

露店営業をはじめられる方へ

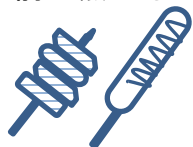
露店営業

- 露店(出店の都度組み立てる組立式店舗又は屋台等)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です。
- 食品衛生責任者の選任とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が必要です。

露店で取り扱いができる食品

- 出店先での調理工程が簡易で、**お客さんに提供する直前に加熱した食品**に限ります。
- 炊飯(注1)、市販品(米飯を用いた冷凍食品、レトルト米飯及び無菌包装米飯)の加熱、直前加熱した食品(炊飯後の米飯を含む)同士の組み合わせも可能です(注2)。また、例外として、既製飲料の簡単な調製やかき氷の取扱いも可能です。

【直前加熱のもの】【炊飯】



【加熱品の組み合わせ】



【簡単な飲料の調製】



【かき氷】



取扱品目例

区分	品目	内容	具体例
A (簡易な調理)	煮物 焼き物 揚げ物 蒸し物	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。)を煮る、焼く、揚げる、蒸す。	おでん、豚汁、串焼き、お好み焼き、唐揚げ、しょうまい、たい焼き、ベビーカステラ、ドーナツ、蒸しまんじゅう
	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、茹でたものとあわせる。	ラーメン、うどん、そば
	調理パン	具材をパンにはさんだ後、提供する直前に加熱するものに限る。	ホットサンド
	かき氷	氷雪製造業で製造された氷柱(板氷、ロック氷等)を削り、シロップ(市販品)をかける。フルーツやクリーム類のトッピングは不可。	かき氷
	飲料	既製飲料(牛乳を除く)の注ぎ分け提供、調製(希釈、混合、氷の添加)	ソーダ割り、ハイボール
		全自動調理器によるコップ販売	清涼飲料、生ビール
		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
B	米飯(注1)	炊飯、市販品(冷凍食品、レトルト米飯及び無菌包装米飯)を加熱する。	白飯、市販品(冷凍食品)の加熱(肉巻きおにぎり等)
	加熱食品の組合せ	直前加熱した食品(炊飯後の米飯を含む。)同士を組み合わせる(注2)。	カレーライス、牛丼、ホットドッグ、カフェオレ

(注1) 出店先での洗米行為は不可です。加熱後の米飯は、65℃以上で衛生的に保管してください。

米飯に具材を加えて炒める等、米飯や市販の米飯加工品をさらに加工調理することはできません。

(注2) 加熱した食品同士の組み合わせや米飯を取り扱う場合(区分B)は、区分Aの品目は取り扱えません。ただし、既製飲料の提供(氷の添加無しでコップに注ぐ等)は可能です。また、区分Bの食品を取り扱わない日に区分Aの食品を複数品目を取り扱うことは可能です。

