

LOHAS FESTA

出店者マニュアル

～食品衛生法に基づく営業許可について～

ver.1 0.0 1.25

監修：行政書士 椋木法務事務所 行政書士 椋木 マキ

目次

1、許可が必要なメニュー一覧	3
2、許可が不要な品目について	4
3、必要許可チェックシート	6
4、許可の種類	7
・露店営業許可について	7
・自動車営業許可について	9
・試食・試飲について	8
・許可の申請先	9
・許可申請の流れ	9
5、露店営業許可	10
許可の要件	10
① 露店飲食店営業許可	10
② 露店喫茶店営業許可	10
③ 露店菓子製造業許可	11
☆露店営業の許可があっても禁止される行為	11
6、自動車営業許可	13
許可の要件	13
① 自動車飲食店営業許可	13
② 自動車喫茶店営業許可	13
③ 自動車菓子製造業許可	14
☆自動車営業の許可があっても禁止される行為	14
7、お酒の販売について	15
8、営業許可申請に必要な設備等の要件	16
①露店営業許可	16
必要な設備	16
②自動車営業許可	18
必要な設備	19

1、許可が必要なメニュー一覧

ロハスフェスタは、不特定多数の方にご参加頂いているため、法令の定めを遵守して運営させていただいております。

今後もたくさんの皆様楽しんで頂くためにも、管轄保健所の指導を厳守してご参加いただきますようお願い致します。

※現地で調理・調製する場合は許可が必要。

※取扱メニューは一店舗一品目が原則です。メインの品目のサイドメニューとして飲み物の取り扱いは可能です。

例外的に、同一の調理器具を使用する場合は、(例：フライドポテトとフライドチキン、ひとつのフライヤーで調理が可能、等) 複数の品目の取り扱いが認められる場合もありますので、ご判断が難しい場合は事務局までお問い合わせ下さい。

菓子類

クレープ ドーナツ ワッフル クッキー (その場で焼きたてを提供する場合)
アイスクリーム ソフトクリーム

パン類

サンドイッチ ベーグルサンド ピザ ハンバーガー チリドッグ ホットドッグ
シシカバブ チャパタ ナン

めん類

パスタ フォー パッタイ 沖縄そば 焼きそば ラーメン うどん・そば

お惣菜類

コロケ ハンバーグ ソーセージ フランクフルト スープ

ご飯もの類

どんぶりもの カレーライス オムライス ハヤシライス

飲料類

ホットコーヒー エスプレッソ カフェラテ ハーブティー チャイ ビール 地酒
ジュース類 ミックスジュース

※缶飲料、瓶飲料等の既成品を除く

2、許可が不要な品目について

☆野菜・果物・米等の農産物を調理加工せずに販売する、許可業者が製造し、包装された菓子・パン・弁当・惣菜類を販売することに関しては、許可は不要です。

※ここでの食品営業許可は、露店ではなく固定店舗の許可を指します。

※注意

販売を行う食品の製造は、食品衛生責任者の管理のもと、飲食店営業許可、菓子製造業許可等の食品営業許可を持つ施設で行って下さい。

許可施設を借りるなどして製造を行う場合、その食品に関する製造責任は許可の名義の方が負うこととなります。その旨をよく協議した上で食品の製造販売を行うようお願い致します。

食品の製造販売に関わるトラブルに関しては、事務局は一切の責任を負いかねますことを予めご了承下さい。

◆クッキー・焼き菓子

→菓子製造業許可を持つ業者が製造し、包装・表示がされたものをそのまま販売するならば販売に許可は不要

※家庭のキッチンで製造されたものの販売は不可。

◆ケーキ類

→菓子製造業許可を持つ業者が製造し、包装・表示がされたものをそのまま販売するならば販売に許可は不要

※家庭のキッチンで製造されたものの販売は不可。

※冷蔵保存が可能な設備を整えること

※その場で生クリームをトッピングする等の調製は不可

(シフォンケーキやスコーン等にクリームを添付する場合、許可施設で容器に詰められたものを渡す等の対応を行うこと)

