

食品の出店を伴うイベント(行事)主催者の方へ

イベントにおける 食品出店の手引き

～食品衛生法に基づく営業許可について～



大阪府泉佐野保健所
生活衛生室食品衛生課

目次

1. イベント主催者の留意事項	- 3 -
■ イベント開催にあたって	
■ 出店店舗の営業許可について	
■ 提供できる食品は	
■ 出店者の募集にあたり	- 4 -
■ 試飲・試食について	
■ 『イベント開催届』について	- 5 -
2. 露店による出店者の留意事項	- 6 -
■ 露店で禁止されているメニュー・行為	
■ 露店営業の取扱品目例と業種	- 6 -
◆ 露店営業設備例(イメージ図)	- 8 -
◆ 手続きの流れ	- 10 -
◆ 許可有効期間・有効地域	
◆ 申請時に必要な書類	
◆ 申請手数料(平成 24 年 4 月 1 日現在)	
3. 物品販売を行う出店者の留意事項	- 15 -
■ 注意事項	
4. 自動車による出店者の留意事項	
■ 出店者募集にあたり	

1. イベント主催者の留意事項

■ イベント開催にあたって

イベント主催者は、食品衛生に関する責任者を置き、出店者の審査を行わせるとともに、食品出店リスト及び出店店舗の配置図を作成させるなど、提供食品の衛生確保に努めてください。

一口メモ・・・「食品出店リスト」

イベントで提供される食品を把握するため、食品出店リストには、「食品出店者の氏名」、「連絡先」、「提供する食品名」、「現場での調理の有無（無の場合は製造所の名称及び所在地、有の場合は調理方法）」、「営業許可の有無」などを記載しましょう。

また、イベント当日は、食品出店リストをもとに提供食品が衛生的に取り扱われているかを確認し、食中毒の発生の恐れがあると判断される場合は、販売を停止させるなどの措置をとりましょう。

さらに、健康被害が発生した場合に備え、あらかじめイベント関係者や保健所等の関係機関への緊急連絡網を作成するなど、危機管理体制を整えておきましょう。

■ 出店店舗の営業許可について

食品事業者が市民祭り、産業祭、商工祭、夏祭りや集客施設などのイベントにおいて、不特定多数を対象として、調理食品の提供を行う出店店舗は、食品衛生法に基づく営業許可が必要となります。

一口メモ・・・「営業」とは

出店者がもともと食品事業者でない場合でも、反復継続して不特定多数を対象に対価を得て食品を提供する行為は食品衛生法で営業とみなされます。

ただし、地方公共団体、自治会、子ども会、地域のボランティア団体等の出店及び学校の文化祭、社会福祉施設等が施設内で行う出店は営業許可を必要としませんが、食品衛生上の危害の発生を防止するため、[臨時出店者として保健所に届出を行い](#)、指導に従う必要があります。

■ 提供できる食品は

野外に簡易な調理設備を設け調理食品を提供する場合（露店営業の場合）には、十分な洗浄・消毒設備が望めないため、扱える品目は原則、調理・製造工程が簡易で、客への提供直前に加熱処理があるものに限定されています。

■出店者の募集にあたり

出店者の応募要件として、次の点を明記しましょう。

- 「大阪府内一円(政令指定都市及び中核市を除く)の食品営業許可を有していること」
- 「同一出店者が複数の出店を行う場合は、店舗(テント)毎に営業許可が必要です(1営業許可につき1店舗(テント))」
- 「出店者自らが食品を製造し、出店先で販売する場合は、製造所において必要な営業許可を取得していること」

(参考)次の行為を行う場合には、営業許可が必要です。

区分	食品(例)	営業許可
出店先で調理・製造行為を行う【露店又は自動車による営業許可が必要】	焼そば、フランクフルトなど	(露店)飲食店営業
	かき氷、コーヒー、紅茶など	(露店)喫茶店営業
	たい焼き、ベビーカステラなど	(露店)菓子製造業
出店先で許可の必要な食品を販売する【自動車による営業許可が必要】	牛乳、乳飲料、クリームなど	乳類販売業
	食肉	食肉販売業
	鮮魚	魚介類販売業
製造許可の必要な食品を自ら製造し、出店先で販売する【製造所での許可が必要】	弁当、おにぎりなど	飲食店営業(仕出し可能)
	パン、クッキー、和菓子など	菓子製造業
	果実ジュースなど	清涼飲料水製造業
	味噌	みそ製造業
	つくだに、煮豆など	そうざい製造業
	その他	各種食品の製造業
その他、営業許可の不要な行為	出店先におけるポップコーン、綿菓子の調製など ジャム(ただし保存性を高める目的で瓶詰や缶詰にしている場合は、缶詰又は瓶詰食品製造業の営業許可が必要)、漬物、乾燥野菜、こんにやくなどの製造販売	

