

# 祭礼・催事の 露店営業、臨時営業について

「露店営業及び臨時営業取扱要領」  
最終改正 令和3年5月27日 3食生第111号

縁日、祭礼等の行事において、不特定多数を対象として簡易な施設を設け食品を提供する場合、①露店営業または、②臨時営業の営業許可が必要です。  
あらかじめ、必要な申請を行い、公衆衛生上講ずべき措置の基準などを守る必要があります。

## 祭礼・催事とは

①神社お寺などの縁日、祭礼、②市町村区民祭、③産業祭、④文化祭、⑤体育祭、⑥花見、⑦花火大会、⑧歩行者天国、⑨学校祭、⑩スポーツ大会、⑪バザー、盆踊りなど、季節的又は一時的に開催されるもの。

## ①露店営業

定義：祭礼又は催事の期間内に臨時に行われる営業であって、組立式等簡易な施設設備により簡易な調理等を行う営業  
適用業種：飲食店営業  
取扱品目：1許可で1品目（取扱品目 別表1 参照）  
許可の条件：営業区域は県内一円もしくは、出店する祭礼又は催事

## ②臨時営業

定義：祭礼又は催事の期間内に臨時に行われる営業であって、祭礼又は催事の会場地内に施設を設けて行う営業  
適用業種：飲食店営業、魚介類販売業（調理行為を行わず、包装されていない魚介類の販売）（取扱品目 別表2参照）  
許可の条件：出店する祭礼又は催事が限定  
取扱品目が限定

## 許可ではなく営業届で販売、製造できるもの

食品工場や店舗（許可施設）で製造され、食品表示された容器包装に入った食品の陳列販売（冷蔵品は冷蔵設備を用意すること）や農産物の1次加工品等の提供は営業許可ではなく、営業届の対象となる場合があります。詳細はご相談下さい。

例

【許可施設で製造され容器包装に入れた加工食品】  
缶詰・ビン詰・缶ジュース、ペットボトル飲料、弁当等  
【農産物の一次加工品】  
焼きもちし、焼き芋、ポン菓子、綿菓子等（ただし、味付不可。焼くだけ）

松本市保健所 食品・生活衛生課

〒390-0852 長野県松本市島立 1020 松本合同庁舎 1F 電話 0263-40-0705(直通)

# 露店・臨時営業の許可申請される皆様へ

－ 営業許可申請の進め方－

松本市保健所

## 事前指導

計 画 と 準 備	平面図を用意して施設・設備について保健所に相談
	祭礼・催事に該当するか確認(イベントの概要がわかるパンフレットや開催要領)
	道路使用許可(警察署)、消防法(消防署)
	申請書類の準備
	水質検査の実施(井戸水等使用の場合)
	衛生物資(冷蔵庫温度計等)の準備

## 申 請 (提出書類)

- (1) 食品営業許可申請書 ※ (インク又はボールペンを用いて楷書で記入してください)  
テント等営業施設の平面図(平面図を添付)  
施設内の詳細図(器具類の配置を正確に記入し、それらの名称、寸法を記入)
  - (2) 登記事項証明書(法人の場合)
  - (3) イベントの概要がわかるパンフレットまたは開催要領(祭礼・催事に該当するかを確認するため)
  - (4) 水質検査証明書(水道水以外の水を使用する場合、検査項目:26項目)
  - (5) 営業所までの案内図(臨時営業の場合、現地確認が必要なため)
  - (6) 食品衛生責任者資格証(資格を証明する書類(調理師免許証、養成講習会受講証等)のコピー)
- ※ 申請料(                      円) (+手数料)

## 現地調査 (臨時営業のみ)

検査日時は申請時に調整します。

## 許可指令書

施設基準に適合していることが確認されてから10日以内に交付されます。

## 露店営業施設及び臨時営業施設の共通基準

### (1) 施設の構造等

- ア 施設は、不潔な場所に位置しないこと。
- イ 施設は、食品を取り扱う量に応じた広さを有すること。

### (2) 施設の設備

- ア 床面、内壁及び天井は、清掃を容易にすることができる構造であること。ただし、露店営業にあつて地面からのじんあいの飛散を防止できる構造であるときは、床面を省略することができる。
- イ 採光又は照明が十分であること。

### (3) 機械器具等

- ア 作業に応じた機械器具等を備えること。
- イ 移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に備えること。
- ウ 食品に直接接触する機械器具等は、その構造、材質等が衛生的に良好で、洗浄が容易であり、消毒が可能なものであること。

