



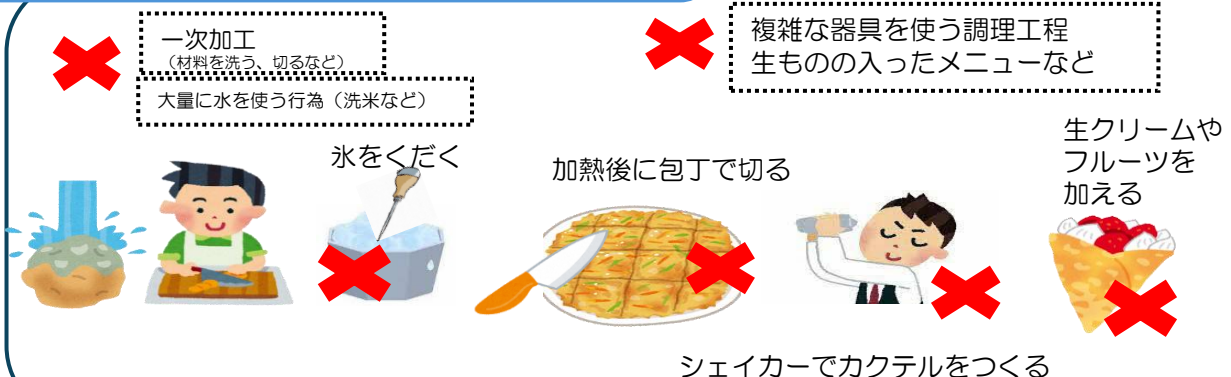
露店による飲食店営業を行う方へ

1. 必要な設備 ※あくまでもイメージです



設備	要件
①テントと三方囲い	砂ぼこり等を防ぐことができるもの（メッシュ不可）
②手洗い設備	シンク、排水管（排水タンクと排水管でつながっていること 脚があること ★ 手指消毒用アルコール等消毒液
③洗浄設備	シンク、排水管（排水タンクと排水管でつながっていること 脚があること ※手洗い設備と兼用可
④給水タンク	40L以上（コック付き等蛇口が必要）※20L×2個以上でも可
⑤排水タンク	40L以上（給水量と同量以上のもの）※20L×2個以上でも可
⑥食品保管設備	ふた付き（プラスチック製等）
⑦器具保管設備	ふた付き（プラスチック製等）
⑧冷蔵設備	温度計付き、クーラーボックス等 ※発泡スチロール、保冷バッグなど耐久性のないものは不可
⑨廃棄物容器	ふた付きポリバケツ等
⑩清掃用具	ほうき、ちりとり等
⑪炊飯器 ※米飯提供の場合のみ必要	65℃以上で米飯を保温できるもの

2. 露店でできないこと



○ 申請手続きの流れ

・申請→保健所による書類・設備の確認（保健所敷地内で露店を組み立てて頂きます）→手数料支払い→許可→許可証は後日交付（約2週間）
・許可証は窓口交付になります。申請時にレターパックプラス（赤色の封筒、郵便局やコンビニで販売されています。保健所では販売していません）を渡していただければ、許可証が出来次第郵送することも可能です。

○ 申請時に必要なもの

- 1 食品営業許可申請書 1部
- 2 露店営業設備の概要 2部（一次加工が必要な場合は、加工施設営業者署名又は押印が必要です）
- 3 露店による営業に係る確認票
- 4 一次加工が必要な場合は、加工施設の許可証写し 1部（許可有効期限内のもの）
- 5 営業設備平面図 2部
- 6 法人申請の場合は、履歴事項全部証明書（コピーで可）
- 7 食品衛生責任者の資格証明書（コピーで可）
- 8 設備一式 ＊設備例を参考に用意してください。
- 9 手数料（飲食店営業（露店） 8,000円）

※1つでも不備があれば、受付はできません。来所時に忘れ物がないようにご注意ください。

○ HACCPによる衛生管理

露店営業やその一次加工所（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】
業界団体が作成した手引書に基づいた、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。

※衛生管理計画・記録の例は、
枚方市HP「露店による食品営業について」に掲載しています。

枚方市HP
「露店による食品営業について」



（参考）露店営業における「取扱品目例」

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、回転焼き、たい焼き、たこ焼き
茹で物、蒸物類	蒸シュウマイ、蒸しまんじゅう
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 ※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
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

枚方市保健所 保健衛生課 食品衛生係
住所：枚方市禁野本町2丁目13-13
電話：072-807-7624 F A X：072-845-0685