

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、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

一営業許可申請の進め方一

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のできる構造であること。ただし、露店営業にあっ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。

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
揚げ菓子類	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あつては、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用いること。
- (7) かき氷の削氷機は密閉式とし、原料の氷は冰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) 生めんのゆで行為等その場での製造、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あつては、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温蔵すること。
- (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。

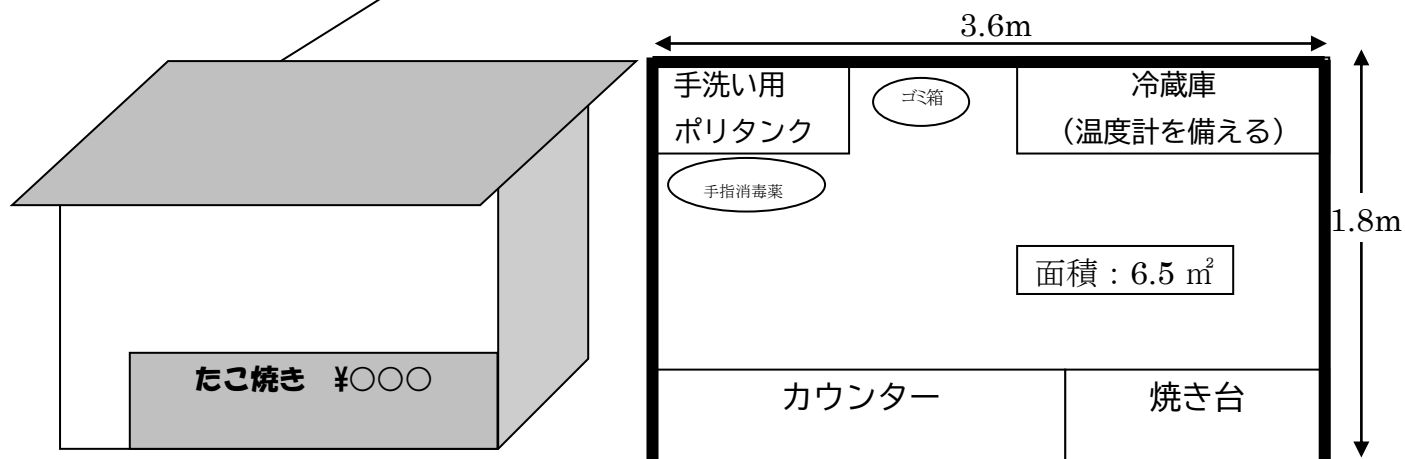
露店営業の例

