

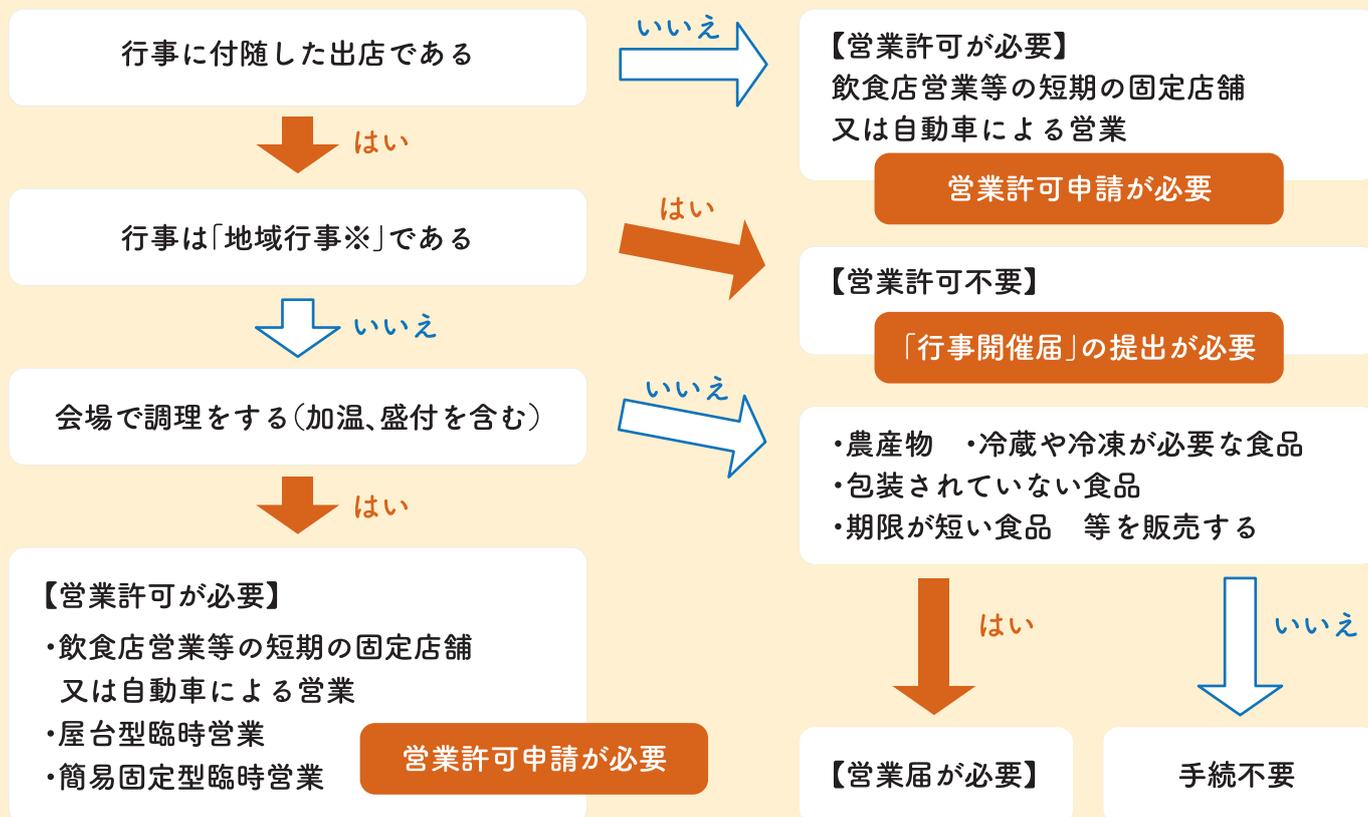
行事で食品を取り扱う際に 必要な臨時営業許可の手続について

行事に付随して 仮設の店舗において食品を調理販売する際には必要な手続があります。

行事とは

法人又は団体等が一定の目的をもって開催するイベントで、開催期間が概ね1か月程度を超えない一時的であるイベントのこと。

—— 次のフローチャートで必要な手続を判断してください。 ——



※地域行事とは・・・地域において住民組織等が開催する行事であり、短期間で終了するもの。
詳細な条件、手続等は「行事における食品提供の取扱指導要領」を参照

窓口一覧(平日8:45~17:00)