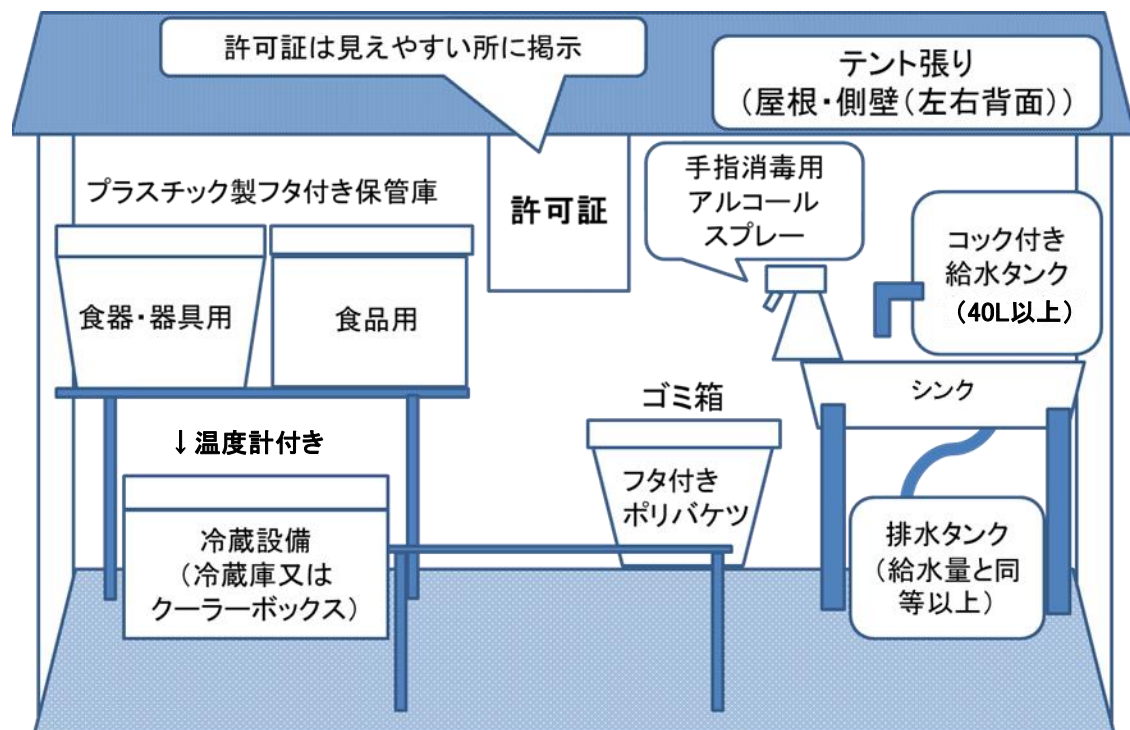
露店でできない行為の例

- 提供する直前に加熱しない食品の調製・提供(例: サンドイッチ、冷やしうどん)
- 非加熱食品の提供(例: 刺身、生野菜、果物、牛乳、生クリーム)※原材料として、加熱して提供する場合は可
- 原材料の下処理及び一次加工(例: 材料の洗浄、魚をさばく、材料のカット、氷をくだく)
- 加熱後に食品を切り分ける行為(例: 加熱したものを包丁等でカット)
- 洗浄が容易でない器具を使う調理行為(例: シェイカーでカクテルをつくる)
- 流水工程のある調理等の大量の水を必要とする取扱い(例: 麺の水さらし)
- アイスクリーム類の小分け
- 果物を搾る行為(例: フレッシュジュースの調製)

必要な設備

構造	・テント張り等で、屋根と側壁(左右背面)を設ける
手洗設備	・流水受水槽式設備(シンク)(洗浄設備と兼用可) ・手指の再汚染を防止する構造の水栓(消毒用アルコールで代用可)
洗浄設備	・給水タンク(40L以上、水道水を利用)
	・シンク(洗浄槽)(1槽以上必要)
	・排水タンク(給水量と同等以上で、洗浄が容易にできる容器)
冷蔵設備	・冷蔵庫、クーラーボックス等必要に応じ、取扱量に応じた容量を有する設備 ・温度計を設置し、温度を記録。常に適切な温度であることを確認。
食品保管設備	・フタ付きで密閉できること(プラスチック製等)
食器器具保管設備	・フタ付きで密閉できること(プラスチック製等)
廃棄物容器	・専用のフタ付き容器(ポリバケツ等)
食器	・使い捨て食器等
その他	・それぞれの食品を調理等する上で必要な設備・器具

(イメージ図) 手洗い設備と洗浄設備兼用の場合



許可申請時に必要なもの

【申請書類】

- ・申請書(1部) ・図面(2部) ・露店営業設備の概要(2部) ・食品衛生責任者の資格証
- ・一次加工施設の許可証写し(2部)(一次加工する場合) ・登記事項証明書(申請者が法人の場合)
- ・露店による営業に係る確認票

【手数料】 8,000円(現金)

【上記設備・器具】

露店営業に必要な設備・器具については、全て申請時に持参してください。

お問い合わせ先 高槻市保健所 保健衛生課 食品衛生チーム

TEL:072-661-9331 FAX:072-661-1800

令和4年1月1日