豊中まつり
飲食出店者向けマニュアル

～安全に食品を提供するために～

豊中まつり実行委員会
豊中市保健所

はじめに(必ずお読みください)

　このマニュアルは、豊中まつりで食品を露店で提供する際の遵守事項について定めたものです。露店にて食品を提供する場合は、営業許可の要否に係わらず「豊中市露店による食品営業取扱要綱」（以下、要綱という。）に基づき、食品衛生の確保及び食品による事故防止に努める必要があります。

　食品の提供には、豊中まつり実行委員会へ食品取扱届の提出が必要であり、食品取扱届に記載されたメニューのみ提供可能です。当日にメニューを追加または変更して提供することはできません。

　原則として、飲食店等の事業者の方のお申し込みは、豊中市内で営業が可能な露店営業の許可を取得している方に限ります。（営業許可の取得方法は別紙「豊中市露店許可について」をご覧ください。R3.6 月以降に大阪府内自治体で営業許可を取得の場合は大阪府全域での営業が可能）

自治会、子ども会等の団体で、普段から業として食品の製造・販売等を行っておらず、臨時的に出店される場合は露店営業の許可を必要としない場合もあります。（ただし、調理を業者に委託する場合は、その業者が豊中市内で営業が可能な露店営業の許可を取得している必要があります。）出店申込の前に、本マニュアルを熟読し、食品の提供方法や取扱メニュー等を十分に検討していただくようお願いします。なお、本マニュアルは旧法の露店営業許可に準じた内容となります。新規露店絵飲食店許可を取得されていても、豊中まつり 2022 では、本マニュアルに沿った内容でご出店ください。

　出店内容が決定しましたら、所定の出店申込書および食品取扱届に必要事項を記入し、必要書類(P10 参照)を添えて申込期限までに豊中まつり実行委員会に申込してください。出店内容が本マニュアルの記載内容を逸脱している場合、提供メニューの変更を求める場合がありますので、実行委員会の指導に従ってください。

　当日、豊中まつり実行委員会と豊中市保健所が合同で店舗の見回りを行います。なお、本マニュアルの記載内容を逸脱した行為を発見した場合は改善指導を行います。指導に従っていただけない場合は、出店をお断りする場合があります。予め、ご了承ください。

豊中まつり飲食出店者向けマニュアル　目次

はじめに(必ずお読みください)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P2

1.出店先でできない行為・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P4

2.取扱メニュー例・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P5

3.食品を販売するためには・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P8

4.食品の衛生管理、設備について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P8

5.調理従事者について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P9

6.実行委員会への提出書類、営業許可について・・・・・・・・・・・・・・P10

1．出店先でできない行為

要綱第４条の規定に基づき、食品による事故防止に努めましょう。
出店先では、原則として客に提供する直前に加熱する食品のみ提供できます。非加熱食品は提供できません。
出店先で、できない行為は以下のとおりですので、熟読の上、遵守してください。

出店先でできない行為

⑴　生クリーム、フルーツ(缶詰めフルーツも含む)、アイスクリーム等の非加熱食品の盛付行為
⑵　アイスクリーム類をディッシャーで小分けする行為
⑶　加熱調理後に盛付行為を伴う調理パンの提供
(サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドッグ等)
⑷　野菜の洗浄・皮むき等の行為(下処理)
⑸　包丁、まな板、野菜カッター等の使用
(原材料、加熱調理済みの肉(ステーキ、ケバブ等)のカット)
⑹　調理器具を使用した食品への盛付行為
⑺　米飯類の取り扱い
⑻　飲料への氷の添加(アルコール類のロック、清涼飲料水への添加)
⑼　酒類の水割り、カクテル、清涼飲料水(乳酸菌飲料等)等の調製、希釈、混合
⑽　牛乳の提供、原材料として牛乳を使用するメニュー(ホットケーキの調製等)
⑾　ジュースサーバー(既製飲料および粉末飲料を液体に溶かして別容器に移し替え、タンクから分注するタイプのもの)を使用して使い捨てカップで提供する行為

2. 取扱メニュー例

豊中まつりで取扱いができるメニュー例は以下のとおりです。（営業許可別）
（原則として客に提供する直前に加熱する食品）

飲食店営業許可				
串焼き	焼き餃子	ホルモン焼き	フランクフルト	お好み焼き
いか焼き	たこ焼き	蒸シュウマイ	蒸餃子	焼きそば
唐揚げ	串かつ	フライドチキン	フライドポテト	
押出し式カップ入りアイスクリーム（※１）				
ラーメン（※２）	うどん（※２）	そば（※２）	ビール（※３）	
菓子製造業許可				
回転焼き	ドーナツ	大学芋	たい焼き	ベビーカステラ
焼きまんじゅう	揚げまんじゅう	焼き餅	焼団子	
喫茶店営業許可　※４				
コーヒー	紅茶	かき氷		
許可を要しないメニュー				
焼とうもろこし	焼くり	焼いも	綿菓子	りんごあめ類
ポップコーン	ミルクせんべい			

