中秋明月祭2026に飲食店出店される方へご案内

イベント開催当日は、皆様より申請がありました内容に基づき、大阪市東部生活衛生監視事務所が臨検に入り、申請通りに機材の準備が出来ているか、また許可食品以外の物の販売がなされていないか、許可範囲内の調理行為であるかの検査を行います。
もし準備備品の不足、申請以外の提供品や調理行為を行っていた場合、営業許可が出ませんのでご注意ください。

保健所の臨検は、１０月１０日(土)１０時１５分頃に始まり、順に各店舗の検査を実施いたします。
出店者の皆様は必ず１０時３０分までに、実際に営業が出来る状態にして準備を終えてください。
準備完了出来ていないと、検査が実施されず営業許可が出ませんので、十二分にご注意ください

大阪市の露店営業申請に関する2021年6月以降の変更点など

【2021年6月以降の主な変更点】
・申請カテゴリーとして、喫茶申請がなくなり飲食販売と統合
・2021年6月以前の許可証と、6月以降の許可証では設備類や取扱い品目の変更
・2021年6月以降の申請では、機材に変更有り
・営業可能区域の変更
・HACCP（ハサップ）に沿った食品衛生管理の完全義務化に伴い、店内に食品衛生責任者の有資格者設置義務化
・HACCPに沿った衛生管理の義務化実施（既に飲食店には所管の各衛生管理事務所、保健所より通達済み）
・変更後の品目を扱うには、再度2021年６月以降の許可を受ける必要あり（新規許可証取得）

2021年6月以前の露店認可に伴う基本的な許可項目（必要な設備・食品目）の変更になった主な内容

項目	2021年6月以前の許可	2021年6月以降の許可
営業地域	大阪市内	大阪府下
設備関連	ポリタンク２０L以上必要	ポリタンク４０L以上必要
	排水受け　バケツなど可	同等の容量の容器等
	シンクの準備不要	１層シンク必要
提供品制限	ドリンクの小分け販売不可 （氷使用不可、２種以上の混ぜ合わ不可）	ドリンクの小分け販売可 小分け販売時に氷の使用可（ただし市販のロック氷を加工せずに使用） 器具を使用しないドリンク２種までの混ぜ合わせ可
	無条件で米飯販売不可	米飯販売可 ※米飯を取扱い際は、会場で炊き上げかつ６５℃以上で衛生的に　保管の必要あり（炊飯器で保温）= 白米以外に炊き込みご飯可 ※直前過熱をした食品同士の組み合わせは１品目のみ可 （例：カレーライス） ※米飯に具材を加えて炒める、煮るなどの調理行加工は不可（例：チャーハン、丼物など）
衛生面	食品衛生責任者の常駐は任意	食品衛生責任者の常駐必要 ※2020年6月に食品衛生法の改定に伴い、HACCPの完全義務化1年間の移行期間経て、2021年6月より完全義務化がスタート

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）

※手洗設備と洗浄設備は衛生上支障のない範囲で兼用することができます。

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
※わらびもちは、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）

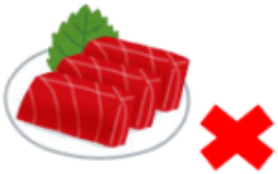
※米飯の取扱いや直前加熱した食品同士の組み合わせを行うには改正後の食品衛生法に基づく許可が必要です。（令和３年5月31日までに取得した許可ではできません。）

