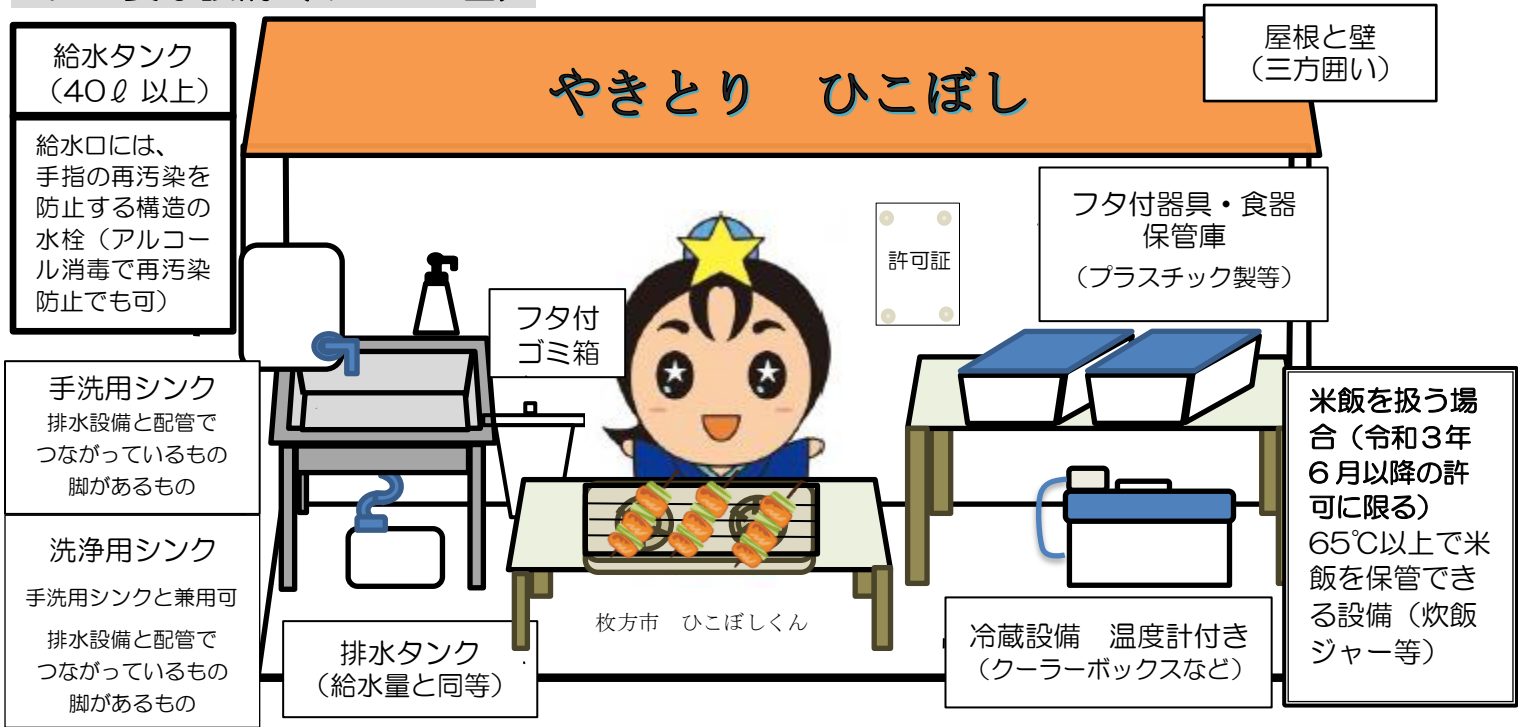


露店による飲食店営業を行う方へ

○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。

○令和3年6月1日以降に、大阪府内のいずれかの保健所で許可を取得すれば大阪府域全域で営業が可能です。

1. 必要な設備（イメージ図）



2. 露店でできるメニュー ★印メニューは令和3年6月以降に取得した許可のみで可

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、カレーとごはんなど）



★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

生ものの入ったメニューなど

シェイカーでカクテルをつくる



生クリームやフルーツを加える



○ 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
 - 3 露店・自動車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 2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下さい。
 - 9 手数料(飲食店営業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確認して下さい。

○ HACCP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、枚方市ホームページに掲載しています。
右QRコード又は「枚方市 露店 HACCP」で検索

枚方市HP「露店・自動車による
食品営業について」



(参考) 露店営業における「取扱品目例」

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、たこ焼き
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
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 食品衛生グループ

住所：枚方市大垣内町 2-2-2 電話：072-807-7624 F A X：072-845-0685

令和4年7月 作成