補足

※１押出し式カップ入りアイスクリームを容器(コーン)に載せて提供する商品に限る
※２ネギ、チャーシューなどのトッピングも一緒に加熱してください
※３ ビールの提供は、ビールサーバーを用いたもの、又は、缶の物販に限る
※４かき氷に使用する氷は氷雪製造業等で製造、販売された氷柱（板氷やロック氷等）を使用してください。市販のロックアイスを使用する場合は、袋単位で削氷機に移し入れて使用してください。

※露店営業許可業種については、令和３年６月の食品衛生法改正により「飲食店営業」に統合されました。改定前許可をお持ちの場合は、上の表中の（飲食店・菓子製造業・喫茶店）の業種区分に沿ったメニューの提供のみ可能です。
詳しくは豊中市保健所衛生管理課 食品衛生係（TEL：06-6152-7320）にお問い合わせください。
改定後の「露店飲食店営業」許可を取得されていても、2022 年に関しては、豊中まつりの取り決めに応じたメニューを決定してください。
来年度以降は、新規飲食店営業許可を取得した出店者のみ受付予定です。

よくあるＱ＆Ａ(取扱メニュー関係)

Q1　ディッシャーによるアイスクリーム類の小分け販売やソフトクリームの提供はできますか。

A1　客に提供する直前に加熱する食品ではないため、取り扱うことはできません。冷凍設備を設けて市販のアイスクリームを物品販売することは可能です。

Q2　サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドッグは提供できますか。

A2　提供できません。パンに具をはさむ等の行為を行った後、客に提供する直前に加熱したものであれば提供できます。

Q3　カレーライスや丼物は提供できますか。

A3　レトルト・冷凍食品等の客に提供する直前に加熱する食品であっても、豊中まつり 2022 では**米飯の提供は認められていません。**

Q4　出店先で、包丁、まな板等で野菜や食肉を加工してもいいですか。

A4　出店先では洗浄設備が十分でないため、包丁、まな板等を使用できません。原材料のカットは、飲食店、中央公民館等の調理場において実施し、家庭では行わないでください。

Q5　かたまりの肉を焼いて、切り分けて提供できますか。

A5　出店場所では包丁、まな板等を使用できないので、予め飲食店、中央公民館の調理場において提供する大きさに切り分けてから加熱する必要があります。

Q6　飲食店、中央公民館等の調理場で食肉のカットを済ませれば、出店先で串刺し等の加工をしてもいいですか。

A6　出店先では手洗い設備や洗浄設備が十分でないため、串刺し等の加工は飲食店、中央公民館等の調理場で行ってください。

Q7　市販のロックアイスやクラッシュアイスであれば、飲料やかき氷に使用してもいいですか。

A7　市販のロックアイスやクラッシュアイスは**飲料には添加できません。**　また、市販のロックアイスやクラッシュアイスをかき氷に使用する場合は、袋単位で容器や削氷機等に移し入れてください。なお、製氷機で作った氷は使用することはできません。

Q8　酒類の提供はできますか。

A8　既製品を使い捨て容器に小分けして提供することはできます。**市販のロックアイスやクラッシュアイスに氷を加えることはできません。**また、水割りは客に提供する前に加熱する食品ではないため取り扱うことはできません。ビールサーバー（サーバー内で人の手が加わることがないもの）を使用し、使い捨て容器に注ぐ行為は認められています。（新型コロナウイルス感染症拡大状況によっては、行政等の要請により、提供ができなくなることがあります）

Q１０　ベビーカステラなどの生地に牛乳を使用できますか。

A１０　冷蔵設備が十分でないため、牛乳を取り扱うことはできません。

Q１１　アレルギー物質に関する情報提供の方法について教えてください。

A１１　アレルギー物質を含む食品に起因する健康危害は非常に多く、こうした危害を未然に防ぐために、過去の健康被害の程度、頻度等を考慮し、容器包装された加工食品には特定原材料を使用した旨の表示が義務付けられています。発症数、重篤度から勘案して、７品目について表示を義務化し、２１品目については特定原材料に準じるものとして表示を奨励しています。食物アレルギー疾患を有する方が必要とする情報を正確に提示できるように記録等を整備するとともに、品書きやメニュー等を通じた情報提供の充実などの自主的な取組をしていくことが大切です。

表示義務（特定原材料７品目）：卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに

表示を推奨（特定原材料に準ずるもの２１品目）：アーモンド、いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