### (4) 給水設備及び汚物処理設備

- ア 使用水は、十分供給されていること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、次のとおり給水すること。
  - ① 使用水は、水質検査の結果、飲用に適すると認められたものであること。
  - ② 水源は外部から汚染されない構造であること。
- イ 衛生的で十分な容量のある不浸透性の廃棄物容器を備えること。

## 露店営業施設の基準

### (1) 施設の設備

- ア 手指洗浄設備を設け、手指の消毒薬を備えること。
- イ 必要に応じて、取扱量に応じた衛生的な冷蔵又は冷凍設備を設けること。

### (2) 機械器具等

- ア 衛生的に作業のできる調理台等を設けること。
- イ 使用する食器は使い捨てのものであること。
- ウ 冷蔵及び冷凍設備には、温度計を備えること。

### (3) 給水及び排水設備

- ア 必要に応じて、外部汚染のおそれがなく、その構造、材質等が衛生的に良好で、飲用に適する水を十分に供給できる容量の貯水タンクを設けること。
- イ 下水道その他衛生上支障ない場所へ排水する場合を除き、必要な容量の排水容器を設けること。

## 臨時営業施設の業種別基準

### (1) 飲食店営業

#### ア 施設の設備

- ① じん埃による汚染を防止し、ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること(販売行為中を除く。)
- ② 換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
- ③ 従事者の手指を洗浄し、及び消毒するための装置を備えた流水式手洗設備を有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- ④ 食品等を洗浄するため、使用目的に応じた洗浄設備を有すること。
- ⑤ 必要に応じ、使用に適した冷蔵又は冷凍庫を設けること。

#### イ 機械器具等

- ① 取扱量に応じた調理器具、作業台及び配膳台を設けること。
- ② 冷蔵及び冷凍設備には、温度計を備えること。

#### ウ 排水設備

必要に応じ、十分な容量の排水タンクを設け、下水道その他衛生上支障ない場所へ排水すること。

### (2) 魚介類販売業

#### ア 施設の設備

- ① 従事者の手指を洗浄し、及び消毒するための装置を備えた流水式手洗設備を有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- ② 必要に応じ、器具等を洗浄するため、使用目的に応じた洗浄設備を有すること。

#### イ 機械器具等

取扱量に応じた専用の冷蔵販売ケースを設け、温度計を備えること。

#### ウ 排水設備

必要に応じ、十分な容量の排水タンクを設け、排水先は下水道その他衛生上支障ない場所であること。

別表 1 (露店営業における取扱食品)

## 1 取扱食品

分類	分類の説明	品目
煮物類	あらかじめ仕込み(具材の細切、煮込み等)し、その場で加熱調理したもの	おでん、豚汁、煮込み、汁粉、ぜんざい、雑煮 等
	その他、煮て販売するもの	
焼き物類	あらかじめ仕込み(細切、串打ち等)し、冷蔵等した具を、その場で焼いたもの	肉串焼き(焼きとり、牛串等)、魚介串焼き(いか焼き等)、焼肉(焼肉、焼きソーセージ類、野菜炒め等)、焼魚介類(焼魚、焼貝等) 等
	生地にあらかじめ仕込み(細切等)し、冷蔵等した具を加えて焼いたもの	お好み焼き、チヂミ、広島焼、たこ焼き 等
	麺にあらかじめ仕込み(細切等)し、冷蔵等した具を加えて焼いたもの	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン 等
	あらかじめ許可営業施設において成型し、冷蔵等した米飯類を、その場で焼いたもの	五平餅、焼きおにぎり、焼餅 等
	その他、焼いて販売するもの	
揚げ物類	あらかじめ揚げる状態に加工した具を揚げたもの	から揚げ、フライドポテト、アメリカンドッグ、春巻き 等
	その他、揚げて販売するもの	
蒸し物類	あらかじめ蒸す状態に加工した具を蒸したもの	蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい 等
	その他、蒸して販売するもの	
飲料 (酒類含む)	コップなどで小分け販売するもの(複数の既製品飲料の混合を含む)(フロート類を除く。)	
焼菓子類	あらかじめ焼く状態に加工した半製品を焼いたもの	焼団子、焼きまんじゅう、クレープ、たい焼、回転焼 等
揚菓子類	あらかじめ焼く状態に加工した半製品を揚げた(蒸した)もの	ドーナッツ類、揚げまんじゅう、蒸しまんじゅう 等
飴菓子類	あらかじめ仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作る飴菓子	べっこう飴、果実飴、カルメ焼 等
バーガー類	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	ハンバーガー又はドッグ類
その他	その場で簡単な調理・加工で提供するもの	かき氷、ところてん、アイスクリーム類(いわゆるソフトアイスに限る。)、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) 等

