

イベント時の

食品の提供について

— 出店に必要な手続きと衛生管理のポイント —

食品の提供は、常に食中毒や異物混入等の食品事故の危険と隣り合わせです。安全な食品を提供するために、必要な手続きや衛生管理のポイントを確認し、楽しいイベントにしましょう。



食品営業許可・届出について

事業として食品を調理して提供したり、販売したりするには、許可の取得又は届出をする必要があります。



イベント会場など 出店場所で調理する場合

※飲料を注ぐ行為も調理行為です。

- 飲食店営業許可を取得する必要があります。
- イベント向けの飲食店営業許可には、**露店営業・臨時営業・短期営業・自動車による営業**があります。
- 許可の種類によって、提供できる食品・必要な設備等が異なります。

- 飲食店営業許可の種類と主な特徴→2,3ページ参照
- 各許可で取扱い可能な食品・調理方法の例→4,5ページ参照
- 営業許可取得の流れ→6ページ参照
- 衛生管理の注意点→8ページ参照



イベント会場など 出店場所で調理しない場合

(別の場所で製造した食品や仕入れた食品の販売のみを行う場合)

- **営業届(販売の届出)**が必要な場合があります。

- 営業届(販売の届出)の流れ→7ページ参照
- 衛生管理の注意点→8ページ参照

※自ら製造した食品を販売する場合は、製造する場所で適切な許可を取得する必要があります。(食品を製造する場合、食品の種類によって許可の要否や必要な許可の種類が異なりますので、保健所にご相談ください。)



イベント主催者の届出(イベント等の開催届)

イベントでの食品の提供は、大規模・広域な食中毒につながる恐れがあります。主催者は、あらかじめ次の事項等を確認し、「イベント等の開催届」を提出してください。

- イベントで飲食した方から体調不良等の申出があった場合の連絡体制
- 出店者が必要な許可を取得しているか(営業許可証の写しの提出を求める等)



出店者の営業許可証の確認ポイント

- イベント会場で営業できる許可か
臨時営業・短期営業:「営業所の所在地」がイベント会場の住所と一致するか
露店営業・自動車による営業:愛知県・名古屋市・豊橋市・岡崎市・豊田市・一宮市が発行した許可証か
(営業所の所在地に、「愛知県内一円」「市内一円」等と記載されています。)
- イベント開催日は、許可の有効期間内か
- 自動車による営業の場合、出店車両と許可を受けた車両が同一か(許可証に車両ナンバーが記載されています。)

お問合せ

一宮市保健所 保健衛生課 食品衛生グループ

〒491-0867 愛知県一宮市古金町1丁目3番地 一宮市保健所1階 TEL.0586-52-3857



飲食店営業許可の種類と主な特徴

許可の種類	露店営業(屋内・屋外)	自動車による営業
許可の概要	出店の都度、テント等の簡易な施設を設けて、簡易な調理を行う営業	走行可能な自動車に設備を積載し、自動車の中で食品の調理を行う営業
許可の有効期間	5年	5年
営業可能な場所	愛知県内一円	愛知県内一円
申請場所	施設保管場所を管轄する保健所 (保管場所が県外の場合、主な営業場所を管轄する保健所)	施設保管場所を管轄する保健所 (保管場所が県外の場合、主な営業場所を管轄する保健所)
申請手数料	5,000円	18,000円
提供できる食品	<p>1品目のみ提供可能</p> <p>簡易な調理で完成する食品のみ (詳細→4、5ページ参照)</p> 	<p>複数品目提供可能</p> <p>給水タンクの容量(40L、80L、200L)等、施設・設備に応じた食品 (詳細→5ページ参照)</p> 
主な施設・設備基準	<ol style="list-style-type: none"> 1. テント等の中に必要な設備を設置 2. 屋外：四方囲い(※1表下に記載) 屋内：三方囲い(※2表下に記載) 3. 給水タンク(容量18L以上) 4. 排水を受けるバケツ 5. 冷蔵・冷凍設備 6. 蓋付ごみ箱 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 車両の中に必要な設備を設置 2. 給水タンク(営業内容により容量40L・80L・200L) 3. 排水タンク(給水タンクと同量) 4. 手洗い設備 5. シンク2槽 6. 冷蔵・冷凍設備 7. 蓋付ごみ箱
備考	<ul style="list-style-type: none"> • 原材料はできる限り最終形態に近い流通品を利用する • 下処理はテント等ではなく、許可施設等の衛生的な施設で行う • 使い捨て容器で提供する 	<ul style="list-style-type: none"> • 自家製食品の提供が可能 • 下処理は車両内ではなく、許可施設等の衛生的な施設で行う