| | | | | | |
|------|------------|-----|------------|-------|------------|
| 青葉区 | ☎ 978-2463 | 港南区 | ☎ 847-8444 | 戸塚区 | ☎ 866-8474 |
| 旭区 | ☎ 954-6166 | 港北区 | ☎ 540-2370 | 中区 | ☎ 224-8337 |
| 泉区 | ☎ 800-2451 | 栄区 | ☎ 894-6967 | 西区 | ☎ 320-8442 |
| 磯子区 | ☎ 750-2451 | 瀬谷区 | ☎ 367-5751 | 保土ヶ谷区 | ☎ 334-6361 |
| 神奈川区 | ☎ 411-7141 | 都筑区 | ☎ 948-2356 | 緑区 | ☎ 930-2365 |
| 金沢区 | ☎ 788-7871 | 鶴見区 | ☎ 510-1842 | 南区 | ☎ 341-1191 |

比較表

| 許可の種類 | 屋台型臨時営業 | 簡易固定型臨時営業 |
|--------------------------|--|---|
| 概要 | 臨時的な行事に付随して、 仮設の店舗(屋台やテント等) において簡易な調理を行う営業 | 臨時的な行事に付随して、 水道配管の接続等を行わず、 容易に設置・撤去可能な コンテナハウス等で行う営業 |
| 許可の有効期間 | 5年 短期営業の場合は行事の開催期間 | 申請のあった1回の行事における 営業期間 |
| 申請先 (数字は優先順位) | ① 屋台やテント等の保管場所 ↓①が神奈川県外の場合 ② 申請者の住所地(法人の場合は 主たる事務所の所在地) ↓②も神奈川県外の場合 ③ 主たる出店場所を所管する 福祉保健センター生活衛生課 | 出店場所を所管する 福祉保健センター生活衛生課 |
| 申請手数料 | 4,000円 (短期営業の場合は3,000円) | 13,500円 (原則短期営業のみ) |
| 営業場所 | 神奈川県内 (短期営業の場合は、申請のあった 1回の行事における営業場所) | 申請のあった1回の行事における 営業場所 |
| 提供できる食品 | ・現地で加熱調理する食品 ・調理工程が単純な食品 | ・簡易な調理品 ・非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、 生クリーム並びにソフトクリーム 以外の食品 |
| 同時に 取り扱うことが できる品目数 | 1品目※ ※1品目とは、同一種の器具及び 同一の工程で調理するもの そうざいや菓子等の調理とともに、 市販品の飲料を混合せずに注ぐ ことも可能 | 給水タンク及び廃水タンクの 容量がそれぞれ ①40ℓ以上、80ℓ未満 ⇒ 1品目※ ※屋台型臨時営業と同じ ②80ℓ以上 ⇒ 複数品目 |
| 仕込み場所 | 営業許可を受けた施設等 【注意】家庭の台所や会社の給湯室等は不可 | |

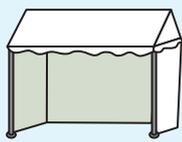
屋台型臨時営業について

臨時的な行事に付随して移動可能な組み立て式テント等の施設で行う営業をいいます。

必要な設備(施設基準)



必要な設備が
そろっているか
確認しましょう



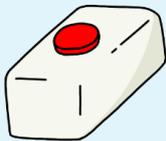
移動・組立可能で屋根・左右・
後方が覆われているテント



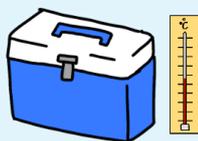
水栓・フタ付きの
18ℓ以上の給水タンク



器具類の洗浄設備・
手洗い設備・消毒剤



廃水タンク
(給水量と同等)