◆パン類

→飲食店営業許可を持つ業者が製造し、包装・表示がされたものをそのまま販売するならば販売に許可は不要

※サンドイッチ以外のものなら菓子製造業許可で可

例：ドライフルーツ入りパン、ナッツ入りパン、ベーグル等

※その場で生クリーム等をトッピングする、サンドイッチにする等の調製は不可

◆ポップコーン類

→ポップコーンや焼きイモを調理販売することは許可不要

類似する品目：焼きトウモロコシ、焼き栗、焼きぎんなん、綿菓子、等

※判断が難しい場合は、保健所へご相談下さい。

◆野菜・果物類

→農産物を加工せずに販売なら許可は不要

※フルーツをその場で皮をむいたり、カットフルーツにしたりは一次加工に該当するので不可

※サービスの一環として、大根の葉っぱを落とす、キャベツを半玉にカットして渡す、は可

※生ジュースは露店では製造・販売不可

◆茶葉・コーヒー豆類

→紅茶やハーブティー等の茶葉や、コーヒー豆の販売には許可不要

※試飲に関しても許可不要

※飲料として提供（カフェの場合）には、露店喫茶店営業許可が必要

◆ジャム、はちみつ類

→表示がなされたものをそのまま販売するなら販売に届出は不要

※家庭のキッチンで製造されたものの販売は不可

→はちみつの店頭での量り売り等に特に許可は不要

◆お弁当類

→飲食店営業許可（仕出し）を持つ業者が製造し、包装・表示がされたものなら販売に許可は不要

※家庭のキッチンで製造されたものの販売は不可。

※おにぎり、サンドイッチ類もお弁当扱いになります。

※出来立てをお弁当容器に詰めて販売は露店では不可です。自動車による飲食店営業許可が必要になります。

◆アイスクリーム類

→アイスクリーム類製造業許可を持つ業者が製造し、カップ入りで表示がなされたものをそのまま販売するなら販売に許可は不要。

◆ジュース類

→缶入りや瓶入り（製造業者が製造した者）の販売に関しては許可は不要

※コップに移し替える行為は露店喫茶店営業許可が必要

※生ジュースは製造販売不可。

3、必要許可チェックシート

野菜・果物・米等の 農産物を加工せずに販売する	許可は不要 P4 へ
許可業者が製造し、包装された 菓子・パン・弁当・惣菜類を販売する	許可は不要 P4 へ
ポップコーン、焼き栗等を販売する	許可は不要 P4 へ
茶葉、コーヒー豆を販売する	許可は不要 P4 へ
カフェラテ、ハーブティー、チャイ等 の飲料を販売する	露店喫茶店営業許可 P10へ 自動車喫茶店営業許可 P13へ
ジェラート等 アイスクリームを販売する	カップ入りに限る ※許可不要 P4 へ
クレープ、ドーナツ、ワッフル等を 店頭で調理して販売する	露店菓子製造業許可 P11へ 自動車菓子製造業許可 P14へ
カレーライス、オムライス、どんぶり 等のご飯ものを販売する	自動車飲食店営業許可 P13へ
パスタ、フォー、ビーフン等の麺類を 調理して販売する	露店飲食店営業許可 P10へ 自動車飲食店営業許可 P13へ
ハンバーガー、ホットドッグ、ピザ 等の軽食を調理して販売する	露店飲食店営業許可又 P10へ 自動車飲食店営業許可 P13へ
ビールやお酒を販売する	飲食のサイドメニューとして提供す る場合は露店飲食店営業許可P10 又は自動車飲食店営業許可 P13 缶ビール、清酒等を商品として販売す るには期限付酒類小売業免許 P15

