

食品の出店を伴うイベント(行事)主催者の方へ

# イベントにおける 食品出店の手引き

～食品衛生法に基づく営業許可について～



大阪府泉佐野保健所  
生活衛生室衛生課

## 目次

1. イベント主催者の留意事項.....	- 3 -
■ イベント開催にあたって .....	- 3 -
■ 出店店舗の営業許可について.....	- 3 -
■ 提供できる食品は.....	- 3 -
■ 出店者の募集にあたり.....	- 4 -
■ 試飲・試食について.....	- 4 -
■ 『イベント開催届』について .....	- 4 -
2. 露店による出店者の留意事項.....	- 6 -
■ 露店で禁止されているメニュー・行為例.....	- 6 -
■ 露店営業の取扱品目例 .....	- 7 -
■ 許可申請に必要な設備の要件と設備概要の記載例.....	- 8 -
◆ 露店営業設備図面 例.....	- 9 -
■ 許可申請の流れ.....	- 11 -
◆ 手続きの流れ.....	- 11 -
◆ 許可有効期間・有効地域.....	- 11 -
◆ 申請時に必要な書類.....	- 11 -
◆ 申請手数料(令和3年6月1日現在).....	- 11 -
3. 物品販売を行う出店者の留意事項.....	- 16 -
■ 注意事項.....	- 16 -
4. 自動車による出店者の留意事項.....	- 16 -
■ 出店者募集にあたり .....	- 16 -
令和4年7月改定.....	- 16 -

# 1. イベント主催者の留意事項

## ■ イベント開催にあたって

イベント主催者は、食品衛生に関する責任者を置き、出店者の審査を行わせるとともに、食品出店リスト及び出店店舗の配置図を作成させるなど、提供食品の衛生確保に努めてください。

一口メモ・・・「食品出店リスト」

イベントで提供される食品を把握するため、食品出店リストには、「食品出店者の氏名」、「連絡先」、「提供する食品名」、「現場での調理の有無（無の場合は製造所の名称及び所在地、有の場合は調理方法）」、「営業許可の有無」などを記載しましょう。

また、イベント当日は、食品出店リストをもとに提供食品が衛生的に取り扱われているかを確認し、食中毒の発生の恐れがあると判断される場合は、販売を停止させるなどの措置をとりましょう。

さらに、健康被害が発生した場合に備え、あらかじめイベント関係者や保健所等の関係機関への緊急連絡網を作成するなど、危機管理体制を整えておきましょう。

## ■ 出店店舗の営業許可について

食品事業者が市民祭り、産業祭、商工祭、夏祭りや集客施設などのイベントにおいて、不特定多数を対象として、調理食品の提供を行う出店店舗は、食品衛生法に基づく営業許可が必要となります。

一口メモ・・・「営業」とは

出店者がもともと食品事業者でない場合でも、反復継続して不特定多数を対象に対価を得て食品を提供する行為は食品衛生法で営業とみなされます。

ただし、地方公共団体、自治会、子ども会、地域のボランティア団体等の出店及び学校の文化祭、社会福祉施設等が施設内で行う出店は営業許可を必要としませんが、食品衛生上の危害の発生を防止するため、[臨時出店者として保健所に届出を行い](#)、指導に従うことが必要です。

## ■ 提供できる食品は

野外に簡易な調理設備を設け調理食品を提供する場合（露店営業の場合）には、十分な洗浄・消毒設備が望めないため、扱える品目は原則、調理・製造工程が簡易で、客への提供直前に加熱処理があるものに限定されています。

## ■出店者の募集にあたり

出店者の応募要件として、次の点を明記しましょう。

### ●「府内一円(政令指定都市及び中核市を除く)の食品営業許可を有していること」

なお、大阪府内のいずれかの自治体(政令指定都市及び中核市を含む)で、令和3年6月1日以降に露店営業又は自動車営業の営業許可を取得したものについては、大阪府全域で営業可能です。