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

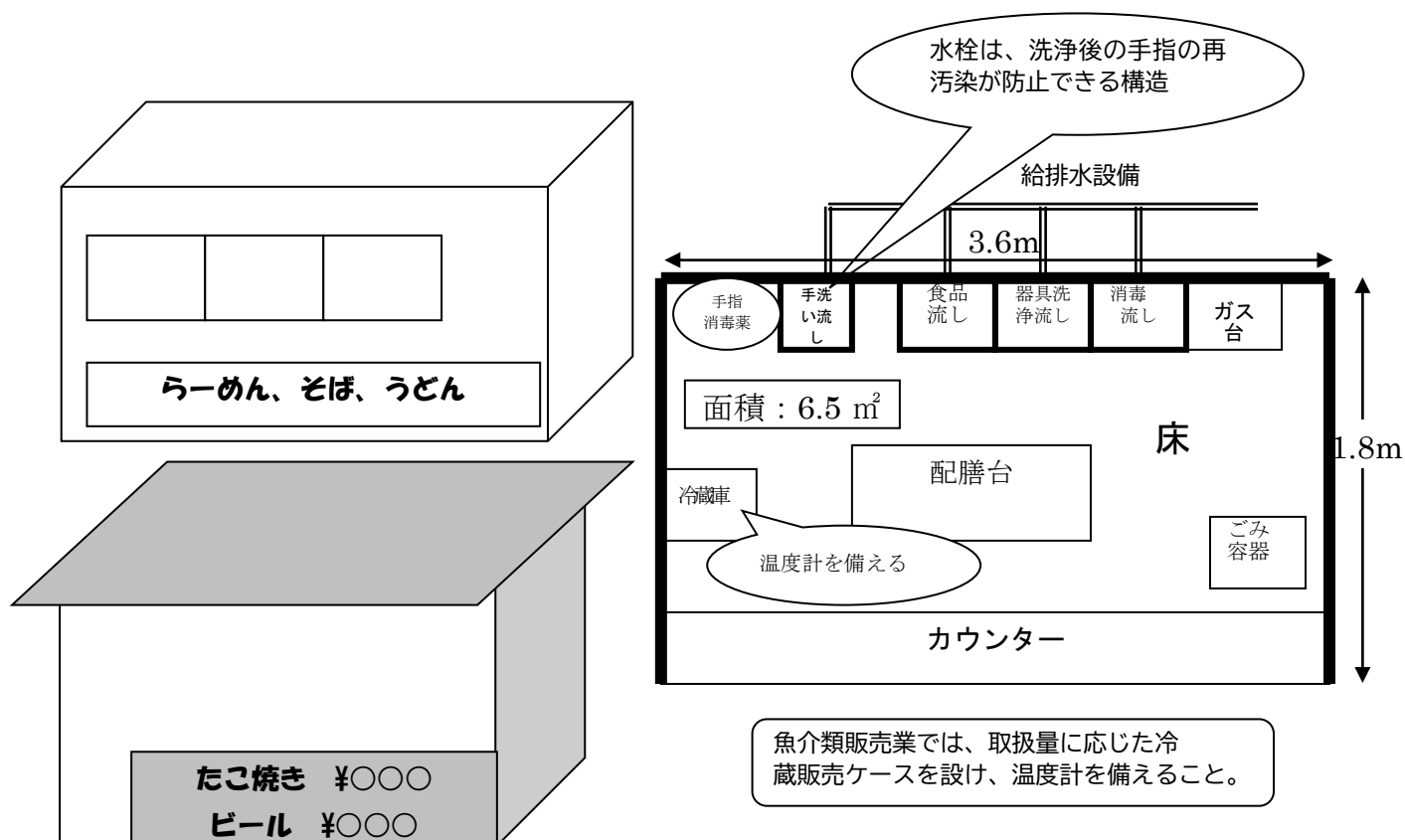
※ひとつのテントで「たこ焼き」と「ビール」二つの提供はできない。テントが二つ、許可が2つ必要。

- ・ 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。



露店営業の記載例

令和〇年 〇月 〇日
整理番号：
※申請者、届出者による記載は不要です。

松本市保健所長 殿

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

食品衛生法（第 55 条第 1 項・第 57 条第 1 項）の規定により次のとおり関係書類を提出します。
※食品衛生申請等システムにおける個人情報等の取扱いについて理解し、登録に同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（☒）
※「申請者・届出者住所」、「申請者・届出者氏名」、「営業施設の電話番号」、「営業施設の所在地」、「営業施設の名称、屋号又は商号」の情報について、官民データ活用推進基本法の目的に沿い、オープンデータとして公開することに同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（☒）
※【許可申請時のみ】「申請者住所」、「申請者氏名」の情報について、許可期限満了時に（一社）長野県食品衛生協会から申請者あてに送付する許可継続申請手続きの案内に使用するため、同協会に提供することに同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（☒）
*印の項目は、記載必須事項ではありません。