※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

（様式第１号）

露店営業設備の概要

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく変更届出が必要となることがあります。

また、申告内容で衛生状態が確保できていない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

営業者氏名	
営業者住所	
営業所名称	
営業所所在地	

店舗側で必ず準備をする備品・機材

※赤マル、赤字の物は必ず用意してください

		確認欄
取扱品目 原則　直前加熱品	□飲料の調製　□かき氷　＊①と②を同時に取り扱うことはできません。 ② 加熱品組合せ・米飯（　　□１品目）	
業態	組立式・車付屋台・その他（　　）	
手洗い設備	流水受水槽式設備　材質等（ポリタンク）、 水栓（踏込式・コック式・　　） 消毒方法（　　）　□手指再汚染防止構造の水栓	
洗浄設備	流水受水槽式設備（１槽・２槽以上） 材質等（消毒用アルコール）、 消毒方法（２０　　）２　□手洗い設備と兼用	
給水設備	Ｌ　容器　　個　バケツ	
排水設備	ポリタンク・その他（　　）	
食品保管設備	プラスチック製食品保管箱・その他（　　） 米飯を扱う場合　炊飯器・その他（　　）保管温度　　℃	
食器器具保管設備	プラスチック製食器器具保管箱・その他（　　）	
冷蔵設備	冷蔵庫・クーラーボックス・その他（　　）	
廃棄物容器	ふた付きポリバケツ・その他（　　）	
清掃用具	ほうき・ちりとり・その他（　　）	
作業着・帽子	専用の作業着・帽子・マスク・その他（　　）	
屋根・側壁	テント張り・板張り・その他（　　）	

一次加工又は材料供給確認書

私は下記施設	の調理場において原材料の一次加工を行い から材料を供給し	ます。

屋号　　業種

所在地

営業者氏名

※許可証の写しを添付すること。

（様式第１号）

露店営業設備の概要

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく変更届出が必要となることがあります。

また、申告内容で衛生状態が確保できていない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

営業者氏名		
営業者住所		
基地施設所在地	設備保管場所	
	一次加工所	

取扱品目 原則　直前加熱品	① 簡易な調理（　　□１品目　□複数品目） □飲料の調製　□かき氷　＊①と②を同時に取り扱うことはできません。 ② 加熱品組合せ・米飯（　　□１品目）	保健所確認欄
業態	組立式・車付屋台・その他（　　）	
手洗い設備	流水受水槽式設備　　材質等（　　）、 水栓（踏込式・コック式・　　） 消毒方法（　　）　□手指再汚染防止構造の水栓	
洗浄設備	流水受水槽式設備（　１槽　・　２槽以上　） 材質等（　　）、 消毒方法（　　）　□手洗い設備と兼用	
給水設備	Ｌ　容器　　個	
排水設備	ポリタンク　・　その他（　　）	
食品保管設備	プラスチック製食品保管箱　・　その他（　　） 米飯を扱う場合　炊飯器・その他（　　）保管温度　　℃	
食器器具保管設備	プラスチック製食器器具保管箱　・　その他（　　）	
冷蔵設備	冷蔵庫　・　クーラーボックス　・　その他（　　）	
廃棄物容器	ふた付きポリバケツ　・　その他（　　）	
清掃用具	ほうき・ちりとり・その他（　　）	
作業着・帽子	専用の作業着　・　帽子　・　マスク　・　その他（　　）	
屋根・側壁	テント張り　・　板張り　・　その他（　　）	

