

第 71 回 湘南ひらつか七夕まつりにおける食品衛生関係の手続きについて

行いたい営業の内容によって必要な手続きが異なります。

営業内容	平塚保健福祉事務所で必要な手続き
① 飲食店営業許可施設（固定店舗）の調理場以外で調理行為※を行う ※ いわゆる一般的な調理行為に加えて、飲食物の盛り付け、加熱、飲み物を注ぐ（ビールサーバーを含む）、氷を削る等の行為もこれに含む	事前に <u>屋台型臨時営業の許可</u> を取得 （許可の取得には審査があります）
② 仕入品（食品等）を販売する	事前に <u>営業届</u> を提出
③ 許可を取得した営業者が自らの施設の調理場内で調理した食品又は製造室内で製造した食品（包装品）を販売する	<u>飲食店営業 弁当屋、そうざい製造業、菓子製造業など、適切な許可</u> を取得 食品表示は適切か確認 必要に応じて事前に <u>営業届</u> を提出
④ 営業施設外で注文を受け、テイクアウトの注文・食品の受け渡しを行う（注文を受けた後に調理場内で調理する）	不要
⑤ その他の営業を行う	個別にご相談ください

屋台型臨時営業について

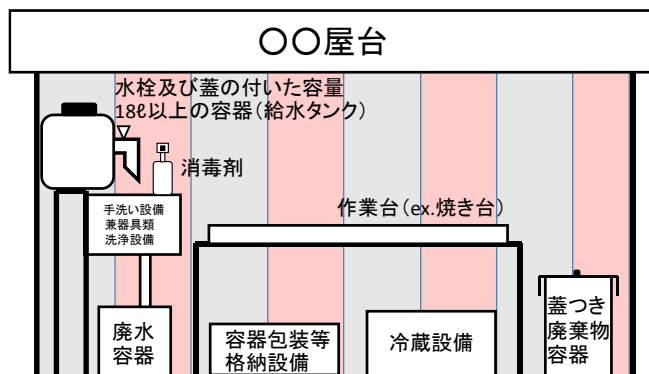
臨時的な行事に付随して、仮設の店舗において簡易な調理・加工をする場合のうち、営業に該当するものを臨時営業といい、これを行う場合は、食品衛生法に基づく飲食店営業（臨時営業）の許可を取得する必要があります。許可にあたっては次の要件を満たす必要があります。

1 「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」に定める基準を満たすこと

○ 条例抜粋（屋台型臨時営業）

ア 屋台型臨時営業（現地で加熱調理する食品又は調理工程が単純な食品を1品目提供する営業をいう。）は、次に掲げる要件を満たすこと。

- (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 18 リットル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。



2 「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱」及び「神奈川県屋台型臨時営業の取扱要領」に定める内容を満たすこと

○ 営業場所

臨時的な行事の開催場所の範囲内で、固定店舗としての営業許可を受けられない場所（上下水道等に直結する給排水設備の整備が容易にできない場所）

○ 取扱い可能な食品

原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品、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調理工程が単純な食品（具体的な食品の品目等は県ホームページ参照）

○ **品目数**

同時に取り扱える品目数は1品目（同一の器具及び工程で調理するもの）

○ **その他詳細は県ホームページをご確認ください**

3 必要な資料を添付し、許可申請を行うこと

○ **必要書類等**

営業許可申請書、施設図面、食品衛生責任者の資格を証明するもの、手数料（新規許可 4,000 円（5 年間）又は短期許可（5 カ月以内）2,000 円）

4 許可申請を行い、施設が申請のとおりであること

原則、屋台骨組みも含めて申請の際に平塚保健福祉事務所に施設・設備をお持ちいただき、組立てをしていただきます

【注意事項】

○ 屋台型臨時営業許可の取得までに数週間を要する場合があります。許可を取得される場合は主催者が設定した期限に間に合うように、余裕をもって平塚保健福祉事務所食品衛生課にご相談ください。

○ 固定店舗で飲食店営業許可等を取得している場合でも、平塚保健福祉事務所に申請した調理場・製造室以外で調理行為※等を行うことはできません。※ いわゆる一般的な調理行為に加えて、飲食物の盛り付け、加熱、飲み物を注ぐ（ビールサーバーを含む）、氷を削る等の行為もこれに含む

（例）店の敷地内や私有地であっても、調理場の外でビールを注ぐことはできません。

○ 営業許可施設内であっても、許可を受けた業種を逸脱した営業行為はできません。

（例）「そうざい製造業」許可では飲み物を注ぐ等の調理行為を行うことはできません。

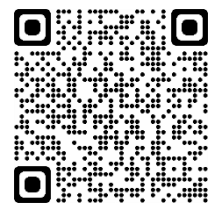
○ 飲食店営業許可を取得していても弁当や惣菜等を販売する場合は「弁当屋」や「そうざい屋」等の種目が必要です。

（例）「飲食店営業 大衆酒場」の許可で弁当を調理、販売する場合は事前に「弁当屋」の種目を追加申請してください。種目を追加するにあたり、衛生上支障がないことを施設の現地調査で確認します。

○ 詳細は県ホームページをご確認いただき、ご不明な点がある場合は、食品衛生課までお問合せください。

神奈川県生活衛生課 HP「臨時営業について」

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



問合せ先

平塚保健福祉事務所 生活衛生部食品衛生課

平塚市豊原町 6-21

電話番号 0463-32-0132（直通） FAX 0463-35-4025