

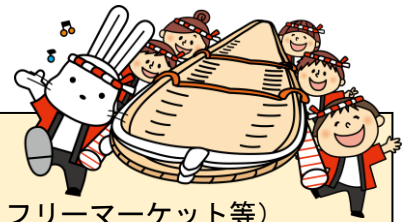
イベント・祭礼等で食品を提供する皆様へ ～出店手続きの方法や基準等について～

不特定又は多数の方に食品を調理・提供する場合には、きちんとした建物・設備で営業許可を取得する必要があります。また、テントのような簡易な施設（仮設店舗）での出店は原則的に認められていません。

ただし、一時的に人を集めるイベント・祭礼等においては、食中毒予防の観点から提供品目（メニュー）や調理方法を限定し、所定の設備を用意することにより、仮設店舗でも出店が認められます。

また、食品衛生法の改正により、仕入れた青果物の簡易な加工や仕入れた食品の販売（常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれがない包装食品を除く）をする場合は、営業届の提出が必要になりました。

仮設店舗で出店可能なイベント・祭礼等の例



- ①祭礼・市
- ②季節的な行事（盆踊り、夏祭り、花火大会等）
- ③地域振興又は住民交流を目的とした催し（復興イベント、フードフェア、フリーマーケット等）
- ④スポーツ・文化イベント（各種スポーツ大会、文化祭、音楽イベント等）
- ⑤企業が実施する記念行事・販売促進イベント（創業祭、産業祭、物産展等）
- ⑥大型連休、年末年始等に道の駅又は高速道路サービスエリアで実施される催し
- ⑦花見、海水浴、紅葉、雪祭り等季節的に人が集まるもの

手続きのフロー

食品を調理・提供する場合には、保健所の窓口で所定の手続きが必要です。

原則的には営業許可申請を行うこととなりますが、条件によっては営業許可の手続きを要しない場合もありますので、以下のフローで必要な手続きについてご確認ください。

また、仕入れた青果物の簡易な加工や仕入れた食品の販売をする場合は、営業届を提出してください。

イベント・祭礼等における食品の調理・提供か



通常の営業許可申請

（仮設店舗での出店は不可）



以下のいずれかの条件にあてはまるか。

条件1 出店頻度が1年に2回以内で、出店日数が1回につき連続して3日以内の場合

例) 普段は別な仕事をしているが、年に1回だけ町内会の祭礼に出店する 等

条件2 公共的、教育的目的を有する行事・催しに主催者自らが出店する場合又は主催者以外の者が主催者の承認を得て出店する場合

例) 学校の文化祭で、学校関係者（教師、学生、保護者等）が自ら出店する 等



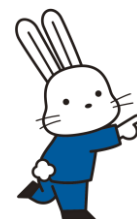
露店営業または臨時営業の許可申請



営業届の提出



仕入れた青果物の簡易な加工や仕入れた食品の販売



詳しくは次の
ページへGo!

福島市保健所 衛生課 食品衛生係

福島市森合町10-1（保健福祉センター3階）

電話 (024) 597-6358

FAX (024) 533-3315

出店手続きの方法について

営業許可の種類

①露店営業

概要：露店営業とは、イベント・祭礼等の場所を巡回し、仮設店舗による出店を繰り返し行う営業です。

許可期間：5年間

※設備に大幅な変更が無い場合、許可期間が満了する前に許可の継続申請を行うことで、引き続き営業可能です。

手数料：飲食店営業 新規申請:18,000円 継続申請:16,200円

注意事項：福島市保健所で許可を取得した場合、**福島市内で営業できますが、福島市外では営業できません。**

福島市外で営業する場合は、出店地を所管する保健所で許可を取得する必要があります。

また、仮設店舗での営業は同一場所での食品提供の場合、1ヶ月に2回以内に限りです。

なお、露店営業での1回あたりの出店期間は、1ヶ月未満に限りです。

②臨時営業

概要：臨時営業とは、**イベント・祭礼等の都度申請**をする許可です。

許可期間：イベント・祭礼等の開催期間内

手数料：許可期間の長さに応じて申請手数料が異なります。

飲食店営業 4日未満:2,500円 4日以上8日未満:4,000円 8日以上1ヶ月未満:5,600円
1ヶ月以上:8,000円

注意事項：仮設店舗での営業は同一場所での食品提供の場合、1ヶ月に2回以内に限りです。

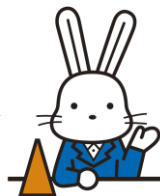
また、1ヶ月以上の出店を行う場合は、仮設店舗ではなく固定店舗と同等の施設が必要です。

なお、臨時営業での出店期間は6ヶ月未満に限りです。

営業許可の手続き

①事前相談

事前に仮設店舗の平面図を持参の上、提供食品や施設設備の要件、手続き方法等について保健所へ相談してください。



保健所による書類審査と設備等の確認が必要ですので、お早目にご相談ください!