申請者・届出者情報	郵便番号*： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号*： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号*： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス*： shokuhin@△△△.jp	法人番号*：	
	申請者・届出者住所※法人にあつては、所在地 長野県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) しょくひん たろう		生年月日※法人は不要
営業施設情報	申請者・届出者氏名※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 食品 太郎		昭和〇年 〇月 〇日生
	郵便番号*： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号*： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号*： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス*： shokuhin@△△△.jp		
	施設の所在地 ○×公園（松本市〇〇町〇丁目） ①申請者住所、②営業場所、 ③申請する保健所の管轄市町村（営業場所が未定等の場合） 「①～③の所在地は、申請する保健所の管轄所在地とすること」		
	(ふりがな) れすどらん たろう		
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎		
	(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 食品 花子	受講した講習会	都道府県知事等の講習会（適正 に 認める場合を含む） 講習会名称：食品衛生責任者養成講習会、その他（ ） 受講日：〇〇協会養成講習会 〇年 〇月 〇日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 お好み焼	自由記載*	
	自動販売機の型番*	業 態*	露店
	HACCP の取組	※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 ☐ HACCP に基づく衛生管理 ☒ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理	
	業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設*	☐
	輸出食品取扱施設* ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。	☐	
営業届出	営業の形態		備 考
	1		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう		電話番号*
	担当者氏名* 食品 次郎		〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

【裏面（網掛け箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第 55 条第 2 項関係					該当には ☒			
	(1)	食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して 2 年を経過していないこと。				☐			
	(2)	食品衛生法第 59 条から第 61 条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して 2 年を経過していないこと。				☐			
	(3)	法人であつて、その業務を行う役員のうちに(1)、(2)のいずれかに該当する者があるもの。				☐			
営業施設情報	令第 13 条に規定する食品 又は添加物の別*		☐ ①全粉乳（容量が 1,400 グラム以下である缶に収められたもの）						
			☐ ②加糖粉乳		☐ ⑤魚肉ハム		☐ ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）		
			☐ ③調製粉乳		☐ ⑥魚肉ソーセージ		☐ ⑨マーガリン		☐ ⑪添加物（法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められたもの）
			☐ ④食肉製品		☐ ⑦放射線照射食品		☐ ⑩ショートニング		
	(ふりがな)			資格の種類		食品衛生法第 48 条第 6 項第 号			
	食品衛生管理者の氏名※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要 ※該当する場合に記載			受講した講習会		講習会名称： 受講日： 年 月 日			
使用水の種類			自動車登録番号※自動車において調理をする営業の場合						
①水道水（ ☒ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道）									
② ☐ ①以外の飲用に適する水									
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設*		☐		生食用食肉の加工又は調理を行う施設*		☐		
	ふぐの処理を行う施設*						☐		
	(ふりがな)								
	ふぐ処理者氏名*※ふぐ処理する営業の場合				認定番号等*				
添付書類	☒	施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）			☐				
	☐	（飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果			☐				
	☐				☐				
	☐				☐				
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨※該当する場合に記載 ※併せて、事業譲渡を証する書面（契約書等）の写し等の提示が必要								
営業許可業種	許可番号及び許可年月日 ※申請者による記載は不要です。		営業の種類			備 考			
	1	年 月 日	飲食店営業（露店）						
	2	年 月 日							
	3	年 月 日							
備考	施設の所在地で記載した住所以外の情報 (例) 営業場所								
	営業場所：県内一円							アカウント: O × △ @co.jp（電子メールアドレス） パスワード: 12345abcde（英文字または数字 6 文字以上）	

臨時営業の記載例

令和〇年〇月〇日
整理番号：
※申請者、届出者による記載は不要です。

松本市保健所長 殿

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定により次のとおり関係書類を提出します。
※食品衛生申請等システムにおける個人情報等の取扱いについて理解し、登録に同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（☒）
※「申請者・届出者住所」、「申請者・届出者氏名」、「営業施設の電話番号」、「営業施設の所在地」、「営業施設の名称、屋号又は商号」の情報について、官民データ活用推進基本法の目的に沿い、オープンデータとして公開することに同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（☒）
※【許可申請時のみ】「申請者住所」、「申請者氏名」の情報について、許可期限満了時に（一社）長野県食品衛生協会から申請者あてに送付する許可継続申請手続きの案内に使用するため、同協会に提供することに同意する場合は、次の欄にチェックしてください。（☒）
*印の項目は、記載必須事項ではありません。