4、許可の種類

露店営業許可について

屋外に屋台やテント等を設置し、食品関係の製造販売を行う場合、これらは全て「露店営業」とされ、食品衛生法に基づく営業許可が必要となる場合があります。

露店営業で扱える品目は限定されており、品目によって3つの業種に分かれています。

【露店営業の取扱品目例と業種】

許可を要する露店営業の取扱品目例	飲食店営業	☆めん類 パスタ フォー 沖縄そば 焼そば ラーメン うどん そば
		☆お惣菜類 コロッケ ハンバーグ 焼ソーセージ フランクフルト スープ
		☆パン類（直前に加熱した具材を露店ではさむ等して提供するもの） ピザ ハンバーガー チリドッグ ホットドッグ ナン
		☆サーバーでのビールの提供
	喫茶店営業	☆ホットドリンク（露店で調理するもの） ホットコーヒー ハーブティー
		☆コールドドリンク ペットボトル入り等の既成品の注ぎ分け ※缶のまま、ボトルのままの提供は許可不要 ※氷は使用できません。 ※飲食店営業許可施設で調製したものを持ち込んでの販売は可
		菓子製造業
		クレープ ドーナツ ワッフル クッキー（その場で焼きたてを提供する場合） カステラ たこ焼き たい焼

※以上は例示ですので、類似する品目であれば許可の可能性がります。

【禁止されている行為】※調理加工は提供の直前に加熱することが必要です。

- 1、さしみ、すし、弁当類、サンドイッチなどの調製
- 2、カレーライスやどんぶり等のご飯ものの提供 ※設備要件に合致した自動車営業なら可
- 3、アイスクリーム等の小分け（ディッシャーで分ける等）
- 4、クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工 ※クレープに生クリーム（既製品）をトッピングする等。自動車営業なら可
- 5、魚介類や食肉、牛乳、乳飲料等の販売 ※設備要件に合致した自動車営業なら可
- 6、原材料の一次加工（野菜をきざむ、たこ焼きのたこを切る等）

自動車営業許可について

自動車に必要な設備を設置し、食品関係の製造販売を行う場合、これらは全て「自動車営業」とされ、食品衛生法に基づく営業許可が必要となる場合があります。

自動車営業で扱える品目は設備によっては固定店舗とほぼ同様で、品目によって分かれています。

【自動車営業の取扱品目例と業種】

許可を要する露店営業の取扱品目例	飲食店営業	☆めん類 パスタ フォー 沖縄そば 焼そば ラーメン うどん そば
		☆お惣菜類 コロッケ ハンバーグ 焼ソーセージ フランクフルト スープ サテ
		☆パン類（直前に加熱した具材を露店ではさむ等して提供するもの） ピザ ハンバーガー チリドッグ ホットドッグ チャパタ ナン
		☆ご飯もの類 どんぶりもの カレーライス オムライス ハヤシライス
		☆サーバーでのビールの提供
	喫茶店営業	☆ホットドリンク（自動車で調理するもの） ホットコーヒー エスプレッソ カフェラテ ハーブティー チャイ
		☆コールドドリンク ペットボトル入り等の既成品の注ぎ分け ※缶のまま、ボトルのままの提供は許可不要 ※氷は使用できません。 ※飲食店営業許可施設で調製したものを持ち込んでの販売は可
		☆加熱調理を行うもの クレープ ドーナツ ワッフル クッキー（その場で焼きたてを提供する場合） カステラ たこ焼き たい焼 ※クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工（クレープに生クリームをトッピングする等。）はホイップされた状態でパックした既成品のみ使用可。
	菓子製造業	☆加熱調理を行うもの クレープ ドーナツ ワッフル クッキー（その場で焼きたてを提供する場合） カステラ たこ焼き たい焼 ※クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工（クレープに生クリームをトッピングする等。）はホイップされた状態でパックした既成品のみ使用可。
		☆加熱調理を行うもの クレープ ドーナツ ワッフル クッキー（その場で焼きたてを提供する場合） カステラ たこ焼き たい焼 ※クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工（クレープに生クリームをトッピングする等。）はホイップされた状態でパックした既成品のみ使用可。