冷蔵設備



フタ付きのゴミ箱



食品、器具、容器包装等
を保管する設備

提供できるメニュー

- ・現地で加熱調理する食品
- ・調理工程が単純な食品

詳しくは次ページの表を参照

同時に取り扱うことができる品目数

1品目※

※1品目とは、同一種の器具及び同一の工程で調理するものをいいます。そうざいや菓子等の調理とともに、市販品の飲料を混合せずに注ぐことも可能です。

提供できるメニュー

| 分類 | 食品の例 | 現地で行える範囲 |
|-------------|---|---|
| 煮物類 | おでん、豚汁、 煮込み、 けんちん汁 | <ul style="list-style-type: none"> ・具材を煮込む ・市販品を加温する |
| 焼物類 | 焼き鳥、いか焼き、 焼き貝、焼き餃子、 焼き魚、焼き餅 | <ul style="list-style-type: none"> ・具材、半製品又は市販品を焼く (食肉は短時間に中心部まで十分に加熱できる大きさ) |
| お好み焼類 | お好み焼き、たこ焼き、 チヂミ | <ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く ・半製品又は市販品を焼く |
| 茹物・ 蒸し物類 | じゃがバター、 蒸し餃子、 蒸しシュウマイ、 味噌田楽 | <ul style="list-style-type: none"> ・具材を茹でる又は蒸す |
| 麺類 | 焼きそば、ラーメン、 そば、うどん、 パスタ類、 即席カップ麺 | <ul style="list-style-type: none"> ・麺、具材を手順に応じて焼く又は茹でる <p>※茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、 スープは当日調製したものを用いること</p> <p>※麺を冷やす行為は簡易な調理ではない ため、冷やし麺類は不可</p> <p>※薬味以外の具材のトッピングは、原則 として市販品をそのまま用いること</p> |
| 揚げ物類 | フライドポテト、 串かつ、唐揚げ、 コロッケ、フライドパスタ、 揚げ餃子、揚げシュウマイ | <ul style="list-style-type: none"> ・具材に応じて衣をつけて揚げる ・半製品又は市販品を揚げる |
| ドッグ類 | ホットドッグ、 ハンバーガー、 ドネルケバブ、 タコス | <ul style="list-style-type: none"> ・具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる ・生の野菜、果物を十分加熱せずに併せることは不可 |
| ごはん類 | カレーライス、 牛丼、焼肉丼等 | <ul style="list-style-type: none"> ・具材を焼き又は煮て、ごはんと併せる <p>※ごはんは、できる限りレトルト又は 無菌包装米飯を使用すること</p> <p>※炊飯する場合は、炊飯後65℃ 以上に保温すること</p> |

| 分類 | 食品の例 | 現地で行える範囲 |
|----------|------------------------------------|---|
| 焼菓子類 | 今川焼き、クレープ、たい焼き、焼き団子、ベビーカステラ、ピザ、五平餅 | <ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く ・半製品又は市販品を焼く ※クレープのトッピングに用いる具材として、生の野菜、果物及び乳製品は不可 ※ピザ生地をこねる、成形する行為は簡易な調理ではないため不可 |
| 揚菓子類 | ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス | <ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて揚げる |
| あめ菓子類 | 水あめ、リンゴあめ、べっこうあめ、カルメ焼き、あめ細工 | <ul style="list-style-type: none"> ・具材に市販品のあめを絡める ※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄、消毒されたものをそのまま(清潔な手での皮むき程度は可)用いること |
| 喫茶類 | コーヒー、かき氷、甘酒、ジュース、紅茶、かち割り氷、おしるこ | <ul style="list-style-type: none"> ・品目に応じて食材を希釈、混合、抽出又は削氷する ・使用する氷は市販品 ・清涼飲料水は市販品を容器に注ぐのみ ・おしるこに使用する具材は、市販品の餅又は白玉を提供直前に焼いた又は茹でたもの |
| アルコール類 | ビール、日本酒、サワー類、焼酎 | <ul style="list-style-type: none"> ・市販品の酒類や清涼飲料水を注ぐ ・使用する氷は市販品 ※ビールサーバーを使用する場合は、適切に洗浄、消毒されたものを用いること ※生の果物を添えることは不可 |
| アイスクリーム類 | アイスクリーム | <ul style="list-style-type: none"> ・市販品をカートリッジ式の機械で抽出する ※機械・器具等は衛生的に保つこと |
| その他 | 果実チョコ、レトルト食品 | <ul style="list-style-type: none"> ・具材に市販品のチョコソースを絡める ※生の果物を用いる場合は、必要に応じて洗浄・消毒されたものをそのまま(清潔な手での皮むき程度は可)用いること ・レトルト食品を加温する |

