

豊中まつり

飲食出店者向けマニュアル

～安全に食品を提供するために～

豊中まつり実行委員会

豊中市保健所

はじめに(必ずお読みください)

このマニュアルは、豊中まつりで食品を露店で提供する際の遵守事項について定めたものです。露店にて食品を提供する場合は、営業許可の要否に係わらず「豊中市露店による食品営業取扱要綱」（以下、要綱という。）に基づき、食品衛生の確保及び食品による事故防止に努める必要があります。

食品の提供には、豊中まつり実行委員会へ食品取扱届の提出が必要であり、食品取扱届に記載されたメニューのみ提供可能です。当日にメニューを追加または変更して提供することはできません。

原則として、飲食店等の事業者の方のお申し込みは、豊中市内での露店営業の許可を取得している方に限ります。（営業許可の取得方法はP 1 1をご覧ください）自治会、子ども会等の団体で、普段から業として食品の製造・販売等を行っておらず、臨時的に出店される場合は露店営業の許可を必要としない場合もあります。（ただし、調理を業者に委託する場合は、その業者が豊中市内での露店営業の許可を取得している必要があります。）出店申込の前に、本マニュアルを熟読し、食品の提供方法や取扱メニュー等を十分に検討していただくようお願いします。

出店内容が決定しましたら、所定の出店申込書および食品取扱届に必要な事項を記入し、必要書類(P10 参照)を添えて申込期限までに豊中まつり実行委員会に申込してください。出店内容が本マニュアルの記載内容を逸脱している場合、提供メニューの変更を求める場合がありますので、実行委員会の指導に従ってください。

当日、豊中まつり実行委員会と豊中市保健所が合同で店舗の見回りを行います。なお、本マニュアルの記載内容を逸脱した行為を発見した場合は改善指導を行います。指導に従っていただけない場合は、出店をお断りする場合があります。予め、ご了承ください。

豊中まつり飲食出店者向けマニュアル 目次

はじめに(必ずお読みください)・・・・・・・・・・・・・・・・	P2
1.出店先でできる行為、できない行為・・・・・・・・・・	P4
2.取扱メニュー例・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P5
3.食品を販売するためには・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P8
4.食品の衛生管理、設備について・・・・・・・・・・・・・	P8
5.調理従事者について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P9
6.実行委員会への提出書類、営業許可について・・・・・・・・	P10

1. 出店先でできる行為、できない行為

要綱第4条の規定に基づき、食品による事故防止に努めましょう。

出店先では、原則として客に提供する直前に加熱する食品のみ提供できます。非加熱食品は提供できません。

出店先でできる行為とできない行為は以下のとおりですので、熟読の上、遵守してください。

出店先でできる行為

- (1) 鉄板、鍋、フライヤー、電子レンジ等での食材・食品の加熱
- (2) 調理済みの食品の容器への移し替え(加熱調理した焼きそばの使い捨て容器への移し替え等)
- (3) 調理を伴わない物販による提供
- (4) 卵を割る行為
- (5) お好み焼き等の粉を水に溶く行為
- (6) 調理器具を使わない簡単な調味(市販の調味料(塩、こしょう、マヨネーズ、ケチャップ等)を使用した調味)
- (7) 既製品の酒類、清涼飲料水の使い捨てコップ等への分注
- (8) かき氷の調製(氷柱(ひとつづきの氷のかたまり)のみ使用可)
かき氷用シロップ、練乳で調味するものに限る
＊氷柱は、冰雪製造業や冰雪販売業施設等で製造・販売された氷を使用すること。
- (9) ビールサーバーを用いたビールの提供
- (10) 押出し式カップ入りアイスクリームを容器(コーン)に載せて提供する行為