※1 四方囲い:テント等の屋根、左右、後ろを耐水性の幕等で囲う(販売面のみ作業台等による区画が可能)
 ※2 三方囲い:左右、後ろをパーティション等で囲う(販売面のみ作業台等による区画が可能)

イベント会場では右のような制約があるため、イベント向けの飲食店営業許可は、許可の種類によって提供できる食品や必要な設備が異なります。

- 水が自由に使えない
- 虫やほこりが入りやすい
- 作業スペースが狭い
- 当日忙しく、食品の取扱いがおろそかになりやすい

臨時営業	短期営業	固定施設の飲食店営業
同一の場所で1か月以内の期間、テント等の簡易な施設を設け、簡易な調理を行う営業	同一の場所で3か月以内の期間、プレハブ等の施設を設けて行う営業	建物内に固定施設を設けて継続して行う営業
最長1か月 <small>※施設を解体・撤去するまで</small>	最長3か月 <small>※施設を解体・撤去するまで</small>	5~8年
許可を受けた場所のみ	許可を受けた場所のみ	許可を受けた場所のみ
出店場所を管轄する保健所	出店場所を管轄する保健所	施設所在地を管轄する保健所
5,000円	9,000円	18,000円
複数品目提供可能 給水タンクの容量(40L、80L、200L)等、施設・設備に応じた食品 (詳細→5ページ参照) 	複数品目提供可能 固定施設の飲食店と同等の食品 	複数品目提供可能 その場で顧客に飲食させる食品や短期間のうちに消費される食品
<ol style="list-style-type: none"> 1. テント等の中に必要な設備を設置 2. 屋外：四方囲い(※1表下に記載) 屋内：三方囲い(※2表下に記載) 3. 給水タンク(営業内容により容量40L、80L、200L)又は上水道直結 4. 排水タンク(給水タンクと同量)又は下水道直結等 5. 手洗い設備 6. シンク(営業内容により0~2槽) 7. 冷蔵・冷凍設備 8. 蓋付ごみ箱 	<ol style="list-style-type: none"> 1. プレハブ施設等の中に必要な設備を設置 2. 上下水道直結 3. 手洗い設備 4. シンク2槽 5. 必要に応じた換気設備 6. 冷蔵・冷凍設備(電気式) 7. 蓋付ごみ箱 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 建物内の調理場の中に必要な設備を設置 2. 上下水道直結 3. 手洗い設備 4. シンク2槽 5. 冷蔵・冷凍設備(電気式) 6. 蓋付ごみ箱
<ul style="list-style-type: none"> • 自家製食品の提供が可能 • 下処理はテント等ではなく、許可施設等の衛生的な施設で行う 	<ul style="list-style-type: none"> • 施設内での下処理が可能 	

※1 四方囲い:テント等の屋根、左右、後ろを耐水性の幕等で囲う(販売面のみ作業台等による区画が可能)

※2 三方囲い:左右、後ろをパーテーション等で囲う(販売面のみ作業台等による区画が可能)



