

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～

【キッチンカー対象】

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キッチンカーで提供する際の遵守事項について定めたものです。キッチンカーにて食品を提供する場合は、営業許可の要否に関わらず「豊中市自動車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、R3.6月以降に取得された豊中市内で営業が可能な自動車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「自動車による飲食店営業許可について」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)

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。自動車飲食店営業許可Ⅰ型、Ⅱ型、Ⅲ型の扱い品目に基づいての提供をお願いします。(鮮魚は豊中まつり独自ルールとして、提供を禁止します。また、提供メニューについて豊中まつり実行委員会からご相談することがあります。)

出店内容が決定しましたら、豊中まつり公式HPから出店申込フォームおよび食品取扱届(フォーム内にファイルがあります)に必要な事項を記入し、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.食品を販売するためには・・・・・・・・・・・・・・・・P5

3.食品の衛生管理、設備について・・・・・・・・・・・・P5

4.調理従事者について・・・・・・・・・・・・・・・・P6

5.実行委員会への提出書類、営業許可について・・・・・・・・P7

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。

取得されている営業許可の型に準じた食品を提供してください。豊中まつり独自ルールにより、鮮魚の提供はできません。

また、各店舗へ2口コンセント（2kwまで）を準備しますので、発電機の利用は禁止といたします。

※自動車飲食店営業許可については、令和3年6月以降に取得された方に限ります。

営業許可取得について、詳しくは豊中市保健所健康危機対策課 食品衛生係（TEL：06-6152-7320）にお問い合わせください。

よくあるQ&A

Q1 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。

A1 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、8品目について表示を義務化し、20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。（くるみについては、令和5年3月に特定原材料に準ずるものから特定原材料に移行されました。令和7年3月31日までは経過措置期間となっています。）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8品目）：卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに、くるみ

※表示を推奨（特定原材料に準ずるもの20品目）：アーモンド、いくら、キウイフルーツ、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

Q2 キッチンカー内で包丁まな板を使用した一次加工や、下処理を行うことはできますか。

A2 簡単な調理行為のみで提供ができるよう、原材料の細切などの一次加工や、魚介類を捌く、野菜の土を落とすなどの下処理は、あらかじめ一次加工所で行ってください。自動車営業Ⅲ型においては、車内での一次加工・下処理が認められていますが、汚染度の高い行為については原則一次加工所で行うようにしてください。

Q3 一本漬けきゅうりの販売はできますか。

A3 豊中まつり独自ルールとして、「漬物製造業」の許可を取得している施設で製造されたものに限り、容器包装された一本漬けきゅうりを物販として販売することは可能です。冷やす際も、開封せず袋のままで行ってください。

なお、例外的に自動車営業Ⅲ型であれば、車内で調理提供が可能です。詳細は保健所にお問合せください。

Q4 豊中市内のレストランで営業許可を取得していますが、キッチンカー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。

A4 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、キッチンカーの出店はできません。出店には令和3年6月以降に豊中市もしくは大阪府内の自治体（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）で取得した自動車営業許可が必要です。

2.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。

- (1) キッチンカーで魚介類販売業（包装済品のみ販売）、食肉販売業（包装済品のみ販売）、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。
- (2) 家庭で製造した食品の販売は認められていません。営業許可施設で製造された食品を販売しましょう。

3.食品の衛生管理、設備について

- (1) 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。
- (2) 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。

- (3) 簡単な洗浄、消毒ができる洗浄設備とアルコールスプレーを設けましょう。
- (4) 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。
- (5) 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）。冷凍食品は冷蔵庫等の中で解凍し、外気温での解凍はしないでください。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 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)、くるみ等)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。
- (9) 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。
- (10) 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。

4.調理従事者について

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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。キッチンカー内で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。

5.実行委員会への提出書類、営業許可について

出店申込は、豊中まつり公式ホームページの出店申込フォームから必要事項をご記入の上、豊中まつり実行委員会にお申してください。2023年からオンラインにて受付 けます。 出店決定後は、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、出店申込フォームおよび食品取扱届に必要な事項を記入して、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。

令和3年6月以降に取得された自動車営業許可が必要です。営業許可証の写し、Ⅰ～Ⅲ型の区分がわかる書類を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。

出店申込に必要な書類一覧 ★オンラインにて受付

出店者区分	調理主体	営業許可	出店申込時	出店決定後 出店説明会まで
食品の提供を主とする事業者	出店者自身	必要	①出店申込書【オンラインフォーム】 ②食品取扱届【添付】 ③営業許可証の写し【添付】※1 ③' 営業許可区分（Ⅰ型、Ⅱ型、Ⅲ型）がわかる書類【添付】	②食品取扱届【差し替えの必要がある場合のみ添付】 ④誓約書 ⑤出店確認書【決定後ご案内するフォーム】 ⑥施設賠償責任保険証の写し【添付】 ⑦生産物賠償責任保険証の写し【食品を取扱う場合のみ添付】 ⑧ごみ調査シート【オンラインフォーム】

※1 提出期限までに営業許可の取得が間に合わない場合は、申請中であることがわかる書類または営業許可に関する誓約書（必要な方は事務局へお申し出ください）を提出し、営業許可を取得次第、許可証の写しを提出してください。