



祭礼・催事（イベント）における食品営業許可について

食品を調理加工し、提供する場合は、食品衛生法上の営業許可を取得する必要があります。祭りやイベント時に関しては、「臨時営業」や「露店営業」の許可を受けて営業することができます。

営業時は、必ず許可書（写しを含む）を携帯してください。

I 営業の種類（＝業種）と手数料（令和8年7月1日より手数料が変更になりました）

	業種	手数料
露店営業	飲食店営業	6,200円
臨時営業	飲食店営業	18,000円
	魚介類販売業（包装魚介以外）	11,000円

- 1 露店営業とは、祭礼又は催事の期間内に臨時に行われる営業であって、組立式等簡易な施設設備により簡易な調理等を行う営業をいいます。
 - 2 臨時営業とは、祭礼又は催事の期間内に臨時に行われる営業であって、祭礼又は催事の会場地内に施設を設けて行う営業をいいます。
- ※ 魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）、食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）、乳類販売業は、令和3年6月1日から「届出」業種へ移行しました。
- ※ 単一の事業者の販売促進イベント等については、催事（イベント）として認められない場合がありますのであらかじめお問い合わせください。

II 施設の概要

表1 露店営業の施設（祭礼・催事の期間中に長野県内で営業可能）

業種	手洗い	シンク	冷蔵設備	換気設備
飲食店営業	手指洗浄設備、手指消毒薬	不要	必要に応じ設置（温度計必要）	不要
・三方と天井を囲んだテント等 ・使用する食器は使い捨てのもの ・衛生的に作業のできる調理台等 ・必要に応じ貯水タンク及び排水タンクを設置				

表2 臨時営業の施設（祭礼・催事の期間中に、同一の場所に同一の施設を作り営業可能）

業種	手洗い	シンク	冷蔵庫等	換気設備
飲食店営業	流水式手洗設備（手指洗浄及び消毒装置を備えたもの。水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造）	必要	必要に応じ設置（温度計必要）	必要
魚介類販売業（包装魚介以外）		必要に応じ設置	冷蔵販売ケース（温度計必要）	
・プレハブ又は床張りをして三方と天井を囲んだテント等 ・必要に応じ排水タンクを設置 ・取扱量に応じた調理器具、作業台及び配膳台				

III 食品の取扱いについて

- 1 露店営業
取扱いは、調理方法による分類の中から1品目※を選択し、提供できます。（表3参照）
※複数品目の取扱いを希望する方は、別紙参照
- 2 臨時営業
業種毎に取扱いが可能な食品と可能な調理行為が定められています。（表4参照）

表3 露店営業で取り扱うことのできる範囲

分 類	分類の説明	品 目
煮物類	あらかじめ仕込み(具材の細切、煮込み等)し、その場で加熱調理したもの	おでん、豚汁、煮込み、汁粉、ぜんざい、雑煮 等
	その他、煮て販売するもの	
焼き物類	あらかじめ仕込み(細切、串打ち等)し、冷蔵等した具を、その場で焼いたもの	肉串焼き(焼きとり、牛串等)、魚介串焼き(いか焼き等)、焼肉(焼肉、焼きソーセージ類、野菜炒め等)、焼魚介類(焼魚、焼貝等)等
	生地にあらかじめ仕込み(細切等)し、冷蔵等した具を加えて焼いたもの	お好み焼き、チヂミ、広島焼、たこ焼き 等
	麺にあらかじめ仕込み(細切等)し、冷蔵等した具を加えて焼いたもの	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン 等
	あらかじめ許可営業施設において成型し、冷蔵等した米飯類を、その場で焼いたもの	五平餅、焼きおにぎり、焼餅 等
	その他、焼いて販売するもの	
揚げ物類	あらかじめ揚げる状態に加工した具を揚げたもの	から揚げ、フライドポテト、アメリカンドッグ、春巻き 等
	その他、揚げて販売するもの	
蒸し物類	あらかじめ蒸す状態に加工した具を蒸したもの	蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい 等
	その他、蒸して販売するもの	
飲料 (酒類含む)	コップなどで小分け販売するもの(複数の既製品飲料の混合を含む)(フロート類を除く。)	
焼菓子類	あらかじめ焼く状態に加工した半製品を焼いたもの、生地にあん等を加えて焼いたもの 等	焼団子、焼きまんじゅう、クレープ、たい焼、回転焼 等
揚げ菓子類	あらかじめ焼く状態に加工した半製品を揚げた(蒸した)もの	ドーナッツ類、揚げまんじゅう、蒸しまんじゅう 等
飴菓子類	あらかじめ仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作る飴菓子	べっこう飴、果実飴、カルメ焼 等
バーガー類	その場で加熱調理したパティやソーセージ類をパンにはさみ直ちに客に提供するもの	ハンバーガー又はドッグ類
その他	その場で簡単な調理・加工で提供するもの	かき氷、ところてん、アイスクリーム類(いわゆるソフトアイスに限る。)、果実チョコ(果実にチョコをからめたもの)、ポップコーン(キャラメル等をからめたもの) 等

