

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～
(2026年度版)

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、営業許可の要否に関わらず「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、R3.6月以降に取得された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「露店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）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。

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、申込期限までに申込んでください。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。

豊中まつり実行委員会と豊中市保健所が店舗の確認を行います。
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**お客様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（一例）

- (1) 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
- (2) アイスクリーム類をディッシャーで小分けする行為
- (3) 加熱調理後に盛付行為を伴う調理パンに野菜（非加熱）を添加すること
(サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドッグ等)
- (4) 野菜の洗浄・皮むき等の行為（下処理）
- (5) 包丁、まな板、野菜カッター等の使用（一次加工）
(原材料、加熱調理済みの肉(ステーキ、ケバブ等)のカット)
- (6) 調理器具を使用した食品への盛付行為
- (7) **米飯の洗米**
- (8) 加熱していない牛乳の提供
- (9) ドリンクサーバー（既製飲料および粉末飲料を液体に溶かした飲料を別容器に移し替え、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等で提供する行為
- (10) 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）
- (11) 一本漬けきゅうりの販売 ※豊中まつり独自ルール

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。

露店営業許可が必要なメニュー					
A	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	
	押し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）	
	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	
	コーヒー	紅茶	ミルクティ （※4）	カフェオレ （※4）	かき氷（※5）
※以下の区分Bのメニューを取り扱う場合は、同時に区分Aを取扱うことはできません。 ただし市販飲料の物販（氷の添加等せずコップに注ぐ等を含む）は可能です。					
B	米飯（※6）	焼おにぎり （※6）	焼き飯（※6）		
	直前加熱した食品同士の組み合わせ【カレーライス、牛丼、ホットドッグ】（※6）				
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			

※1 押し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 チャーシューなどのトッピングも一緒に加熱すること。

※3 ビールの提供は、ビールサーバーを用いたもの、又は、缶の中身を使い捨てカップに注いで提供するものに限る。

※4 牛乳添加後に加熱すること。なお、加熱後の飲料への氷の添加は可能。

※5 かき氷に使用する氷は冰雪製造業等で製造、販売された氷柱（板氷やロック氷等）を使用する。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すること。調味はシロップのみでフルーツなどのトッピングは不可。

※6 市販の冷凍食品、パックご飯（レトルト米飯、無菌包装米飯）を加熱したものや、炊飯後に常に65℃以上で保温している米飯のみ提供可。

☆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。改正前の許可（許可年月日が「令和3年5月31日」までの許可）をお持ちの場合は改正後営業許可への新規申請をお願いします。

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(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 具材をパンにはさんだ後に直前加熱して提供できます。生野菜を非加熱のまま使用することはできません。また、直前加熱した食品同士を組み合わせることも可能ですが、その場合は区分Bに該当するため、同時に区分Aを取り扱うことはできません(2. 取り扱いメニューを参照してください。)ドリンクを同時に提供したい場合のみ、既製飲料をコップに注ぐ行為や、閉鎖式のビールサーバーによる生ビールの提供などは可能ですが、氷の添加はできません。

Q3 米飯の提供はできますか。

A3 市販の冷凍食品、レトルト米飯、無菌包装米飯を含め、米飯を扱うには、露店営業許可が必要です。炊飯した米飯も提供可能ですが、出店先で洗米することはできません。一次加工所で炊飯し、常に65℃以上で保温しながら搬入する、もしくは出店先で炊飯する場合は無洗米を使用してください。

なお、自治会や子ども会等で臨時出店届を提出し、出店する場合は米飯の提供はできません。

Q4 カレーライスや丼物は提供できますか。

A4 直前加熱した食品同士を組み合わせることも可能ですが、生野菜を非加熱のまま使用することはできません。ドリンクの提供については、Q2を参照してください。

Q5 市販の冷凍食品やパックご飯を加工調理して、焼きおにぎりや焼き飯を作ることとはできますか。

A5 市販の冷凍食品やパックご飯は、加熱してそのまま提供するか、直前加熱した食品同士の組み合わせでしか提供できません。したがって、市販の冷凍食品やパックご飯を使用している場合でも、それを加工調理することはできません。

