

イベント等で飲食物を扱うために（ご案内）

津保健所 衛生指導課

イベント会場で飲食物を調理・加工販売することは、食品を販売するだけでも保健所の許可又は届出が必要です。また、食品によっては取り扱うことができないこともあります。必ず保健所へご相談ください。

なお、臨時営業許可が必要な場合は申請手数料（2000円）が必要になります。届出の場合には、手数料は不要です。

詳しくは、津保健所 衛生指導課（電話059-223-5112）までお問い合わせください。

1 その場で調理し販売する場合

臨時営業許可（飲食店営業許可）が必要です。この場合、取り扱える品目及び調理する場所に制限があります。

①品目について

- ・ 扱うことのできる品目は、「調理が簡単及び提供直前に加熱したもの」、「加熱後操作の簡単なもの」のみです。
 - ・ 「多種類の原材料を必要とするもの」や「変質、変敗しやすいもの」、「加熱後冷却する麺類」、サンドウィッチ等の調理パン」は取り扱うことができません。
 - ・ ただし、別添1の品目（従前の許可品目）については従来どおり取扱うことができます。
- ※ なお、別添1の品目以外の品目を取り扱いたい場合は、許可・不許可の判断材料とします。品目及び調理工程の概要をお持ちください。

②調理する場所について

- ・ テント等で屋根又は覆いがあること。
- ・ 原材料等の下処理は原則、既許可施設で行うこと。許可がない場合は調理室等の食品を衛生的に取り扱うことのできる施設で行うこと。
- ・ 原材料等は適切な方法で保存できること。（肉、魚などクーラーボックス、冷蔵庫等で冷蔵保存）
- ・ 手指等の消毒設備を設けるか、近くに手洗い設備のある場所で衛生的な食品の取り扱いができること。

2 食品（既製品を含む）を販売する場合

①魚（鮮魚）、食肉、乳類を販売する場合

原則、屋外等での臨時的な販売はできません。

- ・ 自動車営業の魚介類販売業、食肉販売業、乳類販売業の許可がある場合は施設内（自動車内）での販売のみ可能です。

この場合でも、魚の身おろし、食肉の小分け等、調理加工行為はできません。パック等の包装されているものみの販売となります。

※ パック等の包装されているものとは、魚介類販売、食肉販売業許可施設で調理加工したもので適正な表示をしているものに限りです。

※ 生きている魚介類の販売については、許可は不要です。

②弁当・おかず（惣菜）・お菓子を販売する場合

- ・ 許可のある施設で作られた製品で、包装（パック）され、表示のあるものの販売に対し

ての販売許可は不要です。原則、屋外で製品を調理・製造することはできません。

※ これらのものを販売する場合には、表示の保存方法を守って販売してください。

③ジュース類を販売する場合

- ・ 缶、ペットボトル等の飲み物をそのまま販売する場合は、許可は不要です。
- ・ 缶、ペットボトル等の飲み物をコップに移して販売する場合は、臨時営業許可の対象となります。

④農産物を販売する場合

- ・ 保健所への許可申請又は届出は不要です。

3 無料での食品の提供や試食について

無料で行う場合は、調理加工の如何に関わらず許可は不要です。届出を行ってください。また、試食についても同様です。

ただし、制約が無いからといって食中毒の危害は変わりません。保健所で食品の衛生的取り扱い等の説明を受けてください。

別添 1 の品目（従前の許可品目）

1 アメリカンドック	1 五平餅	1 甘酒
2 フレンチドック	2 焼き餅	2 酒精飲料
3 ポテト	3 あんまき	3 清涼飲料水
4 スイートポテト	4 大判焼き	4 冷し飴
5 フレンチフライドポテト	5 たい焼き	5 コーヒー
6 クレープ	6 みたらし団子	6 カップアイ스티ー
7 うどん	7 ドーナッツ	7 トロピカルドリンク
8 そば	8 わらび餅	8 スノーボール
9 ラーメン	9 カステラ焼き	9 アイスクリーム類
10 お好み焼き	10 飴細工	(ソフトクリームを除く)
11 焼きそば	11 しんこ細工	以下余白
12 イカ焼き	12 べっこう飴	
13 おでん	13 果実飴	
14 関東煮	14 果実チョコ	
15 タコ焼き	15 カラメル焼き	
16 でんがく	17 ワッフル	
17 ぜんざい	以下余白	
18 焼鳥		
19 ホルモン焼き		
20 どて焼き		
21 串かつ		
22 煮するめ		
23 雑煮		
24 フィッシュフードフライ		
25 手羽先		

(昭和 63 年 12 月 2 日 薬食第 1962 号 別表 1 から転記)

営業許可申請書

記入例

〇年〇月〇日

津保健所長 あて

〒514-0003

住所 津市桜橋3-〇〇〇-〇〇

TEL 223-〇〇〇〇

氏名 三重 太郎

〇年〇月〇日生

〔 法人にあつては、その名称、主たる
事務所の所在地及び代表者の氏名 〕

下記のとおり飲食店営業の許可を受けたいので申請します。

営業所の所在地	〒514-0004 津市栄町2丁目〇〇〇番地 〇〇ビル1階 TEL 〇〇〇-〇〇〇〇	
営業所の名称等	〇〇〇津まつり	
営業設備の概要	別紙のとおり	
営業の種類	露店 臨時	
営業期間	〇年〇月〇日 から 〇年〇月〇日	
取扱品目	焼きそば フランクフルト	
申請者の欠格事項	(1)食品衛生法又はこの法律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年を経過しないこと。	なし
	(2)食品衛生法第54条から第56条までの規定により許可を取り消され、その取り消しの日から起算して2年を経過しないこと。	なし