各許可で取扱い可能な食品・調理方法の例





露店営業で取扱い可能な食品・調理方法の例

露店営業では、施設や設備・使用水に制約があるため、次の点に注意して**簡易な調理のみ**を行ってください。

原 材 料	<ul style="list-style-type: none"> 最終形態に近い状態の流通品（冷凍食品やレトルト食品）を利用する。 肉、魚、野菜等を原材料として使用する場合は、処理済み、細切済みのものを仕入れる。 下処理はテント等ではなく、許可施設等の衛生的な場所で行う。
調 理 方 法	<ul style="list-style-type: none"> 出店場所では、最終の加熱工程のみを行う。
調 味 ト ッ ピ ン グ	<ul style="list-style-type: none"> 常温保存可能で衛生的に取扱えるものを使用する。 加熱した食品へのトッピングは、添える程度の量にとどめる。
調 理 器 具	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄が容易なものを使用する。
提 供 容 器	<ul style="list-style-type: none"> 使い捨て容器を使用する

分 類	食 品 例	出店場所での調理例
場 物	アメリカンドッグからあげ、チキンナゲット、手羽先、串かつ、コロツケ、チーズボール、春巻き、フライドポテト、トルネードポテト、大学いも、野菜の素揚げ、チュロス、ドーナツ	<ul style="list-style-type: none"> 油で揚げる 油で揚げて、砂糖、塩等で調味する <p>認められない調理例</p> <ul style="list-style-type: none"> 揚げたあとにたれを絡めること
焼 物	串焼き、焼鳥、フランクフルト、焼貝、焼魚、焼肉、野菜炒め、おやき、ぎょうざ、焼餅、いも餅、みたらし団子、いか焼き、五平餅、でんがく	<ul style="list-style-type: none"> 焼く 醤油、タレ、味噌等を塗って焼く 焼いて醤油、タレ等で調味する
煮 汁 物 物	おでん、どて煮、雑煮、潮汁、貝汁、豚汁、味噌汁、ぜんざい、しるこ	<ul style="list-style-type: none"> 餅や具を煮汁、味噌、砂糖等で煮込む 野菜、食肉、魚介類等を味噌、醤油などで調味又は煮込んで汁物にする 鍋にあんを溶かし、餅や白玉団子等を入れて煮る
麺 類	うどん、そば、中華そば、ませそば、焼きそば、焼きうどん、オムそば	<ul style="list-style-type: none"> 麺を茹で、加熱したつゆとあわせて、薬味をトッピングする 麺と具を炒め、ソース等で調味する <p>認められない調理例</p> <ul style="list-style-type: none"> 冷やし、カレー、あんかけ
粉物類①	お好み焼き、ちぢみ、広島焼き、ねぎ焼き、たこ焼き、明石焼き	<ul style="list-style-type: none"> 生地を調整し、具材を加えて焼き、ソース、マヨネーズ、青のり等で調味する
粉物類②	カステラ焼き、いかせんべい、たこせんべい、ワッフル、大判焼き、たい焼き、あんまき、クレープ	<ul style="list-style-type: none"> 生地を調整し、焼き型に流し込んで焼く 生地を調整し、あん類、カスタードクリーム等を挟んで焼く 生地を調整し、薄く焼き、チョコレート、あん類、ジャム類等を挟む <p>認められない調理例</p> <ul style="list-style-type: none"> そうざいを挟む
餡細工類	餡細工（水餡）、べっこう餡	<ul style="list-style-type: none"> 砂糖を熱して餡状に / 米粉を蒸して餅状にし、細工を加えて造形物にする 砂糖を加熱して溶かし、金型などに入れて冷やす
果実餡類	果実餡、果実チョコ	<ul style="list-style-type: none"> 果実に割り箸を刺し、熱して溶かした餡、チョコレートを回しかけ、固める
焼 菓 子	たません	<ul style="list-style-type: none"> 卵を焼いて、せんべいで挟む
穀物膨張 菓 子	ポップコーン（砂糖等で調味）、ポン菓子（砂糖等で調味）	<ul style="list-style-type: none"> 穀物に圧力をかけ、一気に開放して膨らませ、砂糖等で調味する
甘 味	わらび餅	<ul style="list-style-type: none"> カットして、きな粉等で調味する