## 2 取扱食品の制限等

- (1) 生もの（さしみ、馬刺し等）は取り扱わないこと。
- (2) 煮る、焼く、揚げる等、加熱調理するものによっては、その食品の中心部まで十分に加熱すること。
- (3) 加熱調理後の細切や和える等の複雑な調理工程を必要とする品目は取り扱わないこと。
- (4) 米飯類（五平餅、焼きおにぎりを除く。）は取り扱わないこと。
- (5) 原材料の細切等の仕込行為はその場で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、清潔な調理、加工施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで冷蔵保管すること。
- (6) ハンバーガー及びドッグ類に使用する野菜類は、その場で加熱調理したものをを用いること。
- (7) かき氷の削氷機は密閉式とし、原料の氷は氷雪の成分規格に適合するものであり、あらかじめ削氷して貯蔵した氷の使用は認めないこと。
- (8) 果実等をその場で搾汁する生ジュースは取り扱わないこと。
- (9) いわゆるソフトアイスとは、アイスクリーム類製造業の施設で製造され、個別の包装容器に入れられたアイスクリーム類を、専用の器具を用いてにコーン又はカップに盛り付けるものをいうこと。
- (10) クリームを使用する場合は、あらかじめ調整された製品を、その保存基準を守って使用すること。
- (11) 焼菓子類には、焼いた後、ジャム、はちみつ等を塗ったものを含むこと。
- (12) あん類は、菓子製造業の許可を有する施設において調製されたあんを使用すること。
- (13) 生めんのゆで行う等その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わないこと。

### 別表2（臨時営業における取扱食品）

#### 1 取扱食品

	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（酒類を含む。）、かき氷、ところてん、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及びソフトクリームに限る。）、その場で加熱調理し直ちに客に提供する菓子類
魚介類販売業	魚介類（調理行為を行わない魚介類に限る。）

## 2 取扱食品の制限等

- (1) 生野菜や果物類を使用する場合は、専用の調理器具及び食品洗浄設備を設けること。
- (2) 加熱調理する食品によっては、その中心部まで十分に加熱すること。
- (3) 米飯は、病原微生物が繁殖する温度帯を避けて保温又は冷蔵すること。

- (4) 飲食店営業の取扱品目の「その場で加熱調理し直ちに客に提供するもの」としてめん類を茹で、直ちに流水で冷却後水切りし、付け汁を添えるか、タレをかけて提供する場合、いわゆる「ざるそば（うどん）」「つけ麺」等についても認める。

この場合にあつては、専用の食品洗浄設備を有し、飲用に適する水が十分に供給されていること。

- (5) かき氷の削氷機は密閉式とし、原料の氷は氷雪の成分規格に適合するものであり、あらかじめ削氷して貯蔵した氷の使用は認めないこと。
- (6) クリームを使用する場合は、あらかじめ調整された製品を、その保存基準を守って使用すること。
- (7) あん類は、菓子製造業の許可を有する施設において調製されたあんを使用すること。