その他、食肉販売業、魚介類販売業等があります、

※以上は例示ですので、類似する品目であれば許可の可能性があります。

【禁止されている行為】※調理加工は原則として提供の直前に加熱すること

1、さしみ、すし、弁当類、サンドイッチなどの調製

2、原材料の一次加工（野菜をきざむ、たこ焼きのたこを切る等）

試食・試飲について

☆農産物や加工食品、飲料等の販売上、試食・試飲を提供することに関しては許可は不要です。

例：青果の物販で、果物の試食を提供する

ソーセージ等の加工食品の物販で簡単に加熱調理した試食を提供する

茶葉の販売で、試飲を提供する

※食品衛生法上の許可は不要ですが、清潔な器具を使用し消毒用アルコールや冷蔵設備を用意し、衛生上細心の注意を払って頂くようお願い致します。

許可の申請先

大阪府吹田保健所へ申請を行って頂きます

大阪府吹田市出口町19-3 TEL 06-6339-2225(代)

担当：衛生課 食品担当

許可申請の流れ

①出店品目を決め、必要な営業許可についての要件を確認して頂きます。

不明な点等はロハスフェスタ事務局までお問い合わせ下さい。

↓

②必要な備品を揃える等の要件を整え、必要書類を作成します。

↓

③吹田保健所へ書類を提出し、審査を受けます。※必ず事前相談を受けて下さい。

申請書類は保健所提出分の他にコピーを各2部取り、1部はご自身のお控として保管し、一部を事務局に提出願います。

↓

④書類に不備が無く受理されましたら、指定日に吹田保健所より担当者が設備の確認を行います。※確認方法等は吹田保健所の指示に従って下さい。

設備等が要件に合致すれば、許可となります。

※許可は、大阪市、東大阪市、堺市、高槻市以外の大阪府内一円で有効です。許可期限内であれば、出店の度に許可申請を行う必要はありません。

⑤事務局が指定する期日までに 許可証、申請書類控を提出して下さい。

5、露店営業許可

【許可の要件】

- ・テントや屋台は自己所有であること。または長期間の使用権限があること。
- ・P16～17に記載された施設要件を全て満たすこと

①露店飲食店営業許可

屋外に屋台やテント等を設置し、調理品を製造販売する際に必要な許可

【露店飲食店営業の許可が必要なメニュー例】

☆めん類 パスタ フォー パッタイ 沖縄そば 焼そば ラーメン うどん そば
☆お惣菜類 コロッケ ハンバーグ 焼ソーセージ フランクフルト スープ サテ
☆パン類（直前に加熱した具材を露店ではさむ等して提供するもの） ピザ ハンバーガー チリドッグ ホットドッグ チャパタ ナン
☆サーバーでのビールの提供

【注意点】

- ※提供直前に加熱したものを販売すること
（具材として生野菜をはさむ、等は不可）
- ※カットする、皮をむく、生地を調合する等の一次加工を、許可施設で行った材料を持ち込むこと
（固定店舗で飲食店営業を行う者なら、店舗内の調理場で仕込みを行うこと。
露店での仕込みは禁止）
- ※どんぶり、カレーライス等の調理販売は自動車飲食店営業許可が必要。
露店では不可

②露店喫茶店営業許可

屋外に屋台やテント等を設置し、飲料や簡単な調理品を提供する際に必要な許可

【露店喫茶店営業の許可が必要なメニュー例】

☆ホットドリンク ホットコーヒー（牛乳の使用は不可） ハーブティー
☆コールドドリンク ペットボトル入り等の既成品の注ぎ分け ※缶のまま、ボトルのままの提供は許可不要 ※氷は使用できません。 ※飲食店営業許可施設で調製したものを持ち込んでの販売は可

【注意点】

- ※提供直前に加熱したものを販売すること
- ※アイスクリームのディッシャーで小分けしての販売は不可。

③露店菓子製造業許可

屋外に屋台やテント等を設置し、菓子類を製造販売する際に必要な許可

【露店菓子製造業許可が必要なメニュー例】

☆加熱調理を行うもの
クレープ ドーナツ ワッフル クッキー（その場で焼きたてを提供する場合）
カステラ たこ焼き たい焼
※クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工（クレープに生クリームをトッピングする等。）はホイップされた状態でパックした既成品のみ使用可。