表4 臨時営業で取り扱うことのできる範囲

	品目
飲食店営業	その場で加熱調理し直ちに客に提供するもの、ハンバーガー又はドッグ類(その場で加熱調理したパティやソーセージ類をパンにはさみ直ちに客に提供するものに限る。)、飲料(酒類を含む。)、かき氷、ところてん、アイスクリーム類(その場でコーン等に盛りつけ販売するもの及びソフトクリームに限る。)
魚介類販売業	魚介類(調理行為を行わない魚介類に限る。)

お問い合わせ先

長野市保健所食品生活衛生課(長野市若里六丁目6-1)

電話: 026-226-9970 FAX: 026-226-9981

電子メール: h-seikatu@city.nagano.lg.jp

露店営業において複数品目の取扱いを希望する方へ

1 必要な許可及び施設について

飲食店営業（露店営業）許可 1 許可で取扱いができるのは、1 品目のみです。

複数品目を取り扱う場合は、その品目数分の飲食店営業（露店営業）許可の取得が必要です。さらにその施設は、食品を取り扱う量に応じた広さを有する必要があります。

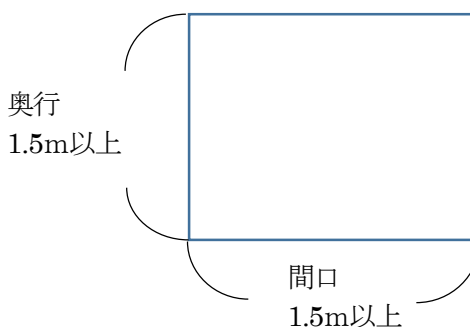
2 「食品を取り扱う量に応じた広さを有する」とは

交差汚染がないよう、以下のとおりとしてください。

施設（三方と天井を囲んだテント等）の広さと取扱品目

取扱い：1 品目のみの場合

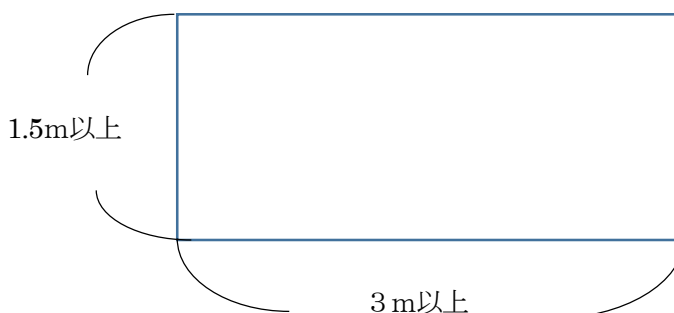
例)「焼きそば」のみ



取扱い：2 品目（ただし交差汚染のおそれが低い2 品目に限る）の場合

例)「焼きそば」と「お好み焼き」

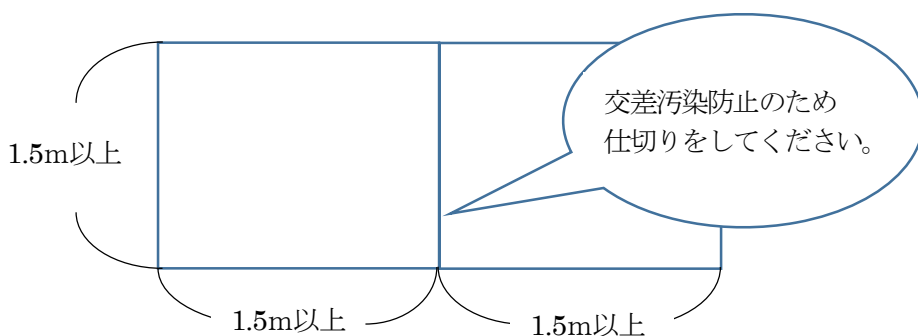
例)「飲料」と「かき氷」



取扱い：2 品目（上記以外）の場合

例)「焼きそば」と「飲料」

例)「お好み焼き」と「かき氷」



取扱い：3 品目以上の場合

1 品目につき、1.5m 以上の奥行及び間口の広さを確保してください。さらに交差汚染のおそれがある場合は、品目ごとに仕切りをしてください。

お問い合わせ先

長野市保健所食品生活衛生課（長野市若里六丁目 6－1）

電話：026-226-9970 FAX:026-226-9981

電子メール：h-seikatu@city.nagano.lg.jp