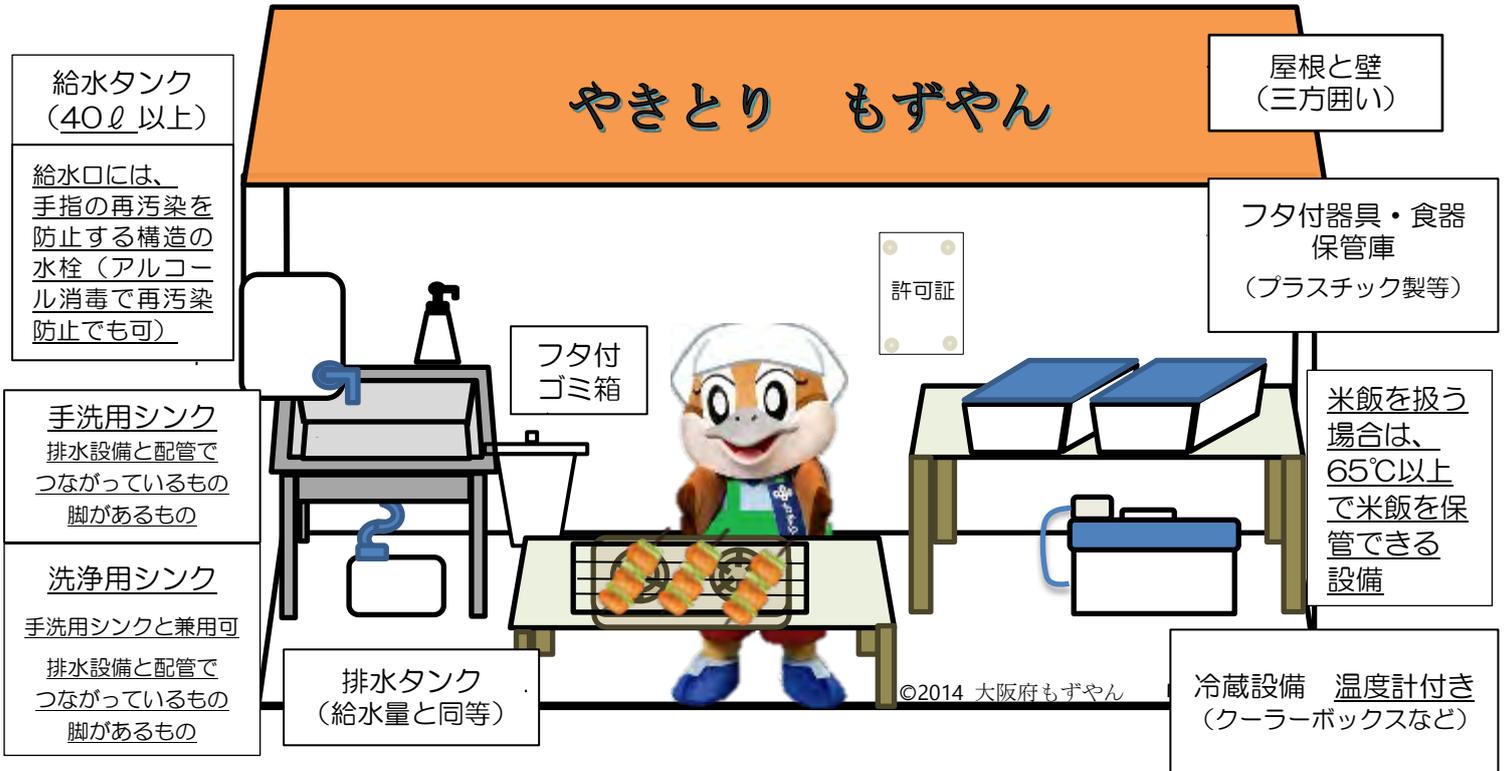


露店営業を行うにあたって

露店（出店の都度組み立てる組立式店舗または屋台）において、食品の調理及び提供等を行う場合は、以下の事項を守ってください。*下線部は、法改正に合わせて令和3年6月1日から変更になりました。

1. 必要な設備（イメージ図）



2. 露店でできるメニュー 簡単な調理でできるもの だけです。

直前加熱のもの(焼き鳥・フランクフルトなど)

簡単な飲料の調製

かき氷、わらびもち

加熱した食品を組み合わせたもの
(焼いたパン+焼いたソーセージ + 焼いた野菜、カレーとごはん)