申請者・届出者情報	郵便番号*：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号*：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号*：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス*：shokuhin@△△△.jp		法人番号*：
	申請者・届出者住所※法人にあつては、所在地 長野県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号		
	(ふりがな) しょくひん たろう		生年月日※法人は不要
	申請者・届出者氏名※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 食品 太郎		昭和〇年〇月〇日生
営業施設情報	郵便番号*：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号*：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号*：〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス*：shokuhin@△△△.jp		
	施設の所在地 〇×公園（松本市〇〇町〇丁目）		
	(ふりがな) れすとらん たろう		
	施設の名称、屋号又は商号 レストラン太郎		
	(ふりがな) しょくひん はなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く。 食品 花子	受講した講習会	都道府県知事等の講習会（適正 と 認める場合を含む） 講習会名称：食品衛生責任者養成講習会、その他（ 受講日：〇〇協会養成講習会 〇年〇月〇日
	主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 お好み焼き、たこ焼、飲料	自由記載*	
	自動販売機の型番*	業態*	臨時
	HACCP の取組	※引き続き営業許可を受けようとする場合に限る。ただし、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業の場合は新規の場合を含む。 ☐ HACCP に基づく衛生管理 ☒ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理	
業種に応じた情報	指定成分等含有食品を取り扱う施設*		☐
	輸出食品取扱施設* ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。		☐
営業届出	営業の形態		備考
	1		
	2		
	3		
担当者	(ふりがな) しょくひん じろう		電話番号*
	担当者氏名* 食品 次郎		〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇

【裏面（網掛け箇所）：許可のみ】

申請者・届出者情報	法第 55 条第 2 項関係					該当には ☒
	(1)	食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して 2 年を経過していないこと。				☐
	(2)	食品衛生法第 59 条から第 61 条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して 2 年を経過していないこと。				☐
	(3)	法人であつて、その業務を行う役員のうちに (1)、(2) のいずれかに該当する者があるもの。				☐
営業施設情報	令第 13 条に規定する食品又は添加物の別*		☐ ①全粉乳（容量が 1,400 グラム以下である缶に収められたもの）			
			☐ ②加糖粉乳	☐ ⑤魚肉ハム	☐ ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの）	
			☐ ③調製粉乳	☐ ⑥魚肉ソーセージ	☐ ⑨マーガリン	☐ ⑪添加物（法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められたもの）
			☐ ④食肉製品	☐ ⑦放射線照射食品	☐ ⑩ショートニング	
	(ふりがな)		資格の種類		食品衛生法第 48 条第 6 項第 号	
	食品衛生管理者の氏名※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要 ※該当する場合に記載		受講した講習会		講習会名称： 受講日： 年 月 日	
使用水の種類		自動車登録番号※自動車において調理をする営業の場合				
①水道水（ ☒ 水道水 ☐ 専用水道 ☐ 簡易専用水道）						
② ☐ ①以外の飲用に適する水						
業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設*		☐	生食用食肉の加工又は調理を行う施設*		☐
	ふぐの処理を行う施設*					☐
	(ふりがな)					
	ふぐ処理者氏名*※ふぐ処理する営業の場合		認定番号等*			
添付書類	☒	施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）			☐	
	☐	（飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果			☐	
	☐				☐	
	☐				☐	
事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨※該当する場合に記載 ※併せて、事業譲渡を証する書面（契約書等）の写し等の提示が必要					
営業許可業種	許可番号及び許可年月日 ※申請者による記載は不要です。		営業の種類		備考	
	1	年 月 日	飲食店営業（臨時営業）			
	2	年 月 日				
	3	年 月 日				
	4	主に出店する祭礼又は催事				
備考	アカウント: ○×△@co.jp(電子メールアドレス) パスワード: 1234abcd(英文字または数字 8 文字以上) 主に出店する祭礼又は催事：○○フェスタ					