Q12　令和３年６月以降に露店飲食店営業許可を取得しました。扱えるメニューに変更はありますか

A12　法改正にともない、取扱可能な品目は変更になりましたが、**豊中まつり独自の取り決め（飲物の調製（氷の添加や希釈、混合）、米飯の取扱いは不可）に従ってください。**（来年度以降は、改正後の営業許可を取得した出店者のみとし、取扱可能な品目を拡大する予定です）

3.食品を販売するためには

出店先で調理行為等を行わず、食品を販売する場合は以下の点にご注意ください。

⑴　露店で魚介類販売業（包装済品のみの販売）、食肉販売業（包装済品のみの販売）、乳類販売業、弁当販売業、野菜果物販売業に該当する行為、その他温度管理が必要な食品をそのまま販売する場合は保健所への営業届の手続きが事前に必要となります。

⑵　食品を販売する場合は、アレルギー物質や添加物等が食品表示法に沿って適正に表示されているかを確認するとともに、保存方法を守って販売してください。

⑶　家庭で製造した食品の販売は認められておりません。営業許可施設で製造された食品を販売しましょう。

4.食品の衛生管理、設備について

⑴　食材、調理済み食品、包材等の管理を十分に行い、ホコリや異物混入防止に努めましょう。また、食中毒発生時の原因究明のために必要となることから、原材料と調理済み食品については、それぞれ 50g 以上を衛生的なビニール袋等に採取し－20℃以下で２週間保存しましょう。

⑵　調理に使用する機械・器具類は、製造量、販売量等に応じて十分な規模及び機能を有するものを設けましょう。

⑶　簡単な洗浄、消毒ができるよう洗浄設備とアルコールスプレーを設けましょう。

⑷　飲用に適する水を十分に供給できる衛生的な給水設備を設けましょう。

⑸　要冷蔵品を保管する時は冷蔵設備を使用し、１０℃以下で保管してください（温度計を設置して温度を記録する必要があります）。冷凍食品はクーラーボックス等の中で解凍し、外気温での解凍はしないでください。冷凍食品はクーラーボックス等の中で解凍し、外気温での解凍はしないでください。

⑹　食品の調理行為は全て当日行ってください。また、調理後は早めに食べてもらうようにしてください。

⑺　販売数量を見越して調理し、長時間作り置きをしないよう心掛けましょう。

⑻　原材料にアレルギー物質(卵、乳、えび、かに、そば、小麦、落花生(ピーナッツ)等)が含まれているかどうかを把握し、購入者からアレルギー物質についての質問があった場合は、正確な情報を伝えてください。

⑼　食材、食品の加熱の際は、中までしっかり火を通しましょう。

⑽　ごみや残飯は、他の食品を汚染しないよう、においや液もれがないふた付きの容器に捨てましょう。

5.調理従事者について

⑴ 調理に従事する人は、検温等の健康管理を徹底してください。
⑵ 当日に嘔吐・下痢・発熱、手指に傷等がある人は調理に従事しないようにしてください。
⑶ 爪を短く切り、指輪や腕時計、マニキュアやつけ爪はとってください。
⑷ 手指の洗浄・消毒を徹底してください。特に、調理前やトイレの後、作業が変わるときには十分手を洗い、消毒してください。また、必要に応じて使い捨て手袋を使用する等、手から食品への汚染に十分注意してください。
⑸ 清潔な服装を心がけ、帽子や三角巾など髪をおおうものを着用しましょう。調理中はマスク、使い捨て手袋を使用することが望ましいです。
⑹ 調理に携わる方は専任とし、調理以外の作業を兼任しないでください。特に、金銭取扱者との兼任はしないでください。
⑺ 唾を吐く等の行為は異物混入につながるため、やめましょう。また、公園は全域禁煙です。テント内であっても喫煙はできません。

※注意※
食品の製造販売に関わるトラブルに関しましては、実行委員会は一切の責任を負いかねますことを予めご了承ください。

6.実行委員会への提出書類、営業許可について

出店申込の際は、以下の申込時提出書類に必要事項をご記入の上、豊中まつり実行委員会にお申込ください。出店が決定した場合は、別途必要書類を提出し、出店料を納入してください。

本マニュアルを熟読の上、出店申込書および食品取扱届に必要事項を記入して、提出期限までに豊中まつり実行委員会に提出してください。記入漏れがある場合は、書類の再提出が必要になります。また、実行委員会の指示に従わない場合は出店をお断りすることがあります。

露店営業許可の取得が必要な場合は**保健所**で**許可申請**を行い、**営業許可を取得**の上、出店申込書および食品取扱届に営業許可証の写しを添えて実行委員会に提出してください。豊中市食品衛生法施行条例に基づき、営業者は営業許可証を店舗に掲示する義務があります。**豊中まつり開催当日も、営業許可証を掲示して営業してください。**豊中まつり実行委員会と豊中市保健所が合同で店舗の見回りを行う際に営業許可証を確認します。なお、調理を伴わない物販の出店の場合、営業許可は不要です。