- 注意
- 申請者の氏名は、記名押印又は自筆による署名のいずれかにより記載してください。
 - 申請者の欠格事項の欄は、法人にあつてはその業務を行う役員を含むものとし、当該事項がないときは「なし」と記載し、あるときはその内容を記載してください。
 - 営業設備の概要には、付近の見取り図（臨時営業のみ）及び営業施設の平面図を含みます。
 - 営業期間は臨時営業のみ記載してください。

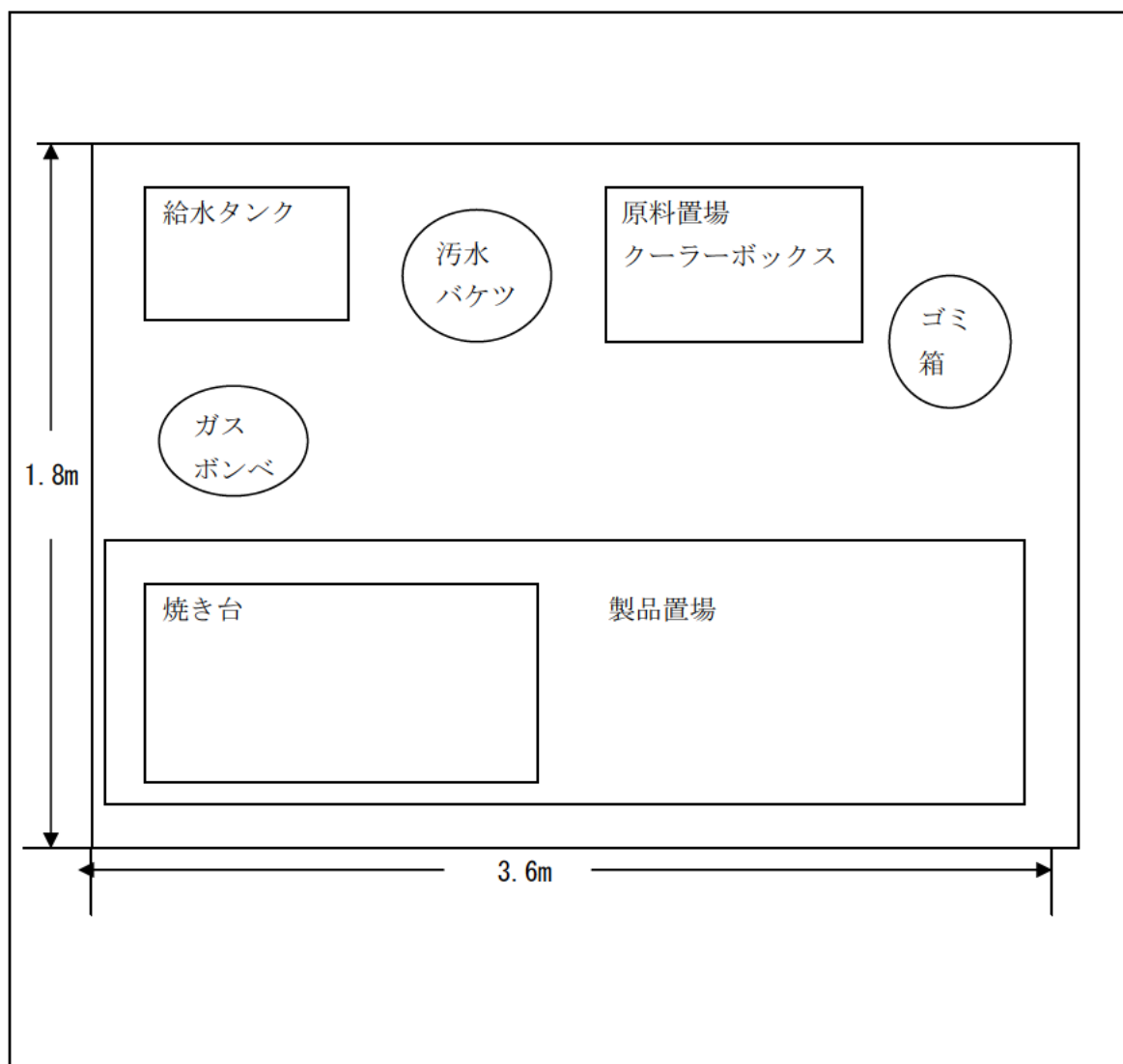
三重県証紙添付	受 付	
---------	--------	--

営業施設の概要

(露店営業・臨時営業)

調理場の構造	面積	6.48 m ²		
	天井	有		
	区画	有		
	採光	良 (食品の取り扱いに支障はない)		
	手洗設備	有	手指消毒 有 (逆性せっけん)	
食品取扱設備	機械器具	整備 良		
	格納設備	原材料	有	
		冷蔵設備	冷蔵庫 0	その他 (クーラーボックス) 180
		食器・容器	有	
製品		有		
給水	給水	給水タンク 180	その他 ()	
汚物処理	汚水	汚水タンク 200	その他 ()	
	廃棄物	廃棄物容器は (金属 合成樹脂 その他) 製で蓋付である。		
備考	所属組合			

営業設備の平面図、配置図



○ 寸法（～m）を記入すること。

付近の見取図（臨時営業のみ記入）