露店・臨時営業の許可申請される方へ

申請書類の提出	祭礼・催事の10日前まで（露店営業の場合） 検査日の前日まで（午後3時まで）（臨時営業の場合）
標準処理期間	10日間（申請から許可が下りるまでの期間）

- ・スムーズな手続きができるように、設備基準等について、計画段階で必ず保健所に相談してください。
- ・申請手続き、衛生管理等の不明な点については、お近くの食品衛生推進員にご相談ください。

※ 令和3年6月1日（火）より、食品衛生申請等システムからオンラインによる申請を受け付けています。

【食品衛生申請等システム】

<https://i2fas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



（オンライン申請の場合も、申請料のお支払いは窓口でお願いします。）

段 階	手続き事務	確認
1 計 画	平面図を用意して、施設基準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	
2 申請準備	水質検査の実施 衛生物資（湿温度計等）の準備	
3 申 請 （申請書類 の作成）	①食品営業許可申請書、施設平面図（施設全体図、平面図）	
	②登記事項証明書（法人の場合）	
	③水質検査実施証明書（井戸水等使用の場合）	
	④施設までの地図（わかりやすいように作成すること）（臨時営業の場合）	
	⑤食品衛生責任者の資格証（調理師等の資格がある場合）	
申請業種	露店営業・臨時営業	申請料
	飲食店、魚介類販売（臨）	

*不明な点、わからないことは、下記にお問い合わせください。

◎この書類は、次回来所する際に必ずお持ちください。

松本市保健所食品・生活衛生課

電話 0263-40-0705

FAX 0263-40-0811

松本食品衛生協会

電話 0263-47-7850



模擬店等で 食品を調理される皆様へ

イベントで食品を提供する場合は、
取り扱うことのできる品目等に制限があります。
詳細は、裏面を参考にしてください。

01

1日限りであっても、
食品を調理・加工し
販売する場合は、保健所への
届出が必要です。

臨時出店届

単なる盛り付け、酒類やジュースを
コップに注ぐ行為も調理になる



露店営業をする上での注意点!

- ・嘔吐や下痢症状のある人、手指に傷のある人は、食品を取り扱わないでください!
- ・調理を始める前、トイレのあと、作業毎に、手を洗いましょう!
- ・使い捨て手袋を使用する場合は、こまめに新しいものに交換しましょう!
- ・食材の温度管理を適切に行いましょう! (要冷蔵品は10℃以下で保存)
- ・原材料の細切等の仕込みは、その場で行わないようにしましょう!
- ・食品は十分に加熱し、生焼けを防止しましょう
- ・作り置きはせず、提供直前に加熱するようにしましょう。

02

松本市公式YouTube
チャンネルで、食中毒予防
の動画を配信しています

僕たちが、
食中毒予防のポイントを
解説するよ
QRコードはこちら▶▶▶



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 その他、煮て販売するもの	おでん、豚汁、煮込み、汁粉、ぜんざい、雑煮 等
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 その他、焼いて販売するもの	五平餅、焼きおにぎり、焼餅 等
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 その他、揚げて販売するもの	から揚げ、フライドポテト、アメリカンドッグ、春巻き 等
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 その他、蒸して販売するもの	蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい 等
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
揚げ菓子類	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

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あつては、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) 生めんゆいで行為等その場での製造、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。



テントで営業するときのルール

- ・ 1つのテントで営業できるのは1品目
- ・ テントは屋根、側面3方向を囲ってください
- ・ 許可証(写しを含む)を携帯してください

手洗い用 ポリタンク	ゴミ	冷蔵庫 (温度計を備える)
面積: 6.5㎡		
カウンター	焼き台	

