

# イベント出店について

☆出店には原則、食品衛生法に基づき「**営業届出**」か「**営業許可**」のどちらかの申請が必要です。

## 営業届出とは

既製品を仕入れて開封せずそのままの状態の販売する場合に必要（申請料は不要）

## 営業許可とは

最大1週間、イベント会場で調理した商品を提供できる許可（申請料が必要）

### × 臨時営業許可でできないこと ×



- ① 調理手順の最後に加熱した商品以外を提供すること。  
（ただし、かき氷、アイスクリーム、飲み物、既製品は除く）
- ② 材料の切込みや下ごしらえを決められた施設以外で行うこと。  
（例 家庭のキッチン、イベント会場など）
- ③ 前日に商品を作り置きすること。
- ④ 決められた施設以外で調理した食品をイベント会場に持ち込みそのまま手を加えずに販売すること。

### 許可申請に必要な書類

- ① 許可申請書（保健所にあります）
- ② テント内の配置図
- ③ 食品衛生責任者の証明書のコピー（資格がある場合）
- ④ 水質検査結果（井戸水使用の場合） ※申請内容によっては必要書類が増える場合があります。

## 臨時許可の施設基準について

- ① ゴミや埃がテント内に入らないように注意する。(三方張り)
- ② 作業をするのに十分な広さを確保する。
- ③ 食品や調理器具などを汚れから守る設備を準備する。
- ④ 使用する水は水道水など飲用に適した水を使用する。  
(1品目：40L、2品目以上：80L以上)
- ⑤ 流水式の手洗いと手指を消毒するための消毒液を準備する。
- ⑥ 食品等を保管する冷蔵・冷凍設備には温度計をつける。
- ⑦ 蓋つきのごみ箱を用意する。

## 原材料の仕込みについて

野菜や肉を切る場合や原材料の仕込みを行う場合は、営業許可を持っている施設か、公民館の調理場などの営業許可要件に準じる施設で行う必要があります。(家庭のキッチンで仕込み行為は出来ません)

## 食品衛生責任者について

食品を取り扱うためには食品衛生責任者の資格が必要です。資格取得には県内で実施される食品衛生責任者養成講習を会場か e ラーニングにて受講してもらう必要があります。

## 申請料について

臨時営業許可申請料 3,000円

※申請後、許可証発行までは時間が掛かりますので余裕をもって申請してください。

※悪天候等でイベントが中止になった場合も、申請料の返還はできません。

## 注意事項

同じ商品でも作業工程や現在お持ちの許可の種類によって、手洗い水の量や許可取得の有無が変わる場合があります。提供予定の商品、作業工程を決めたうえで職員に御相談ください。