②営業許可申請書の提出

申請書に必要事項を記入し、保健所の窓口へ提出してください（この際手数料がかかります）。

水道水以外の水を使用する場合は水質検査の成績書が必要になる場合がありますので、ご相談ください。

保健所職員が設備等を確認しますので、日程等の打合せを行ってください。

③保健所職員による設備等の確認

実際に使用する設備等をセッティングし、保健所職員の確認を受けてください。

④営業開始

営業する際は、施設基準の遵守やHACCPに沿った衛生管理により、食品を衛生的に取り扱いましょう。

露店営業者は、営業許可指令書を出店施設の見やすいところに掲示してください。

営業届の提出

下記の場合は、事前に保健所へ「**営業届**」を提出してください。なお、**手数料は不要**です。仕入れた食品の販売のみを行う場合にも一度保健所にご相談ください。

① 前ページ（手続きフロー）の条件1または条件2にあてはまる場合

② 仕入れた青果物の簡易な加工、仕入れた食品の販売（常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれがない包装食品を除く）

【具体例】

簡易な加工：焼き芋・蒸かし芋、焼きトウモロコシ・茹でトウモロコシ、焼き栗 等

食品の販売：野菜果物、弁当、菓子・パン、牛乳・乳製品、乾物、茶類 等

提供できる食品の条件について

提供できる食品の条件

仮設店舗での提供食品は、以下のいずれかの条件を満たす必要があります。

条件① 提供する直前に加熱調理をしたもの（例外：かき氷等）

条件② 既製品を容器に盛り付けたり、コップに注いだだけのもの（ジュース、生ビール等）

※材料の下処理（野菜のカット、肉の串刺し等）は、仮設店舗内では認められません。

営業許可を受けた固定店舗等で行うか、あらかじめ下処理が済んだ材料（カット野菜、串刺し済みの肉等）を仕入れて使用してください。

提供できる品目（メニュー）の具体例

煮物：おでん、玉こんにゃく、煮込み

汁物：豚汁、けんちん汁

焼物：焼きとり、焼きそば、たこ焼き、お好み焼、大阪焼き、フランクフルト、いか焼き、焼きぎょうざ、鮎の塩焼き、ういの貝焼き

蒸物：じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい

揚げ物：から揚げ、フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドッグ、串かつ

酒類：生ビール、日本酒、焼酎

焼菓子：大判焼き、クレープ（生クリームは不可）、ベビーカステラ、焼き団子、五平餅

揚げ菓子：ドーナツ、チュロス、芋けんぴ

あめ類：りんごあめ、べっこうあめ、カルメ焼

その他：即席カップ麺にお湯を注いだもの、かき氷、清涼飲料水、コーヒー、紅茶、甘酒、ところてん、アイスクリーム類小分け、チョコバナナ

※かき氷に使用する氷は、許可施設で製造された氷に限ります。

※生もの（生の果物をその場で絞った生ジュース等）の提供はできません。

※缶やペットボトルに入った清涼飲料水（乳類以外）を開封せずにそのまま販売する場合、許可を取得する必要はありません。

※アイスクリーム類小分けについては、カートリッジ式のアイスクリーム類を押し出し式のソフトクリームマシンで盛り付けたものに限ります。