露店での営業は認められません。

※以上は例示ですので、類似する品目であれば許可が必要な可能性があります。

※営業許可が不要な食品製造業についても、営業専用の施設設備を設けて、食品衛生責任者を設置する義務があります。また、食品衛生責任者の設置届を保健所へ行ってください。

これらの許可証を有していない営業者の出店は認められませんので、イベント開催までに大阪府泉佐野保健所長又は大阪府の保健所長の露店又は自動車による営業許可を取得させ、許可を取得していることを確認したうえで、出店させてください。

また、イベント主催者は、保健所の指導を踏まえ、食品衛生の観点から出店内容を審査し、食中毒の発生する恐れのある食品の出店は拒否しましょう。

■試飲・試食について

農産物や加工食品、飲料等の販売上、試食・試飲を提供することは食品衛生法上の許可は不要ですが、清潔な器具を使用し消毒用アルコールや冷蔵設備を用意し、衛生上の細心の注意を払ってください。なお、現場では、包丁、まな板の使用ができないので、果物などは予め洗浄設備が整った施設で処理したものを用意してください。

■『イベント開催届』について

イベント主催者は、事前に泉佐野保健所に『イベント開催届』を提出し、出店の可否及び取扱食品の審査・指導を受けてください。なお、『イベント開催届』には、食品出店リストと営業許可証のコピー及び食品出店の配置図などイベントの概要が分かるパンフレット類を添付してください。

イベント開催届

平成 年 月 日

大阪府泉佐野保健所長 様

主催者住所 泉佐野市〇〇
主催者氏名 〇〇イベント実行委員会
代表者〇〇
連絡先 072-〇〇〇-〇〇〇〇

このたび、下記のとおり食品の出店を伴うイベントを開催しますので、関係書類を添えてお届けします。

記

1. イベント名 : _____
2. 開催日時 : _____
3. 開催場所 : _____
4. 食品衛生に関する責任者及び連絡先
5. 食品出店者リスト（出店者氏名、連絡先、販売食品等）
6. 出店店舗の配置図
7. その他関係書類

※食品出店者の営業許可証の写し、イベントの概要がわかるパンフレット類を添付してください。

2. 露店による出店者の留意事項

現場で調理及び調製する場合は保健所の許可が必要です。
露店営業で扱える食品は限定されており、品目によって3つの業種に分かれています。

■露店で禁止されているメニュー・行為

- (1) 提供前に直前加熱しない食品(冷パスタ、サンドイッチ、さしみ等)の調製
- (2) 米飯の取扱い(おにぎり、カレーライス、ロコモコ等の提供はできません)
- (3) アイスcream類の小分け(ディッシャーで分ける等)
- (4) クリーム類(生クリーム、カスタードクリーム、アイスcream類)を使用した食品
- (5) 冷たい飲料類(生ジュース、タピオカジュース等)
- (6) 原材料の一次加工(野菜をきざむ、たこ焼きのたこを切る等)

■露店営業の取扱品目例と業種

※提供直前に加熱するものに限りです。

許可を要する露店営業の取扱品目例	飲食店営業	めん類	焼きそば、ラーメン、うどん、そば、パスタ、フォー
		そうざい類	おでん、フランクフルト、焼き鳥、イカ焼き、フライドチキン、フライドポテト
		その他	お好み焼き、たこ焼き、ホットドッグ、ピザ、豚汁、ビール
	喫茶店営業	飲み物	コーヒー、紅茶など提供直前に加熱調理するもの オレンジジュースなどのジュース類(サーバー使用) ただし、現場で果実を絞り作る行為は不可 また、飲料への氷の使用はできません
		かき氷	トッピングには生もの(フルーツ、クリーム類)の使用ができません。
		その他	ぜんざい、しるこ
	菓子製造業	回転焼き、クレープ(具材にフルーツ、クリーム類を使用することはできません。)、ドーナッツ、ワッフル、ベビーカステラ、たい焼き、蒸しまんじゅう、焼き団子、大学芋等(生菓子など提供直前に加熱しない菓子は製造できません。)	

