

露店営業を新規申請される方へ



露店営業とは、「出店の都度組み立てる組立式店舗等において、食品の調理及び提供等を移動して行う形態の営業」のことです。移動しない定着式（常設）の露店営業は認められません。
取り扱い可能な品目が限定されます。詳しくは裏面（２ページ目）をご確認ください。
令和３年６月１日以降に大阪府内のいずれかの自治体で露店営業の許可を取得している場合は、大阪府全域で営業（相互乗り入れ）が可能です。（許可証は従来どおり「○○市内一円」や「府内一円（政令指定都市及び中核市を除く。）」等と記載されています。）

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。
詳細は厚生労働省ホームページ（右ＱＲコード）をご覧ください。

手続の流れ

① 事前相談

事前相談は電話及びＦＡＸでの図面送付でも受付可能です。

② 申請

◎ 許可申請には次の書類等が必要です。

営業許可申請書	露店内平面図	露店営業設備の概要	一次加工施設の許可証の写し	露店・自動車営業に係る確認票	食品衛生責任者の資格の証明書	水質検査成績書（２６項目）	設備(裏面参照)	申請手数料（現金、PayPay又はクレジット）
１部	２部	２部	２部 ※有効期間内のもの	２部	原本又は写し	１部 ※井戸水等の使用の場合	一式	8,000円

③ 露店施設検査

露店施設検査時に、申請図面等と相違ないか確認します。
実際にテントを組み立てていただきます。
給排水タンクの容量や洗浄用シンク等の設備確認（裏面参照）を行います。
不備があれば許可できません。
（例：給水タンクの容量が不足している、洗浄用シンクから管で排水タンクへつながっていない）

④ 許可処分

検査に合格後、許可期間、許可条件を付して許可処分されます。
許可処分には約１週間かかります。許可処分されてから営業ができます。
（営業開始の約１週間前に③露店施設検査ができるよう日程調整してください。）

⑤ 許可証の交付



許可証は窓口で交付又は特定記録（郵便受箱等に配達）で郵送します。
営業中は、露店の見やすい場所に営業許可証を掲示してください。

※ 相互乗り入れにより大阪府全域で営業することができることに当たり、これまで各自治体で許可申請時等に得ることができた情報（許可証情報、図面、設備、設備の概要、指導内容等）については、衛生確保の観点から、大阪府内の自治体で必要に応じて共有します。

お問い合わせ先
吹田市健康医療部　衛生管理課（保健所）　食品担当
TEL　06－6339－2226　**FAX**　06－6339－2058



吹田市イメージキャラクター
すいたん

露店営業の必要な設備（露店施設検査時に確認します。）

1	テント（支柱、屋根、三方の側壁用シート）	1式
2	給水用タンク（**４０Ｌ以上**）	1個
3	排水用タンク（**４０Ｌ以上**）	1個
4	**※洗浄用シンク** 脚のついた構造で、排水用タンク等に管で廃水を流す構造のもの。 バケツやタライ等を用いた簡易な洗浄設備は認められません。 （例）	1個
5	食品、器具の保管設備（ふた付の密閉ケース）	2個
6	冷蔵設備（冷蔵庫やクーラーボックス**※温度計**の設置が必要）	1個
7	ふた付ごみ箱	1個
8	消毒用アルコール	1個

※米飯を取扱う方は加熱後の米飯を**６５℃以上で衛生的に保管できる器具（炊飯器等）**をご準備ください。

露店営業での取扱い品目等について



出店先では焼く、揚げる、煮るなどの簡易な調理行為のみです。
洗浄が容易でない器具を用いた調理等の大量の水を必要とする取扱いは認められません。

取扱品目例	区分に応じ品目制限あり
	※同区分内であれば複数メニュー可 例：唐揚げ（**区分Ａ**）・かき氷（**区分Ａ**）⇒可 ※区分の異なるメニューを同時に取扱うことは認められない（提供日が異なる場合は可） 例：同日にかき氷（**区分Ａ**）・炊き込みご飯（**区分Ｂ**）⇒不可 例：土曜日は唐揚げ（**区分Ａ**）・かき氷（**区分Ａ**）、日曜日は炊き込みご飯（**区分Ｂ**）⇒可

区分	品目	内容	具体例
区分Ａ	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、茹でた麺と合わせる	ラーメン、うどん、そば
	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、**市販のシロップ**をかける	かき氷
	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
	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
	飲料	既製飲料（牛乳を除く。）の調製（希釈、混合、市販氷の添加）	ソーダ割り、ハイボール
		既製飲料（牛乳を除く。）の注ぎ分け提供、全自動調理器によるコップ販売	生ビール、清涼飲料
		コーヒー等の加熱、抽出、牛乳の添加後加熱、加熱後飲料への市販氷の添加	コーヒー、紅茶、ミルクティ
	焼き物 揚げ物等	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。）を焼く等	たこ焼き、唐揚げ、おでん、シュウマイ
区分Ｂ※	米飯類	炊飯、市販の米飯加工品（冷凍食品、レトルト米飯、無菌包装米飯）を加熱する **露店現場での洗米行為はできません。**	炊き込みご飯、 焼きおにぎり（市販品加熱）
	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。	カレーライス、牛丼、ホットドッグ

※区分Ｂと区分Ａの既製飲料（牛乳を除く。）の注ぎ分け提供、全自動調理器によるコップ販売のみ同時に取扱うことが可能