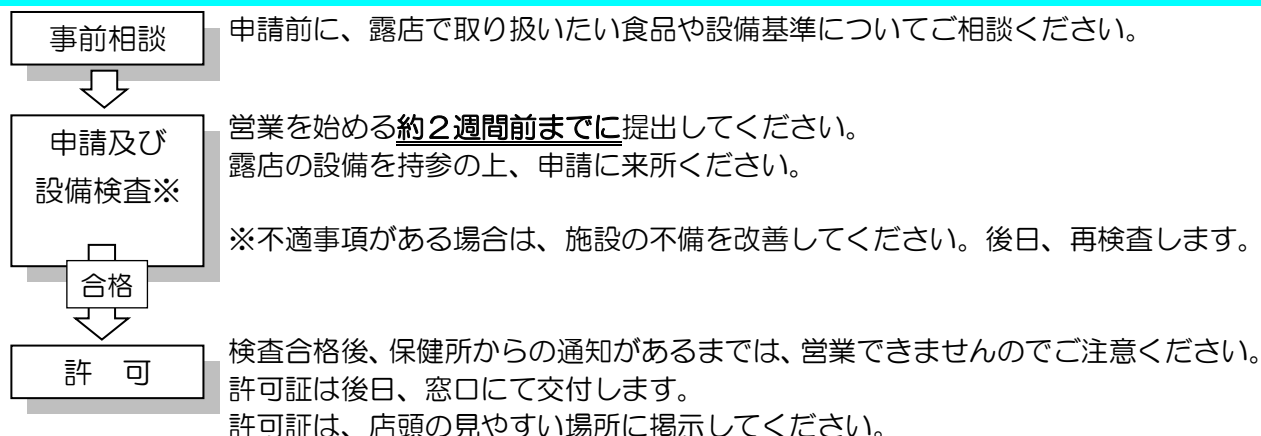


露店営業を始める方へ

1 申請に必要なもの

- ① 営業許可申請書・営業届出書（新規・継続）（1部）
- ② 露店営業設備の概要（1部）
- ③ 一次加工施設の許可証の写し（2部） ※一次加工が必要な場合
一次加工又は材料供給確認書は使用する施設の営業者が記入し、法人の場合または本人が自署しない場合のみ、押印（個人は認印、法人は代表者の登記印である丸印）が必要。
- ④ 営業設備の平面図（2部）
- ⑤ 食品衛生責任者の資格※を証明する書類（写し可）
※栄養士、調理師、製菓衛生師、食品衛生責任者養成講習会の修了者など
- ⑥ 法人の場合は、登記事項証明書（発行後6ヶ月以内のもので写し可）
- ⑦ 露店による営業に係る確認票（2部）
- ⑧ 申請手数料（8,000円） ※現金持参のこと。
手数料は審査手数料で、申請書受理後は還付できません。

2 許可取得までの流れ



3 営業開始後について

- ◆営業開始後は、HACCPに沿った衛生管理を実施し、施設や設備を清潔に保ち、衛生的な食品の取扱いを心がけ、より安全な食品の提供に努めてください。
HACCPについては、こちらをご参照ください。
八尾市HP「HACCPに沿った衛生管理が制度化されました」
(<https://www.city.yao.osaka.jp/0000049319.html>)
- ◆営業許可有効期間（5年）の満了後に引き続き営業する場合は、更新申請が必要です。



4 有効地域

- ①令和3年5月31日以前に取得した営業許可：八尾市内のみで営業が可能です。
 - ②令和3年6月1日以降に取得した営業許可：大阪府全域で営業が可能です。
- ※①②どちらの営業許可証にも「営業所所在地 八尾市内一円」と記載されますので、営業許可年月日で判別する必要があります。