※紙コップに既製品の飲料を注ぎ提供する行為は許可不要です。

※以上は例示ですので、類似する品目であれば許可の可能性あります。

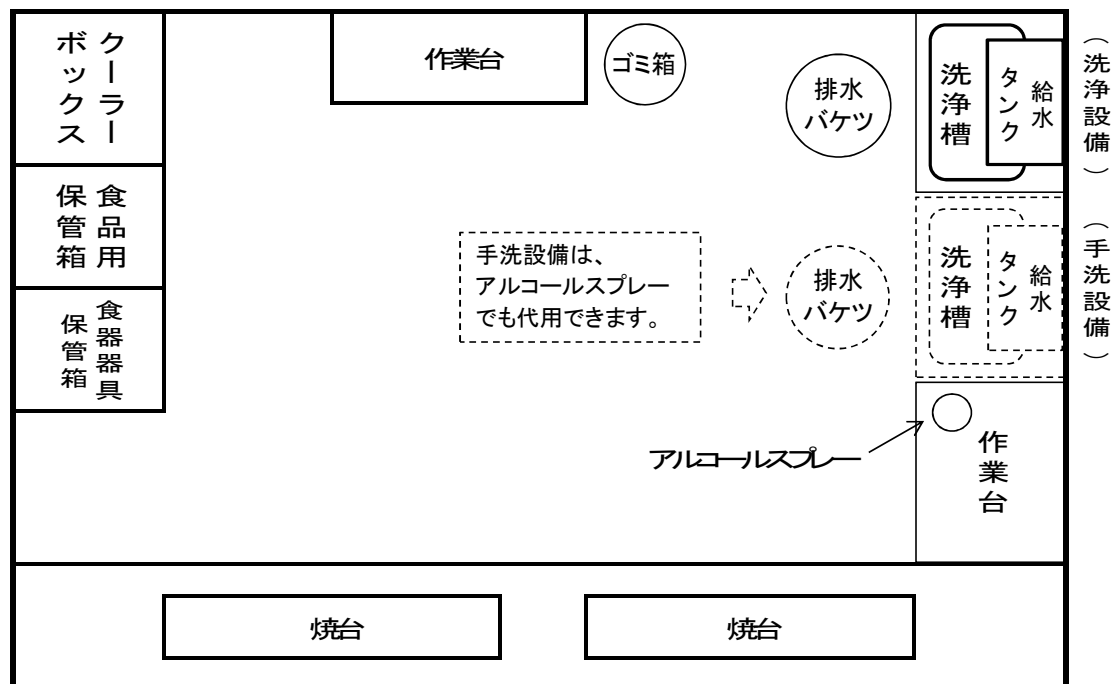
■許可申請に必要な設備の要件と設備大要の記載例

イベント当日のみの営業の場合は事前に営業場所での調査ができないので、保健所への営業許可申請時に、下記の設備を持参し審査を受けてください。

◆必要な設備(設備大要)・・・飲食店営業・喫茶店営業・菓子製造業に共通

設備項目		材質・名称	個数	備考
手洗設備		洗浄槽 (ポリ桶、ポリバケツ、シンク等) 又は アルコールスプレー	1	
器具用	洗浄設備	洗浄槽 (ポリ桶、ポリバケツ、シンク等)	1	
	消毒設備	アルコールスプレー又は 消毒液等	1	
給水設備		コック付き20リットル以上の ふた付きポリタンク	1～ 必要個数	飲用適の水
排水設備		ポリバケツ、ポリタンク等	1	給水タンク以上の容量があり、洗浄が容易にできるもの
食品保管設備		合成樹脂等のふた付き容器	必要個数	密閉できるもの
食器器具保管設備		合成樹脂等のふた付き容器	必要個数	密閉できるもの
冷蔵設備		冷蔵庫、クーラーボックス等	必要個数	
廃棄物容器		ふた付きゴミ箱 (ポリバケツ等)	1	
作業着・帽子		清潔な外衣、帽子等	必要個数	
屋根・側壁		屋根と側壁(三方囲)のある テント等	必要個数	
食器		使い捨ての紙製・樹脂製等	必要個数	使い捨てを推奨

