

平成 23 年 7 月 1 日作成

平成 26 年 4 月 1 日改正

大阪府 日本万国博覧会記念公園事務所

大阪府吹田保健所衛生課：監修

公園内における「食」の安全・安心なサービス提供等への心得

万博記念公園で実施する各種イベントにおいては、「万博記念公園安全管理対応指針（平成 19 年 7 月 30 日策定）」に基づく飲食売店の出店許可を行うにあたり、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、来園者が安全・安心に当公園を利用できるよう食品事故と火気使用等による事故の防止策を講じるものとする。

1. 食中毒の原因

食中毒は 1 年を通じて発生するが、特に暖かく湿気が多い時期は食中毒の原因となる細菌の増殖が活発となるため、食中毒が発生しやすい時期となる。食中毒の原因は、細菌性・ウィルス性・自然毒・化学性・寄生虫などがあり、特に、鶏肉や牛肉などに付着する腸管出血性大腸菌（O157・O111・O26 等）やカンピロバクター等の細菌が体内に入ると 2 日から 7 日くらいで、発熱や腹痛、下痢、嘔吐などの症状を呈し、ギラン・バレー症候群や HUS（溶血性尿毒症症候群）など重症化する場合もある。

2. 食中毒の予防

（1）出店要件

① イベント等での飲食出店は、営業所所在地が万博記念公園内または、府内一円（ただし政令指定都市・中核市を除く）露店営業の許可を得た者でなければ公園内での出店は認めない。

ただし、露店営業ではなく、臨時出店の扱いで出店できるとの見解を吹田保健所から得た場合、試食品の提供及び野菜など非調理品を販売する場合を除く。

② また、大阪府の許可証（写し可）を、飲食出店のお客様から見えやすいところに掲示すること。

（2）施設・設備の衛生管理

① 露店営業出店にあたっては、天井及び三方を囲み、ほこりや直射日光を避ける構造とすること。

② テント内（必須）には専用の手洗い設備（18 リットル以上のコック付き給水タンクなど）を設けると共に、アルコールや逆性石鹼などの消毒剤を常備する

こと。

- ③複数日間にまたがって出店する場合は、営業時間外にはテント内に食材や生ゴミを残さないこと。特に、カラス対策にも留意すること。

(3) 食品・器具等の取り扱い

- ①原材料は期限等を確認し、新鮮なものを使用すること。
- ②食品の一次加工（準備行為）は行わないこと。また、家庭での一次加工（準備行為）も禁止。飲食店営業等許可がある施設の衛生的な場所で行うこと。
- ③手洗いは、調理前、調理中、トイレの後等に消毒液を使って十分に行うこと。
- ④食器類は、できるだけ紙コップなどの使い捨てのものを使用すること。再利用する場合は、別に洗い場を設け、十分に熱湯消毒をおこなったうえ、雑菌が付着しないよう衛生面に配慮し、清潔な容器を使用すること。
- ⑤要冷蔵食品（肉類・魚介類・牛乳等）は、10℃以下で保管（アイスボックス等使用）すること。また、取り扱いについては十分注意すること。

(4) 調理従事者

- ①調理は、焼く、煮る、揚げるなど、加熱することをいう。
- ②健康にすぐれない人や下痢、腹痛、手指に化膿性疾患のある人は、直接食品を取り扱う作業に従事させないこと。
- ③盛り付けなどの調理作業にあたる者は、爪を短く切り、マスク、使い捨てビニール手袋を使用すること。また、調理作業中は時計や指輪をはずすこと。
- ④清潔な服装（エプロン等）及び髪覆い（帽子）を着用すること。
- ⑤飲食出店ごとに責任者を事前に定め、主催者に届出すること。
- ⑥調理作業に携わる者は、専任とし、調理以外の作業を兼ねさせないこと。
※食品を取扱う者は現金を扱わないこと。