### ●「同一出店者が複数の出店を行う場合は、店舗(テント)毎に営業許可が必要です(1営業許可につき1店舗(テント))」

### ●「出店者自らが食品を製造し、出店先で販売する場合は、製造所において必要な営業許可を取得していること」

(参考)次の行為(※1)を行う場合には、営業許可が必要です。

区分	食品(例)	営業許可
出店先で調理・製造行為を行う <u>(露店又は自動車による営業許可が必要)</u>	焼きそば、フランクフルト、カレーライス、かき氷、ベビーカステラなど	飲食店営業(露店又は自動車)
製造許可の必要な食品を自ら製造し、出店先で販売する( <u>製造所での許可取得が必要</u> )	煮豆、佃煮、弁当、おにぎりなど	そうざい製造業
	パン、クッキー、和菓子など	菓子製造業
	果実ジュースなど	清涼飲料水製造業
	漬物	漬物製造業
	その他	各種食品製造業
その他、営業許可の不要な行為(※2)	出店先におけるポップコーン、綿菓子の調製など 乾燥野菜、こんにゃくなどの製造販売( <u>製造所での届出が必要</u> )	

※1 上記は例示ですので、類似する品目であれば許可が必要な可能性があります。

※2 営業許可が不要な食品製造業については、製造所を管轄する保健所へ「食品営業届出」の提出が必要です。なお、この場合においても、営業専用の施設設備の設置と食品衛生責任者の設置を行い、HACCP に沿った衛生管理が義務付けられています。

これらの許可証を有していない営業者の出店は認められませんので、イベント開催までに大阪府内のいずれかの自治体で、露店又は自動車による営業許可を取得させ、許可を取得していることを確認したうえで、出店させてください。

また、イベント主催者は、保健所の指導を踏まえ、食品衛生の観点から出店内容を審査し、食中毒の発生する恐れのある食品の出店は拒否しましょう。

## ■試飲・試食について

農産物や加工食品、飲料等の販売上、試食・試飲を提供することは食品衛生法上の許可は不要ですが、清潔な器具を使用し消毒用アルコールや冷蔵設備、使い捨て手袋等を用意し、衛生上の細心の注意を払ってください。なお、現場では、包丁、まな板の使用ができないので、果物などは予め洗浄設備が整った施設で処理したものを用意してください。

## ■『イベント開催届』について

イベント主催者は、事前に『イベント開催届』を食品出店リスト、営業許可証のコピー及び食品出店の配置図などイベント開催の概要がわかるパンフレット類とともに提出していただくようお願いします。それらをもとに出店業者と取り扱い食品の審査・指導をいたします。

### イベント開催届

令和 年 月 日

大阪府泉佐野保健所長 様

主催者住所 泉佐野市〇〇

主催者氏名 〇〇イベント実行委員会

代表者 〇〇

連絡先 **072**-〇〇〇-〇〇〇〇

このたび、下記のとおり食品の出店を伴うイベントを開催しますので、  
関係書類を添えてお届けします。

#### 記

1. イベント名：  
\_\_\_\_\_
2. 開催日時：  
\_\_\_\_\_
3. 開催場所：  
\_\_\_\_\_
4. 食品衛生に関する責任者及び連絡先  
\_\_\_\_\_
5. 別紙 食品出店者リスト（出店者氏名、連絡先、販売食品、現地での調理方法、露店又は自動車営業許可証の有無等）
6. 別紙 出店店舗の配置図
7. 別紙 その他関係書類

※食品出店者の露店（又は自動車による）営業許可証の写し、イベントの概要がわかるパンフレット類を添付してください。

※控えが必要な場合は**2**部用意してください。

食品出店者リスト						
	出店者氏名	連絡先 (本店住所など・電話番号)	販売食品	販売直 前加熱 の有無	現地での調理方法	露店(又 は自動 車営業) 許可証 の有無
1						露店 自動車 無し
2						露店 自動車 無し
3						
4						露店 自動車 無し
5						露店 自動車 無し
6						露店 自動車 無し
7						露店 自動車 無し
8						露店 自動車 無し
9						露店 自動車 無し
10						露店 自動車 無し

※出店者が、地域のボランティア団体等であって食品事業者でない場合も記入してください。  
 ※露店営業(又は自動車による営業)の許可証のコピー、食品出店の配置図などイベントの概要が分かるパンフレット類を添付してください。

## 2. 露店による出店者の留意事項

現場で調理及び調製する場合は保健所の許可が必要です。  
 食品によっては露店営業で取り扱いできないものがあります。  
 また、食品の取り扱いにあたっては、すべての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理が必要となります。