露店営業で取扱い可能な食品・調理方法の例（つづき）

分類	出店場所での調理例	認められない調理例
飲料 (出店場所で加熱あり) 	<ul style="list-style-type: none"> 加熱してコップに注ぐ 熱湯抽出してコップに注ぐ(ドリッパー等) 加熱抽出してコップに注ぎ、氷雪製造業で製造された氷を入れる(アイスの場合) ガムシロップ、コーヒーフレッシュ等で調味する 常温保存可能な簡易なトッピングを行う 	<ul style="list-style-type: none"> ⊗ 洗浄して繰り返し使用する器具・容器を使用する(シェイカー、計量カップ、ビールジョッキ等) ⊗ エスプレッソマシーンを使用する ⊗ 自家製の氷を使用する
飲料 (出店場所で加熱なし) 	<ul style="list-style-type: none"> 流通品の飲料を開封してコップに注ぐ ビールサーバーでコップに注ぐ ストレート型ジュースディスプレイベンダーでコップに注ぐ 複数の流通品の飲料をコップに注ぎ合わせる 流通品の飲料の素(濃縮液)を流通品の飲料で割る 氷雪製造業で製造された氷を入れる ガムシロップ、コーヒーフレッシュ等で調味する 	<ul style="list-style-type: none"> ⊗ 洗浄して繰り返し使用する器具・容器を使用する(シェイカー、計量カップ、ビールジョッキ等) ⊗ 自家製ジュースを提供する(果実をしぼる、ミキサーで混ぜる等) ⊗ 乳・乳飲料を使用する ⊗ 粉末清涼飲料を水に溶かして提供する ⊗ 自家製の氷を使用する ⊗ トッピングを行う ⊗ 炭酸飲料製造機を使用する
かき氷	<ul style="list-style-type: none"> 氷雪製造業で製造された氷を削る 流通品のシロップをかける 	<ul style="list-style-type: none"> ⊗ 氷以外のものを混ぜて削る ⊗ トッピングを行う

臨時営業・自動車による営業の水容量に応じた取扱い可能な食品・調理方法の例

給水タンク	取扱い可能な食品・調理方法の例	食品例
40L 以上	<ul style="list-style-type: none"> 露店営業で取扱えるメニューを複数品目提供する 出店場所で加熱しない飲料に簡易なトッピングを行う 乳・乳飲料を使用した飲料を提供する 自家製原材料を使用する 	唐揚げとポテト(複数の露店品目) カフェオレ 自家製レモネード
80L 以上	<ul style="list-style-type: none"> 組み合わせて1つの食品にする 米飯を炊飯・保管する 調理した食品を氷で冷却する 	ホットドック(具材をすべて加熱) カレーライス アイスクリームの小分け
200L 以上	<ul style="list-style-type: none"> 調理した食品を流水で冷却する 洗浄して繰り返し使用する容器で提供する 	流水冷却する冷やしうどん タピオカ ビールジョッキでの提供

露店営業・臨時営業では取扱えない食品・調理方法の例(短期営業・固定施設でないとは取扱えません)

取扱えない食品・調理方法の例	食品例
・加熱工程がない食品	サラダ、寿司、サンドイッチ、フレッシュジュース、ショートケーキ
・加熱後に危害度が高い調理を行う	おにぎり、割り弁当、ケバブ、バターコーヒー、加熱後のカット(トンカツ、だし巻き玉子)
・原材料の下処理や成形を行う	牛串の串打ち、肉・魚・野菜の下処理、ピザ生地での成型、自家製餃子、刀削麺
・食品及び機器の性質上、特別な管理が必要な食品	ソフトクリーム