【注意点】

- ※提供直前に加熱したものを販売すること
- ※あらかじめ調合済みの生地を持ち込み製造すること（露店での仕込みは禁止）
- ※生クリーム・カスタードクリーム・アイスクリームの使用は原則として禁止
クレープ・ワッフル・ドーナツ類に既製品のクリームをトッピングして販売する場合、自動車菓子製造業許可が必要。
- ※回転焼きやメロンパンにクリーム類を使用する場合、生地に注入又は塗布し、提供直前に加熱して販売することは可能。
- ※ここでのクリーム類は、店舗内で製造したものではなく（泡立てる、調合する等）業務用等で市販されているパックされた既製品を指します。

☆露店営業許可があっても禁止される行為

◆露店で、材料の一次加工（仕込み）を行うこと

- 例：野菜や果物の皮をむく、カットする
焼き鳥の具をカットし串に刺す
ドーナツの生地を調合する

◆さしみ、すし、サンドイッチ、サラダなど、提供直前に加熱を伴わないものの調製・販売及び生クリーム

- 例：パンに生野菜をはさんで提供する
ミキサーで生ジュースを製造販売する
野菜をカットし、またはカットされた野菜を露店で盛り付けサラダとして販売する
焼きあがった生地に生クリーム等のクリーム類を塗布して提供する
（フラワーペーストやジャム、チョコレートソース等加熱処理され常温保存可能な既製品を塗布することは可）

◆米飯の販売

- 例：ご飯にカレーをかけて販売する
- おにぎりを露店で製造して販売する
- 焼き飯を製造販売する
- どんぶりものを製造販売する

※ごはんものの販売には、自動車飲食店営業許可が必要

※飲食店営業許可（仕出し）を持つ業者が製造し、包装・表示がされたもの（お弁当）なら販売に許可は不要

◆食肉、魚介類、乳製品、アイスクリームの小分け販売

アイスクリームは、加熱調理を伴わないことから、露店での小分け及び既製品以外の販売は不可。

設備要件に合致した自動車による販売は可能。

食肉、魚介類、牛乳・乳飲料は露店での販売は不可。

6、自動車営業許可

【許可の要件】

- ・製造販売に使用する自動車は自己所有であること。または長期間の使用権原があること。（出店時のみのレンタルでは不可。）
- ・P18～21に記載された施設要件を全て満たすこと
- ・必要な設備を整えた自動車の内部で調理を行うこと

①自動車飲食店営業許可

自動車に必要な設備を設置し、調理品を製造販売する際に必要な許可

【自動車飲食店営業の許可が必要なメニュー例】

☆めん類 パスタ フォー 沖縄そば 焼そば ラーメン うどん そば
☆お惣菜類 コロッケ ハンバーグ 焼ソーセージ フランクフルト スープ
☆パン類（直前に加熱した具材を露店ではさむ等して提供するもの） ピザ ハンバーガー チリドッグ ホットドッグ ナン
☆ご飯もの類 どんぶりもの カレーライス オムライス ハヤシライス
☆サーバーでのビールの提供

【注意点】

- ※提供直前に加熱したものを販売すること
- ※カットする、皮をむく等の一次加工済みのものを持ち込むこと
（自動車での仕込みは禁止）
- ※炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温し、できる限りレトルト又は無菌包装米を使用すること。

②自動車喫茶店営業許可

自動車に必要な設備を設置し、飲料や簡単な調理品を提供する際に必要な許可

【自動車喫茶店営業の許可が必要なメニュー例】

☆ホットドリンク（自動車で調理するもの） ホットコーヒー エスプレッソ カフェラテ ハーブティー チャイ
☆コールドドリンク ペットボトル入り等の既成品の注ぎ分け ※缶のまま、ボトルのままの提供は許可不要 ※氷は使用できません。 ※飲食店営業許可施設で調製したものを持ち込んでの販売は可

