

露店営業を行う皆さんへ

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、食品衛生法に基づく飲食店営業の許可が必要となります。

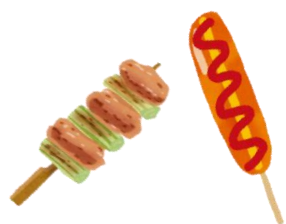
露店での営業は、限られた施設設備での営業となるため、以下の事項を遵守していただく必要があります。

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。



焼き鳥・フランクフルトなど**直前加熱のもの**



簡単な飲料の調製



かき氷、わらびもち

*使用する氷は既製品
※わらびもち、きな粉をまぶす行為だけ

以下の例のように**米飯を取り扱う場合や直前加熱した食品同士を組み合わせる場合**は同時に取り扱えるメニューは**1品目のみ**となります。（上記品目と同時に取り扱うことはできません。）



ご飯の取り扱い
(直前加熱した食品を組み合わせるのみ)

* 米飯は**65℃以上で衛生的に保管**
* 米飯に具材を加えて炒めるなどの調理加工はできません。



直前加熱した食品を組み合わせる
(焼いたパン+焼いたソーセージ)

※米飯の取扱いや直前加熱した食品同士の組み合わせを行うには**改正後の食品衛生法に基づく許可が必要です。(令和3年5月31日までに取得した許可ではできません。)**

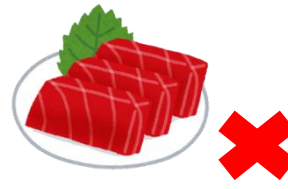
※ 1品目とは、同じ調理工程等に分類される食品群をいいます。

3 露店でできないこと

一次加工（材料を洗う、切るなど）



生ものの提供や盛り付け



クリームやフルーツを加える



複雑な器具を使う調理工程など



加熱後の食品のカット



※その他にも制限される行為があります。詳しくは営業許可の申請先となる保健所生活衛生監視事務所にお問い合わせください。

4 営業者の遵守事項

《HACCPに沿った衛生管理の実施》

HACCPに沿った衛生管理が義務化され、露店営業を行う営業者の方もHACCPに沿った衛生管理の実施が必要となります。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・保存を行ってください。

衛生管理計画の作成にあたっては、大阪市ホームページ（右のQRコードよりアクセス可）にて小規模な飲食店等の事業者の方向けの「食品衛生管理ファイル」を掲載していますのでご活用ください。



HACCP

《食品衛生責任者の設置》

HACCPに沿った衛生管理の義務化に伴い、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。

食品衛生責任者となる有資格者がいない場合は、必ず食品衛生責任者養成講習会を受講してください。詳しくは、大阪市ホームページ（右のQRコードよりアクセス可）をご確認ください。



食品衛生責任者

《その他の遵守事項》

一次加工所（基地施設(※)のうち一次加工を行う施設）を設ける場合、作業内容によっては、一次加工所で必要な営業許可を取得すること。（許可が不要な場合でも大阪市内に一次加工所を設ける場合は、営業の届出を行ってください。）

※基地施設：営業設備・食品等の保管、下処理、一次加工、給水、器具等の洗浄消毒を行うための施設

保健所名称	所在地	所管区域
北部生活衛生監視事務所	北区扇町2-1-27（北区役所2階） TEL：06-6313-9518	北区、都島区、旭区、淀川区、東淀川区
西部生活衛生監視事務所	港区市岡1-15-25（港区役所4階） TEL：06-6576-9240	福島区、此花区、西区、港区、大正区 西淀川区
東部生活衛生監視事務所	中央区久太郎町1-2-27（中央区役所3階） TEL：06-6267-9888	中央区、浪速区、天王寺区、東成区 生野区、城東区、鶴見区
南東部生活衛生監視事務所	阿倍野区旭町1-1-17（サンビル阿倍野3階） TEL：06-6647-0723	阿倍野区、東住吉区、平野区
南西部生活衛生監視事務所	住之江区浜口東3-5-16（住之江区保健福祉センター分館） TEL：06-4301-7240	住之江区、住吉区、西成区