出店先でできない行為

- (1) 生クリーム、フルーツ(缶詰めフルーツも含む)、アイスクリーム等の非加熱食品の盛付行為
- (2) アイスクリーム類をディッシャーで小分けする行為
- (3) 加熱調理後に盛付行為を伴う調理パンの提供
(サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドッグ等)
- (4) 野菜の洗浄・皮むき等の行為(下処理)
- (5) 包丁、まな板、野菜カッター等の使用
(原材料、加熱調理済みの肉(ステーキ、ケバブ等)のカット)
- (6) 調理器具を使用した食品への盛付行為
- (7) 米飯類の取り扱い
- (8) かき氷以外での氷の使用(アルコール類のロック、清涼飲料水への添加)

- (9) 酒類の水割り、カクテル、清涼飲料水(乳酸菌飲料等)等の調製、希釈、混合
- (10) 牛乳の提供、原材料として牛乳を使用するメニュー(ホットケーキの調製等)
- (11) ジュースサーバー(既製飲料および粉末飲料を液体に溶かして別容器に移し替え、タンクから分注するタイプのもの)を使用して使い捨てカップで提供する行為
- (12) その他、出店先でできる行為に記載のない行為

2. 取扱メニュー例

豊中まつりで取扱いができるメニュー例は以下のとおりです。

(原則として客に提供する直前に加熱する食品)

飲食店営業(喫茶店営業の取扱いメニュー含む)				
煮物類	おでん	煮込み	豚汁	
焼物類	串焼き	焼き餃子	ホルモン焼き	フランクフルト
お好み焼き類	お好み焼き	いか焼き	(たこ焼き)	
蒸物類	蒸シュウマイ	蒸餃子		
めん類	焼きそば	ラーメン	うどん	そば
揚げ物類	串かつ	フライドチキン	フライドポテト	アメリカンドッグ
酒類	ビール			
喫茶店営業				
喫茶類	清涼飲料水	甘酒	ぜんざい	しるこ
	紅茶	コーヒー	あめ湯	かき氷
菓子製造業				
焼き菓子類	回転焼き	せんべい	ベビーカステラ	たい焼き
	焼き餅			
揚げ菓子類	ドーナツ	大学芋	揚げまんじゅう	
団子菓子類	焼団子	みたらし団子		
まんじゅう類	焼きまんじゅう	蒸しまんじゅう		
アメ菓子類	べっこう飴	カルメラ		
その他	(たこ焼き)			
許可を要しないメニュー				
焼とうもろこし	焼くり	焼いも	焼するめ	焼ぎんなん
いり豆	ポップコーン	りんごあめ類	綿菓子	ミルクせんべい

よくあるQ&A(取扱メニュー関係)

Q1 ディッシャーによるアイスクリーム類の小分け販売やソフトクリームの提供はできますか。

A1 客に提供する直前に加熱する食品ではないため、取り扱うことはできません。冷凍設備を設けて市販のアイスクリームを物品販売することは可能です。

Q2 かき氷へのマンゴーなどのフルーツ・あん・白玉などの盛付はできますか。

A2 盛付を行うことはできません。かき氷の調味にはシロップ、練乳のみ使用可能です。

Q3 サンドイッチ、ハンバーガー、ホットドッグは提供できますか。

A3 提供できません。パンに具をはさむ等の行為を行った後、客に提供する直前に加熱したものであれば提供できます。

Q4 カレーライスや丼物は提供できますか。

A4 レトルト・冷凍食品等の客に提供する直前に加熱する食品であっても、米飯の提供は認められていません。

Q5 出店先で、包丁、まな板等で野菜や食肉を加工してもいいですか。

A5 出店先では洗浄設備が十分でないため、包丁、まな板等を使用できません。原材料のカットは、飲食店、中央公民館等の調理場において実施し、家庭では行わないでください。

Q6 かたまりの肉を焼いて、切り分けて提供できますか。

A6 出店場所では包丁、まな板等を使用できないので、予め飲食店、中央公民館等の調理場において提供する大きさに切り分けてから加熱する必要があります。

Q7 飲食店、中央公民館等の調理場で食肉のカットを済ませれば、出店先で串刺し等の加工をしてもいいですか。

A7 出店先では手洗い設備や洗浄設備が十分でないため、串刺し等の加工は飲食店、中央公民館等の調理場で行ってください。

Q8 市販のクラッシュアイスやロックアイスであれば、飲料やかき氷に使用し

てもいいですか。

A8 市販の氷であっても、飲料に氷を使用することは認められていません。また、かき氷には氷柱(ひとつづきの氷のかたまり)のみを使用し、飲用水で表面を洗淨してから削ってください。

