

臨時的な行事に付随して屋台等を出店する事業者の皆様

臨時営業の制度が始まりました！

令和4年6月から臨時的な行事に付随して屋台等で食品を調理・提供する営業を行う場合、食品衛生法に基づく飲食店営業（臨時営業）の許可を取得し、営業してください。

臨時的な行事に付随して、仮設の店舗において簡易な調理・加工をする場合のうち、営業に該当するものを臨時営業といい、これを行う場合は、食品衛生法に基づく飲食店営業（臨時営業）の許可を取得する必要があります。

行事で食品を提供する場合には、行事の種類、出店の目的、出店期間等によって必要な手続きが異なります。詳細は県ホームページをご覧ください。

「臨時営業について」(神奈川県生活衛生課HP)

<http://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/rinjieigyuu.html>



「臨時出店・模擬店等について」(神奈川県生活衛生課HP)

<http://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/cnt/f6576/rinjisyuten.html>



新規許可申請の手数料は4,000円(短期許可2,000円)です。事前相談の時期や手続きに必要な書類等の詳細については、問合せ先にご相談ください。

問合せ先

平塚保健福祉事務所 生活衛生部食品衛生課
電話番号 0463-32-0132(直通) FAX 0463-35-4025

臨時業者が出店可能な臨時的な行事

国、地方公共団体、法人又は団体が一定の目的をもって開催する以下に例示する行事で、開催期間が概ね1か月程度を超えない一時的である行事。

- ・ 神社・仏閣の縁日・祭礼
- ・ 地域や産業の活性化を目的とした祭り
- ・ 国際交流を目的とした祭り
- ・ スポーツ・音楽・演芸等の興行・公演
- ・ フードフェスティバル
- ・ その他これに類する行事

屋台型臨時営業の取扱食品

原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品とするが、非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と併せただけの食品も対象とする。

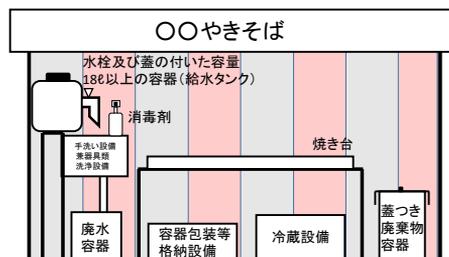
取り扱える品目数は1品目とする。1品目とは、同一の器具及び工程で調理するものをいう。(例、冷凍の唐揚げと冷凍のフライドポテトを油で揚げる。)

また、開缶開栓を行うのみの清涼飲料水及び酒類については、品目数に含めない。

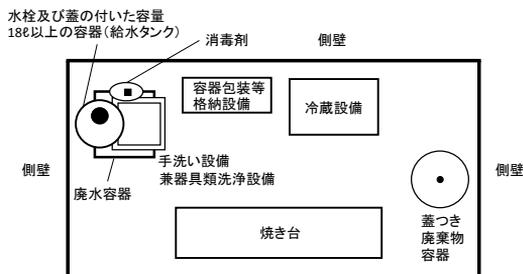
屋台型臨時営業の施設基準

- (ア) 屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。
- (イ) 水栓及び蓋の付いた容量18ℓ以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。
- (ウ) 器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
- (エ) 十分な容量の廃水容器を備えること。
- (オ) 食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
- (カ) 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付いた容器を備えること。
- (キ) 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。

屋台型臨時営業の施設図面例(前から)



屋台型臨時営業の施設図面例(上から)



食品衛生責任者を設置してください

営業者は食品衛生責任者を定めることとされています。

- (1) 食品衛生責任者とは
食品衛生責任者は、HACCPに沿った衛生管理などを行う食品衛生上の管理運営にあたる人のことです。
- (2) 食品衛生責任者の要件
食品衛生責任者の要件は次のいずれかに該当する方です。

- ① 調理師、製菓衛生師、栄養士等
- ② 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者等