

施設基準（屋台型臨時営業）

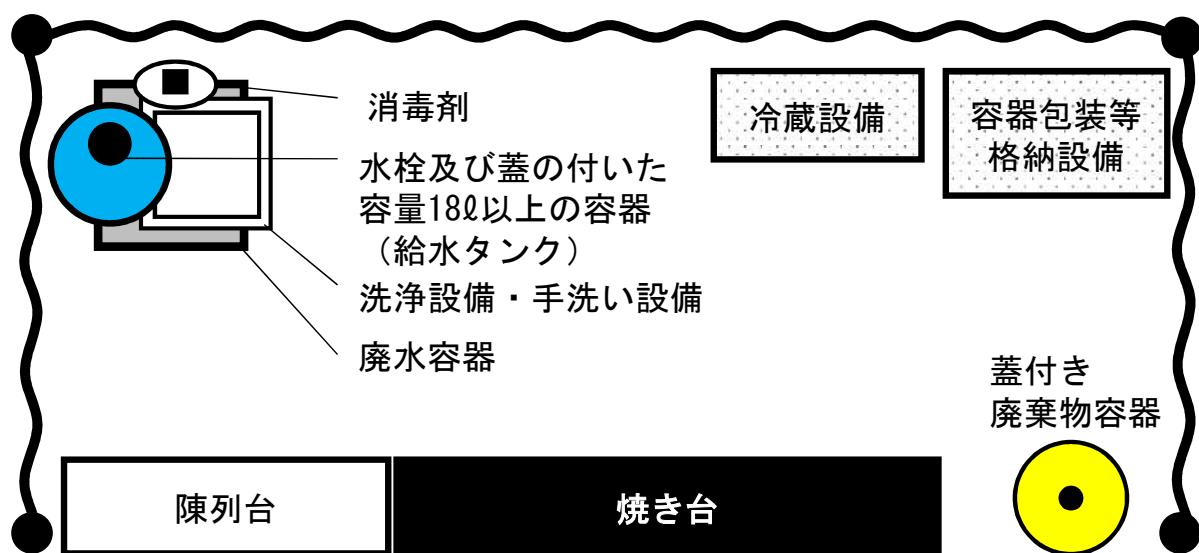
- ・移動して営業する場合、毎回各設備を持参し、設置してください。

屋台型臨時営業

屋台の構造	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。
給水容器	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。
洗浄設備 手洗い設備	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。
廃水容器	十分な容量の廃水容器を備えること。
冷蔵設備	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。
廃棄物容器	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。
容器包装等 格納設備	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。

