

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52条の規定により大阪府知事の許可を要する営業のうち、露店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、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) 「一次加工」とは、営業施設内で加熱処理等の簡易な調理等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。
- (5) 「一次加工所」とは、基地施設のうち一次加工を行う施設をいう。

(許可業種)

第3条 本要綱は次に掲げる業種について定める。

- (1) 飲食店営業
- (2) 喫茶店営業
- (3) 菓子製造業

(食品の取扱いに関する制限)

第4条 取り扱う品目は、次のとおりとする。

- (1) 出店先での製造、加工、調理の工程が簡易であり、原則として、客に提供する直前に加熱した食品とする。
ただし、米飯類の取扱いを禁ずる。
 - (2) 加熱した食品に、クリーム類などの盛付けを行ってはならない。ただし、市販の調味料や製菓材料などで簡単な調味を行うことは認める。
 - (3) 客に提供する直前に加熱するものではないが、かき氷・わらびもち・清涼飲料水及び酒精飲料（いわゆる「既製飲料」）の取扱いは可とする。
- 2 営業者は、出店先において一次加工を行ってはならない。

(営業者が講ずべき措置の基準)

第5条 営業者は、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項で規定する措置を講じなければならない。

(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条例第4条で規定する別表三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、食品営業許可申請書(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7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) 露店による食品営業設備の概要(様式第1号)

(2) 営業施設の平面図等

(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)

3 露店は1台につき、業種ごとに営業許可を要する。

4 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・子ども会等が行う祭事(盆踊り等)

(2) 学校・社会福祉施設等が行う祭事(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、第5条及び第6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。

別表（第6条関係）

一 共通基準

項	要件	露店営業施設への適用
一	営業の施設の設置場所の基準	
	営業の施設は、衛生上支障のない場所に設置すること。	適用する
二	営業の施設の構造設備の基準	
	1 営業の施設は、住居その他営業の施設以外の施設と明確に区分すること。	適用する
	2 作業場は、使用目的に応じて適当な広さを有し、かつ、十分な明るさを確保することができる照明の設備及び換気を十分に行うことができる設備を設けること。	適用する ただし、換気設備は省略できる。
	3 作業場の床は、次に掲げる要件を備えること。 (1) 排水溝を有すること。 (2) 清掃が容易にできるよう平滑であり、かつ、適当な勾配のある構造であること。 (3) 水その他の液体により特に汚染されやすい部分は、耐水性材料(厚板、モルタルその他水により腐食しにくいものをいう。以下同じ。)で造られていること。	適用しない
	4 作業場の床面と内壁面との接合部分及び排水溝の底面の角は、適度の丸みをつけ、清掃が容易にできる構造であること。	適用しない
	5 作業場の内壁は、清掃が容易にできる構造とし、床面からの高さが一・五メートルまでの部分及び水その他の液体により特に汚染されやすい部分は、耐水性材料で造られていること。	適用しない
	6 作業場の天井は、すき間がなく、清掃が容易にできる構造であること。	適用しない
	7 営業の施設は、ねずみ、衛生害虫等の侵入を防ぐ構造であること。	適用しない
	8 営業の施設及び機械、器具類は、製造量、販売量、来客数等に応じて十分な規模及び機能を有するものを設けること。	適用する ただし、来客数には影響されない。
	9 器具の洗浄、消毒、水切及び乾燥の設備を設けること。	適用する
	10 9の洗浄の設備は、熱湯を十分に供給できるものであること。	適用しない
	11 固定した設備又は移動が困難な設備は、洗浄が容易にできる場所に設けること。	適用しない
	12 機械は、食品又は添加物に直接接触する部分が不透水性材料(ステンレス、石、コンクリートその他水が浸透せず、かつ、さびないものをいう。以下同じ。)で造られ、かつ、洗浄及び消毒が容易にできる構造であること。	適用する
	13 器具及び容器包装を衛生的に保管するための設備を設けること。	適用する

<p>14 添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。</p>	<p>適用する</p>
<p>15 原材料、添加物、半製品又は製品を保管する設備は、それぞれ専用のもとし、及び温度、湿度、日光等に影響されない場所に設ける等衛生的に保管ができるものであること。</p>	<p>適用する</p>
<p>16 冷蔵庫(セ氏十度以下に冷却する能力を有するものに限る。以下同じ。)、冷凍庫その他温度又は圧力を調節する必要のある設備には、温度計、圧力計その他必要な計器を見やすい位置に備えること。</p>	<p>適用する</p>
<p>17 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専用に設けること。</p>	<p>適用する (20リットル以上)</p>
<p>18 十分な容量を有し、不浸透性材料で造られ、清掃が容易にでき、及び汚液、汚臭等が漏れない構造である廃棄物容器を設けること。</p>	<p>適用する</p>
<p>19 便所には、ねずみ、衛生害虫等の侵入を防ぐ設備を設けるとともに、その出入口及びし尿くみ取口は、衛生上支障のない場所にそれぞれ設けること。</p>	<p>適用しない</p>
<p>20 消毒薬を備えた流水受槽式手洗い設備を、適当な場所に設けること。ただし、露店により営業を行う場合又は自動車により営業(魚介類販売業を除く。)を行う場合にあっては、この限りでない。</p>	<p>適用する</p>
<p>21 従業員の数に応じて、更衣室その他更衣のための設備を設け、及び専用の外衣、帽子、マスク、履物等を備えること。</p>	<p>適用する ただし、更衣室その他更衣のための設備は省略できる。</p>
<p>22 露店により営業を行う場合又は自動車により営業(魚介類販売業を除く。)を行う場合は、次に掲げる要件を備えること。 (1) 流水受槽式手洗い設備を有しないときは、消毒用アルコール、逆性石けん等を含ませた綿を十分に入れた容器を備えること。 (2) 直接排水ができない場合は、水その他の液体が浸透しにくい材質で、かつ、洗浄が容易にできる排水容器を備えること。</p>	<p>適用する</p>
<p>23 露店により営業を行う場合は、当該営業に係る施設について、屋根を設け、及び覆いをする等により、調理し、又は加工するための設備にほこり、ちり等が入らない構造とすること。</p>	<p>適用する</p>
<p>24 自動販売機は、屋内に設置すること。ただし、ひさし等により雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。</p>	<p style="text-align: center;">/</p>
<p>25 自動販売機の設置場所の床面は、不浸透性材料で造られ、かつ、清掃が容易にできる構造であること。</p>	<p style="text-align: center;">/</p>