### ■露店で禁止されているメニュー・行為例

- (1) 提供前に直前加熱しない食品(冷パスタ、サンドイッチ、さしみ等)の調製
- (2) アイスクリーム類の小分け(ディッシャーで分ける等)
- (3) クリーム類(生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類)を使用した食品
- (4) 原材料の一次加工(野菜をきざむ、たこ焼きのたこを切る等)
- (5) 包丁、まな板、野菜カッター等の使用

## ■露店営業の取扱品目例

分類1	分類2	内容	具体例
食品	麺類	市販品又は一次加工所等で調製した材料とスープ等を加熱し、茹でためんとあわせる。	ラーメン、うどん、そば
	かき氷	氷雪製造業で製造された氷柱(板氷、ロック氷等)を削り、市販品の蜜をかける。(果実のトッピング等は不可)	かき氷
	わらび餅	完成品にきな粉をまぶして提供する行為のみ	わらび餅
	調理パン	具材をパンにはさんだ後直前加熱するものに限る。	ホットサンド、ホットドック
	飲料	既成飲料(牛乳除く)の調製(希釈、混合、氷の添加)	ハイボール
		全自動調理器(サーバー)によるコップ販売	清涼飲料、生ビール
		コーヒー等の加熱、抽出、牛乳の添加後加熱、加熱後飲料への氷の添加	コーヒー、紅茶、ミルクティー
米飯	炊飯、市販品(冷凍食品に限る。)を加熱する。	(炊飯)白ご飯、炊き込みご飯、おかゆ(市販品加熱)肉巻きおにぎり、焼きおにぎり、焼き飯	
調理工程	煮物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を煮る。	おでん、豚汁
	焼き物	市販品又は一次加工所等で調製した材料(現場で小麦粉等と混合したものを含む。)を焼く。	串焼き、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き、ベビーカステラ、具材乗せタコせん
	揚げ物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を揚げる。	フライドポテト、唐揚げ、揚げ菓子
	蒸し物	市販品又は一次加工所等で調製した材料を蒸す。	じゃがバター、シュウマイ、蒸しまんじゅう
	加熱食品の組み合わせ	直前加熱した食品(炊飯後の米飯を含む。)同士を組み合わせる。	カレーライス、牛丼、ホットドッグ、カフェオレ(加熱後牛乳の組み合わせは自動車のみ)

※以上が例示ですので、類似する品目であれば許可の可能性がります。

## ■許可申請に必要な設備の要件と設備概要の記載例

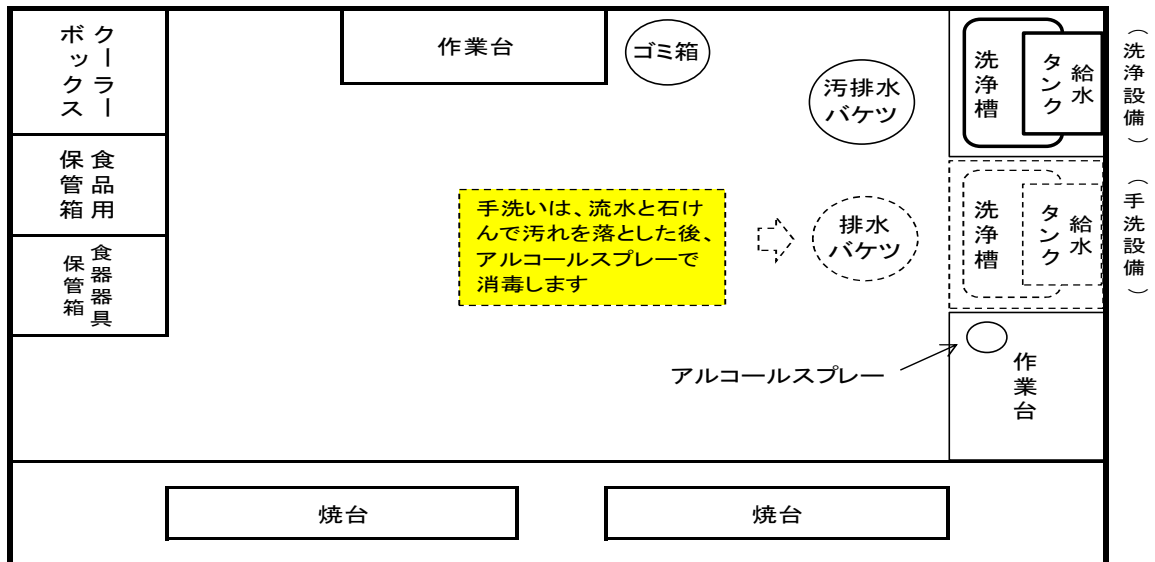
イベント当日のみの営業の場合は事前に営業場所での調査ができないので、保健所への営業許可申請時に、下記の設備を持参し審査を受けてください。

