

屋台出店準備チェックリスト

営業許可の取得から当日の運営備品まで

屋台や移動販売（露店営業）を出店するまでに必要な手続きや準備物をまとめたチェックリストです。
漏れのない確実な準備のためにご活用ください。

1. 手続き・資格（出店の前提条件）

※食品を扱う場合、これが揃っていないと営業ができません。

☐ 食品衛生責任者の資格取得

各都道府県の食品衛生協会が実施する講習（1日）を受講して取得（※栄養士や調理師の資格がある場合は受講不要）。

☐ 保健所への営業許可申請（露店営業・自動車営業など）

出店する地域（管轄の保健所）ごとの許可。メニューや調理工程、給排水タンク容量の基準が異なるため必ず事前相談が必要です。

☐ 出店場所の確保と契約

お祭り、イベント、商業施設のスペース、私有地など、出店場所の管理者から許可（承諾書や契約）を得る。

☐ 道路使用許可の取得（該当する場合のみ）

公道上や、道路に突き出る形で出店する場合に管轄の警察署へ申請。

☐ 火気使用の届出（該当する場合のみ）

ガスコンロや発電機を使用する場合、イベント規模により消防署への「露店等の開設届出」と消火器の設置が必要。

2. 店舗・設備（屋台の土台）

☐ テント・屋台の骨組み・パラソル

屋外用の日よけ・雨よけタープテント（2m×2mや3m×3mなど）。

☐ テーブル・作業台

調理用、レジ用、商品陳列用（保健所の規定により、食品の地面直置きは禁止されています）。

☐ テーブルクロス・装飾布

作業台や機材の足元を隠し、店舗の見栄えを良くするために必須。

☐ のぼり・看板・メニュー表

遠くからでも何のお店かわかる看板、価格が明記された見やすいメニュー表。

3. 調理器具・厨房設備

☐ **熱源・調理機材**

ガスコンロ、プロパンガス（またはカセットコンロ）、電気グリドル、たこ焼き機、フライヤーなど。

☐ **調理補助器具**

ボウル、ザル、トング、お玉、フライ返し、包丁、まな板、計量スプーンなど。

☐ **衛生設備（保健所の基準に合わせる）**

蓋付きの給水・排水タンク（指定容量のもの）、手洗い用洗剤、消毒用アルコール、蓋付きゴミ箱。

☐ **保冷設備・食材保管容器**

食材温度管理用のクーラーボックス、保冷剤、移動式冷蔵庫。仕込み食材用の蓋付きタッパーやバット。

4. 消耗品・包材

☐ **テイクアウト用容器・袋**

紙コップ、フードパック、プラスチック容器、お持ち帰り用のレジ袋や紙袋。

☐ **カトラリー類・ペーパー類**

割り箸、スプーン、フォーク、ストロー、爪養枝、ナプキン、キッチンペーパー、ウェットティッシュ。

☐ **ゴミ袋**

ブース内の片付け用、およびお客様から回収するゴミ用。

5. レジ・運営備品（当日のオペレーション）

☐ **お釣り・小銭・金庫**

100円玉、500円玉、1,000円札を多めに用意。キャッシュトレイ（キャッシュレス決済時はその端末等）。

☐ **文房具・工具・固定具**

油性マジック、ハサミ、カッター、養生テープ、輪ゴム、結束バンド（看板固定用）、紐。

☐ **テント用おもり（ウエイト）**

強風によるテント転倒・飛散を防ぐための砂袋や水ウエイト（必須）。

☐ **電源・照明（夜間営業の場合）**

発電機またはポータブル電源、延長コード、LEDランタン、投光器。

6. 販売促進・その他

☐ **身だしなみ・衛生衣類**

ユニフォーム、エプロン、帽子やヘアバンド（毛髪混入防止のため）。

☐ **食材の仕入れルート確定・発注**

必要な食材・原材料の安定的な仕入れ先の確保と事前発注。

☐ **調理シミュレーション**

注文を受けてから提供までの時間を計測し、スムーズな動線を確認。

【重要アドバイス】

地域の保健所によって、「屋外の露店では生ものの提供禁止」「現地での複雑な調理（野菜を切る等）は禁止で、事前の許可施設での仕込みが必要」といった独自の細かいルールが設けられているケースが多々あります。まずは「出店予定の地域を管轄する保健所」に、やりたいメニューを伝えて基準を確認することから始めてみてください。