一次加工又は材料供給確認書

私は下記施設	の調理場において原材料の一次加工を行いから材料を供給し	ます。

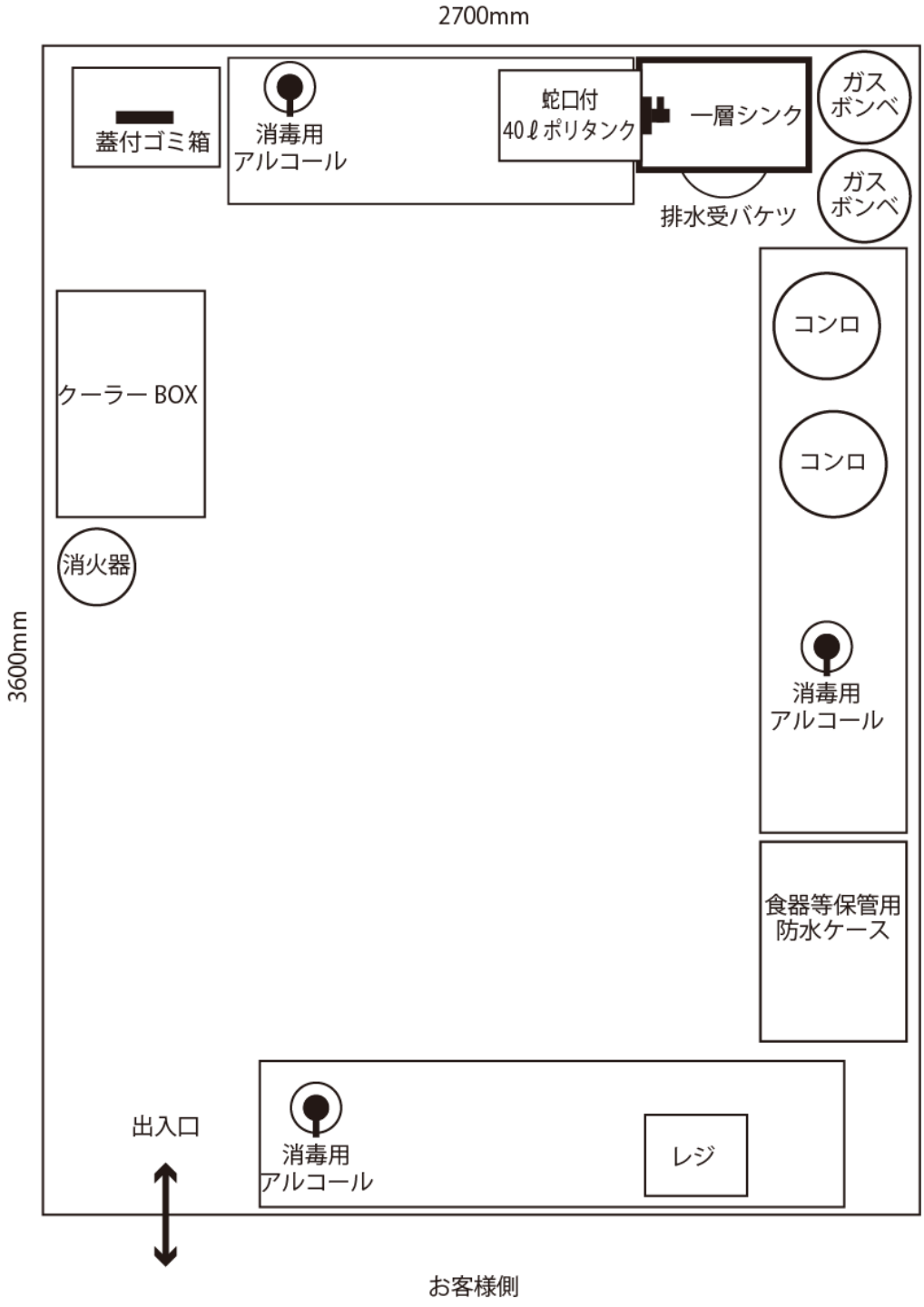
屋号　　業種

所在地

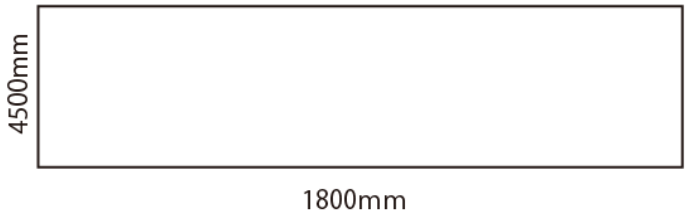
営業者氏名

※許可証の写しを添付すること。

【店舗レイアウト記載例】



【基本セットのテーブルサイズ】



大阪市露店による食品営業取扱要綱

（目的）

第1条　この要綱は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条の規定により大阪市長の許可を要する営業のうち、露店営業に関する取扱いについて必要な事項を定めることによって、法の円滑な運営をはかり、もって飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

（用語の定義）

第2条　この要綱において次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ以下に定めるところによる。

(1)「露店」とは、出店の都度組み立てる組立式店舗又は屋台等をいう。

(2)「露店営業」とは、露店において、食品の調理及び提供等を移動して行う形態の営業をいう。

(3)「基地施設」とは、営業設備及び食品等の保管、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をいう。