### ◆必要な設備(設備の概要)

設備項目		材質・名称	個数	備考
手洗設備		排水設備と配管で接続され、脚があるもの(シンク) 水栓は手指の再汚染を防止する構造(レバー式、踏込式等)※	(1)	器具用の洗浄設備と兼用可能 ※衛生上支障がない場合は手洗い後の手指と水栓のアルコール消毒で代替可能
		アルコールスプレー (消毒用アルコールと噴霧器)	(1)	器具用と兼用可能 (成分が「食品添加物」であることを確認)
器具用	洗浄設備	排水設備と配管で接続され、脚があるもの(シンク)	1	手洗設備の洗浄槽と兼用可能
	消毒設備	アルコールスプレー (消毒用アルコールと噴霧器)	1	(成分が「食品添加物」であることを確認)
給水設備・給水量		コック付きポリタンク (40リットル以上)	1～ 必要個数	飲用適の水を供給
汚排水設備・容量		ふた付きポリバケツ、タンク等 (合計40リットル以上)	1～ 必要個数	給水設備の給水量に応じた容量があり、洗浄が容易で、持ち運びできるもの
食品保管設備		ふた付きの密閉できる容器 (プラスチック製の衣装ケース等) 米飯を取り扱う場合は炊飯器等 65℃以上で保管可能なもの	1～ 必要個数	耐水性・洗浄できるもの
食器・器具、容器包装等保管設備		ふた付きの密閉できる容器 (プラスチック製の衣装ケース等)	1～ 必要個数	耐水性・洗浄できるもの
冷蔵設備 (温度計の設置)		冷蔵庫、クーラーボックス(保冷材とセット)等	1～ 必要個数	密閉できるもの (発泡スチロール箱は不可)
廃棄物容器		ふた付きゴミ箱 (ふた付きポリバケツ等)	1	
テント(屋根・側壁)		テント張り・三方シート (屋根、支柱、三方囲いシート)	必要個数	自前のテントがなければ 営業地域「府内一円(政令指定都市、中核市を除く)」の許可はとれません
作業着・帽子		清潔な作業着、帽子、マスク、使い捨て手袋、ペーパータオル等	必要個数	
食器		紙製・プラスチック製等	必要個数	使い捨てのもの