仕込み場所について

営業許可を受けた施設等で仕込むこと。
家庭の台所や会社の給湯室等は不可

NG

提供できないメニュー

現地で加熱調理しない食品、大量の水を使用して、調理する食品は提供できません
生もの(刺身、寿司、自家製生クリーム等)、生野菜(サラダ)、酢の物、和え物、漬物(冷やしきゅうり等)
複雑な調理工程や大量の水を必要とする食品(おにぎり、ちらし寿司、冷やし麺)

許可申請のながれについて

横浜市内で営業手続きをする場合

事前相談

営業許可を取得する場合、施設基準等を満たす必要があります。図面(構造・設備が確認できるもの)及び営業内容を記載した書類(取扱食品、調理工程、使用する水の量を示したもの等)をご準備の上、申請先の各区福祉保健センター生活衛生課にご相談ください。

<相談先(申請先)の福祉保健センター生活衛生課>

- 1 営業施設を保管する区の福祉保健センター生活衛生課
- 2 神奈川県内に施設保管場所がない場合は、申請者の住所地
(法人の場合は主たる事務所)を所管する区の福祉保健センター生活衛生課
- 3 1、2に該当がない場合は、市内の主たる営業地を所管する区の福祉保健センター生活衛生課(主たる営業地が市外の場合は、管轄の自治体でお手続きください。)

営業許可申請 施設調査

必要書類等を各区福祉保健センターの窓口にて提出してください。職員が「施設基準」に適合しているかどうかを確認します。(不備がある場合は、再調査をします)。基準に適合していることを確認し、許可が下りると営業許可証を作成します。

- ※申請は日にちに余裕をもっていただき、少なくとも出店する行事の15日前までには手数料を添えて、ご申請ください。
- ※インターネットを利用した手続きも可能です。

営業許可証受取

申請した福祉保健センターの窓口にて、営業許可証を交付します。

- ※郵送での受取もできますが、別途、手続きと手数料が必要となります。
- 郵送での受取を希望する方は、申請時にご相談ください。
- ※営業許可の有効期限は、5年間です。(短期営業の場合は行事の開催期間)

営業開始

「営業許可証」は施設の見やすい場所に掲示してください。

提出書類

- 営業許可申請書 (福祉保健センター生活衛生課窓口、ウェブページに掲載)
- 施設の構造及び設備を記載した図面
- 施設写真
 - 1 施設を組み立てた写真
 - 2 施設設備の写真 (次の①から⑥までが写っている写真を添付してください。)
 - ①給水タンク(18ℓ以上)、②洗浄設備及び手洗い設備、③廃水容器、④冷蔵設備、⑤蓋付廃棄物容器、⑥食器、器具、容器包装等の格納設備
- 営業内容を記載した書類(取扱食品、調理工程、使用する水の量を示したもの等)

提示書類 (写し可)

- 申請者が個人の場合 住所・氏名・生年月日が確認できる公の証明
※申請者が法人の場合、原則として提示書類は不要ですが、法人番号の記入が必要です。また、法人格確認のため、登記事項証明書等の提示が必要な場合もあります。
- 食品衛生責任者の資格を証明する書類