*添加する氷は市販の氷のみ

*使用する氷は既製品
※わらびもちは、きな粉をまぶす行為だけ

注：加熱した食品どうしの組合せや米飯は、加熱後の汚染を防ぐため、品目を限って管理しやすくする、非加熱品と一緒に扱わない等、制限があります。

3. 露店でできないこと

一次加工（材料を洗う、切るなど）

大量に水を使う行為（洗米など）

加熱後に包丁で切る

複雑な器具を使う調理工程
生ものが入ったメニューなど

シェイカーでカクテルをつくる
多種類の飲料を混ぜ合わせる
など

生クリームやフルーツを加える

全ての食品等事業者に義務付けられる事項（令和3年6月1日以降）

①食品衛生責任者の設置

営業者は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として、食品衛生責任者を設置することが必要となります。

＜食品衛生責任者になるための資格要件（下記1～3のいずれかの資格が必要です）＞

- 1 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者 （公社）大阪食品衛生協会
- 2 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、食鳥処理衛生管理者、
と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者
- 3 食品衛生責任者養成講習会の修了者



ホームページ

※食品衛生責任者の有資格者がいない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください。

受講を希望される方は、（公社）大阪食品衛生協会 ホームページをご覧ください。

<https://www.ofha.or.jp/enterprise/sekininsya.html>

②HACCPによる衛生管理

法改正により、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。

露店やその一次加工所（露店で調理する材料の下処理や加工をする場所）

においては、【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】を行う必要があります。

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の内容】

業界団体が作成した手引書（※）に基づき、衛生管理計画を作成したうえで、毎日の衛生管理の実施や記録の作成・保存を行うことが必要となります。

（※手引書は、厚生労働省ホームページをご覧ください。右QRコード又は「厚生労働省 HACCP 手引書」で検索）

厚労省 HP「HACCPの
考え方を取り入れた衛生
管理のための手引書」



（参考）露店営業における「取扱品目例」

飲食店営業	
煮物類	おでん、煮込み、豚汁
焼物類	フランクフルト、イカの姿焼き、お好み焼き、いか焼き、回転焼、たい焼き
茹で物、蒸物類	蒸シュウマイ、蒸しまんじゅう、じゃがバター
めん類	焼きそば、うどん、そば、ラーメン
揚げ物類	串かつ、からあげ、フライドポテト、アメリカンドッグ、ドーナツ
加熱品の組合せ	カレーライス、牛丼、ホットドック
米飯類	白ご飯、炊き込みご飯、おこわ ※炊飯と同程度の加熱調理のみ。露店の現場で炊いたご飯に具材を混ぜて調理加工することはできません。
酒類	日本酒、ビール、焼酎等
飲料	清涼飲料水、甘酒、ぜんざい、しるこ、紅茶、コーヒー
その他	かき氷、わらびもち

大阪府露店による食品営業取扱要綱

(目的)

第1条 この要綱は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条の規定により大阪府知事の許可を要する飲食店営業のうち、露店による簡易な施設での営業に関する取扱いについて必要な事項を定めることによつて、法の円滑な運営をはかり、もつて飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

(用語)

第2条 この要綱において次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ以下に定めるところによる。

- (1) 「露店」とは、出店の都度組み立てる組立式店舗又は屋台等をいう。
- (2) 「露店営業」とは、露店において、食品の調理及び提供等を移動して行う形態の営業をいう。
- (3) 「基地施設」とは、営業設備及び食品等の保管、下処理、一次加工、給水、器具等の洗浄消毒を行うための施設をいう。
- (4) 「下処理」とは野菜の土を落とす、魚のうろこや内臓を除去すること等をいう。
- (5) 「一次加工」とは、営業施設内で加熱処理等の簡易な調理の工程により客に提供できる状態、形状にするために、あらかじめ食品を加工することをいう。
- (6) 「一次加工所」とは、下処理及び一次加工を行う施設をいう。
- (7) 「1品目」とは、同じ調理工程等に分類される食品群をいう。

(許可業種)

第3条

露店による簡易な施設での営業は、調理業である飲食店営業の許可の範疇で行うものとする。

(食品の取扱いに関する制限)

第4条 簡易な施設・設備での営業であることを考慮して、出店先での調理の工程が簡易であり、客に提供する直前に加熱することを原則とする。食品の取扱いに関する留意事項は以下のとおりとする。