5 食品及び調理工程による分類と区分

分類1	分類2	内容	具体例	区分
食品	麺類	市販品又は一次加工所等で調製した材料とスープ等を加熱し、茹でためんとあわせる。	ラーメン、うどん、そば	A
	かき氷	氷雪製造業で製造された氷柱（板氷、ロック氷等）を削る。	かき氷	A
	アイスクリーム	ソフトクリームの提供（押出式に限る）	ソフトクリーム	A
	わらび餅	完成品にきな粉をまぶして提供する行為のみ	わらび餅	A
	調理パン	具材をパンにはさんだ後直前加熱するものに限る。	ホットサンド、ホットドック（直前加熱品のみ）	A
	飲料	既成飲料（牛乳除く）の調製（希釈、混合、氷の添加）	ソーダ割り、ハイボール	A
		全自動調理器によるコップ販売	清涼飲料、生ビール	
		既成飲料（牛乳除く）の注ぎ分け提供、コーヒー等の加熱、抽出、牛乳の添加後加熱、加熱後飲料への氷の添加	コーヒー、紅茶、ミルクティー	
	米飯類	炊飯、市販品の米飯加工品（冷凍食品、レトルト米飯、無菌包装米飯）を加熱する。ただし、一次加工所で調製した米飯加工品を加熱して提供する行為は除く。	（炊飯）白ご飯、炊き込みご飯、おかゆ（市販品加熱）肉巻きおにぎり、焼きおにぎり、焼き飯	B
調理工程 （上段の食品に分類されないものを最終の調理工程で分類しています。）	煮物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を煮る。	おでん、煮込み、豚汁	A
	焼き物	市販品又は一次加工所等で調製した材料（現場で小麦粉等と混合したものを含む。）を焼く。	串焼き、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き、ベビーカステラ 具材乗せたこせん	A
	揚げ物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を揚げる。	フライドポテト、唐揚げ、揚げ菓子	A
	蒸し物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を蒸す。	じゃがバター、シュウマイ、蒸しまんじゅう	A
	加熱食品の組み合わせ	直前加熱した食品（炊飯後の米飯及び加熱調理した市販の米飯加工品を含む。）同士を組み合わせる。ただし、一次加工所で調製した米飯加工品を加熱して組み合わせる行為は除く。	カレーライス、牛丼、ホットドッグ	B

《区分Bを提供する場合の注意事項について》

区分Aは、簡易的な調理であるため、複数の品目を同時に提供することができます。しかし、区分Bは、炊飯や盛り付け行為など調理工程が複雑であるため、提供できる品目数は **1品目（※）** のみです。

ただし、調理に必要な設備を変更した上で、日によって提供する食品（区分Aと区分B）を分けて提供することは可能です。

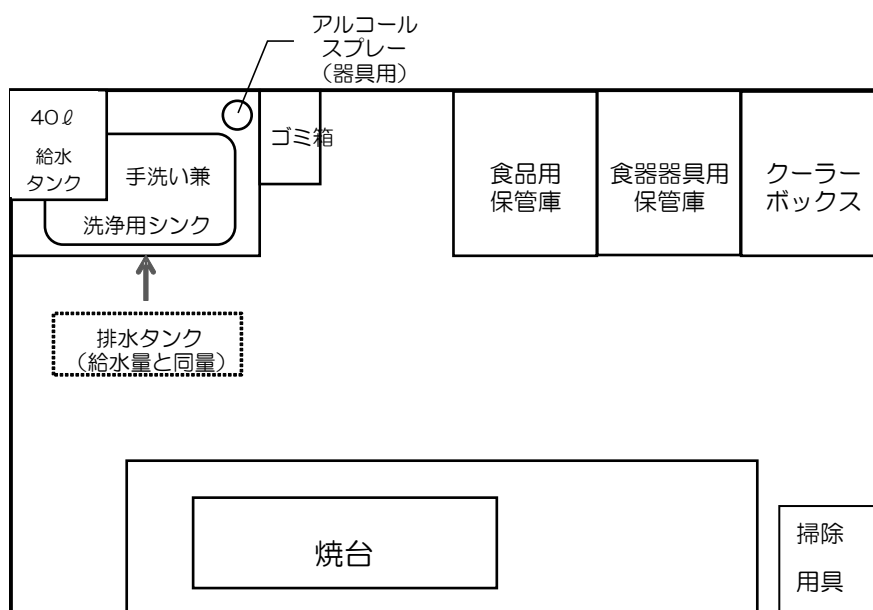
※・おでん、唐揚げ、焼きとり等の具体的なメニューごとに1品目と数えるのではなく、同じ調理工程を行う食品群を1品目と数えます。例えば、トンカツと唐揚げの場合、同じ調理工程（揚げ物）であるため、1品目と数えます。