二 業種別基準

項	区分	要件	露店営業施設への適用
一	飲食店 営業	1 調理場の床は、不浸透性材料で造られていること。	適用しない
		2 調理場の食品の保管設備は、床面から〇・五メートル以上の高さに設けること。	適用する
		3 不浸透性材料で造られた洗浄槽を二槽以上設けること。	適用しない
		4 まな板及び包丁は、食肉用、魚介類用、野菜類用、生食用及び加熱調理済み食品用として、それぞれ専用に備えること。	適用しない
		5 生食用及び加熱調理済み食品用のまな板は、合成樹脂(合成ゴムを含む。以下同じ。)で造られていること。	適用しない
		6 冷却保存(常にセ氏十度以下の温度で保存することをいう。以下同じ。)をする必要がある食品を取り扱う場合は、冷蔵庫を設けること。	適用する ただし、クーラーボックスでも可。
		7 放冷(放熱して、常温まで温度を下げることをいう。以下同じ。)の必要がある食品を取り扱う場合は、放冷のための施設又は設備を専用に設けること。	適用しない
		8 弁当又は仕出し料理を製造する場合は、下処理(原材料の選別、解凍、洗浄等の処理をいう。以下同じ。)をするための場所(以下「下処理場」という。)及び食器の洗浄場を、それぞれ専用に設けること。	適用しない
		9 調理室以外の場所において食品の盛り付けを行う場合は、そのための設備を専用に設けること。	適用しない
		10 食肉処理業及び食肉販売業の施設において自家製ソーセージを製造する場合は、次に掲げる要件を備えること。 (1) 原材料用の肉の細切、ひき肉処理、塩漬け等を行うための施設を設けること。 (2) ソーセージを製造するための肉練り機、充填機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な機械及び器具を適正に配置した調理室を設けること。 (3) 添加物、調味料等の調合及び計量を行う施設を設けること。 (4) ソーセージの中心部を測定できる温度計を備えること。 (5) 肉の水素イオン濃度を測定するための装置を備えること。 (6) 細菌検査を行うための設備を備えること。	

		<p>11 生食用食肉を加工し、又は調理する場合は、次に掲げる要件（生食用食肉規格基準に規定する生食用食肉の調理基準（以下「生食用食肉調理基準」という。）のみが適用される場合にあっては、(1)から(3)までに掲げる要件）を備えること。</p> <p>(1) 生食用食肉を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。</p> <p>(2) 器具の洗浄及び消毒並びに手指の洗浄及び消毒に必要な設備をそれぞれ専用に設けること。</p> <p>(3) 生食用食肉が接触する設備及び器具を専用に備えること。</p> <p>(4) 加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する設備を設け、これに温度を正確に測定することができる装置を備えること。</p> <p>(5) 加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する設備を設けること。</p>	
二	喫茶店 営業	不浸透性材料で造られた洗浄槽を二槽以上設けること。	適用しない
三	菓子製 造業	1 原材料の下処理場は、他の場所と明確に区分すること。	適用しない
		2 不浸透性材料で造られた洗浄槽を二槽以上設けること。	適用しない
		3 放冷の必要がある食品を取り扱う場合は、放冷のための施設又は設備を専用に設けること。	適用しない
		4 製品を直接包装する場合（機械により自動的に包装する場合を除く。）は、ステンレス又は合成樹脂で造られた包装台を専用に設けること。	適用しない
		5 まな板及び包丁は、生食用、加熱調理済み食品用及びそれ以外の用途用にそれぞれ専用に備えること。	適用しない
		6 生食用及び加熱調理済み食品用のまな板は、合成樹脂で造られていること。	適用しない
		7 冷却保存の必要がある食品を取り扱う場合は、冷蔵庫を設けること。	適用する ただし、クーラーボックスでも可。

(様式第1号)

露店による食品営業設備の概要

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	
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 (有 ・ 無) 材質等 ()、 消毒方法 ()
洗浄設備	流水受水槽式設備 ・ 簡単な洗浄設備 材質等 ()、 消毒方法 ()
給水量	L
排水設備	ポリバケツ ・ その他 ()
食品保管設備	プラスチック製食品保管箱 ・ その他 ()
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 ()
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 ()
食器	使い捨て食器 ・ 再使用食器 ・ その他 ()

一次加工又は材料供給承認書

私の営業施設	{ の調理場において原材料の一次加工を行う から材料を供給する }	ことを承認します。
年 月 日 屋号 所在地 氏名		

※許可証の写しを添付すること。

(様式第2号)

臨時出店届

年 月 日

大阪府 保健所長 殿

(代表者)

所属

住所

(☎

—

—

)

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

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)			
(食数)			
(食数)			
(食数)			

保健所受

※控えが必要な場合は2部用意すること。