出店申込に必要な書類一覧（①、②、④、⑧、⑨は募集要項にあります。）

<table>
<tr><th>出店者区分</th><th>調理主体</th><th>営業許可</th><th>出店申込時の提出書類</th><th>出店決定後の
提出書類</th></tr>
<tr><td>食品の提供を
主とする事業者</td><td>出店者自身</td><td>必要
(※１)</td><td>①出店申込書
②食品取扱届
③営業許可証の写し(※２)</td><td rowspan="4">④「豊中まつり」出店誓約書
⑤出店確認書
⑥施設賠償責任保険証の写し
⑦生産物賠償責任保険証の写し（食品を取り扱う場合のみ）
⑧ごみ調査シート
⑨食品取扱届（差し替えの必要がある場合のみ）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">食品以外の事業者、自治会、子ども会、社会福祉施設等</td><td>出店者自身</td><td>不要</td><td>①出店申込書
②食品取扱届</td></tr>
<tr><td>業者委託</td><td>必要
(※１)</td><td>①出店申込書
②食品取扱届
③営業許可証の写し(※２)</td></tr>
<tr><td colspan="2">調理を伴わない物販の出店</td><td>不要</td><td>①出店申込書</td></tr>
</table>

※１　許可を要しないメニューを提供する場合を除く

※２　提出期限までに営業許可の取得が間に合わない場合は、営業許可に関する誓約書を営業許可証の写しに代えて提出してください。誓約書を提出済みの場合でも、営業許可を取得次第、許可証の写しを事務局まで提出してください。

☆営業許可の取得方法について　別紙「露店による営業許可について」

露店営業許可の取得には、営業設備の準備と保健所での許可申請が必要です。保健所にて営業許可申請を行ってください。営業許可は大阪府一円で５年間有効です。詳細は、別紙「露店による飲食店営業許可について」をごらんください。

令和３年６月以降に飲食店営業許可を取得した場合も、豊中まつりの取り決めにあった取扱品目（Ｐ５）に基づいてメニューを決定してください。

豊中まつり当日は、営業許可証を常に確認できるよう見やすい場所に掲示して営業してください。

☆よくあるＱ＆Ａ(営業許可関係)

Ｑ1　豊中市内のレストランで営業許可を取得していますが、露店を出店するにあたり、新たに許可を取得する必要がありますか。

Ａ1　レストラン等の許可は固定店舗での営業許可であるため、露店の出店はできません。出店には豊中市内での露店営業許可もしくは令和３年６月以降に大阪府内の自治体（大阪府、大阪市、堺市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市）で取得した露店営業許可が必要です。

Ｑ2　大阪府の吹田市保健所で露店営業許可を取得していますが、露店を出店するにあたり、新たに許可を取得する必要がありますか。

Ａ2　令和３年６月以降に大阪府内の自治体（大阪府、大阪市、堺市、吹田市、高槻市、枚方市、八尾市、寝屋川市、東大阪市）で取得した露店営業許可であれば出店可能です。令和３年６月より前に豊中市以外の大阪府内の自治体で取得した露店営業許可については、許可を取得した自治体で更新手続きを行ってください。

Ｑ3　豊中市内で露店飲食店営業許可を取得していますが、豊中まつりで回転焼きを調理して販売することはできますか。

Ａ3　露店営業許可については、令和３年６月に「飲食店営業」に統合されました。令和３年６月以降に飲食店営業の許可を取得されている場合は、特に追加で手続きは必要ありません。令和３年６月より前の飲食店営業の許可を取得されている場合は、回転焼きを調理して販売することは認められません。Ｐ５の取扱メニューを確認の上、営業許可の更新申請を行ってください。

Ｑ4　豊中市内で露店菓子製造業許可を取得していますが、フランクフルトを調理して販売することはできますか。

Ａ4　フランクフルトは菓子に該当しないため、調理して販売するためには露店飲食店営業許可が必要です。露店菓子製造業許可ではフランクフルトを調理、販売することは認められません。Ｐ５の取扱メニューを確認の上、飲食店営業許可の新規申請を行ってください。

Ｑ5　自治会で調理を業者に委託して出店しようと考えていますが、営業許可は必要ですか。

Ａ5　自治会、子ども会等で出店する場合でも、調理を業者に委託する場合は営業許可が必要です。業者に委託する場合は営業許可を取得済の業者を利用してください。

Ｑ６　豊中まつり当日は、出店先にテントが準備されているのですが、自己所有のテントがなくても、露店営業の許可は取得できますか。

Ａ６　露店営業許可は５年間有効な許可となりますので、テントを含め必要な設備は全て営業者自身が用意する必要があります。

なお、豊中まつりにおいては、実行委員会で用意したテントをご使用いただきます。