Q9 酒類の提供はできますか。

A9 既成品を使い捨て容器に小分けして提供することはできますが、氷を加えることはできません。また、水割りは客に提供する前に加熱する食品ではないため取り扱うことはできません。ビールサーバー（サーバー内で人の手が加わることがないもの）を使用し、使い捨て容器に注ぐ行為は認められています。

Q10 ベビーカステラなどの生地にも牛乳を使用できますか。

A10 冷蔵設備が十分でないため、牛乳を取り扱うことはできません。

Q11 アレルギー物質に関する情報提供の方法について教えてください。

A11 アレルギー物質を含む食品に起因する健康危害は非常に多く、こうした危害を未然に防ぐために、過去の健康被害の程度、頻度等を考慮し、容器包装された加工食品には特定原材料を使用した旨の表示が義務付けられています。発症数、重篤度から勘案して、7品目について表示を義務化し、20品目については特定原材料に準じるものとして表示を奨励しています。食物アレルギー疾患を有する方が必要とする情報を正確に提示できるように記録等を整備するとともに、品書きやメニュー等を通じた情報提供の充実などの自主的な取組をしていくことが大切です。

表示義務（特定原材料 7 品目）：卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに

表示を推奨（特定原材料に準ずるもの 20 品目）：いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

3.食品を販売するためには

出店先で調理行為等を行わず、食品を販売する場合は以下の点にご注意ください。

- (1) 露店で魚介類販売業、食肉販売業、乳類販売業に該当する行為はできません。
- (2) 食品を販売する場合は、アレルギー物質や添加物等が適正に表示されているかを確認するとともに、保存方法を守って販売してください。
- (3) 家庭で製造した食品の販売は認められておりません。営業許可施設で製造された食品を販売しましょう。

4.食品の衛生管理、設備について

- (1) 食材、調理済み食品、包材等の管理を十分に行い、ホコリや異物混入防止に努めましょう。また、食中毒発生時の原因究明のために必要となることから、原材料と調理済み食品については、それぞれ 50g 以上を衛生的なビニール袋等に採取し、 -20°C 以下で 2 週間保存しましょう。
- (2) 調理に使用する機械・器具類は、製造量、販売量等に応じて十分な規模及び機能を有するものを設けましょう。
- (3) 簡単な洗浄、消毒ができるよう洗浄設備とアルコールスプレーを設けましょう。
- (4) 飲用に適する水を十分に供給できる衛生的な給水設備を設けましょう。
- (5) 要冷蔵品を保管する時は冷蔵設備を使用し、 10°C 以下で保管してください。冷凍食品はクーラーボックス等の中で解凍し、外気温での解凍はしないこと。
- (6) 食品の調理行為は全て当日行ってください。また、調理後は早めに食べてもらうようにしてください。
- (7) 販売数量を見越して調理し、長時間作り置きをしないよう心掛けましょう。
- (8) 原材料にアレルギー物質(卵、乳、えび、かに、そば、小麦、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の質問があった場合は、正確な情報を伝えてください。
- (9) 食材、食品の加熱の際は、中までしっかり火を通しましょう。
- (10) ごみや残飯は、他の食品を汚染しないよう、においや液もれがないふた付きの容器に捨てましょう。

5.調理従事者について

- (1) 調理に従事する人は、健康管理を徹底してください。
- (2) 当日に嘔吐・下痢・発熱、手指に傷等がある人は調理に従事しないようにしてください。
- (3) 爪を短く切り、指輪や腕時計、マニキュアやつけ爪はとってください。
- (4) 手指の洗浄・消毒を徹底してください。特に、調理前やトイレの後、作業が変わるときには十分手を洗い、消毒してください。また、必要に応じて使い捨て手袋を使用する等、手から食品への汚染に十分注意してください。
- (5) 清潔な服装を心がけ、帽子や三角巾など髪をおおうものを着用しましょう。調理中はマスク、使い捨て手袋を使用することが望ましいです。
- (6) 調理に携わる方は専任とし、調理以外の作業を兼任しないでください。特に、金銭取扱者との兼任はしないでください。
- (7) 調理中の喫煙や唾を吐く等の行為は異物混入につながるため、やめましょう。