(4)「下処理」とは野菜の土を落とす、魚のうろこや内臓を除去すること等をいう。

(5)「一次加工」とは、営業施設内で加熱処理等の簡易な調理等の工程により客に提供できる状態、形状にするために、あらかじめ食品を加工することをいう。

(6)「一次加工所」とは、基地施設のうち一次加工を行う施設をいう。

(7)「1品目」とは、同じ調理工程等に分類される食品群をいう。

(8)「関係自治体」とは、大阪府及び大阪府内の保健所設置市（地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市）をいう。

（対象）

第3条　露店による簡易な施設での営業は、調理業である飲食店営業の許可の範疇で行うものとする。

（食品の取扱に関する制限）

第4条　簡易な施設・設備での営業であることを考慮して、出店先での調理の工程が簡易であり、客に提供する直前に加熱することを原則とする。なお、食品の取扱いに関する留意事項は以下のとおりとする。

(1)下処理及び一次加工は一次加工所で行い、出店先では焼く、揚げる、煮るなどの簡易な調理行為のみとする。また、出店先で加熱後の食品を切り分ける行為は認めない。

(2)非加熱食品（刺身、生野菜、果物、牛乳、生クリーム等）の提供を行ってはならない。ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合を除く。

(3)出店先での調理にあたっては、洗浄が容易でない器具を用いた調理や麺の水さらしのような流水洗浄の工程のある調理等、大量の水を必要とする取扱いは認めない。

(4)飲料（酒類を含む）の調製、市販氷の飲料への使用及びかき氷・わらびもちの調理を認める。

(5)米飯を扱う場合は、出店先での洗米行為を認めない。なお、加熱後の米飯は65℃以上で衛生的に保管することとし、加熱品との組合わせを認める。

(6)加熱した食品同士の組合せや米飯を扱う場合は、加熱後の汚染を防ぎ衛生管理を徹底するため、取扱食品は1品目に限る。なお、それらの取扱いのない別の営業日に簡易な調理の複数品目を取り扱うことは差し支えない。

(7)保存基準のある食品は、基準に合う方法で衛生的に保管すること。

（営業者が講ずべき措置）
第5条　営業者は、法第51条第2項の規定により、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表17及び別表18の基準に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

（営業施設の基準）
第6条　営業施設の基準は、営業形態の特殊性を考慮して大阪府食品衛生法施行条例（平成12年大阪府条例第14号）第3条第1項に規定する別表第一の施設基準を別表のとおり適用する。

（営業許可の申請）
第7条　市内で露店営業を営もうとする者（次条第2項の規定により営業を営もうとする者を除く。）は、営業許可申請書（食品衛生法施行に関する要綱　様式第6号）により基地施設を管轄する保健所生活衛生監視事務所に申請しなければならない。ただし、市内に基地施設がない場合は、主たる営業地を管轄する保健所生活衛生監視事務所に申請すること。
2　前項の食品営業許可申請書に添付する書類は次の各号とする。
(1)露店による食品営業設備の概要（様式第1号）
(2)営業施設の平面図等（営業譲渡に伴う新規申請の場合は平面図を省略することができる）
(3)一次加工所を設けた場合はその図面（許可施設は、許可証の写しで可）
(4)営業譲渡に伴う申請の場合は、営業を譲渡したことを証する書面
3　一次加工の内容によっては、一次加工所において必要な許可を取得すること。（営業許可の区域等）
第8条　露店営業の営業が可能な区域は、大阪市内全域とする。
2　「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」（令和元年12月27日付け生食発1227第2号。厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知）及び「複数の自治体間にまたがって営業する自動車等に係る照会について（回答）」（令和3年10月6日付け薬生食監1006第1号。厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知）に準じ、関係自治体間で監視指導の方法、違反判明時の通報体制、行政処分の取扱い等について調整がなされた協定書に基づき、本市以外の関係自治体で法第55条第1項の規定による許可を受けた露店は、前項に規定する区域において当該営業を行うことができる。
3　営業者は、前項の規定により営業を行う場合、許可証を営業の施設内の見やすい場所に掲示すること。