※自動車による営業で短期営業の対象となる食品・調理方法を取扱いたい場合には、保健所に相談してください。



イベント会場など 出店場所で 調理する場合



営業許可取得の流れ



出店日が決まっている場合は、余裕をもって、早めに許可を申請しましょう。



1 事前相談

提供する食品と許可の種類を決めて、保健所に相談してください。

- ・施設基準、衛生管理の方法についてご案内します。
- ・申請方法や必要な書類、記載方法を説明します。

2 申請書類の提出

食品営業許可申請書に必要事項を記載して、必要書類を添えて保健所に提出してください。申請手数料は保健所窓口で納付してください。

申請に必要な書類

1 食品営業許可申請書

2 露店の場合：様式第1号 施設の構造及び設備の概要(裏面に図面記載)…2部

2 臨時・短期の場合：様式第2号 食品取扱関係調査票(裏面に図面記載)…2部

2 自動車による営業の場合：平面図・側面図(1/50程度の図面)…2部

※1枚の紙に平面図と側面図の両方を記載していただいても問題ありません。

3 食品衛生責任者の資格を証する書類(※原本またはコピーの提示)

※現在資格がない場合は、次回の食品衛生責任者養成講習会の申込書の控えを提示してください。

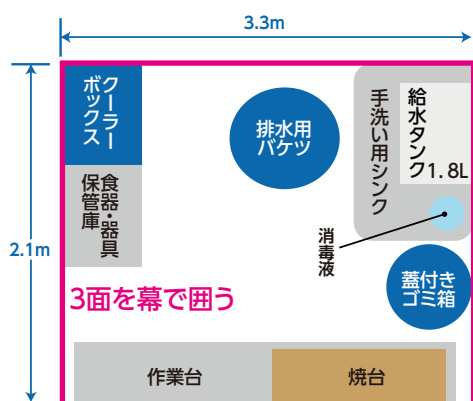
4 手数料 ※手数料についてはP2、P3をご覧ください。

5 自動車による営業の場合：車検証のコピー

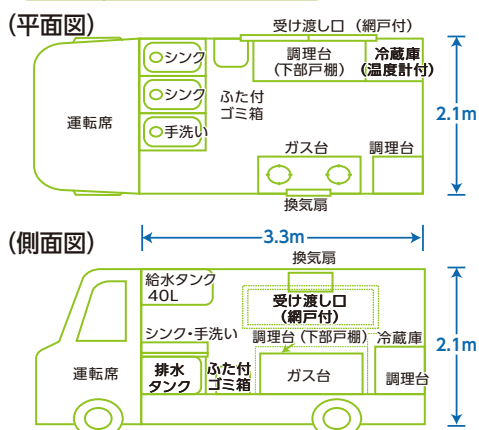
6 登記事項証明書(全部事項証明書)(※原本またはコピーの提示)

[法人の場合]

図面例 露店営業・臨時営業



図面例 自動車による営業



3

施設調査

露店営業の場合：施設調査はありません。(図面審査のみ)

臨時営業・短期営業の場合：施設の完成後、現地を訪問して施設調査を行います。

自動車による営業の場合：申請時に施設調査を行いますので、申請車両で来所してください。

- ・施設基準に適合しているか判断します。
- ・適合していれば、許可証発行の手続きを進めます。

❗ 施設基準に適合しない場合は許可されません。
不適事項については改善し、改めて調査日を決めて再調査を受けてください。

4

許可証受取

許可証を保健所に取りに来てください。

- ・許可証の交付には1週間程度かかります。

許可事項はお店の見やすい場所に掲示し、営業を開始してください。



イベント会場など 出店場所で調理しない場合

(食品の販売のみを行う場合)



営業届 (販売の届出) の流れ

1

事前相談

2

営業届の提出

1

事前相談

販売する食品を決めて、保健所に相談してください。

- ・届出方法や衛生管理の方法についてご案内します。

保健所への営業届が必要な場合

次のような食品を販売する場合には、営業届が必要です。

- ・冷蔵・冷凍等、温度管理の必要な食品
- ・保存期限が短い食品
- ・未包装の食品(食肉・魚介類を除く)
(※未包装の食肉、魚介類を販売するには、許可が必要です。)