※注意※

食品の製造販売に関わるトラブルに関しましては、実行委員会は一切の責任を負いかねますことを予めご了承ください。

6.実行委員会への提出書類、営業許可について

出店申込の際は、以下の申込時提出書類に必要事項をご記入の上、豊中まつり実行委員会にお申込ください。出店が決定した場合は、別途必要書類を提出し、出店料を納入してください。

本マニュアルを熟読の上、出店申込書および食品取扱届に必要事項を記入して、提出期限までに豊中まつり実行委員会に提出してください。記入漏れがある場合は、書類の再提出が必要になります。また、実行委員会の指示に従わない場合は出店をお断りすることがあります。

露店営業許可の取得が必要な場合は保健所で許可申請を行い、営業許可を取得の上、出店申込書および食品取扱届に営業許可証の写しを添えて実行委員会に提出してください。豊中市食品衛生法施行条例に基づき、営業者は営業許可証を店舗に掲示する義務があります。豊中まつり開催当日も、営業許可証を掲示して営業してください。豊中まつり実行委員会と豊中市保健所が合同で店舗の見回りを行う際に営業許可証を確認します。なお、調理を伴わない物販の出店の場合、営業許可は不要です。

出店申込に必要な書類一覧（①、②、④、⑧、⑨は募集要項にあります。）

出店者区分	調理主体	営業許可	出店申込時の提出書類	出店決定後の提出書類
食品の提供を主とする事業者	出店者自身	必要(※1)	①出店申込書 ②食品取扱届 ③営業許可証の写し(※2)	④「豊中まつり」出店誓約書 ⑤出店確認書
食品以外の事業者、自治会、子ども会、社会福祉施設等	出店者自身	不要	①出店申込書 ②食品取扱届	⑥施設賠償責任保険証の写し
	業者委託	必要(※1)	①出店申込書 ②食品取扱届 ③営業許可証の写し(※2)	⑦生産物賠償責任保険証の写し（食品を取り扱う場合のみ）
調理を伴わない物販の出店		不要	①出店申込書	⑧ごみ調査シート ⑨食品取扱届（差し替えの必要がある場合のみ）

※1 許可を要しないメニューを提供する場合を除く

※2 提出期限までに営業許可の取得が間に合わない場合は、営業許可に関する誓約書を営業許可証の写しに代えて提出してください。誓約書を提出済みの場合でも、営業許可を取得次第、許可証の写しを事務局まで提出してください。

☆営業許可の取得方法について

露店営業許可の取得には、営業設備の準備と保健所での許可申請が必要です。以下の流れに沿って、営業許可申請を行ってください。営業許可は豊中市内一円で5年間有効です。

(1) 取扱食品や営業形態に問題がないか自己チェックしてください。



(2) 保健所に営業設備の図面等を持参して、事前相談を行ってください。



(3) 必要な設備を揃え、許可申請に必要な書類を作成してください。



(4) 提出書類、申請手数料、営業設備を携え、保健所で書類及び設備の審査を受けてください。



(5) 書類及び設備に不備がなければ許可証の交付手続きが行われます。



(6) 2週間後に保健所にて営業許可証を受け取ってください。

(印鑑をご持参ください。)



(7) 豊中まつり当日は、営業許可証を常に確認できるよう見やすい場所に掲示して営業してください。

◆申請時に必要な書類

書類	部数	備考
食品営業許可申請書	1	法人の場合は、登記事項証明書を提示してください
営業施設の平面図	2	
露店による食品営業設備の概要（様式1）	2	
一次加工所の図面又は営業許可証の写し	2	
水道水使用承認書	2	自己所有水道を使用する場合等省略可
私有地使用承認書	2	私有地を使用しない場合省略可

