別紙：新たに露店営業許可を取得される方
（豊中まつり2022は独自の取り決めに準じてください）

露店による飲食店営業許可について

○ 露店（出店の都度組み立てる組立式店舗又は屋台等）において食品の調理及び提供等を移動して行う場合は、食品衛生法に基づく営業許可（飲食店営業）が必要です。
また、固定店舗と同様に、食品衛生責任者を設置し、HACCP に沿った衛生管理を実施する必要があります。

○ 露店営業は簡易な施設・設備での営業であるため、取扱いが可能な品目は、
① 調理業である飲食店営業の許可の範疇で取り扱えるもの
② 出店先での調理の工程が簡易なもの
③ 原則客に提供する直前に加熱するもの　に制限されます。

○ 露店営業で取扱いが可能な品目と調理行為の内容、メニューの具体例は、次のページをご確認ください。

◆露店営業における注意事項◆
【露店でできないこと】
・一次加工（野菜やたこ等の具材のカットなど）
・下処理（野菜の土落とし、魚の鱗や内臓除去など）
　設備の整った施設（一次加工所）で行う
・加熱後の食品を切り分けて提供
・非加熱食品（刺身、生の野菜や果物、牛乳、生クリーム等）の提供
　※加熱メニュー用の原材料として使用することは可
・大量の水を必要とする行為（洗浄が難しい器具の使用、麺の水さらし等）
・米飯の加工調理（具材を加えて炒める等）
【その他留意点】
・炊飯後の米飯は、65°C以上で衛生的に保管してください。
・米飯を取り扱う場合や加熱食品の組み合わせは、加熱後の二次汚染を防ぎ衛生管理を徹底するため、同時に取り扱うことができるものは１品目のみとします。（詳しくは次ページ参照）
・保存基準のある食品や保存方法が表示された食品は、その基準や方法に沿って衛生的に保管してください。

≪露店営業で**取扱い可能な品目・内容とメニューの具体例**≫

（※メニューはあくまでも例示です）

麺類	市販品又は一次加工所等で調製した材料とスープ等を加熱し、茹でた麺とあわせる。	同時に**複数品目**の取扱いが可能
ラーメン、うどん、そば		
調理パン	具材をパンにはさんだ後、直前加熱するものに限る。	
ホットサンド、ホットドック（直前加熱品のみ）		
煮物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を煮る。	
おでん、煮込み、豚汁		
焼き物	市販品又は一次加工所等で調製した材料（現場で小麦粉等と混合したものを含む）を焼く。	
串焼き、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き、ベビーカステラ、たこせん（具材のせ）		
揚げ物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を揚げる。	
フライドポテト、唐揚げ、揚げ菓子		
蒸し物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を蒸す。	
じゃがバター、シュウマイ、蒸しまんじゅう		
飲料	既製飲料（牛乳除く）の調製（希釈、混合、氷の添加）	
	ソーダ割り、ハイボール	
	既製飲料（牛乳除く）の注ぎ分け提供、全自動調理器によるコップ販売	
	清涼飲料、生ビール	
	コーヒー等の加熱、抽出、牛乳の添加後加熱、加熱後飲料への氷の添加	
	コーヒー、紅茶、ミルクティー、カフェオレ	
かき氷	氷雪製造業で製造された氷柱（板氷、ロック氷等）を削る。	
かき氷（調味はシロップのみ。フルーツ、白玉、小豆等のトッピングは不可）		
わらび餅	完成品にきな粉をまぶして提供する。	
わらび餅		
押出式アイスクリーム	押出式カップ入りアイスクリームを容器（コーン）にのせて提供	
押出式アイスクリーム（抽出時にアイスが機械に接触しないもの）		
米飯	炊飯する。（出店先での洗米は不可） （一次加工所で炊飯し、常に 65°C以上で保温しながら搬入した米飯も可）	同時に**1品目のみ**取扱い可能
	米飯、炊込みご飯、おかゆ	
	市販の米飯加工品（冷凍食品、レトルト米飯、無菌包装米飯に限る）を加熱する。	
	（市販の冷凍食品の）肉巻きおにぎり、焼きおにぎり、焼き飯	
加熱食品の組み合わせ	直前加熱した食品（炊飯後の米飯、加熱調理した市販の米飯加工品を含む。）同士を組み合わせる。	
カレーライス、牛丼、ホットドッグ		