（臨時出店）
第9条　地域の人々が、次に掲げるような地域交流や互いの親睦を深めるために開催する行事において、臨時的に飲食物の調理や提供を行う場合などは、法第4条第7項の営業に該当しない。
(1)地方公共団体・自治会・子ども会等が、自ら行う祭事に出店する場合（盆踊り等）
(2)児童、生徒や入所者、又は職員、保護者等の関係者が、自ら所属する学校・社会福祉施設等が行う祭事に出店する場合（学園祭等）
2　前項の行事の主催者は、臨時出店届（様式第2号）を管轄の生活衛生監視事務所長に提出するとともに、第4条から第6条の規定に準じ、食品衛生の確保、事故の防止に努めること。

附則

1　この要綱は、平成24年5月1日から施行する。

附則

1　この要綱は、令和元年7月18日から施行する。

附則

1　この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

2　改正後のこの要綱の規定は、令和3年6月1日以降に法第55条第1項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。

附則

1　この要綱は、令和4年1月1日から施行する。

2　改正後のこの要綱の規定は、令和3年6月1日以降に法第55条第1項の規定に基づく許可を受けた営業について適用する。

重　要

【申請に必要な情報登録書】

出店ブース名	フリガナ		
代表者自宅住所	フリガナ 〒　　－		
メールアドレス	＠		
自宅電話番号		携帯電話	
営業店舗名 ※営業許可を受けている店名	フリガナ		
店舗住所	フリガナ 〒　　－		
店舗電話番号		FAX	
担当者	フリガナ	携帯番号： メールアドレス：	

法人登記名	フリガナ		
登記番号			
登記上の代表者	フリガナ ※役職名も記名してください		
メールアドレス	＠		
登記の住所	フリガナ 〒　　－		
店舗電話番号		FAX	
担当者	フリガナ	携帯番号： メールアドレス：	

出店申込に必要書類

保健所申請に必要なもの

・営業許可証証
・食品衛生責任者養成講習会終了証書又は調理師免許
・店舗ブース内レイアウト
・露店営業許可証をお持ちの場合は、ご提出してください。

消防申請に必要なもの

・電気を使う器具の名称、器具の電力使用量　器具の数量
・火気を使う器具の名称、器具の数量
・燃料の種類と持込量
（例）プロパンガス８ｋｇ　５本　／　カセットガス６本など

出店者必ず準備す備品

・コック付きポリタンク　４０Ｌ
※２０Ｌ×２個使用可能（合計４Ｌ）
・排水受け用バケツ又はポリタンク
・蓋つきゴミ箱
・食材保管用クーラーボックス
※温度計をクーラーボックスに入れてください
・食器保管用プラスティック箱
・消毒用アルコール

（注意）上記全てが揃っていないと、保健所からの許可は出ません。

販売商品・提供品申請票

出店者名	フリガナ		
所在地	フリガナ		
担当者名	フリガナ	メールアドレス	
		@	
電話番号		FAX	
携帯電話番号			

販売商品リスト（提供品全て記入してください）

※保健所の指導資料を良くお読みになり、許可範囲内での商品提供をしてください

販売品	調理内容（工程）、提供方法

火気使用器具・危険物・電気使用器具使用届

出店者名	フリガナ		
所在地	フリガナ		
担当者名	フリガナ	メールアドレス	
		@	
電話番号		FAX	

下記の危険物持込ならびに裸火の使用許可を申請します。

プロパンガス／カセットガスを使用する器具		
器具名	燃料の種類	持込数量
持込LPガスの量	カセットガス本数	
Kg×　　本　／　　Kg×　　本　／　　Kg×　　本	本	