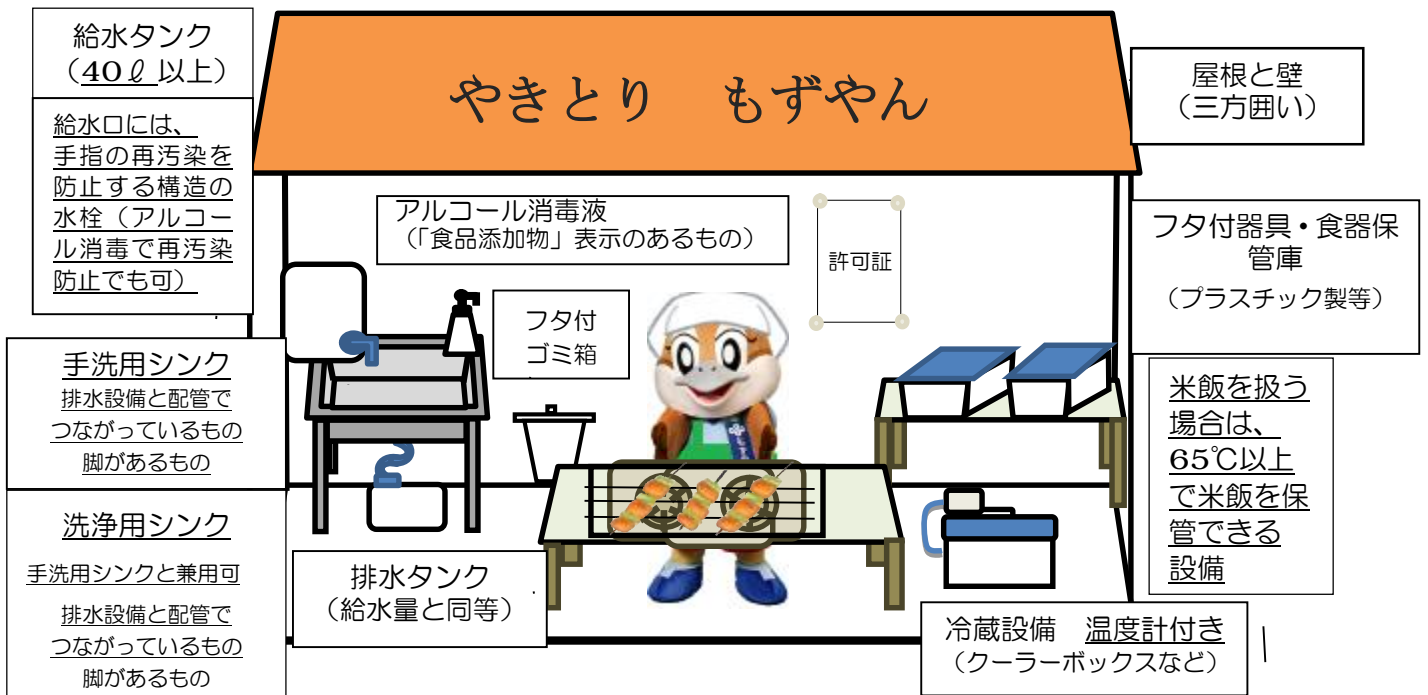
# ◆露店営業設備図面 例



## 必要な設備の画像(例)

給水用コック付き 40Lポリタンク	汚水用ふた付き バケツ (給水量以上)	消毒用アルコー ルスプレー	食器器具保管箱	
				
洗浄槽及び手洗い設備 (脚付きシンク)		食品保管設備		
  <p>排水口と配管を接続し、適切に排水できるもの</p>		  <p>炊飯器 (保温機能付き) は米飯の取り扱いに限る</p>		
クーラーボックス	保冷材	温度計 (クーラーボ ックス内を測定)	ふた付き ゴミ箱	テント 三方囲いシート
				

## 必要な設備（イメージ図）



### ■ 営業者遵守事項

営業者は次に掲げる事項を遵守してください。

- (1) 営業設備周辺を清潔に保つこと。
- (2) 食品、器具及び容器包装はふた付き容器で保管するなど衛生的に取り扱うこと。
- (3) かき氷の調製時には、必ず使用前に飲用適の水で氷雪の表面を洗うこと。
- (4) 手洗い設備には石けん及び消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (5) 設備の補修並びに水・消毒液等の補充に努めること。
- (6) 廃棄物容器は、汚液及び汚臭がもれないようにするとともに、清潔にしておくこと。
- (7) 調理作業に従事する者に、清潔な衣服・帽子(髪おおい)を着用させること。
- (8) 従事者の健康に留意し、感染症や化膿性疾患に罹患した場合には、調理作業に従事させないこと。
- (9) 原材料にアレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生等)が含まれているかどうかを把握し、調理加工後の販売時に購入者からアレルギーが含まれているかどうかの質問があった場合には、正確な情報を伝えること。
- (10) 複数の利用者から苦情の申し出がある等、異常を感知した場合は速やかに保健所に連絡すること。
- (11) 営業許可証は営業中、常に確認できるよう見やすい場所に掲示すること。

## ■許可申請の流れ

### ◆手続きの流れ

- (1) 取扱食品や営業形態に問題がないか自己チェックしてください。
  -
- (2) 必要な設備を揃え、許可申請に必要な書類を作成します。
  -
- (3) 提出書類と設備を携え、管轄の保健所で書類及び設備の審査を受けます。
  -
- (4) 書類及び設備に不備がなければ許可証の交付手続きを行います。
  -
- (5) 2週間後に保健所にて営業許可証を交付します(印鑑持参ください)。
  -
- (6) 営業許可証を施設内に掲示して営業を行ってください。

### ◆許可有効期間・有効地域

5年・営業許可は府内全域で有効です。

### ◆申請時に必要な書類

書類	部数	備考
食品営業許可申請書	1	法人の場合は、登記事項証明書を提示してください
露店営業設備の概要	2	
一次加工施設の許可証の写し	2	
平面図(露店及び一次加工所)	2	
食品衛生責任者の資格を証するもの	1	調理師免許、養成講習会修了証等

