

誓約書兼チェックシート

すべてに誓約いただけるのみが出店可能対象者になります

チェック項目	チェック
食品衛生責任者の資格を有すること（当日までに取得済みであればOK・飲食店のみ）	<input type="checkbox"/>
18L以上の給水タンク、18L以上の排水タンク及び受け容器を準備していただき、各自で持ち帰ること（飲食店のみ）	<input type="checkbox"/>
出店の際に出たゴミは、各自で持ち帰り、商工会のゴミステーションに捨てないこと（給排水も含む）	<input type="checkbox"/>
ビニールカーテン、厚板等でテントの仕切りは3方向必ず設置すること（飲食店のみ）	<input type="checkbox"/>
1つのテントにつき調理工程は1つに収めること（「揚げる」のみ、「焼く」のみ等・飲食店のみ）	<input type="checkbox"/>
消防署・保健所等の指示に従うこと	<input type="checkbox"/>
HACCAPに沿った衛生管理を徹底すること（飲食店のみ）	<input type="checkbox"/>
使い捨ての食器を使用すること	<input type="checkbox"/>
出店時は、見える場所に営業許可書を掲示すること	<input type="checkbox"/>
主催者並びに参加者・関係者を非難したり責任をとわないこと	<input type="checkbox"/>
出店者会議に必ず参加すること（ <u>不参加・欠席の場合は出店できません</u> ）	<input type="checkbox"/>

以上の項目について確認し、同意いたします。

事業所・氏名

テント等での食品提供について

祭礼、催事等において、テント等の簡易な施設で飲食物を調理、販売する場合は、営業許可が必要です。取り扱うことができる品目や調理工程に制限がありますので、営業場所の所在地を管轄する保健所へあらかじめご相談ください。

営業の種別

	露店営業	臨時営業
対象	占有する簡易な組立式施設において、飲食物の簡易な調理を行い、客に提供する営業で、以下の①又は②のいずれかに該当するもの ①日本古来の伝統産業、祭礼、催事等の開催地を短期間で巡回して行う営業 ②①以外で、提供後速やかに消費されることを前提として、短期間で営業場所を移動して行う営業	以下の③と④の両方を満たすもの ③提供後速やかに消費されることを前提として、簡易な組立式施設又は既設の建物において、飲食物の簡易な調理を行い、客に提供する ④同一の場所で1月以内の期間行う
許可期間	5年間 ※期限満了時に更新可	1か月以内 ※同一場所で施設を解体せず継続する場合に限る

申請書類等

営業場所の所在地を管轄する保健所（露店の場合は施設の保管場所）に以下の必要書類と申請手数料（三重県収入証紙）を提出してください。

- 営業許可申請書（露店・臨時）
- 施設の構造及び設備を示す図面
- 【露店のみ】営業施設の正面及び側面が確認できる写真
- 【臨時のみ】会場内での施設設置場所を示す見取り図
- 手数料【露店】10,000円(更新8,000円)【臨時】2,500円

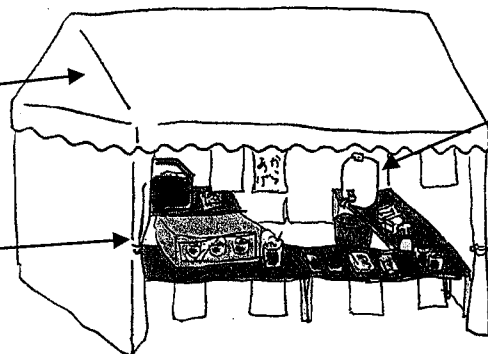


← 県内保健所の管轄と連絡先はコチラ

保健所のご案内 <https://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUSEI/HP/shokuhinsoudan/35462030850.htm>

施設の構造設備の基準

- 天井*
- 3方の側壁*
- 面積 2.5㎡以上
- 営業しないときはシート等で前面を閉鎖できること



○その他

- 必要な冷蔵・冷凍設備：クーラーボックス等でも可能
- ゴミ箱：汚水、汚臭が漏れないこと
- 食品、調理器具、食器等の保管設備

※補足

- 屋内施設で行い、衛生上支障ない場合は天井や側壁を省略等できます。
- 外気温が高温等の場合は、埃の侵入等を防止できるのであれば、側壁がメッシュ素材等でも構いません。

【給排水】

- ①、②あわせて18L以上
- ①手洗い設備
 - ・ 従事者専用で消毒液を備えること
 - ・ タンクを使用する場合はコック、レバー等で開閉できる構造にすること
- ②給水設備
 - ・ 食器洗浄等が必要であれば手洗いとは別に設置すること
- ③排水設備

取扱品目

1施設につき、1品目

調理工程が類似しているものは1品目に含まれます。

露店営業においては、必要な設備があれば、営業日ごとに品目を変えることが可能です。

- **完成品、半完成品または下処理された食品を原材料とし、客に提供する直前に、「揚げる」「焼く」「蒸す」「煮る」などの1工程で加熱調理された食品**

分類	品目例
揚げ物	フライドポテト、アメリカンドッグ、唐揚げ
焼き物	お好み焼き、たこ焼き、焼きそば、焼き鳥、フランクフルト、焼き魚、焼きおにぎり
煮物	おでん、スープ、豚汁
めん類	ラーメン、温うどん、温そば
米飯類	牛丼、カレー ※営業施設では加熱、盛り付け、炊飯行為のみ

既製品のジュース、酒類の注ぎ分け、既製品を盛り付けを行うだけの場合は、主たる品目に追加して構いません。

- **既製のソフトドリンク、酒類の注ぎ分け、または混ぜるもの。**
- **かき氷** ※水のみを原材料とする氷を使用するもの、シロップ等は既製品
- **クレープ、りんご飴、チョコバナナ** ※果物の細切は許可施設で行うこと

×提供できないものの例

- 【営業施設で冷却工程があるもの】・・・冷やし麺類(そうめん、冷やしうどんなど)
- 【営業施設で抽出後冷却するもの、冷水で抽出するもの】・・・アイスコーヒー、アイ스티ー
- 【営業施設でパンに野菜等の未加熱具材を挟むもの】・・・ハンバーガー、サンドイッチ
- 【営業施設でタピオカの成型、茹で行為を行うもの】・・・タピオカドリンク
- 【営業施設で果物や牛乳等をミキサーにかけるもの】・・・スムージー
- 【台湾かき氷など、水以外の材料を用いた氷を用いるもの】・・・果実氷

その他の留意事項

- ・原則、**使い捨ての食器**を使用してください。
- ・営業中は、店頭の見やすい場所に**営業許可証**又は許可指令書を掲示してください。
- ・施設ごとに**食品衛生責任者**(調理師や製菓衛生師などの有資格者、食品衛生責任者養成講習の修了者など)の設置が必要です。
- ・**HACCPに沿った衛生管理**(温度管理や清掃等について衛生管理計画の作成、計画に沿った衛生管理、実施状況の記録)の実施が必要です。

◎ イベント会場等で食品の調理を行わず、販売行為のみを行う場合

→臨時営業や露店営業の許可取得は不要です。

取り扱う食品によっては食品衛生法に基づく営業届出が必要となりますので、保健所にご相談ください。

施設設備の基準等はありませんが、食品の温度管理、直射日光に当たらないこと、販売員の手指消毒等に注意して販売を行ってください。

◎ イベント等食品提供届

無償で食品提供を行う場合、特定多数を対象とするイベント(学校の文化祭、自治会の夏祭りなど)は、露店営業、臨時営業許可は不要ですが、イベント等食品提供届を提出してください。