(5) 調理品目

- ①取り扱い品目は、提供する直前に加熱調理する食品とし、米飯・生もの（さしみ、すし等）・手の込んだ食品等は提供しないこと。
- ②肉類・魚介類などは感染原因となるので加熱済みの製品を使うこと。

(6) 販売品目の取り扱い

- ①調理後は早く食べてもらうように告知すること（持ち帰りは避ける）。
また、作り置きは行わず、注文の都度、調理し、当日調理に心掛けるとともに、提供する直前の加熱を徹底すること。
- ②販売品目には、異物などが入らないように衛生には十分注意すること。
- ③「食物アレルギーを有する」購入者からの質問等に対しては、販売品目の使

用原材料について正確かつ丁寧に対応すること。

- ④飲食出店で販売を行ってもよい品目
別表のとおり。

よい品目（提供前に加熱調理する食品）	許可できない品目 （その場で調理・盛り付けするもの）
<p>フライドポテト、じゃがバター、 フランクフルト、焼きそば、たこ焼き、 お好み焼き、うどん、おでん、綿菓子、ポ ップコーン、たこせん、ホットケーキ、 ベビーカステラ、焼き餅、ぜんざい、焼肉、 かき氷（ただし氷柱を使用し表面を飲用適 の水で洗浄したもの）、既製品のジュース、 ワッフル、クレープ（ただし、生クリーム など非加熱食品の取り扱いは認められな い）。</p> <p>【再加熱して提供するもの】 焼き鳥、から 揚げ、みたらし団子、ぜんざいなど。</p> <p>※但し、別の許可施設で調理・包装（表示 付）されたものや仕入れしたもの（おにぎ り、弁当、菓子類）の販売は可。</p>	<p>ごはん物（カレーライス、すし、いなり寿 司、おにぎり、炊き込みご飯、焼き飯等）、 そうめん、冷やしうどん、サラダ、アイス クリーム（小分け販売）。</p> <p>※ただし、流水式洗浄設備など一定の設備 要件を満たす別の施設で調理されたもの を販売する場合は可。</p> <p>※試食については、この限りでない。</p> <p>※自動車営業では、ごはん物の提供は可。 ただし、炊飯は別途相談。</p>

※上記の表に該当しない品目については、事前に吹田保健所及び機構へ相談すること。
営業許可の種類によって品目が異なります。詳細については、以下のとおり。

（7）露店営業許可について

屋外に屋台やテント等を設置し、食品関係の製造販売を行う場合、これらは全て「露
店営業」とされ、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

露店営業で扱える品目は限定されています。その品目内容は次のとおり。

【露店営業の取扱品目例と業種】

許 可 を 要 す る 露 店	① 露店飲食店営業許可 屋外に屋台やテント等を設置し、調理品を製造販売する際に必要な許可	
	めん類	パスタ、フォー、沖縄そば、焼そば、ラーメン、うどん、そば。
	お惣菜 類	コロッケ、ハンバーグ、焼ソーセージ、フランクフルト、スープ。
	パン類	※事前に加熱した具材を露店で、はさむ等して提供するもの（はさん だ後にも加熱して提供）。 ピザ、ハンバーガー、チリドッグ、ホットドッグ、ナン。

