

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

*添加する氷は市販の氷のみ

かき氷、わらびもち

*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

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)

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）

氷をくたく

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