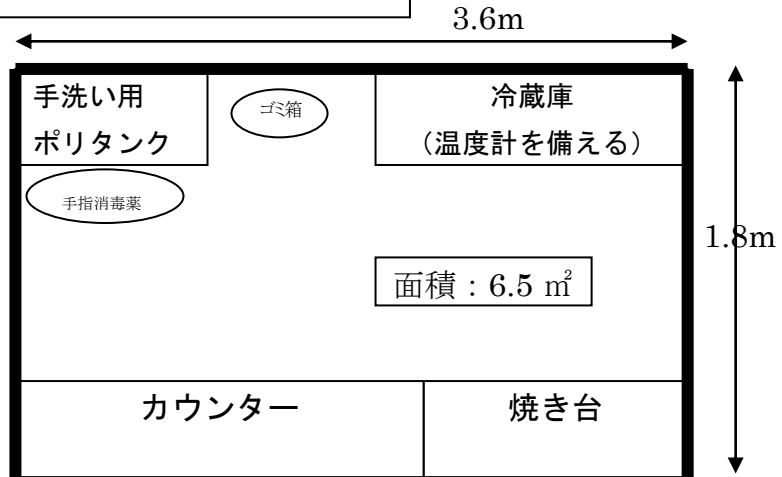
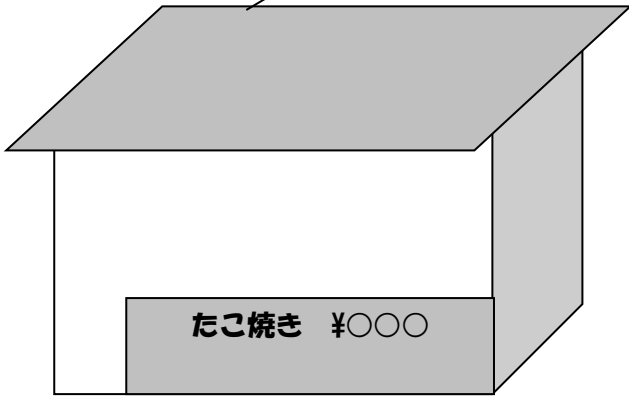
## 露店営業の例

## 図面例

ひとつのテントにつき、1つの許可、1品目の取扱い

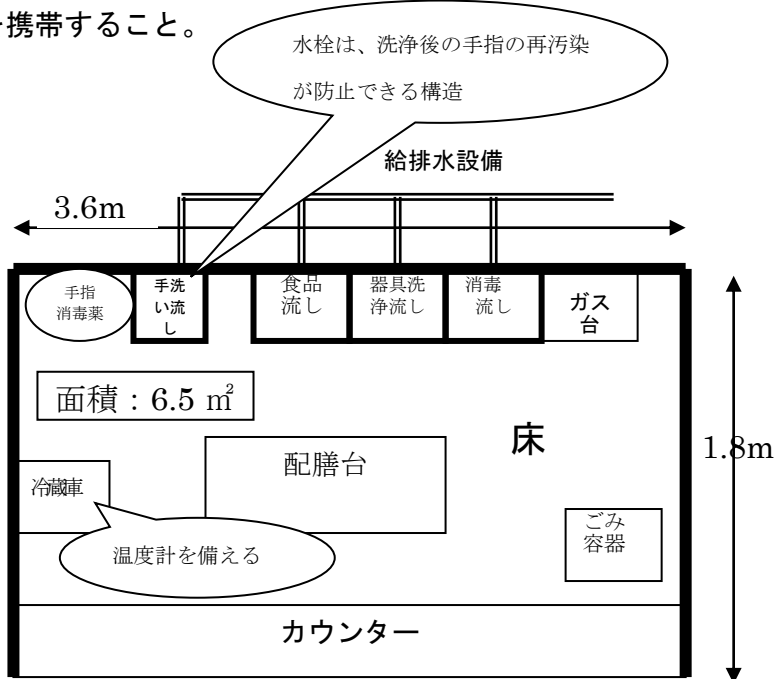
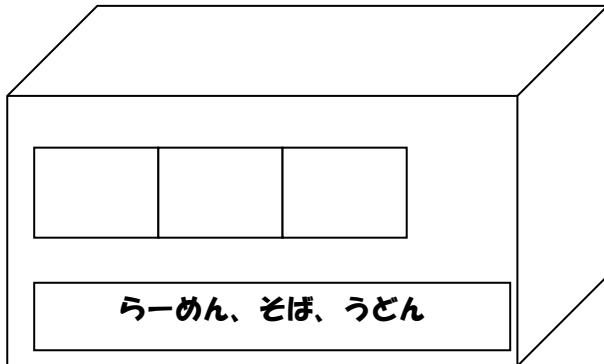
※ひとつのテントで「たこ焼き」と「ビール」二つの提供はできない。テントが二つ、許可が2つ必要。

- ・ 厚手のビニールシート等で、屋根、側面3方向囲む
- ・ 許可証（写しを含む）を携帯



## 臨時営業の例

- ・ コンテナハウス、厚手のビニールテント等の施設に、床、給排水設備が必要です。
- ・ 一つの施設で一つの許可が必要。許可の範囲内で1品目以上の取扱いができます。
- ・ 営業中は「食品営業許可証」（写しを含む）を携帯すること。



魚介類販売業では、取扱量に応じた冷蔵販売ケースを設け、温度計を備えること。