◆露店営業設備例（イメージ図）



手洗いや器具等の洗浄・消毒に必要な設備（例）



食品や器具の保管に必要な設備（例）



店舗として必要な設備（例）



■営業者遵守事項

営業者は次に掲げる事項を遵守してください。

- (1) 営業設備周辺を清潔に保つこと。
- (2) 食品、器具及び容器包装は衛生的に取り扱うこと。
- (3) カキ氷の調製時には、必ず使用前に飲用適の水で氷雪の表面を洗うこと。
- (4) 手洗い設備には石鹼及び適当な消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (5) 設備の補修並びに水・消毒液等の補充に努めること。
- (6) 廃棄物容器は、汚液及び汚臭がもれないようにするとともに、清潔にしておくこと。
- (7) 調理作業に従事する者に、清潔な衣服・帽子(髪おおい)を着用させること。
- (8) 従事者の健康に留意し、感染症や化膿性疾患に罹患した場合には、調理作業に従事させないこと。
- (9) 原材料にアレルギー物質(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生等)が含まれているかどうかを把握し、調理加工後の販売時に購入者からアレルギー物質が含まれているかどうかの質問があった場合には、正確な情報を伝えること。
- (10) 複数の利用者から苦情の申し出がある等、異常を探知した場合は速やかに保健所に連絡すること。
- (11) 営業許可証は営業中、常に確認できるよう見やすい場所に掲示すること。

■許可申請の流れ

◆手続きの流れ

- (1)取扱食品や営業形態に問題がないか自己チェックしてください。
-
- (2)必要な設備を揃え、許可申請に必要な書類を作成します。
-
- (3)提出書類と設備を携え、管轄の保健所で書類及び設備の審査を受けます。
-
- (4)書類及び設備に不備がなければ許可証の交付手続きを行います。
-
- (5)1~2週間後に保健所にて営業許可証を交付します(印鑑持参ください)。
-
- (6)営業許可証を施設内に提示して営業を行ってください。

◆許可有効期間・有効地域

5年・営業許可は府内一円で有効です(ただし、大阪市、堺市、東大阪市、高槻市、豊中市、枚方市を除きます)。

◆申請時に必要な書類

書類	部数	備考
食品営業許可申請書	1	法人の場合は、登記事項証明書を提示してください
営業施設の平面図	2	
露店による食品営業設備の概要(様式1)	2	
水道水使用承認書	2	自己所有水道を使用する場合等省略可
私有地使用承認書	2	私有地を使用しない場合省略可

◆申請手数料(平成24年4月1日現在)

- (1)露店飲食店営業:8,000円
- (2)露店菓子製造業:7,600円
- (3)露店喫茶店営業:6,700円

新規	新規開店・営業者変更・場所移転・施設変更・期限切れ	更新	短期	自動車	露店
食品営業許可申請書 年 月 日 大 阪 府 知 事 様 申請者住所 (フリガナ) 氏 名 生年月日 年 月 日生 電話 (法人にあっては、主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名並びに電話番号) 食品衛生法第 52 条第 1 項の規定により、次のとおり食品営業の許可を申請します。					
営 業 所 所 在 地 電話 (フリガナ) 営業所の名称 (屋号又は商号)					
申 請	※処理番号	営業の種類	業 態 又 は 製 造 品 目		
		※許可の区分	※ 収 受 番 号	食品衛生責任者	資格
1					
		第 号	食第 号		
2					
		第 号	食第 号		
3					
		第 号	食第 号		
4					
		第 号	食第 号		
営業設備の概要		別添営業施設図面中のとおり	添付書類	営業施設図面・更新の場合は許可証	
資 格		1. 食品衛生管理者 2. 栄養士 3. 調理師 4. 製菓衛生師 5. 食鳥処理管理者 6. 知事が実施し、又は指定する講習を受けた者 (養成講習、特例講習、自家製ソーセージ責任者) 7. その他知事が認めた者 (経過措置者、指導員養成講習、調理技能士、専門調理師、船舶調理士) 8. 未修了			
申請者の欠格事項		(1) 食品衛生法第 5 2 条第 2 項 1 号に該当する事実			
		(2) 食品衛生法第 5 2 条第 2 項 2 号に該当する事実			
備 考		1 ※印の欄は、記載しないこと。 2 申請者の欠格事項の欄は、申請者 (法人にあっては、その業務を行う役員を含む。)に各欄に掲げる事実がないときは「なし」と記載し、あるときはその内容を記載すること。			
一 時 加 工 原 材 料 購 入 先		1. ソフトクリーム(液状ミックス・その他) 2. 魚肉ねり製品(すり身) 製造所又は販売所 氏 名			
収 入		受 付			