Q6 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。

A6 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。

Q7 かたまりの肉を焼いて、切り分けて提供できますか。

A7 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。

Q8 飲食店、中央公民館等の調理場で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。

A8 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や中央公民館等の調理場で行ってください。

Q9 チャーシューなどのトッピングをしてもいいですか。

A9 直前加熱していない材料のトッピングはできません。加熱後に麺やスープと合わせることは可能です。

Q10 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。

A10 市販のロックアイスやクラッシュアイスの飲料への添加は可能です。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、製氷機で作った氷等を使用することはできません。

Q11 飲料をサーバーからコップに注いで提供することはできますか。

A11 ドリンクサーバーについては、粉末飲料を液体に溶かしたものや既製飲料を別容器（タンク）に移し替えて分注するタイプなど、人の手が加わるようなものは、露店では使用できません。既製のタンクをチューブで連結し、サーバー内で人の手が加わることのないもの（全自動調理機）や、閉鎖式のビールサーバーなどは使用可能です。

Q12 酒類の提供はできますか。

A12 水割り、ソーダ割などの希釈、混合や、市販のロックアイスやクラッシュアイスを加えることも可能です。シェーカーなどの器具を使ったカクテル類は提供できません。また、既製品を使い捨て容器に注ぎ分けて提供することや、ビールサーバー（サーバー内で人の手が加わることはないもの）を使用し、使い捨て容器に注ぐ行為は認められています。

Q13 牛乳を使用できますか。

A13 牛乳は、添加後に加熱をすることで使用できます。ベビーカステラなどの生地に使用できるほか、カフェオレやミルクティなどの飲料についても、添加後に加熱することで提供できます。また、牛乳添加後に加熱した飲料に氷を入れることも可能です。ただし、牛乳は傷みやすいため、保管中の温度管理には十分注意してください。

Q14 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。

A14 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、9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 9品目）：卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに、くるみ、カシューナッツ

※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、大豆、バナナ、やまいも、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉、マカダミアナッツ、ピスタチオ

Q15 一本漬けきゅうりの販売はできますか。

A15 豊中まつり独自ルールとして、一本漬けきゅうりの販売は禁止とします。

Q16 フルーツ飴の提供はできますか。

A16 下処理が不要なフルーツ（皮付きのりんご、ぶどう）のみ、出店先での飴コーティングが可能です。下処理が必要なフルーツは、一次加工所の許可施設内（固定店舗）で加工し、飴コーティングまでした上で、出店先では完成品の販売のみが可能です。皮をむく、ヘタを取る、カットするような下処理が必要なフルーツの、出店先での飴コーティングは認められません。また、セミドライフルーツも出店先での飴コーティングは認められません。

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。

- (1) 露店で魚介類販売業（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。

4.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。
- (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、くるみ、カシューナッツ等)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。
- (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。

5.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。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。オンラインで受付を行います。出店決定後は、別途必要書類を提出（オンラインから提出）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。

露店営業許可の取得が必要な場合は保健所で許可申請、取得の上、営業許可証の写し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店舗の確認や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 ★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)	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】※2	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】
食品以外の事業者、自治会、子ども会、社会福祉施設等	出店者自身	不要	①出店申込書 ②食品取扱届	⑥施設賠償責任保険証の写し【添付】
	業者委託	必要 (※1)	①出店申込書 ②食品取扱届 ③営業許可証の写し(※2)	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】
調理を伴わない物販出店		不要	①出店申込書	⑧ごみ調査シート【オンラインフォーム】

※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、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。

営業許可の取得方法について

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。申請方法については、別紙を参考のうえ保健所にご確認ください。

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、露店で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）で取得した露店営業許可が必要です。

Q2 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。

A2 自治会、子ども会等で臨時出店届を提出し出店する場合でも、調理を業者に委託する場合は露店営業許可が必要です。業者に委託する場合は露店営業許可を取得済の業者を利用してください。また、米飯を使ったメニューを取り扱う場合も、必ず露店営業許可を取得してください。

Q3 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。

A3 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、豊中まつりでは実行委員会で用意したテントをご使用いただきます。