営業 の 取 扱 い 品 目 例	飲料	サーバーでのビールの提供。 ジュースの小分けは可（ペットボトル・紙パックなど）。
	注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・提供直前に加熱したものを販売すること（具材として生野菜等直前加熱されていない食材をはさむ等は不可）。 ・カットする、皮をむく、生地を調合する等の一次加工を飲食店等。許可施設（固定店舗・施設）で行った材料を持ち込むこと（固定店舗で飲食店営業を行う者なら、店舗内の調理場で仕込みを行うこと。露店での仕込みは禁止）。 ・どんぶり、カレーライス等米飯類の調理販売は自動車飲食店営業許可が必要。露店では不可。
	② 露店喫茶店営業許可 屋外に屋台やテント等を設置し、飲料やカキ氷を提供する際に必要な許可	
	ホット ドリンク	※露店で調理するもの。 ホットコーヒー（牛乳の使用は不可）、ハーブティー。
	コールド ドリンク	ペットボトル入り等の既製品の注ぎ分け。 ※缶のまま、ボトルのままの提供は許可不要。 ※氷を入れるなど現場で手を加える行為は不可。 ※飲食店営業許可施設で調製したものを持ち込んでの販売は不可（清涼飲料水製造業許可がないとできない）。
	注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・提供直前に加熱したものを販売すること。 ・アイスクリームをディッシャーで小分けしての販売は不可。
	③ 露店菓子製造業許可 屋外に屋台やテント等を設置し、菓子類を製造販売する際に必要な許可	
	加熱調 理を行 うもの	クレープ、ドーナツ、ワッフル、ベビーカステラ、たこ焼き、たい焼き。 ※クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工（クレープに生クリームをトッピングする等。）は不可。◎ホイップされた既製品の使用も不可。
	注意点	<ul style="list-style-type: none"> ・提供直前に加熱したものを販売すること。 ・あらかじめ調合済みの生地を持ち込み製造すること（露店での仕込みは禁止）。 ・生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリームの使用は禁止。クレープ、ワッフル、ドーナツ類に既製品のクリームをトッピングして販売する場合、自動車菓子製造業許可が必要。 ・回転焼きやメロンパンにクリーム類を使用する場合、生地に注入又

	<p>は塗布し、提供直前に加熱して販売することは可能。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ここでのクリーム類は、露店店舗内で製造したものではなく（泡立てる、調合する等）業務用等で市販されているパックされた既製品を指します。
--	---

※以上は例示ですので、類似する品目であれば許可の可能性がります。

【禁止されている行為】 ※調理加工は提供の直前に加熱することが必要です。

※露店営業許可があっても禁止されている行為

①さしみ、すし、弁当類、サンドイッチ、サラダなど、提供直前に加熱を伴わないものの調製、販売及び生クリームの使用

例：パンに生野菜をはさんで提供する。

ミキサーで生ジュースを製造販売する。

野菜をカットし、またはカットされた野菜を露店で盛り付けサラダとして販売する。

焼きあがった生地に生クリーム等のクリームを塗布して提供する。

（フラワーペーストやジャム、チョコレートソース等加熱処理され常温保存可能な既製品を塗布することは可）

②カレーライスやどんぶり等のご飯ものの提供

※ご飯物の販売には、設備要件に合致した自動車飲食店営業許可があれば可

※飲食店営業許可（仕出し）を持つ業者が製造し、包装、表示がされたもの（お弁当）なら販売に許可は不要。

例：ご飯にカレーをかけて販売する。

おにぎりを露店で製造し販売する。

焼き飯を製造販売する。

どんぶり物を製造販売する。

③アイスクリーム等の小分け（ディッシャーで分ける等）

※アイスクリームは、加熱調理を伴わないことから、露店での小分け販売は不可。

（単体の既製品以外の販売は不可）

④クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工

※クレープに生クリーム（既製品）をトッピングする等は不可。

※設備要件に合致した自動車営業なら可（既製品のみ）

⑤魚介類や食肉、牛乳、乳飲料等の販売

※設備要件に合致した自動車営業なら可

例：食肉、魚介類、牛乳、乳飲料（パックされたものも）は露店で販売は不可。

⑥露店で、原材料の一次加工（仕込み）を行うこと

例：野菜や果物の皮をむく、きざむ（カットする。）

焼き鳥の具をカットし串に刺す。

ドーナツの生地を調合する。

たこ焼きのたこを切る等。

（8）自動車営業許可について

自動車に必要な設備を設置し、食品関係の製造販売を行う場合、これらは全て「自動車営業」とされ、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