・例えば区分Bの唐揚げ丼（ご飯に唐揚げをのせた食品）を提供したい場合、ご飯と唐揚げを別々にして、提供することは可能です。また、区分Bを提供する際、同時に飲料の調製はできませんが、市販飲料の提供（氷の添加無しでコップに注ぐ（手動・全自動調理機）のみも含む）は可能です。

6 露店に必要な設備

設備項目		材質・名称	備考
器 具 用	洗浄設備	洗浄用シンク（足付き）	
	消毒設備	アルコールスプレー又は 消毒液等	食品添加物のアルコール製剤が 望ましい
手洗い設備		手洗い用シンク（足付き） 手洗い設備と洗浄設備の兼用は可能です。	手洗い設備の水栓が、手指の再汚 染防止構造でない場合、手洗い後 の手指と水栓のアルコール消毒 で水栓代替可
食品保管設備 食器器具保管設備		合成樹脂等のふた付き容器等	密閉できるものが望ましい
冷蔵設備		冷蔵庫、クーラーボックス	温度計を設置すること
給水設備		蛇口付き <u>40 リットル以上</u> の 給水タンク	飲用適の水（水道水）であること
排水設備		<u>給水タンクの容量以上</u> の排水タンク	洗浄が容易にできるもの
廃棄物容器		ふた付きのゴミ箱	
屋根・側壁		屋根と側壁（三方囲）のある テント等	

◆露店営業設備例（イメージ図）



7 営業届出が必要な食品について

以下表の食品を提供する場合、営業許可を必要としませんが、保健所に営業届出を提出してください。

焼とうもろこし	焼くり、焼ぎんなん	焼いも	焼するめ
いり豆	ポップコーン（塩のみ）	りんごあめ類	綿菓子
たこせん（ソースのみ）	ミルクせんべい（コン デンスミルクのみ）	水あめ	農産物販売

8 露店営業の衛生上の注意事項

露店は、十分な洗浄・消毒設備等を設置することができないため、固定店舗とは異なった衛生上の注意が必要です。露店の営業をされる方は、事前に注意事項をよく読み、食中毒防止に努めてください。

【下準備について】

- ・現地では、まな板・包丁を使用することができません。保健所に届出している一次加工場にて、食材の加工を済ませ、冷蔵が必要な食材については、温度計を設置したクーラーボックス等に、使用直前まで冷蔵保管（10℃以下）してください。
- ・下準備は、当日調理を心がけ、前日調理（作り置き）はしないでください。

【調理について】

- ・現地では、原則加熱のみ（かき氷などを除く）行ってください。
- ・直前加熱後の食品を包丁で細断する行為はできません。
- ・飲料及びかき氷に使用する氷は、市販のもの（ロック氷等）を使用してください。
- ・消毒用アルコールを使って手指や器具の消毒を適宜行ってください。

【調理従事者について】

- ・従事者の健康状態を適宜確認し、下痢・腹痛・嘔吐等の症状がある場合は調理業務を行わないでください。

【その他】

- ・原材料にアレルギー物質（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）等）が含まれているかどうかを把握し、購入者からアレルギー物質について質問があれば正確な情報を伝えてください。
- ・複数の利用者から体調不良等の申し出があった場合は、速やかに保健所に連絡してください。

八尾市保健所 保健衛生課 食品担当
八尾市清水町1丁目2番5号
TEL 072-994-6643
FAX 072-922-4965