◆申請手数料

(1) 露店飲食店営業：8,000 円

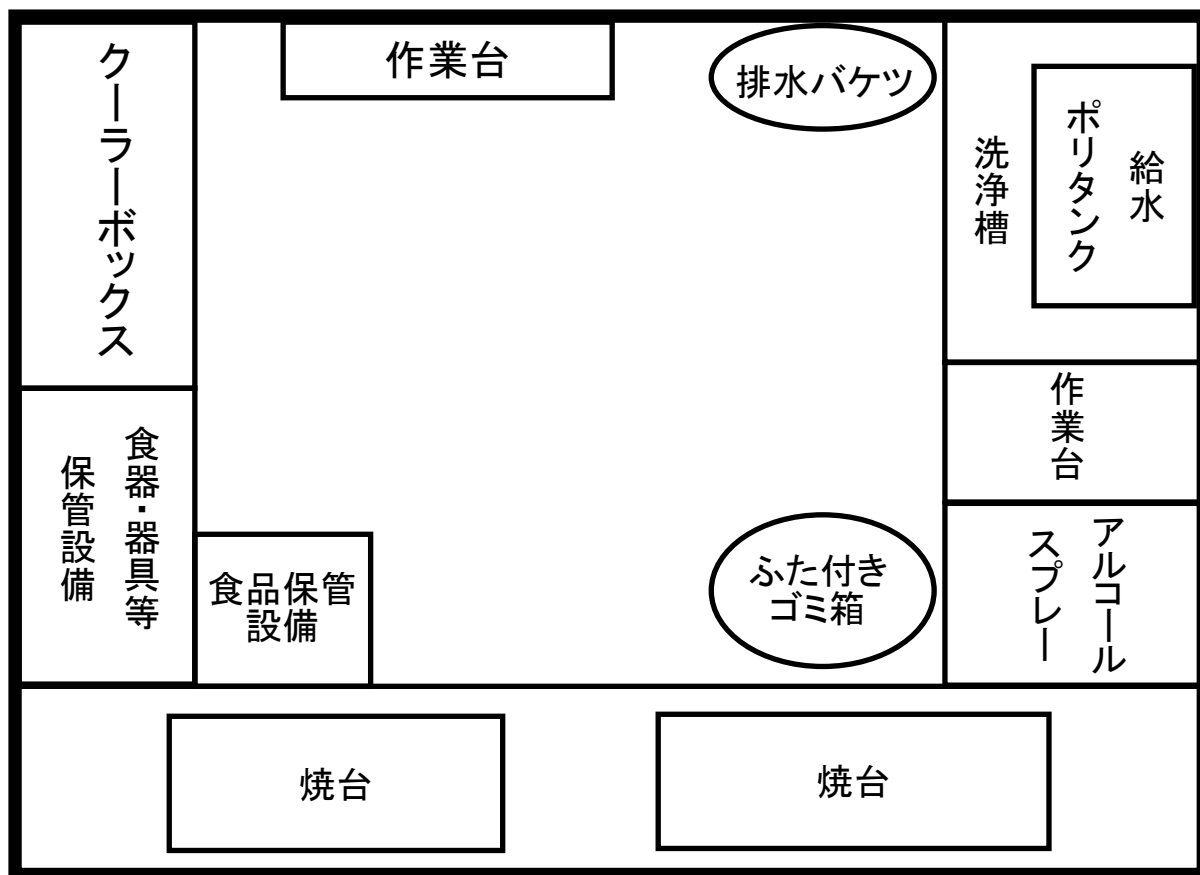
(2) 露店菓子製造業：7,600 円

(3) 露店喫茶店営業：6,700 円

◆必要な設備（設備大要）・・・飲食店営業・喫茶店営業・菓子製造業に共通

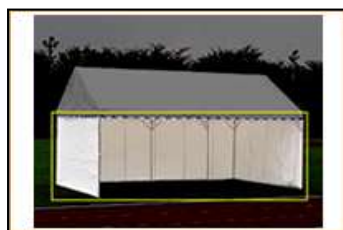
設備項目		材質・名称	個数	備考
器具用	洗浄設備	容量20ℓ以上のコック付き給水ポリタンク 【露店営業設備例(イメージ図)参照】	1	給水設備は、1～必要個数用意すること
		排水用ポリバケツ、ポリタンク等 【露店営業設備例(イメージ図)参照】	1	排水設備は給水設備に応じた容量が必要
	消毒設備	熱湯消毒、消毒用アルコール等の消毒液	1	
手指用	洗浄設備	容量20ℓ以上のコック付き給水ポリタンク 【露店営業設備例(イメージ図)参照】	1	給水設備は、1～必要個数用意すること
		排水用ポリバケツ、ポリタンク等 【露店営業設備例(イメージ図)参照】	1	排水設備は給水設備に応じた容量が必要
	消毒設備	消毒用アルコールと噴霧器	1	
食品保管設備		合成樹脂等の容器	必要個数	密閉できるもの
食器・器具等保管設備		合成樹脂等の容器	必要個数	密閉できるもの
冷蔵設備		冷蔵庫、クーラーボックス等	必要個数	
廃棄物容器		ふた付きゴミ箱等	1	
作業着・帽子		清潔な外衣、帽子、マスク等	必要個数	
屋根・側壁		テント張り、板張り、ビニールシート等	必要個数	側壁は三方(左右背面)が囲われていること
食器		紙製・樹脂製等	必要個数	使い捨てを推奨

◆露店営業設備例(イメージ図)



★は露店の許可が不要な出店者(飲食)の場合でも必ずご用意ください。

テ ン ト
(屋根・三方囲い)



★ コック 付 き
給 水 ポリタンク



排水バケツ



★ アルコール
ス プ レ ー



クーラー
ボックス



食 品
保 管 設 備



食 器 ・ 器 具 等
保 管 設 備



ふ た 付 き
ゴ ミ 箱



保冷剤



よくあるQ&A(営業許可関係)