自動車営業で扱える品目は設備によって分かれています。

自動車営業での施設設備の衛生管理、食品器具の取り扱いなどは別に記していない場合、露店営業に準じます。

【自動車営業の取扱品目例と業種】

許可を要する自動車営業の取り扱い品目例	① 自動車飲食店営業許可 自動車に必要な設備を設置し、調理品を製造販売する際に必要な許可	
	めん類	パスタ、フォー、沖縄そば、焼そば、ラーメン、うどん、そば。
	お惣菜類	コロッケ、ハンバーグ、焼ソーセージ、フランクフルト、スープ、サテ。
	パン類	（直前に加熱した具材を自動車内で、はさむ等して提供するもの、ただし、はさんだ後も加熱して提供） ピザ、ハンバーガー、チリドッグ、ホットドッグ、チャパタ、ナン。
	飲料	サーバーでのビールの提供。
	注意点	・提供直前に加熱したものを販売すること。 ・カットする、皮をむく等の一次加工済みのものを持ち込むこと（自動車での仕込みは禁止）。 ・車内で炊飯する場合は、大型車両の許可が必要。炊飯後65℃以上に保温し、できる限りレトルト又は無菌包装米を使用すること。
	② 自動車喫茶店営業許可 自動車に必要な設備を設置し、飲料やカキ氷を提供する際に必要な許可	
	ホットドリンク	（自動車で調理するもの） ホットコーヒー、エスプレッソ、カフェラテ、ハーブティー、チャイ。

コールドリンク	ペットボトル入り等の既製品の注ぎ分け ※缶のまま、ボトルのままの提供は許可不要。 ※氷は使用できません（ただし大型車両なら可）。 ※飲食店営業許可施設で調製したものを持ち込んでの販売は不可。
注意点	提供直前に加熱したものを販売すること。
③ 自動車菓子製造業許可 自動車に必要な設備を設置し、菓子類を製造販売する際に必要な許可	
加熱調理を行うもの	クレープ、ドーナツ、ワッフル、ベビーカステラ、たこ焼き、たい焼き。 ※クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工（クレープに生クリームをトッピングする等）はホイップされた状態でパックした既製品のみ使用可。 生クリームを現地でホイップ、カスタードクリームを現地で調合する等の調製行為は不可。
注意点	・提供直前に加熱したものを販売すること。 ・あらかじめ調合済みの生地を持ち込み製造すること（自動車での仕込みは禁止）。

その他、食肉販売業、魚介類販売業、アイスクリーム類製造業等があります。
 ※以上は例示ですので、類似する品目であれば許可の可能性がります。

【禁止されている行為】 ※調理加工は提供の直前に加熱すること

※自動車営業許可があっても禁止されている行為

①さしみ、すし、弁当類、サンドイッチ、サラダなど、提供直前に加熱を伴わないものの調製。

例：パンに生野菜をはさんで提供する。

ミキサーで生ジュースを製造販売する。

②原材料の一次加工（仕込み）を行うこと。

例：野菜や果物の皮むく、きざむ（カットする）。

焼き鳥の具をカットし、串に刺す。

ドーナツの生地を調合する。

たこ焼きのたこを切る等。

(9) 試食・試飲について

農産物や加工食品、飲料等の販売上、試食・試飲を提供する事に関しては許可は不要です。

例：青果の物販で、果物の試食を提供する。

ソーセージ等の加工食品の物販で簡単に加熱した試食を提供する。

茶葉の販売で、試飲を提供する。

※食品衛生法上の許可は不要ですが、清潔な器具を使用し消毒用アルコールや冷蔵設備を用意し、衛生上細心の注意を払って頂くようお願い致します。

(10) お酒の販売について

缶ビールやビンビール、清酒や焼酎等を、飲食店のドリンクメニューとしてではなく、商品として販売する場合は、所轄の税務署で酒類小売業の許可を得る必要があります。ただし、酒類小売業の許可は露店では取得することができませんが、例外的に酒造メーカー（酒類製造業免許を持つ業者）や、店舗をかまえて酒類小売業免許を持つ業者が、臨時に催事等で出店する場合に「期限付酒類小売業免許」を税務署で取得して、催事や露店でお酒を販売することは可能です。