申請手数料

屋台型臨時営業:4,000円 (※短期営業の場合は3,000円)

簡易固定型臨時営業について

臨時的な行事に付随して水道配管の接続等を行わず、容易に設置し、撤去可能なコンテナハウス等で簡易な調理をする営業をいいます。

提供できるメニュー

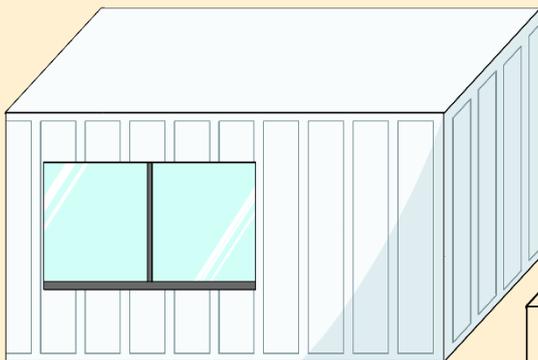
- ・既製品を開封、加温、盛り付け等して提供することや半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供すること
- ・非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム並びにソフトクリーム以外の食品（原材料として生の肉や魚を使用することは可能）
- ・その場で客に喫食させるか又は短時間のうちに喫食されることを前提として、そのまま喫食可能な状態となるよう調理し、提供する食品
- ・仕込みは営業許可を受けた施設等で行う

【注意】家庭の台所や会社の給湯室等は不可

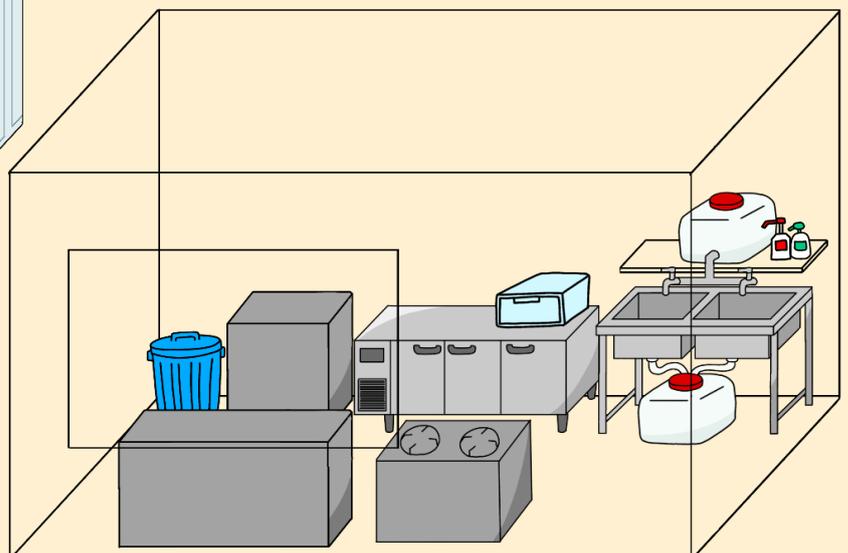
同時に取り扱うことができる品目数

- ① 給水タンク及び廃水タンクの容量がそれぞれ40ℓ以上、80ℓ未満の場合
⇒同時に取り扱える品目数は1品目
 - ② 給水タンク及び廃水タンクの容量がそれぞれ80ℓ以上の場合
⇒複数品目
- 水の容量が十分か営業内容を記載した書類に記載

必要な設備(施設基準)



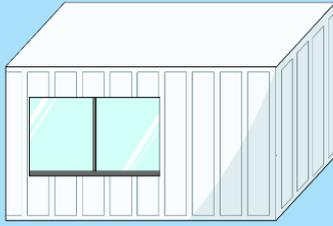
商品受け渡し口には
じんあい、昆虫等の侵入防止のため、
ガラス戸等の区画が必要



コンテナハウスの内部

必要な設備がそろっているか確認しましょう

- ☑ コンテナハウス等



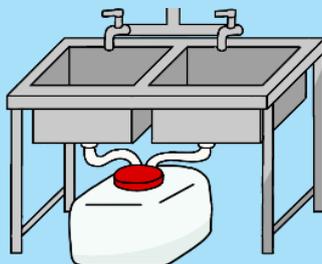
容易に設置し、撤去可能なもの。屋根、内壁及び床を有し、耐水性及び耐久性を有し、かつ、じんあい、昆虫等の侵入を防止できる構造コンテナハウス、プレハブ、ユニットハウス等(常設は含まない)

