



祭礼・催事（イベント）における食品営業許可について

食品を調理加工し、提供する場合は、食品衛生上の営業許可を取得する必要があります。祭りやイベント時に関しては、「臨時営業」や「露店営業」の許可を取得することができます。

I 主な営業の種類（二業種）と手数料

飲食店営業	16,000円	食肉販売業	5,800円
喫茶店営業	9,800円	魚介類販売業	9,800円
菓子製造業	14,000円	乳類販売業	5,800円
水産加工食品販売業	5,800円		

※アイスクリーム類製造業については、露店営業と臨時営業は認められていません。

それぞれの業種は、次の区分に分類されます

- 1 臨時営業（季節的又は一時的に開催される祭礼、**催事**※の期間内）
- 2 露店営業（季節的又は一時的に開催される祭礼、**催事**※の期間内）

※単一事業者の販売促進イベント等については、催事（イベント）として認められない場合がありますので、予めお問い合わせください。

II 施設の概要

それぞれの業種で、必要な設備が異なります。表1及び表2を参考に設備を整えてください。

表1 臨時営業の施設（許可期限内は同一イベントに限り同一の施設を作り営業可能）

業種	手洗い	シンク	冷蔵設備	温湿度計	換気
飲食店営業 喫茶店営業 菓子製造業	流水式手洗設備 手指消毒装置	3槽又は2槽	必要に応じ設置 (温度計必要)	必要	必要に応じ 設置
乳類販売業	手指洗浄設備	不要	設置 (温度計必要)	不要	不要
魚介類 販売業	包装 手指消毒装置	不要		不要	
	その他 流水式手洗設備 手指消毒装置	2槽		必要	
食肉販売業	手指洗浄設備	不要	不要		
水産加工食品販売業	手指消毒装置	必要に応じ 2槽	必要に応じ設置 (温度計必要)	不要	

・プレハブ又は床張りをして三方と天井を囲んだテント等
・必要に応じ排水タンクを設置

表2 露店営業の施設（祭礼・催事の期間中に長野県内での営業可能）

業種	手洗い	シンク	冷蔵設備	温湿度計	換気
飲食店営業 喫茶店営業 菓子製造業 水産加工食品販売業	手指洗浄設備 手指消毒装置	不要	必要に応じ設置 (温度計必要)	不要	不要

・三方と天井を囲んだテント等
・必要に応じ貯水タンク及び排水タンクを設置

Ⅲ 食品の取扱いについて

1 臨時営業

各業種の範囲内での食品の取扱いで、かつその中でも臨時営業でできる行為が限られています。
(表 3 参照)

2 露店営業

取扱いは、調理方法による分類の中から、1業種につき1品目を選択し、提供できます。
(表 4 参照)

表 3 臨時営業で取扱うことのできる範囲

	品目 (このうち 1 品目)
飲食店営業	その場で加熱調理し直ちに客に提供するもの、ハンバーガー又はドッグ類(その場で加熱調理したパティやソーセージ類をパンにはさみ直ちに客に提供するものに限る。)、飲料
喫茶店営業	かき氷、ところてん、飲料(酒類を除く。)、アイスクリーム類(その場でコーン等に盛りつけ販売するものに限る。)
菓子製造業	その場で加熱調理し直ちに客に提供する菓子類
乳類販売業	牛乳、乳飲料等(ショーケース等の販売容器を用いて販売する乳類に限る。)
食肉販売業	食肉(専用の作業場で調整された包装食肉に限る。)
魚介類販売業	魚介類(専用の作業場で調整された包装魚介類又は調理行為を行わない魚介類に限る。)
水産加工食品販売業	水産加工食品

表 4 露店営業で取扱うことのできる範囲

	分類	品目 (このうち 1 品目)
飲食店営業	煮物	おでん、豚汁、煮込み等、煮て販売するもの
	焼き物類	焼きとり、牛串、豚串、いか焼き、焼き魚、焼きそば、たこ焼き、お好み焼き、焼きソーセージ類、五平餅(許可営業施設においてあらかじめ成型された五平餅)、焼きおにぎり(許可営業施設においてあらかじめ成型されたおにぎり)等、その場で焼いて販売するもの
	揚げ物類	から揚げ、フライドポテト、アメリカンドッグ等、あらかじめ揚げた状態に加工されたものを揚げて販売するもの
	蒸し物類	蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等、蒸して販売するもの
	酒類	酒類(コップなどで小分け販売するもの)
	その他	ハンバーガー又はドッグ類(その場で加熱調理したパティやソーセージ類をパンにはさみ直ちに客に提供するものに限る。)、喫茶店営業に定める品目
喫茶店営業		かき氷、ところてん、飲料(生ジュース、フロート類及び酒類を除く。)、アイスクリーム類(いわゆるソフトアイスに限る)
菓子製造業	焼菓子類	焼団子、焼きまんじゅう、クレープ、たい焼き、回転焼き等
	揚げ菓子類	ドーナッツ類、揚げまんじゅう等
	餡菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼等
	その他	果実チョコ(果実にチョコをからめたもの)、ポップコーン(キャラメル等をからめたもの)
水産加工食品販売業	塩蔵魚介類	塩魚介、乾魚介で保存性の高いもの(魚肉中の塩分濃度が3%を超えるもので、たらこ、かずのこの等の魚卵塩蔵品及び塩辛を含む)
	乾燥魚介類	

3 食中毒防止について

【食中毒予防の3原則】

- ・ 細菌をつけない → 手指を洗淨消毒してください。下処理は衛生的に行いましょう。
- ・ 細菌を増やさない → 食材は冷蔵保存しましょう。冷凍品の自然解凍は止めましょう。
- ・ 細菌をやっつける → 中心部分まで十分に加熱してください。

4 その他の注意事項

① 検便の実施

6ヶ月以内ごとに1回以上、調理従事者全員が実施し、記録してください（記録は1年保存）。

② 許可書の携帯

営業時は食品営業許可書を携帯してください。

③ 使用水について

使用する水は、水道水等の飲用適の水を使用してください。なお、水道水以外の水（井戸水、わき水等）を使用する場合、水質検査を行ってください。

5 ゴミの処理について

営業時に出たゴミは必ず持ち帰り、適切に処理してください。

〒380-0928

長野市若里6-6-1

長野市保健所 食品生活衛生課

電話 026-226-9970