【酒類販売業許可が不要な行為】

- ① 露店及び自動車飲食店営業許可を持つ店舗が、ビールサーバーを設置し、ドリンクメニューとしてビールを販売する行為。
- ② 缶ビールやビンビールを開栓し、コップともに提供する行為（飲料行為に該当）。

(11) その他

- ①お祭り広場警備員室内の厨房設備で調理行為をするためには、「食品営業許可」を大阪府吹田保健所に申請する必要があります。

その際に必要なものとしては、次のとおり。

- 食品営業許可申請書 1部
- 施設・調理場の平面図（付近の見取図付）2部（うち1部はコピーで可）

- 食品衛生責任者の資格を証明するもの

※調理師、養成講習会の修了証等は、必ず原本をご用意ください。

申請時に資格がなければ、養成講習会を受講する旨の誓約書を提出してください。

- 法人で営業される場合は履歴事項全部証明書

※必ず原本をご用意ください。提示のみで提出の必要はありません。

個人で営業される場合は不要です。

- 申請手数料 16,000円（飲食店営業の場合）

※申請書受理後、手数料は還付できません

また、イベント終了後にも、「許可営業廃止等届出書」の提出が必要です。

3 飲食出店の相談及び許可の申請先

大阪府吹田保健所へ申請または届出を行って頂きます。

大阪府吹田市出口町19-3 TEL 06-6339-2225 (代)

担当：衛生課 食品担当

※各種申請・届出様式は、大阪府ホームページよりダウンロードできます。

<http://www.pref.osaka.jp/annai/menkyo/detail.php?recid=153>

4 露店出店における留意事項

(1) 火気の取扱いについては、火災事故の発生を防止するため、安全に必要な措置を講じること。

- ① 調理中などにおける火気の適正な使用
- ② 調理器具の劣化点検
- ③ 燃料（プロパンガスボンベ及びガソリン携行缶など）の適正な保管と使用
- ④ 発電機の適正な運転等
- ⑤ 店舗毎に消火器を設置

(2) テント等の倒壊及び飛散防止のための補強措置を講じること。

(3) 雑排水は、万博公園事務所が指定する場所に設置したグリストラップを通じて流すこと。

万博記念公園イベント開催時の飲食出店におけるチェックシート

主催者または大阪府業務の受託者による 点検項目	○：よ い、 △：要改善、 ×：悪 い、 －：対象外、	改善の 日 付	万博公園事務 所等による 当日の確認欄 (※記入しない)
1. 所轄の保健所による露店営業許可を得ているか、または保健所より臨時出店の見解を得ているか。			※
2. 見える場所に露店営業許可証（写し可）を掲出するよう指示しているか（当日は掲示しているか）			※
3. 食品事故の発生を防止する措置を講じているか。食品衛生法を遵守しているか。			※
4. 事故発生時の対応者や対応方法を決めているか。			※
5. 火災事故発生を防止する措置を講じているか。（燃料「プロパンガスボンベ」「ガソリン携行缶」の適正な保管と使用、調理器具の劣化点検、発電機の適正な運転等、店舗毎に消火器を設置）、			※
6. テント等の倒壊・飛散を防止する措置を講じているか。			※
7. 雑排水用のグリストラップを設置しているか。			※
8. 暴力団の利益になるような利用となっていない。			※
9. 検体サンプルをとっているか。			※
10 その他（任意項目）			

※物品販売許可申請書または出店リストを添付してください。

大阪府日本万国博覧会記念公園事務所 所長 増 山 和 弘 様

平成 年 月 日に開催する_____イベントの飲食出店については、上記の点検項目をチェックし、食中毒・調理機器等による事故防止等に万全の注意を払いましたことを証明致します。

また、万一、事故等が発生した場合、当方が賠償責任を含む一切の責任を負うことを誓約いたします。

なお、所轄の保健所から指導事項があった場合は、万博公園事務所へ伝達することについて了承いたします。

平成 年 月 日

住 所

団体名

代表者

Ⓜ