



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（＝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	9,900円	魚介類販売業	9,900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）

*単一の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（許可期間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 水産加工業食品販売業	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ク類(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、とろろてん、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(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、アメリカンドック等、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ク類(その場で加熱調理したパティやソーセージ類をパンで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、とろろてん、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
	揚菓子類	ドーナツ類、揚げまんじゅう等
	飴菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ飴
	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 乾燥魚介類	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)



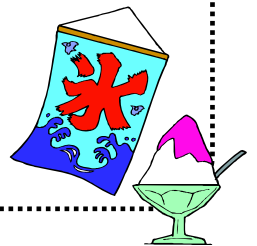
祭礼・催事・学校祭における食中毒の予防について

地域のお祭りやイベント、学校祭などでの飲食はお客様の楽しみのひとつです。営業・非営業によらず、不特定多数に提供される食品は安全で衛生的であることが必要です。

しかし、催事等での調理には、普段飲食業に携わらない方が調理を行うことや、大量調理を要因とする「食中毒」の危険性が潜んでいます。

次のことに注意し、安全で衛生的な食品の提供を心がけましょう。

- 調理に携わる方はあらかじめ検便を受ける。
- 下痢、嘔吐、発熱など体調がすぐれないとき、手に傷があるときは調理をしない。
- 手は石けんをよく泡立てて洗い、ペーパータオル等で拭いたあとアルコールスプレーで消毒する。
*調理前、トイレの後、肉や魚を扱った後はとくに丁寧に洗いましょう。
- 要冷蔵品は必ず冷蔵庫で保管する。
- 肉や魚の下処理に使う調理器具は専用とし、使用後はよく洗浄消毒する。
- 中心部まで充分に加熱する。
- 前日調理や大量の作り置きをせず、調理後すぐに提供する。
- 施設の規模や冷蔵設備、調理人数に見合ったメニュー、食数にする。



過去の事例

クレープの黄色ブドウ球菌食中毒

学園祭でクレープを食べた来場者や学生77名が嘔吐、腹痛等を起こした。

要因

- ・手指の消毒をしていなかった。使い捨て手袋やマスクを着用しないで調理した。
- ・前日夜に生地を焼き、一部を常温保管した。

かき氷のカンピロバクター食中毒

保育園の納涼祭でかき氷を食べた園児や家族、一般住民ら54名が下痢、発熱等を起こした。

要因

- ・食用の氷がなくなったので冷却用の氷を使ってかき氷を作った。
- ・氷もしくは氷を入れた容器が鶏肉のカンピロバクターに汚染されていた。

他に、焼きそばのセレウス菌食中毒、お好み焼き、たこ焼きのサルモネラ食中毒なども発生事例があります。

問い合わせ先
長野市保健所 生活衛生課
電話 026-226-9970

きちんと手洗い！ 基本です。

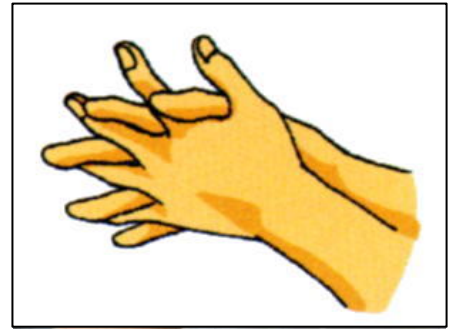
① 流水で洗った後、石けんを良く泡立てて、左右の手の平を5回ずつこすります。



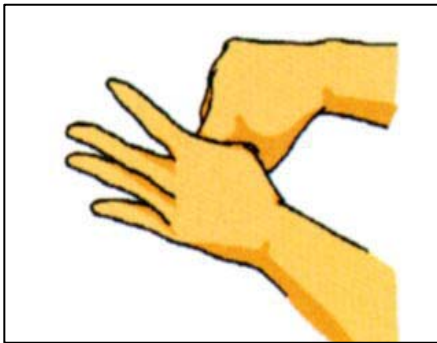
② 手の甲と指の間を左右5回ずつこすります。



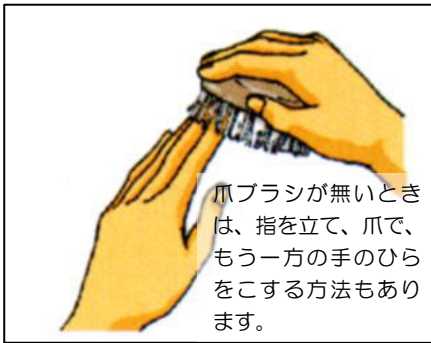
③ 指の間を左右5回ずつこすります。



④ 親指を左右5回ずつねじり洗いします。



⑤ 左右の指先を洗います。(爪ブラシが効果的です)



⑥ 手首からひじまで洗います。



⑦ 流水ですすぎ、ペーパータオルで水分を拭き取ります。



⑧ 消毒用アルコールを手指全体にすり込みます。



洗い残しが多いのは色の付いた部分！



* 正しい手洗いの方法は、
 長野市ホームページから「インターネットテレビ局愛 TV ながの」
 →「新型インフルエンザ情報」→「きちんとした手洗いでインフルエンザ予防」の動画（約6分）を参考にしてください。

http://itv-nagano.com/cnagano/siyakusho/e_index.html