### ◆申請手数料(令和4年7月現在)

飲食店営業(露店)8,000円

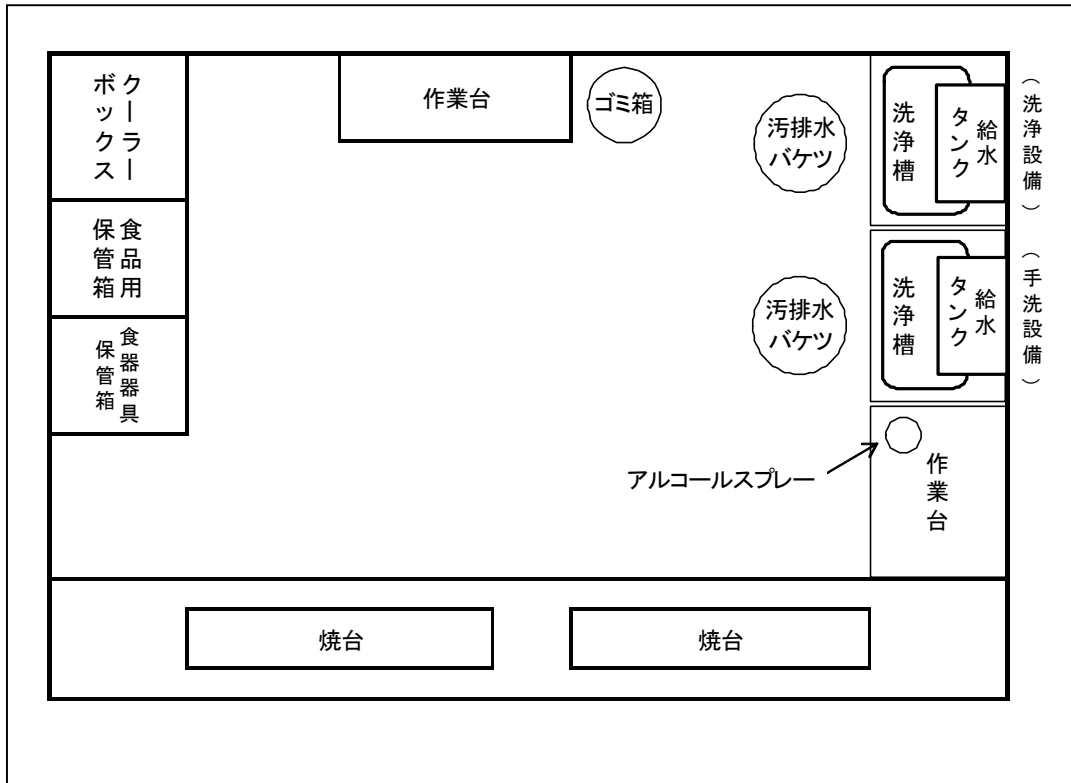
<b>【表面：許可・届出共通】</b>		記入例：許可（届出業も行う） 露店の場合	令和〇年〇月〇日
		整理番号： ※申請者、届出者による	※旧法からの更新は、 方に〇をつけてください。
大阪府 〇〇 保健所長 様		同じ露店で食品の届出業に該当する営業を行う場合は、許可・届出両方に〇をしてください。	
<b>営業許可申請書・営業届出書（新規・継続）</b>			
食品衛生法(第55条第1項・第57条第1項)の規定により次のとおり関係書類を提出します。			
※以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータとして公開します。			
申請者または届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。			
<input checked="" type="checkbox"/> 申請者又は届出者住所 <input type="checkbox"/> 申請者又は届出者氏名 <input type="checkbox"/> 施設の所在地 <input type="checkbox"/> 施設の名称 <input type="checkbox"/> 施設の電話番号			
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 <b>大阪府泉佐野市〇〇町1丁目2-3</b>		
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 (ふりがな) いずみさの たろう (生年月日) 昭和〇年〇月〇日生 <b>泉佐野 太郎</b>		
	郵便番号：	電話番号：	設置場所 大阪府保健所で申請されますと、許可証には営業所所在地「府内一円（政令指定都市及び中核市を除く）」と表記されますが、大阪府全域で営業できます。
	施設の種類 食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥 受講した講習会 <u>都道府県知事等の講習会</u> （適正と認める場合を含む） 講習会名称 <u>〇〇協会 養成講習会</u> 〇年〇月〇日		
施設の所在地 <b>大阪府内一円（政令指定都市及び中核市を除く）</b>			
施設の名称、屋号又は商号 (ふりがな) やたいのはなこさん <b>屋台の花子さん</b>			
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。 (ふりがな) いずみさの はなこ <b>泉佐野 花子</b>			
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 自由記載 <b>焼きそば、串焼き</b>			
自動販売機の型番 業態			
HACCPの取組 ※引き続き営業許可を受けようとする場合に限り。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。 <input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>
	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。		<input type="checkbox"/>
営業届出	営業の形態		備考
	1	<b>その他の食料品加工業</b>	焼とうもろこし
	2	同じ露店内で食品の届出業に該当する営業を行う場合に記載してください。	
担当者	担当者氏名 (ふりがな) いずみさの じろう <b>泉佐野 次郎</b>		電話番号 <b>〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇</b>