電気製品・電熱器・電気コンロ・ホットプレートなど使用申請		
器具名	使用電力量	持込数量
	W	
	W	
	W	
	W	
	W	
	W	

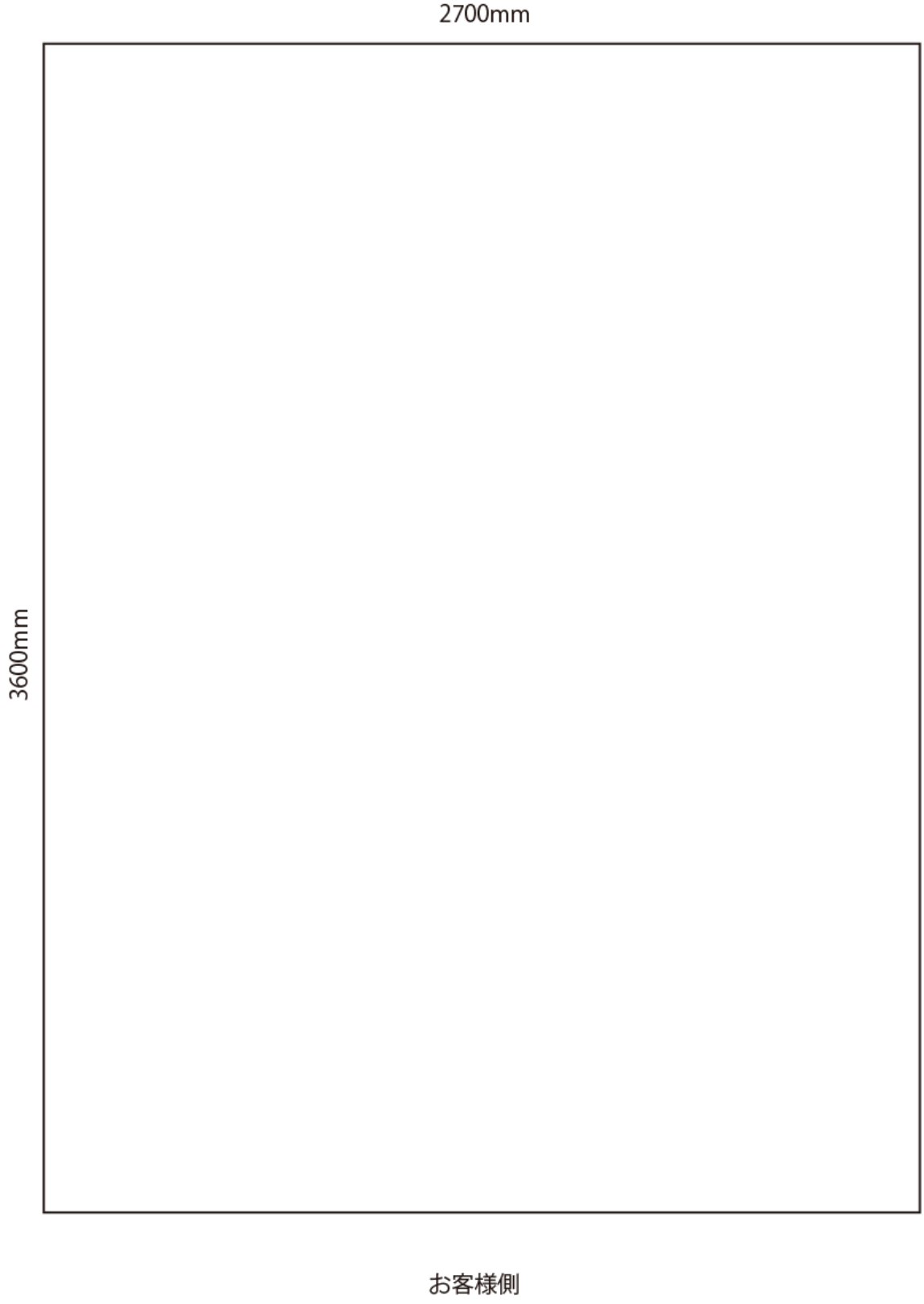
使用可能電力は１００Ｖ　１５アンペア（1.5Kw）