- (1) 一次加工および下処理は一次加工所で行い、出店先では焼く、揚げる、煮るなどの簡易な調理行為のみとする。出店先で加熱後の食品を切り分ける行為は認めない。
- (2) 非加熱食品（刺身、生野菜、果物、牛乳、生クリーム等）の提供を行ってはならない。ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合を除く。
- (3) 出店先での調理にあたっては、洗浄が容易でない器具を用いた調理や麺の水さらしのような流水洗浄の工程のある調理等、大量の水を必要とする取扱いは認めない。
- (4) 飲料（酒類を含む）の調製、市販氷の飲料への使用及びかき氷・わらびもちの調理を認める。
- (5) 米飯を扱う場合は、出店先での洗米行為を認めない。加熱後の米飯は65℃以上で衛生的に保管すること。米飯と加熱品との組み合わせを認める。
- (6) 加熱した食品どうしの組合せや米飯を扱う場合は、加熱後の汚染を防ぎ衛生管理を徹底するため、取り扱う際は1品目に限る。それらの取扱いのない別の営業日に簡易な調理の複数品目を取り扱うことは差し支えない。
- (7) 保存基準のある食品は、基準に合う方法で衛生的に保管すること。

(営業者が講ずべき措置の基準)

第5条 営業者は、法第51条第2項の規定により、食品衛生法施行規則別表17並びに別表18の基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

(営業施設の基準)

第6条 営業施設の基準は、営業形態の特殊性を考慮して大阪府食品衛生法施行条例（平成12年大

阪府条例第 14 号。以下「条例」という。) 第 3 条第 1 項に規定する別表第一の施設基準を別表のとおり適用する。

(営業許可の申請)

第 7 条 府内(政令指定都市、中核市を除く。以下同じ。)で露店営業を営もうとする者は、営業許可申請書・営業届出書(新規・継続)(大阪府食品衛生法施行細則(昭和 27 年大阪府規則第 40 号。以下「細則」という。)様式第 8 号)により基地施設を管轄する保健所長に申請しなければならない。ただし、府内に基地施設がない場合は、主たる営業地を管轄する保健所長に申請すること。

2 前項の食品営業許可申請書に添付する書類は次の各号とする。

- (1) 露店営業設備の概要(様式第 1 号)
- (2) 営業施設の平面図等(平面図は営業譲渡に伴う新規申請の場合は省略することができる)
- (3) 一次加工所を設けた場合はその図面(許可施設は、許可証の写しで可)
- (4) 営業譲渡に伴う申請の場合は、営業を譲渡したことを証する書面

3 一次加工の内容によっては、一次加工所において必要な許可を取得すること。

(臨時出店)

第 8 条 地域の人々が、次に掲げるような、地域交流や互いの親睦を深めるために開催する行事において、臨時的に飲食物の調理や提供を行う場合などは、法第 4 条第 7 項の営業に該当しない。

- (1) 地方公共団体・自治会・子ども会等が、自ら行う祭事に出店する場合(盆踊り等)
- (2) 児童、生徒や入所者、又は職員、保護者等の関係者が、自ら所属する学校・社会福祉施設等が行う祭事に出店する場合(学園祭等)

2 前項の行事の主催者は、臨時出店届(様式第 2 号)を管轄保健所長に提出するとともに、第 4 条及び第 5 条の規定に準じ、食品衛生の確保、事故の防止に努めること。

附則

- 1 この要綱は、平成 7 年 4 月 1 日から実施する。
- 2 「食品衛生法に基づく、いわゆる『露店飲食店』等の取締りについて」(昭和 31 年 1 月 14 日付け 30 公 4737 号)は廃止する。

附則

この要綱は、平成 24 年 4 月 1 日より実施する。

附則

この要綱は、平成 27 年 4 月 1 日より実施する。

附則

この要綱は、令和元年 6 月 14 日より実施する。

附則

- 1 この要綱は、令和 3 年 6 月 1 日より実施する。
- 2 改正後のこの要綱の規定は、令和 3 年 6 月 1 日以降に法第 55 条第 1 項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。

別表（第6条関係）

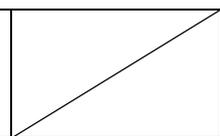
一 共通基準

*具体例

項	区分	要件	適否
一	施設 衛生的な作業を 実施するための	施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。	適用する *不衛生な場所に出店しない
二	作業区分に応じた区画等	食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。	適用する *屋根及び三方囲みの設置
三	施設の構造及び設備	イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。	適用しない
		ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること	適用しない
		ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること	適用しない
		ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。	適用しない
		ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。	適用する
		ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。	適用する * 約 40ℓ
		ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。	適用しない
チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。	適用する *手指の再汚染が防止できる構造の水栓は、衛生上支障が無い場合において、手洗い後の		

