

露店での食品調理を行う皆様へ

令和4年10月1日以降の営業許可を取得すれば、京都府内一円で営業できます！

屋外に設置されたテント内でたこ焼き、たい焼き等の調理を行う場合も固定店舗と同じように許可が必要です。

この許可を取るためには以下に示すようなものが必要となりますので参考としてください。

- ・調理品目は調理、加工の工程が簡易なもので、原則として提供直前に加熱する簡易な食品のみとなります（ただし冷蔵、冷凍設備を備えれば、かき氷の提供も可能）。
- ・営業区域は京都府内一円となります。それ以外で営業をされる場合は当該地域の保健所に御相談ください。

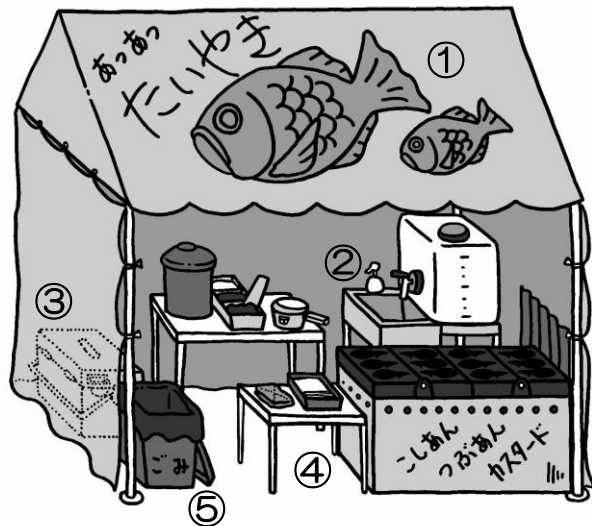
①屋根&三方囲い

②手指等の洗浄設備

③冷蔵設備

④容器包装

⑤廃棄物容器



- ① 屋根及び両横及び後方の三方を幕等で囲い、ほこり等の侵入を防止してください。また、営業中は十分な明るさを確保するようにしましょう。床面も清掃や散水により、ほこりが発生しないようにしてください。
- ② 食器・調理器具及び手指が洗えるよう、蛇口とフタの付いた給水タンク（40L以上の水道水が供給できるもの）と受けのある洗浄設備を設置してください。また、周囲を排水で汚染しないよう使用水量に応じたフタ付の汚水タンクを備えてください。
- ③ 取扱い食品に応じた冷蔵、冷凍設備を設けてください。クーラーボックス等を使用する場合は温度計を備えてください。
- ④ 清潔で衛生的な容器包装を備えましょう。なお、使い捨てのものが望ましいです。
- ⑤ 不浸透性のフタ付きの廃棄物容器を備えてください。
- ⑥ 営業許可済証シールを貼り付けましょう。

□ 京都府及び京都市の乗入れを認めるため、必要に応じて府市間で申請事項及び監視指導に必要な範囲において営業施設に関する情報を共有しますので、御了承願います。

営業までの流れは？

1 事前相談

↓ 主に営業する場所を管轄する京都府各保健所若しくは京都市医療衛生センターに相談しましょう。

2 許可申請

↓ 手続きには申請書、図面（設備、配置、大きさがわかるもの）、手数料等が必要です。厚生労働省のシステムからも電子申請していただけます。

3 審査及び許可

施設の基準に合致しているか書類審査及び設備の確認を行います。
基準を満たし、営業に問題がなければ、後日、許可証等を交付します。

届出事項に変更が生じた場合は？

営業者の氏名、住所、屋号、設備、食品衛生責任者等を変更した場合、変更内容が確認できる書類を添えて営業許可を取得した保健所等に届出を行ってください。

HACCP に沿った衛生管理をしましょう

露店による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。



厚生労働省
ホームページ

◆お問合せ先◆

担当		電話番号	所管する地域	
京都市 医療衛生 センター	北東部方面担当	075-746-7211	京都市	北区、上京区、左京区、東山区
	中部方面担当	075-746-7212		中京区、下京区
	南東部方面担当	075-746-7213		山科区、南区、伏見区
	西部方面担当	075-746-7214		右京区、西京区
乙訓保健所	環境衛生課	075-933-1241	向日市、長岡京市、大山崎町	
山城北保健所	衛生課	0774-21-2912	宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、久御山町、井手町、宇治田原町	
山城南保健所	環境衛生課	0774-72-4302	木津川市、笠置町、和束町、精華町、南山城村	
南丹保健所	環境衛生課	0771-62-4754	亀岡市、南丹市、京丹波町	
中丹西保健所	環境衛生課	0773-22-6382	福知山市	
中丹東保健所	環境衛生課	0773-75-1156	舞鶴市、綾部市	
丹後保健所	環境衛生課	0772-62-1361	宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町	