【裏面：許可のみ *備考欄は許可・届出共通】				
申請者・届出者情報	法第55条第2項関係	該当には <input checked="" type="checkbox"/>		
	(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。	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
営業施設情報	<input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に取められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） 食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別 <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩添加物（食品衛生法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング			
	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 (ふりがな)			
業種に応じた情報	使用水の種類 ① 水道水（ <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道） ② <input type="checkbox"/> ①以外の飲用に適する水	自動車登録番号 ※自動車において調理をする営業の場合		
	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設 <input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設 ※「生食用食肉取扱者設置（変更）届」も別途必要 <input type="checkbox"/>		
業種に応じた情報	ふぐの処理を行う施設 <input type="checkbox"/>			
	ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合 ※複数名の場合は代表者の氏名と他の処理者の人数を記入すること ※「ふぐ処理者設置（変更）届」も別途必要 (ふりがな)	(他 名)		
添付書類	<input type="checkbox"/> 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） <input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <input checked="" type="checkbox"/> 営業を譲り受けたことを証する書類（事業譲渡の場合） <input checked="" type="checkbox"/> 露店営業設備等の概要	<input checked="" type="checkbox"/> 一次加工所の許可証写し <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生責任者の資格を証するもの <input type="checkbox"/> 法人の場合は登記事項証明書		
事業譲渡	許可営業者から営業を譲り受けた場合の申請 <input type="checkbox"/> 該当する 譲渡の対象となる営業の許可の年月日及び番号 許可年月日：令和〇年 〇月 〇日 許可番号：〇〇 第 〇〇〇〇 号	営業を譲り受けて 営業許可申請を行う場合 （相続合併分割による地位 継承届を除く）に記載して ください。		
営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	
	1	年 月 日	飲食店営業（露店営業）	
	2	日		
	3	日		
4	日			
収入	受付	備考		

露店営業施設及び一次加工所施設平面図 **記入例**

営業所所在地	府内一円（政令政令市及び中核市を除く）		
屋号又は名称	屋台の花子さん	営業の種類	飲食店営業
営業者氏名	泉佐野 太郎	連絡先☎	090-0000-0000

露店営業施設平面図



一次加工所名称	●●食堂	一次加工所所在地	泉南市●●1丁目2-3
営業許可の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 有      無	連絡先☎	000-000-0000

次加工所施設平面図（一次加工を必要としない食品を扱う場合もしくは、一次加工所に営業許可がある場合は、下記欄の記載不要）

(様式第1号)

### 露店営業設備の概要

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく変更届出が必要となる場合があります。

また、申告内容で衛生状態が確保できていない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

営業者氏名	泉佐野 太郎
営業者住所	大阪府泉佐野市●●町1丁目2-3
基地施設所在地	大阪府泉南市●●1丁目2-3
設備保管場所	同上(材料のカット等を行う場合、施設の所在地を記載(要営業許可)。ない場合はなし)
一次加工所	同上(材料のカット等を行う場合、施設の所在地を記載(要営業許可)。ない場合はなし)

