

イベント等で飲食物を調理提供される方へ

お祭り・イベント等で飲食物を『調理』し、提供・販売をする場合、『露店営業（屋内・屋外）、臨時営業、短期営業』の許可が必要となります。取扱品目、調理内容などにより許可の種類、施設基準が異なります。そのため、提供する品目を決めて、保健所にご相談ください。



西尾保健所 環境・食品安全課

連絡先：0563-56-5241（平日：9時～17時（土日祝日除く））

露店営業・臨時営業・短期営業について

	露店営業	臨時営業	短期営業
定義	テント等を設け、簡易な調理のみを営む	1か月以内の期間、同一場所で、テント等を設け、調理のみを営む	3か月以内の期間、同一場所で営む（臨時営業を除く）
取扱可能品目・数	・最終加熱程度の簡易な調理 ・1施設につき1品目	・高度な衛生管理が不要な食品の簡易な調理 ・給水、排水容量に応じ取扱可能品目・数が異なる	リスクの高い食品の調理 例）加熱工程がない 加熱後に手を加える 下処理を行う 等 ※実態に応じた条件あり
営業期間	～5年	1か月以内	3か月以内
手数料	5,000円	5,000円	9,000円
申請場所	施設保管場所の管轄保健所	調理を行う催事場所の管轄保健所	
注意事項	・屋内と屋外の営業は別許可 ・営業可能地域は愛知県内のみ	・施設を解体すると、再度同じ場所で営業をするときでも新しい許可が必要	

許可申請について

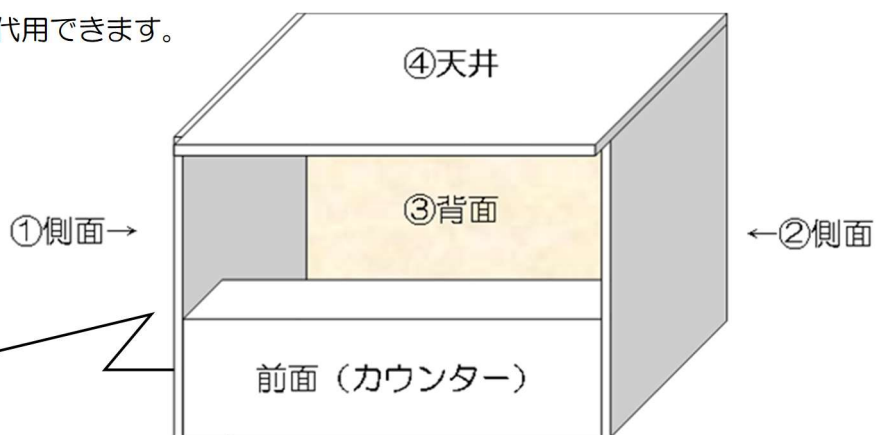
営業の2週間前までに以下のものを持参し、申請してください。申請書等は愛知県のホームページからダウンロードできます。

提出するもの	☐ 営業許可申請書・営業届（新規、継続）1部 ☐ 露店⇒施設の構造及び設備の概要【要領様式第1号】1部 ☐ 臨時・短期⇒食品取扱関係施設調査票【要領様式第2号】1部 ☐ 手数料（愛知県収入証紙） ※食品衛生協会で購入可能
提示するもの ※確認後お返しします。	☐ 登記事項証明書（法人のみ、コピー可） ☐ 食品衛生責任者資格（コピー可） ※資格がない場合、食品衛生責任者養成講習会の受講申し込みをしてください。

施設基準について

営業区分	施設構造	物理的 区画	床	給水(手洗い・洗浄用)	手洗い設備		洗浄設備	排水	冷蔵・ 冷凍設備	換気 設備	廃棄物 容器 (蓋付)
				水容量	シンク	洗浄剤 消毒液	シンク				
露店	屋外	耐水性 テント等	4方	18ℓ以上	必要 ※	必要	—	貯留槽	氷・ ドライ アイス	—	必要
	屋内	パーティ ション等	3方								
臨時	屋外	耐水性 テント等	4方	営業内容により ・約40ℓ以上 ・約80ℓ以上 ・上水道直結又は 約200ℓ以上	必要 ※	必要	次の場合は1槽以上 ・給水が約80ℓ以上 で器具等の洗浄を行う ・上水道直結 ・約200ℓ以上	貯留槽	氷・ ドライ アイス・ 電気冷凍 冷蔵庫	—	必要
	屋内	パーティ ション等	3方								
短期	屋外	プレハブ等	室	上水道直結	必要	必要	2槽以上	下水	電気冷 凍冷蔵庫	— 必要	必要
	屋内	パーティ ション等	3方								

※衛生上支障がない場合は、バケツ等で代用できます。



屋外施設例

耐水性テント等で4方（左右側面、後側、天井）が囲われ、前面はカウンター（机等）で仕切られた設備

臨時営業の平面図（例）