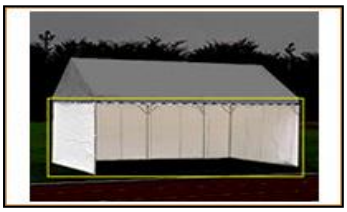
※1 品目…同じ行に含まれるもの

◆許可申請に必要な設備◆

手洗設備	流水受水槽式 （洗浄設備と**兼用可**）
水栓	洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造 ※衛生管理上支障がないと認められる場合は、 手洗い後の手指と水栓のアルコール消毒で代替可
洗浄設備	必要に応じた数（１槽は必須）
給湯設備	必要に応じて設置
冷蔵設備	冷蔵庫、クーラーボックス等 ※温度計を設置し、温度を記録する。 （常に適切な温度であることを確認すること）
給水量	４０リットル以上
排水設備	給水タンクの容量以上あり、洗浄が容易にできる排水容器
食品保管設備	密閉できる（又はふた付き）プラスチック製等の保管箱 ※米飯を扱う場合：炊飯器等
食器器具保管設備	密閉できる（又はふた付き）プラスチック製等の保管箱
廃棄物容器	ふた付きゴミ箱
屋根・側壁	テント張り、板張り等 （側壁は三方（左右・背面）が囲われていること）