例 お弁当、生菓子、和菓子、
仕入れ野菜等

保健所への営業届が不要な場合

次のような食品を販売する場合には、営業許可も営業届も不要です。

- ・営業許可のある施設で製造された包装済みの食品であって、常温で長期保存可能な食品
- ・自家生産した野菜

例 包装スナック菓子、ペット
ボトル飲料、自家生産した
野菜等

2

営業届の提出

営業開始前に提出してください

営業届に必要な事項を記載して、保健所に提出してください。

届出対象となる複数の営業を行っている場合、主な1業種で届け出てください。

届出証は交付しませんので、控えが必要な方は営業届を2部用意してください。

◇申請書や届出書様式のダウンロードはこちら

一宮公式webサイト
ページID 1039855



◇オンラインでの許可申請・届出も可能です。

(※オンラインで許可申請する場合も、
手数料は保健所窓口で納付します。)

厚生労働省ウェブサイト・食品衛生申請等システム





衛生管理の注意点



イベント会場など 出店場所で調理する場合

- 爪は短く切り、作業前、トイレの後は**しっかり手を洗って、消毒**しましょう。
- 下痢等の**胃腸症状のある人**・手指に傷のある人は、**調理に従事しない**か、使い捨て手袋を着用しましょう。
- **使い捨て手袋**は、**手洗いをしてから着用し、定期的に交換**しましょう。
- 原材料の下処理は、許可施設等の衛生的な場所で行いましょう。
- 冷蔵が必要な食品は、**冷蔵庫・氷等を使って低温管理**しましょう。
- 調理器具は、しっかり洗浄・消毒して使用しましょう。
- **加熱は十分に行い**、半煮え、生焼けの食品は絶対に提供しないでください。
- 調理後の食品は、清潔な手や器具で取扱いましょう。
- 調理は提供の直前に行い、作り置きをしないでください。



イベント会場など調理しない場合 (食品を販売する場合)

- 販売する食品は、適切な許可を取得した施設で製造されたものを仕入れましょう。
- 保存方法を確認し、**保存方法・保存温度を守って保管**しましょう。
- 容器包装に入れられた食品を販売する場合は、**適切な食品表示**がされているかを確認しましょう。

加工食品の表示例

- ①名称 ②原材料名 ③添加物 ④内容量(または固形量と内容総量) ⑤消費期限または賞味期限
⑥保存方法 ⑦製造所(加工所)の所在地 ⑧製造所(加工者)の氏名・名称※屋号ではありません。
⑨栄養成分の量と熱量 ⑩アレルギー※アレルギーについては、不正確な情報を伝えることがないよう特に注意!

① 名称	洋菓子
② 原材料名	卵(国産)、小麦粉、砂糖 生クリーム(乳成分を含む)、植物 油脂、食塩/防虫剤、乳化剤、香料
④ 内容量	1個
⑤ 賞味期限	2024.4.1
⑥ 保存方法	要冷蔵(10℃以下)
⑦ 製造者	株式会社○○
⑧	一宮市△△丁目○-○

⑩アレルギー

③添加物

⑨ 栄養成分表示(100gあたり)	
熱量	○○○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○g
炭水化物	○g
食塩相当量	○g

消費者庁ウェブサイト
食品表示法など



食中毒の例①

腸管出血性大腸菌 O157による食中毒

- 平成26年7月 花火大会
- 冷やしキュウリを食べた500人以上が嘔吐・下痢・
血便等の症状を訴え、うち 100人以上が入院

⚠️原因:原材料の洗浄不足・器具の洗浄不足・
手洗い不足・食品を長時間常温で保管

食中毒の例②

サルモネラ菌による食中毒

- 平成28年7月 夏祭り
- イカ焼きを食べた30人以上が下痢・腹痛・発熱等の
症状を訴えた

⚠️原因:食品の常温保管・加熱不足・
手洗い不足・器具の洗浄不足

📞 ご不明な点や詳しい内容については、一宮市保健所へお問い合わせください。