「注意
所 知
長 事
| |
二 三
枚 枚
}
提出」

営業所在地	(電)	屋号又は商号	
氏 名		営業の種類	
(製造場、調理場の平面図)			
営業所家屋平面図		営業所附近見取り図	

※注：手洗い設備等の名称、便所（共同便所も含む）及び寸法を忘れずに記入すること。

(様式第 1 号)

露店による食品営業設備の概要

営 業 者 氏 名	
営 業 者 住 所	
基地施設	設備保管場所
所 在 地	一 次 加 工 所

取 扱 品 目	
業 態	組立式 ・ 車付屋台 ・ その他 ()
手 洗 い 設 備	流水受槽式設備 (有 ・ 無) 材質等 ()、 消毒方法 ()
洗 浄 設 備	材質等 ()、消毒方法 ()
給 水 量	L
排 水 設 備	ポリバケツ ・ その他 ()
食 品 保 管 設 備	材質等 ()
食器器具保管設備	材質等 ()
冷 蔵 設 備	冷蔵庫 ・ クーラーボックス ・ その他 ()
廃 棄 物 容 器	ふた付きポリバケツ ・ その他 ()
作 業 着 ・ 帽 子	専用の作業着 ・ 帽子 ・ マスク ・ その他 ()
屋 根 ・ 側 壁	テント張り ・ 板張り ・ その他 ()
食 器	使い捨て食器 ・ 再使用食器 ・ その他 ()

一次加工又は材料供給承認書

私の営業施設	{ の調理場において原材料の一次加工を行う から材料を供給する }	ことを承認します。
年 月 日		
屋号		
所在地		
氏名		
印		
(自署の場合は印不要)		

※許可証の写しを添付すること。

水道使用承認書及び私有地使用承認書

水道使用承認書

私の管理する	市	町	丁目	番	号の水道を使用
することを承認します。					
年	月	日			
			住所		
			氏名	印	
(自署の場合は印不要)					

私有地使用承認書

私の管理する	市	町	丁目	番	号に出店するこ
とを承認します。					
年	月	日			
			住所		
			氏名	印	
(自署の場合は印不要)					

3. 物品販売を行う出店者の留意事項

☆野菜・果物等の農産物を調理加工せずにそのまま販売する、許可のある固定店舗(施設)で許可業者が製造し、包装・表示された菓子、パン、弁当、そうざい類等をイベント会場で販売する場合は、現地での許可は不要です。

■注意事項

- (1)露店で牛乳・乳飲料、食肉、鮮魚介類を販売することはできません。
- (2)家庭の台所で製造されたものの販売はできません。
- (3)加工食品には適正な表示があることを確認してから販売してください。
- (4)露店でフルーツの皮をむいたり、カットフルーツにすることはできません。
- (5)露店でアイスクリーム類の小分け販売はできません。

4. 自動車による出店者の留意事項

☆自動車に調理設備を設置し、人が車内に乗り込み食品を調理販売する場合は、食品衛生法に基づく営業許可(自動車営業)が必要となります。

■出店者募集にあたり

自動車による出店の場合は

- ① 大阪府で自動車営業の許可を有している、かつ
- ② 許可証に記載されている営業所在地が『大阪府内一円(ただし、政令指定都市、中核市は除く)』となっている

ことを必ず確認してください。

これらの許可証を有していない営業者の出店は認められませんので、イベント開催までに大阪府泉佐野保健所長又は大阪府の保健所長の自動車営業許可を取得させ、許可を取得していることを確認したうえで、出店させてください。

許可を受けるに当たっては、施設(自動車)が基準に適合する必要があるため、また、許可取得まで、時間がかかる場合があります。

詳しくは、大阪府泉佐野保健所で早めにご相談ください。

大阪府泉佐野保健所 生活衛生室 食品衛生課

大阪府泉佐野市上瓦屋 583-1

TEL: 072-464-9688

FAX: 072-464-9680