Q1 豊中市内のレストランで営業許可を取得していますが、露店を出店するにあたり、新たに許可を取得する必要がありますか。

A1 レストラン等の許可は固定店舗での営業許可であるため、露店を出店はできません。
出店には豊中市内での露店営業許可が必要です。

Q2 大阪府の吹田保健所で露店営業許可を取得していますが、露店を出店するにあたり、新たに許可を取得する必要がありますか。

A2 出店には新たに豊中市内での露店営業許可の取得が必要となります。

また、大阪市、堺市、東大阪市、高槻市、枚方市の露店営業許可でも豊中まつりでの出店はできません。

Q3 豊中市内で露店飲食店営業許可を取得していますが、豊中まつりで回転焼きを調理して販売することはできますか。

A3 回転焼きは菓子に該当するため、調理して販売するためには露店菓子製造業許可が必要です。露店飲食店営業許可では回転焼きを調理して販売することは認められません。P5の取扱メニューを確認の上、営業許可の追加申請を行ってください。

Q4 豊中市内で露店菓子製造業許可を取得していますが、フランクフルトを調理して販売することはできますか。

A4 フランクフルトは菓子に該当しないため、調理して販売するためには露店飲食店営業許可が必要です。露店菓子製造業許可ではフランクフルトを調理して販売することは認められません。P5の取扱メニューを確認の上、営業許可の追加申請を行ってください。

Q5 自治会で調理を業者に委託して出店しようと考えていますが、営業許可は必要ですか。

A5 自治会、子ども会等で出店する場合でも、調理を業者に委託する場合は営業許可が必要です。業者に委託する場合は営業許可を取得済の業者を利用してください。

Q6 豊中まつり当日は、出店先にテントが準備されているのですが、自己所有のテントがなくても、露店営業の許可は取得できますか。

A6 露店営業許可は5年間豊中市内一円で有効な許可となりますので、テントを含め必要な設備は全て営業者自身が用意する必要があります。

なお、露店営業に必要な設備を用意した上で、出店先でテントを借りられる場合は借りたテントを使用して営業することは可能です。