【注意点】

※提供直前に加熱したものを販売すること

③自動車菓子製造業許可

自動車に必要な設備を設置し、菓子類を製造販売する際に必要な許可

【自動車菓子製造業許可が必要なメニュー例】

☆加熱調理を行うもの

クレープ ドーナツ ワッフル クッキー（その場で焼きたてを提供する場合）

カステラ たこ焼き たい焼

※クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工（クレープに生クリームをトッピングする等。）は既成品のクリーム類のみ使用可。生クリームを現地でホイップ、カスタードクリームを現地で調合する等の調製行為は不可。

【注意点】

※提供直前に加熱したものを販売すること

※あらかじめ調合済みの生地を持ち込み製造すること（自動車での仕込みは禁止）

☆自動車営業許可があっても禁止される行為

◆材料の一次加工（仕込み）を行うこと

例：野菜や果物の皮をむく、カットする

焼き鳥の具をカットし串に刺す

ドーナツの生地を調合する

◆さしみ、すし、サンドイッチ、サラダなど、提供直前に加熱を伴わないものの調製

例：パンに生野菜をはさんで提供する

ミキサーで生ジュースを製造販売する

7、お酒の販売について

缶ビールや瓶ビール、清酒や焼酎等を、飲食店のドリンクメニューとしてではなく、商品としてする場合は、所轄の税務署で酒類小売業の許可を得る必要があります。

ただし、酒類小売業の許可は露店では取得することができません。

例外的に、酒造メーカー（酒類製造業免許を持つ業者）や、店舗をかまえて酒類小売業免許を持つ業者が、臨時に催事等で出店する場合に「期限付酒類小売業免許」を取得して、催事や露店でお酒の販売をすることは可能です。

【酒類販売業許可が不要な行為】

- ◆露店及び自動車飲食店営業許可を持つ店舗が、ビールサーバーを設置し、ドリンクメニューとしてビールを販売する行為
- ◆缶ビールや瓶ビールを開栓し、コップと共に提供する行為（料飲行為に該当）

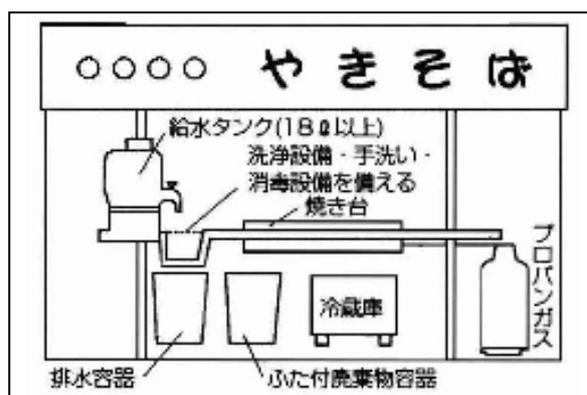
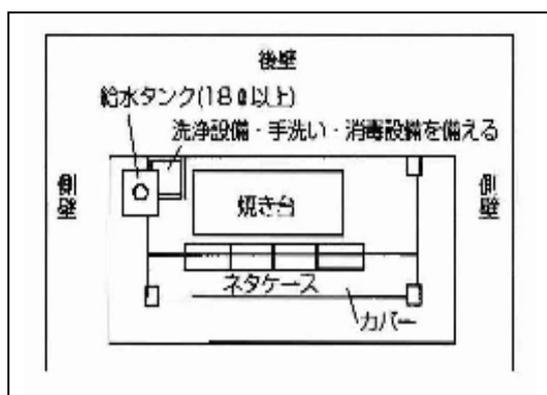
8、営業許可申請に必要な設備等の要件と申請書記載例

