



# お祭りやイベントで食品の提供を考えている方へ ～営業許可を受けるまで～

主催者版

イベント会場において、食品の調理加工を行う場合は食品営業許可を取得する必要があります。許可の営業形態によって、提供できる食品や必要な施設の基準、手続等が異なりますので、詳細は担当窓口へご相談ください。

## 1. イベントの食品営業許可・営業届出

食品営業許可または営業届出により営業を行う際は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施と、食品衛生責任者の設置が必要です。

### ○食品の調理加工を行う⇒食品営業許可

- ・許可の営業形態によって、取り扱うことができる食品や品目の数、施設の基準が異なります。  
(施設の基準が緩和されているため、取扱食品に条件があります)  
施設の基準を満たさなければ許可できません。

期間限定で一定の場所で行う営業……臨時営業  
場所を巡回しながらテント等で行う営業……露店営業  
自動車を利用して行う営業……自動車による調理販売

- ・その場で喫食する状態で提供する形態で行ってください。
- ・調理は施設基準を満たした施設内で行ってください。施設外での調理はできません。
- ・「仕込み」は、営業許可施設または許可施設の基準に適合した施設で行ってください。
- ・その他にも、それぞれの営業形態で許可条件があります。

### ○容器包装された弁当や菓子・パン、野菜・果物などの販売⇒営業届出

- ・販売する食品(加工されたもの)は、製造加工する施設での許可が必要です。  
必要な許可を取得した施設で製造加工されたものか、必ず確認してください。  
(例 弁当・・そうざい製造業※ 菓子・パン・菓子製造業 など)  
※令和3年6月前に許可を取得した場合は、飲食店(仕出し弁当)
- ・容器包装された食品には表示が必要です。

### 【衛生管理のポイント(許可・届出共通)】

- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施してください。営業前に衛生管理の計画を立て、営業の中で実行・記録をします。記録は1年保管しましょう。
- ・ イベント当日は作業前に従事者の健康チェックを行いましょう。発熱や下痢など体調の悪い人、手指にケガをしている人は調理に従事させないでください。
- ・ 手洗いは石けん・消毒液を使ってこまめにしましょう。手洗いは食中毒予防の基本です。
- ・ 食品の温度管理は適切に行いましょう。

## 2. 事前相談

まずは、事前に担当窓口でご相談ください。

- イベントを企画した段階から相談しましょう。
- どのような手続きが必要となるか、許可の条件内か等を判断するために、イベントの概要や設備、提供予定食品、調理工程などを伺います。

相談の資料として、以下について準備し、持ってきてください。

(相談内容が許可の条件内かの確認は時間がかかることがあります。まずは準備できる分が良いので、できるだけ早く相談してください。)

『イベント概要やチラシ、実行委員会の組織図など』

『会場全体図(店舗の配置がわかる図)、施設内配置図』

『出店者および取扱食品一覧表』

許可は、イベントの2~3週間前までに申請してください。

## 3. 許可をうけるまでの流れ

事前相談

2.事前相談 を参照

できるだけお早めに！

申請書類の提出  
(許可申請)

申請手続は営業開始の2~3週間前までに行いましょう。

様式は福井市保健所のHP(福井市保健所トップページ>生活衛生課>飲食店等の食品に関する営業許可、届出様式)にあります。

必要な書類、手数料は事前相談時に確認しましょう。

検査日の打ち合わせ

検査日時の打ち合わせを行います。

申請が複数となる場合は、検査を同じ日に行えるよう、イベント主催者が事前に取りまとめておいてください。  
(露店・移動店舗は申請時に保健所で検査します)

施設の確認検査

検査は必ず立ち会ってください。

施設基準に適合しない場合は不許可となり営業できません。

許可前の調理はできません。

守ってください

許可証の交付

許可証はお客さんから見える場所に掲示してください。

## 4. 担当窓口

福井市保健所 生活衛生課

福井市西木田2丁目8-8 TEL 0776(33)5183 FAX 0776(33)5473