■ 設備例

テント
（屋根・三方囲い）



コック付き
給水ポリタンク

洗浄設備

排水設備

アルコール
スプレー

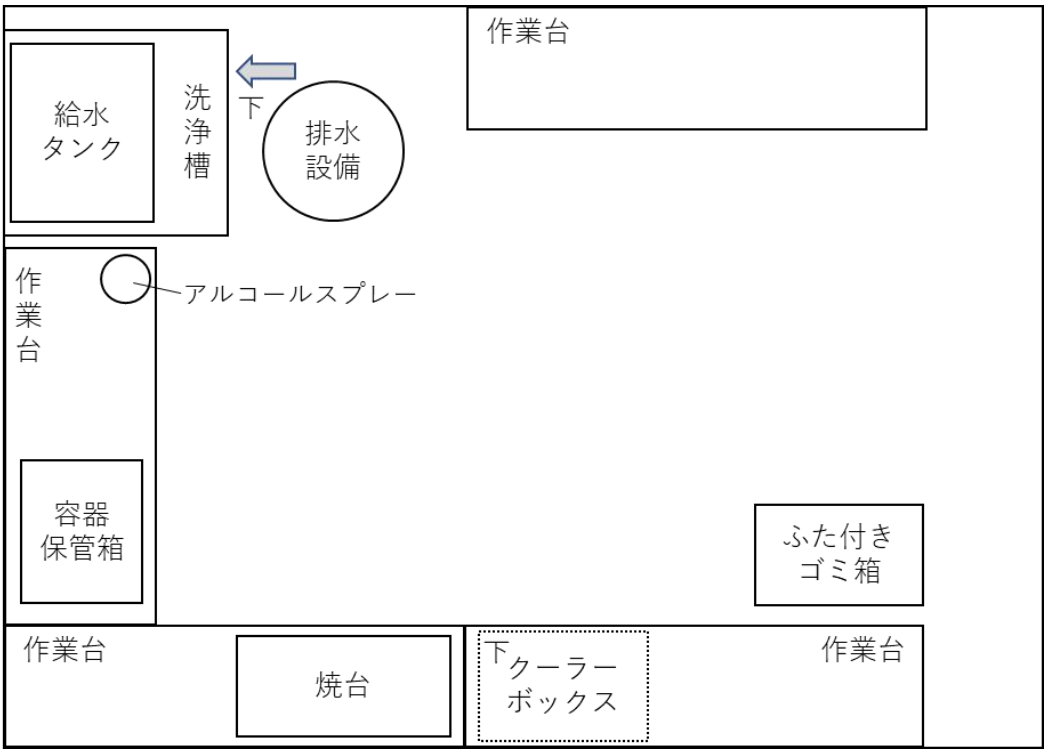
クーラー
ボックス

保冷剤

食器・器具等
保管設備

ふた付き
ゴミ箱

■ 平面イメージ図


作業台
給水
タンク
洗
浄
槽
下
排水
設備
作
業
台
アルコールスプレー
容器
保管箱
ふた付き
ゴミ箱
作業台
焼台
下
クーラー
ボックス
作業台

◆許可申請の流れ◆

■ 手続きの流れ

（１）取扱食品や営業形態に問題がないか自己チェックしてください。

（２）保健所に図面等を持参して、事前相談を行ってください。

（３）必要な設備を揃え、許可申請に必要な書類を作成してください。

（４）提出書類と設備一式、手数料を携え、保健所で書類及び設備の審査を受け、手数料（現金）を納めてください。

（５）書類及び設備に不備がなければ、許可証の交付手続きが行われます。

（６）２週間後以降に保健所にて営業許可証を受け取ってください。

注）許可証の郵送を希望される場合は、「レターパックプラス」（赤色）に送付先等必要事項をご記入の上、申請時に持参してください。

■ 申請時に必要な書類

書類	部数	備考
営業許可申請書・営業届出書（新規／継続）	1	
食品衛生責任者の資格を証明するもの	1	写し可
登記事項証明書	1	法人の場合のみ必要 写し可
営業施設の平面図	2	
露店営業設備の概要（様式１）	2	
一次加工所の営業許可証の写し	2	一次加工を行う場合のみ必要
露店・自動車による営業に係る確認票	1	

■ 申請手数料　（令和３年６月１日現在）

飲食店営業（露店による営業）：8,000 円　　※許可の更新の場合：6,400 円

■ 露店で営業可能な範囲

令和４年１月１日より、**大阪府内のいずれかの自治体で令和３年６月１日以降の改正食品衛生法による営業許可を取得した露店については、大阪府全域で営業が可能**となりました。（詳しくは別紙チラシを参照してください。）

◆営業者の遵守事項◆

営業者は次に掲げる事項を遵守してください。

（１）営業設備周辺を清潔に保つこと。

（２）食品、器具及び容器包装は衛生的に取り扱うこと。

（３）かき氷で氷柱を使用する場合には、必ず使用前に飲用に適した水で表面を洗うこと。

（４）手洗い設備には石鹸及び消毒液等を備え、常に使用できる状態にすること。

（５）営業中は流水による手洗い及び消毒液等による消毒を励行すること。

（６）設備の補修及び水・消毒液等の補充に努めること。

（７）廃棄物容器は、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、清潔にしておくこと。

（８）調理作業に従事する者に、清潔な衣服・帽子（髪を覆うもの）等を着用させること。

（９）従事者の健康に留意し、胃腸炎症状や手指に傷がある場合は、調理に従事させないこと。

（10）消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。特に、原材料にアレルギー物質（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生等）が含まれているかどうかを把握し、食品の提供時に消費者からアレルギー物質が含まれているかどうかの質問があった場合には、正確な情報を伝えること。

（11）調理・提供した食品等に関して、消費者の健康被害に関する情報を探知した場合や、消費者から異味または異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない苦情等の申し出を受けた場合等は、速やかに保健所に連絡すること。

（12）手引書等を参考にした上で、衛生管理計画を作成するとともに、計画に沿った衛生管理を実施し、その内容を記録すること。

（13）営業許可証は、営業中常に確認できるよう見やすい場所に掲示すること。

（14）食品衛生法の他、食品表示法、道路法、道路交通法や消防法等、関係他法令等を遵守すること。

【問い合わせ先】
豊中市保健所　衛生管理課　食品衛生係
豊中市中桜塚４丁目１１番１号
TEL:06-6152-7320（直通）　FAX:06-6152-7328