※現地で原材料のカット等の一次加工を行ってはいけません。

取扱品目	① 簡易な調理 (揚げ物、焼き物) <input type="checkbox"/> 1品目 <input checked="" type="checkbox"/> 複数品目	保健所確認欄
原則直前加熱品	<input type="checkbox"/> 飲料の調製 <input checked="" type="checkbox"/> かき氷 *①と②を同時に取り扱うことはできません。	
業態	② 加熱品組合せ・米飯 ( <input type="checkbox"/> 1品目 )	
手洗い設備	組立式・車付屋台・その他 ( )	
洗浄設備	流水受水槽式設備 材質等 ( ステンレス )、 水栓 (踏込式) <b>コック式</b> ) 消毒方法 ( アルコールスプレー ) <input type="checkbox"/> 手指再汚染防止構造の水栓	
給水設備	流水受水槽式設備 <b>1槽</b> ・2槽以上 ) 材質等 ( ステンレス )、 消毒方法 ( アルコールスプレー ) <input checked="" type="checkbox"/> 手洗い設備と兼用	
汚排水設備	40L ポリタンク容器 (20L×2個) ※排水とは別	
食品保管設備	<b>ポリタンク40L (20L×2個)</b> ・その他 ( ) <b>プラスチック製食品保管箱</b> その他 ( ) 米飯を扱う場合;電気炊飯保温ジャー その他 ( ) 保管温度 度	
食器器具保管設備	<b>プラスチック製食器器具保管箱</b> ・その他 ( )	
冷蔵設備	冷蔵庫 <b>クーラーボックス</b> その他 ( 保冷剤 ) ※温度計を備えること。	
廃棄物容器	<b>ふた付きポリバケツ</b> その他 ( )	
清掃用具	<b>ほうき・ちりとり</b> ・その他 ( 台ふきん )	
作業着・帽子	<b>専用の作業着</b> ・ <b>帽子</b> ・ <b>マスク</b> ・その他 (ペーパータオル )	
屋根・側壁	<b>テント張り</b> 板張り・その他 ( 三方囲いシート )	

一次加工又は材料供給確認書

私は下記施設	<b>の調理場において原材料の一次加工を行い</b> から材料を供給し	ます。
屋号 ●●食堂	業種 飲食店営業	※上部の一次加工施設があれば、その屋号等を記載。
所在地 大阪府泉南市●●1丁目2-3		なければ、主に材料を購入する店舗を記載。
営業者氏名 泉佐野 太郎		

一次加工を行う場合は許可証の写しを添付すること!

### 3. 物品販売を行う出店者の留意事項

☆野菜・果物等の農産物を調理加工せずにそのまま販売する、許可のある固定店舗(施設)で許可業者が製造し、包装・表示された菓子、パン、弁当、そうざい類等をイベント会場で販売する場合は、現地での許可は不要です。

#### ■注意事項

- (1) 家庭の台所で製造された食品の販売はできません。
- (2) 露店で非包装の食肉、鮮魚介類を販売することはできません。
- (3) 露店でフルーツの皮をむいたり、カットフルーツにすることはできません。
- (4) 露店でアイスクリーム類の小分け販売はできません。
- (5) 加工食品には適正な表示があることを確認してから販売してください。

### 4. 自動車(キッチンカー)による出店者の留意事項

☆自動車内に調理設備を設置し、人が車内に乗り込み食品を調理販売する場合は、食品衛生法に基づく営業許可(自動車による飲食店営業)が必要となります。

☆すべての食品事業者にはHACCPに沿った衛生管理が義務付けられています。

#### ■出店者募集にあたり

自動車(キッチンカー)による出店の場合は

- ① 大阪府の各保健所長の自動車営業の許可を有している、かつ
- ② 許可証に記載されている営業所在地が『府内一円(但し、政令指定都市、中核市は除く)』となっている

ことを必ず確認してください。

なお、大阪府内のいずれかの自治体で、令和3年6月1日以降に営業許可を取得したものについては、大阪府全域で営業可能です。

これらの許可証を有していない営業者の出店は認められませんので、イベント開催までに大阪府内のいずれかの自治体で自動車営業許可を取得させ、許可を取得していることを確認したうえで、出店させてください。

許可を申請するには、施設(自動車)が基準に適合する必要があるため、また、許可取得まで、時間がかかる場合があります。

**詳しくは、最寄りの保健所に早めにご相談ください。**

大阪府泉佐野保健所 生活衛生室 衛生課(食品担当)  
大阪府泉佐野市上瓦屋 583-1  
TEL: 072-464-9688 FAX: 072-464-9680

令和4年7月改定