- ☑ 給水及び廃水タンク



40ℓ または80ℓ 以上のタンク。
給水と廃水タンクの容量は同等のもの

- ☑ 流水式洗淨設備と流水式手洗い設備



作業に適した十分な大きさのもので、廃水タンクまで配管で接続されていること

- ☑ 消毒剤



流水式手洗い設備に、
手指を消毒するため備えること

- ☑ 食品・容器等の格納設備



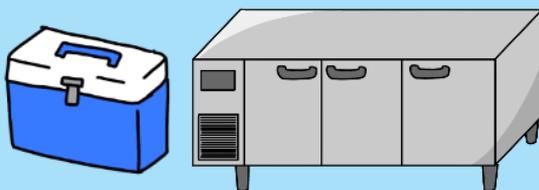
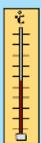
食品、器具容器包装等を衛生的に保管でき、一定の強度を持った箱状の格納設備

- ☑ フタ付きのゴミ箱



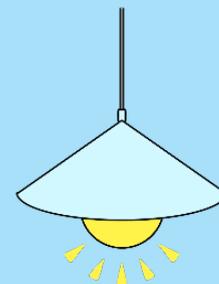
廃棄物(客が使用した食器類を含む)を衛生的に保管するための、蓋のついた一定の強度を持った箱状の容器

- ☑ 冷蔵設備



必要に応じて
要冷蔵品を使用する場合等

- ☑ 照明設備



必要に応じて
十分な明るさを有する構造であること

許可申請のながれについて

事前相談

営業許可を取得する場合、施設基準等を満たす必要があります。図面(構造・設備が確認できるもの)及び営業内容を記載した書類(取扱い食品、調理工程、使用する水の量を示したもの等)をご準備の上、申請先の各区福祉保健センター生活衛生課にご相談ください。

<相談先(申請先)の福祉保健センター生活衛生課>
営業場所を所管する区の福祉保健センター生活衛生課

営業許可申請

必要書類等を各区福祉保健センターの窓口へ提出してください。

※申請は日にちに余裕をもっていただき、少なくとも出店する行事の15日前までには手数料を添えて、ご申請ください。

※インターネットを利用した手続きも可能です。

施設調査

職員が施設調査を行い、基準に適合しているか確認します(不備がある場合は、再調査します)。基準に適合していることを確認後、許可審査及び許可証発行の手続きを行います。

営業許可証受取

申請した福祉保健センターの窓口にて、営業許可証を交付します。

※郵送での受取もできますが、別途、手続きと手数料が必要となります。郵送での受取を希望する方は、申請時にご相談ください。

※営業許可の有効期限は、申請した期間内(行事の開催期間)です。順延などがある場合はその期間も含めてご申請ください。

営業開始

「営業許可証」は施設の見やすい場所に掲示してください。

提出書類

- 営業許可申請書 (福祉保健センター生活衛生課窓口、ウェブページに掲載)
- 施設の構造及び設備を記載した図面
- 営業内容を記載した書類 (取扱食品、調理工程、使用する水の量を示したもの等)

提示書類 (写し可)

- 申請者が個人の場合 住所・氏名・生年月日が確認できる公の証明
※申請者が法人の場合、原則として提示書類は不要ですが、法人番号の記入が必要です。
また、法人格確認のため、登記事項証明書等の提示が必要な場合もあります。
- 食品衛生責任者の資格を証明する書類

申請手数料

簡易固定型臨時営業: 13,500円(原則短期営業のみ)