①露店営業許可 ・ ・ ・ 飲食店営業・喫茶店営業・菓子製造業に共通

■必要な設備

設備項目		材質・名称	個数	備考
器具用	洗浄設備	ステンレス、ポリ等の材質で簡単な洗浄ができる設備	1	
	消毒設備	スプレー	1	消毒用アルコールを入れて使用
手指用	洗浄設備	ステンレス、ポリ等の材質で簡単な洗浄ができる設備	1	器具用と兼用で可
	消毒設備	カット綿		消毒用アルコールを含ませたものを容器に入れて適宜用意
食品保管設備		合成樹脂製密閉容器 (タッパー類)	必要個数	食品の保管専用を使用すること 密閉できるものであること
器具類保管設備		合成樹脂製ふた付ケース	必要個数	器具の保管専用を使用すること ふた付であること
冷蔵設備		合成樹脂製クーラーボックス	必要個数	保冷性があるもの
給水設備		コック式ポリタンク	1～必要 個数	容量が18ℓ以上のもの。
排水設備		ポリバケツ等	1	給水設備に応じた容量が必要
廃棄物容器		ふた付ポリバケツ	1	
屋根・側壁		指定のテントを使用 屋根と側壁があるもの		
食器		紙製・樹脂製等	必要個数	使い捨て 再使用どちらでも可 使い捨てを推奨
食品取扱器具		ステンレス製	必要個数	トンクなど

露店イメージ図



※他に食器の保管設備（蓋つきのケース）が必要

申請手数料

露店飲食店営業 8,000 円

露店喫茶店営業 4,800 円

露店菓子製造業 7,000 円

②自動車営業許可

飲食店営業（ホットドック等加熱食品のみで車内で二次加工を行う場合）

■必要な設備

設備項目	材質・名称	個数	備考
給水設備	コック式ポリタンク	1	18ℓ以上容量の物に、飲用適の水を備えること
器具の洗浄消毒設備	ポリタンク等	1	簡単な洗浄ができる容器を備えること
手洗設備	流水式手洗い設備 (コック式ポリタンク及び受水槽等) または 消毒用アルコール 逆性せっけん等にひたした カット綿を十分に入れた容器	1	いずれかで可
排水設備	ポリタンク	1	給水設備に応じた容量のもの適宜
廃棄物容器	ふた付ポリバケツ	1	適宜
食品取扱器具	ステンレス製等清潔なもの	必要個数	専用のものを用意
食品容器	樹脂製等清潔なもの	必要個数	専用のものを用意

飲食店営業（麺類等加熱食品のみ車内で二次調理し供食する場合）・

喫茶店営業

■必要な設備

設備項目	材質・名称	個数	備考
給水設備	コック式ポリタンク等水栓付 ふた付容器	1	飲用適の用水を豊富 に提供するため、 100ℓ以上容量の物 を備えること 使い捨て容器の場合 は50ℓで可
排水設備	専用の汚水容器		
器具の洗浄消毒設備	2槽式水槽を設置すること	1	使い捨て食器を使用 する場合は1槽で可
手洗設備	流水式手洗い設備 (コック式ポリタンク及び受水槽等) または 消毒用アルコール 逆性せっけん等にひたした カット綿を十分に入れた容器	1	いずれかで可
廃棄物容器	ふた付ポリバケツ	1	適宜
食品取扱器具	ステンレス製等清潔なもの	必要個数	専用のものを用意
食品容器	樹脂製等清潔なもの	必要個数	専用のものを用意

菓子製造業（回転焼き、クレープ等）

※露店営業と異なり、生クリーム等の使用が認められます。（店舗内で製造したものではなく（泡立てる、調合する等）業務用等で市販されているパックされた既製品に限る）

■必要な設備

設備項目	材質・名称	個数	備考
給水設備	コック式ポリタンク	1	18ℓ以上容量の物 に、飲用適の用水を 備えること

排水設備	専用の汚水容器		
器具の洗浄消毒設備	ポリタンク等	1	簡単な洗浄ができる 容器を備えること
手洗設備	流水式手洗い設備 (コック式ポリタンク及び受水槽等) または 消毒用アルコール 逆性せっけん等にひたした カット綿を十分に入れた容器	1	いずれかで可
廃棄物容器	ふた付ポリバケツ	1	適宜
食品取扱器具	ステンレス製等清潔なもの	必要個数	専用のものを用意
食品容器	樹脂製等清潔なもの	必要個数	専用のものを用意

申請手数料

自動車飲食店営業 16,000 円

自動車喫茶店営業 9,600 円

自動車菓子製造業 14,000 円