※綿あめに関しては、許可を取得する必要はありません。



提供できないもの

① **生もの**（刺身、寿司、自家製生クリーム等）

② **生野菜**（レタス、トマト等）を生そのまま使用したもの

③ **加熱調理した後、複雑な調理加工を行うもの**（おにぎり、いなりずし等）

④ **調理・製造に多量の水を必要とするもの**（うどん、そば等）

※水道直結の給排水設備及び流し（シンク）を設置している場合、④は除外されます。



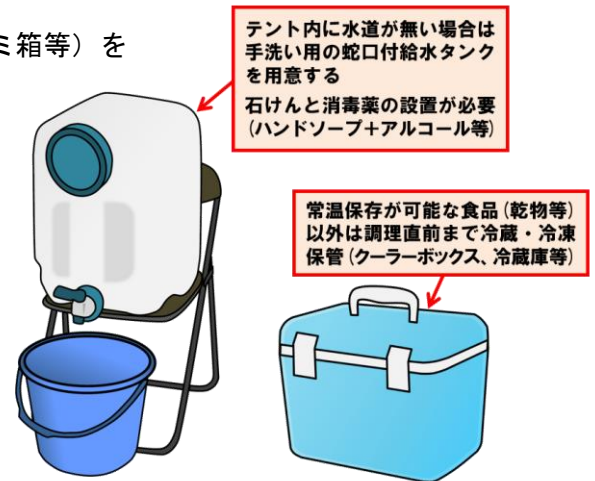
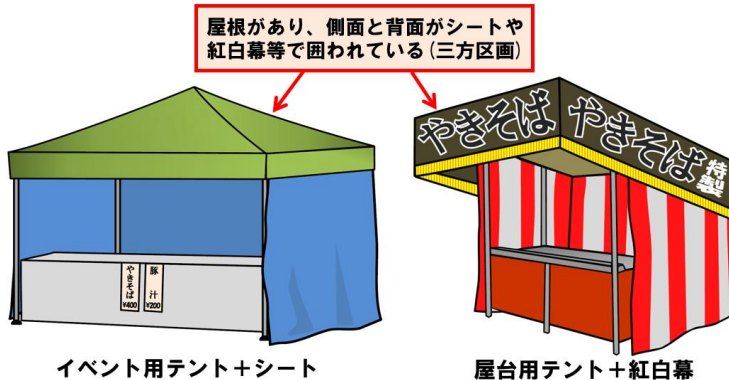
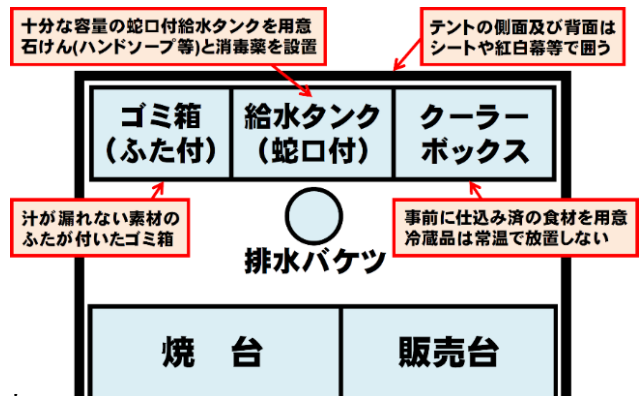
万が一の事態に備えて

出店する皆様は、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておきましょう。

施設・食品の取扱いについて

仮設店舗の施設基準

- ①施設やその周辺が不潔な場所でないこと。
適合しない例：畜舎（牛小屋、豚小屋等）が近くにありハエや臭いの影響を受ける等
- ②施設には屋根、側壁（またはシート等の覆い）があること。
また、清掃しやすく、全ての設備を収容でき、使用しない場合は衛生的に保管できる構造であること。
適合しない例：焼台や作業台がテントの外にはみ出ている、使用しない時の機材を雨ざらしで保管している等
- ③器具類の洗浄設備及び手洗い設備（流し（シンク）、蛇口付給水タンク等）を設置すること。
- ④食品及び器具・容器包装を衛生的に保管できる設備があること。
- ⑤食材等の保存方法に応じて、冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- ⑥十分な容量があり、密閉できる廃棄物容器（ふたが付いたゴミ箱等）を備えること。



仮設店舗の管理運営について（食品の取扱い）

- ①施設やその周辺を清潔に保つこと。
- ②食品の調理等は全て施設内で行うこと。
ただし、野菜のカットなど材料の下処理を必要とする場合は、テントのような仮設店舗内ではなく、固定店舗等で衛生的に行うこと。
- ③食品の調理等を行う場所には unnecessary な物品を置かないこと。
- ④手洗い設備には、石けんや消毒液等を用意し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑤調理に使用する器具、容器包装等は常に清潔に保つこと。
- ⑥客用の食器及び容器包装は、使い捨てのものであること。
- ⑦食品は、その特性に応じた温度管理を行い、衛生的に取り扱うこと。
- ⑧従事者は清潔な服装を着用するとともに、腹痛、吐き気等体調不良時には調理に従事しないこと。
- ⑨水道水又は水質検査を実施して飲用適と認められた水を使用すること。
また、十分な水量を確保すること。
- ⑩廃棄物容器は常に清潔に保ち、廃棄物（排水、客の使用した食器等を含む）の処理は適正に行うこと。



令和3年6月1日以降、全ての食品等事業者の皆様にHACCPに沿った衛生管理が義務化されました。詳細は市HPをご確認ください。