		手指と水栓のアルコール消毒で代替することができる	
	リ 排水設備は次の要件を満たすこと。 (1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。 (2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。 (3) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。	適用する。 *廃水を保管できる貯水設備で代替	
	ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。	適用する *クーラーボックス可	
	ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。	適用しない	
	ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。 (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。	適用しない	
	ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。	適用する	
	カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。	適用する	
	ヨ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。	適用しない	
	タ 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。	適用しない	
	レ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。	適用する *シンク等 *衛生上支障が無い場合において、手洗い設備と兼用を認める	
	ソ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。	適用する	
四	機械器具	イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下この別表において「機械器具等」という。)は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。	適用する
		ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。	適用する
		ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。	適用する
		ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄しやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造	組み立て式の機械器具等について適用。

		であること。	*移動販売のため
		ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。	適用しない *対面販売の為
		ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。	適用する
		ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。	適用する *作業内容を 掲示するための 設備は、必要に 応じて設置する
五	その他	イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあっては、三の項ヨの基準を適用しない。	適用する
		ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。次号の表一の項(1)において同じ。）をする場合にあっては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。 (1) 床面及び内壁にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。 (2) 排水設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。 (3) 冷蔵又は冷凍設備にあっては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。 (4) 食品を取り扱う区域にあっては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。	適用する
		ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあっては、三の項ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。	
		ニ 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、三の項ヲ、ワ及びタ並びに四の項ホの基準を適用しない。	
		ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、一の項から四の項までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。 (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。 (2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。 (3) 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。 (4) 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。	
ヘ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、一の項から四の項までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。 (1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、			

<p>室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。 (2) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。 (3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p>	
--	---

(様式第1号)

露店営業設備の概要

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく変更届出が必要となる場合があります。

また、申告内容で衛生状態が確保できていない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

営 業 者 氏 名	
営 業 者 住 所	
基地施設 所在地	設備保管場所
	一次加工所

取 扱 品 目 原則直前加熱品	①簡易な調理(<input type="checkbox"/> 1品目 <input type="checkbox"/> 複数品目) <input type="checkbox"/> 飲料の調製 <input type="checkbox"/> かき氷 *①と②を同時に取り扱うことはできません。	保健所確認欄
	②加熱品組合せ・米飯(<input type="checkbox"/> 1品目)	
業 態	組立式 ・ 車付屋台 ・ その他()	
手 洗 い 設 備	流水受水槽式設備 材質等 ()、 水栓(踏込式・コック式・) 消毒方法 () <input type="checkbox"/> 手指再汚染防止構造の水栓	
洗 浄 設 備	流水受水槽式設備 (1槽 ・ 2槽以上) 材質等 ()、 消毒方法 () <input type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用	
給 水 設 備	L 容器 個	
排 水 設 備	ポリタンク ・ その他()	
食 品 保 管 設 備	プラスチック製食品保管箱 ・ その他() 米飯を扱う場合 炊飯器・その他() 保管温度 ℃	
食器器具保管設備	プラスチック製食器器具保管箱 ・ その他()	
冷 蔵 設 備	冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他()	
廃 棄 物 容 器	ふた付きポリバケツ ・ その他()	
清 掃 用 具	ほうき・ちりとり・その他()	
作 業 着 ・ 帽 子	専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他()	
屋 根 ・ 側 壁	テント張り ・ 板張り ・ その他()	

一次加工又は材料供給確認書

私は下記施設	{ の調理場において原材料の一次加工を行い から材料を供給し }	ます。
屋号	業種	
所在地		
営業者氏名		

(様式第2号)

臨時出店届

年 月 日

大阪府 保健所長 殿

(主催者)
 所属団体名
 団体住所
 (☎ — —)
 代表者氏名
 現場責任者氏名

この度、下記のとおり _____ を開催することになりましたので、露店による食品営業取扱要綱第8条第2項の規定により、届出をします。

記

- 1 目的
- 2 日時 年 月 日 ～ 年 月 日
午前・午後 時 分 ～ 午前・午後 時 分
- 3 場所 会場名
会場所在地
- 4 店舗数 店舗
- 5 取扱食品

食品名 (食数)	調理方法	一次加工施設 所在地及び名称	購入先 所在地及び名称
(食数)			

保健所受

※控えが必要な場合は2部用意すること。