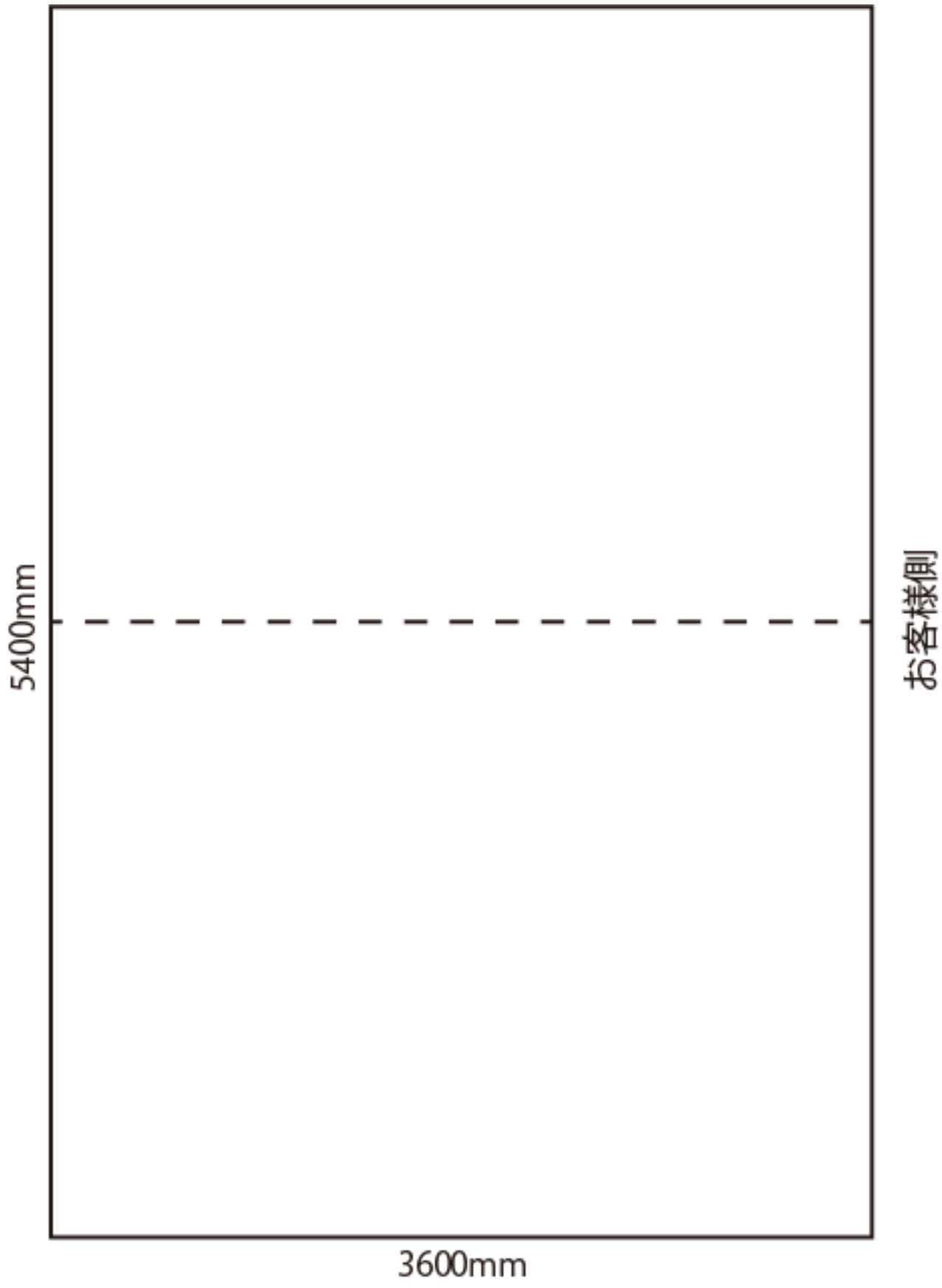
※電気使用は別途工事費用を頂戴板います。

※追加費用単位は、１回路１５アンペア（1.5Kw）とする。

施設の平面図

【１ブース用】



施設の平面図

【２ブース使用用】