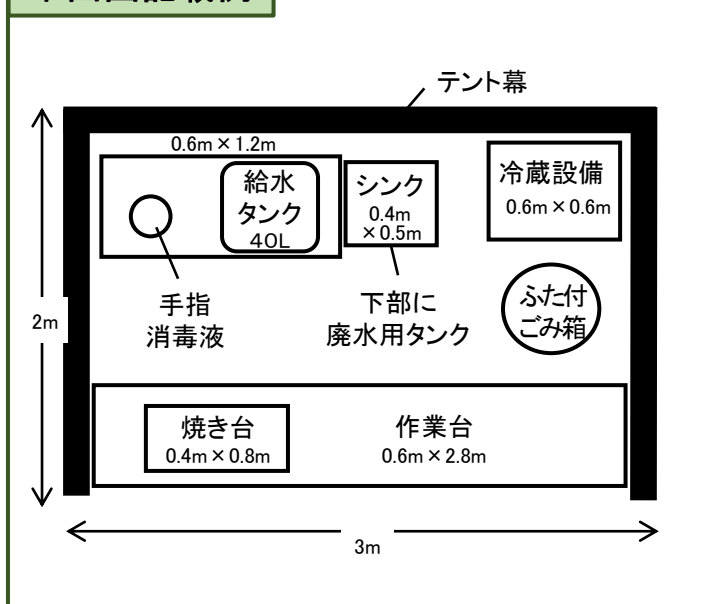


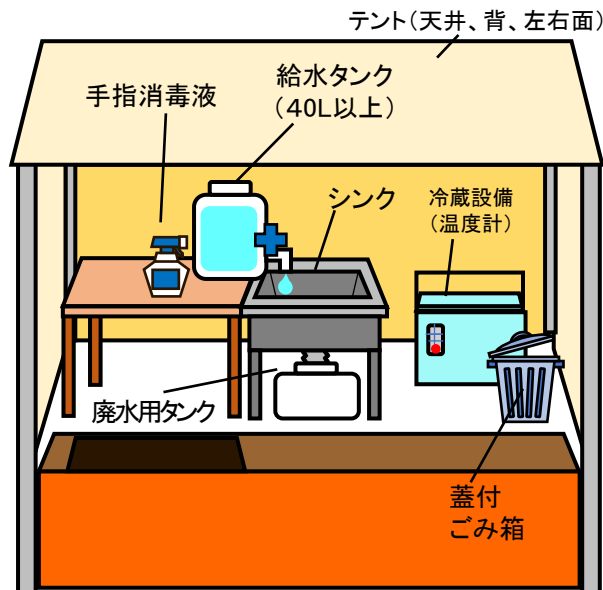
露店営業を行う皆様へ

許可申請時には下記記載例を参考にして図面の記載をお願いします。

平面図記載例



◎ 作業場の設営イメージ ◎



次の設備があるか確認してください(その他必要な設備については事前にお問い合わせください)

- 1槽以上のシンク
- 給水タンク(40L以上、給水栓及び蓋付)
- 蓋付ごみ箱 ○手指消毒液
- 廃水用タンク ※使用水量に応じた容量
- 取り扱い品目に応じた冷蔵・冷凍設備(クーラーボックスを使用する場合は温度計が必要です)

HACCPに沿った衛生管理を実施しましょう

令和3年6月以降、営業許可を取得した営業者は、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施が求められます。厚生労働省のホームページに「衛生管理の手引書」が公開されていますので、参考にしてください。

【URL】https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

お問合せ先		行政区	電話番号(市外局番075)
医療衛生センター	北東部方面担当	北区、上京区、左京区、東山区	746-7211
	中部方面担当	中京区、下京区	746-7212
	南東部方面担当	山科区、南区、伏見区	746-7213
	西部方面担当	右京区、西京区	746-7214