図面例

①上から



②前から

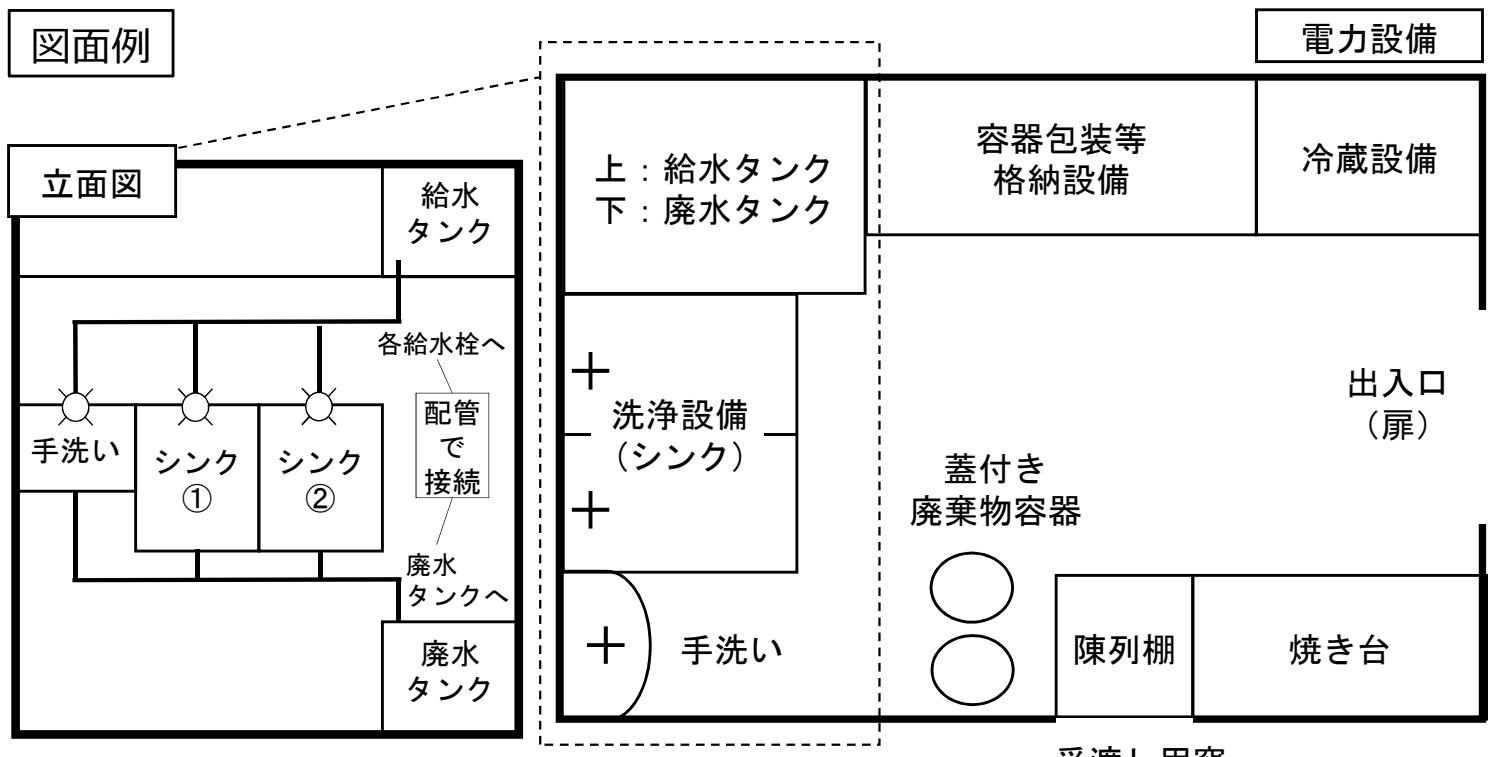


施設基準（簡易固定型臨時営業）

簡易固定型臨時営業

施設の構造	施設は屋根、内壁及び床を有し、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、かつ、耐水性及び耐久性を有し、じんあい、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
施設の広さ	施設内は、取り扱う食品の品目及び取扱量に応じた、十分な広さを有すること。
施設の明るさ	施設内は、十分な明るさを有する構造であること。
給水タンク 廃水タンク	施設には、取り扱う食品に応じ 40 リットル以上又は 80 リットル以上の飲用に適する水を供給する給水タンク及びそれと同等の容量の廃水タンクを備えること。
洗浄設備 手洗い設備	施設内には、作業に適した十分な大きさの流水式洗浄設備及び従事者専用の流水式手洗い設備を使用に適した位置に設けること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
冷蔵設備	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。
廃棄物容器	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。
容器包装等 格納設備	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。
電力設備	営業に必要な電力が供給される構造又は電源装置を食品衛生上支障ない箇所に備えること。ただし、営業に当たって電力を要しない場合はこの限りでない。

図面例



営業許可の範囲と営業許可の有効期間

	営業許可の範囲	営業許可の有効期間
屋台型	<ul style="list-style-type: none"> ・川崎市内全域 ※神奈川県内の営業の取扱いについて、p.14を参照。 	<ul style="list-style-type: none"> ・行事を特定せず臨時の行事に出店する場合 ⇒ 5年以上 5年3月以下 <p>又は</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特定の行事にのみ出店する場合 ⇒ 5年未満の申請のあった期間
簡易固定型	<ul style="list-style-type: none"> ・申請のあった1回の行事における営業場所 	<ul style="list-style-type: none"> ・申請のあった1回の行事における営業期間

指導事項

- ・「食中毒等でお客様に辛い思いをさせないため」、また、「行事がトラブルなく安全に開催されるため」、次のとおり区役所衛生課等から指導しています。
- ・営業にあたる出店者は、指導事項を守って営業してください。

- ・取扱食品及び品目数を守ること。
(認められていない品目や品目数を提供しないこと。)

- ・HACCPに沿った衛生管理を実施すること。
(衛生管理計画の策定や衛生管理の記録を実施すること。)

◎川崎市ホームページ

／HACCP（ハサップ）衛生管理計画と記録表の様式
<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000137386.html>
エクセル形式やワード形式で様式例を載せてあります。



- ・営業許可書等の営業許可を受けていることが確認できる書類は、施設内の見易い場所に掲示する等の方法で常に携行すること。

- ・営業許可は行事に付随したものに限られるため、行事と関連のない営業は行わないこと。

- ・仮設の店舗は、行事の準備及び行事中の必要な期間のみ設置し、行事が終了次第速やかに撤収し、適切に保管すること。

- ・施設の側壁及び調理台等により、調理従事者以外の者が容易に立ち入れないように配置し、食品はその中で取り扱うこと。

- ・冷蔵又は冷凍が必要な食品は、温度計の使用や冷蔵設備の保冷力を十分に事前確認した上で、適切に取り扱うこと。

- ・廃水の処理は適正に行い、道路排水溝や公共の場所へ廃水を流さないこと。
現地で廃水を処理する必要があるときは、行事の開催場所の規定を遵守すること。

- ・道路、公有地又は私有地等に施設を設けて営業を行うことから、関係法令を遵守し、また、土地所有者及び管理者に配慮して営業を行うこと。

屋台型臨時営業による営業区域について

- ・「神奈川県内のいずれかの自治体で営業許可を受けた屋台型臨時営業については、神奈川県内の許可を受けた自治体以外でも営業することを認める。」という申し合わせを神奈川県内の自治体で行っています。
- ・そのため、屋台型臨時営業については、以下の所在地を管轄する自治体宛て申請し、許可を受ければ、神奈川県内の他自治体で営業許可を受ける必要はありません。

(1) 施設保管場所の所在地

(2) 営業者の住所地（法人の場合は、主たる事務所の所在地）

(3) 主たる営業地（(1)～(2)がいずれも県外の場合）

(1)～(3)のうち、神奈川県内に所在するものが一番小さい番号を所管する自治体宛て申請してください。

(例1) 施設保管場所が川崎市にあり、営業地が横浜市の場合 ⇒ 川崎市宛て申請

(例2) 施設保管場所が川崎市にあり、営業者の住所が横浜市にあり、

　　営業地が相模原市の場合 ⇒ 川崎市宛て申請

(例3) 施設保管場所・営業者の住所がいずれも県外で、営業地が川崎市の場合

⇒ 川崎市宛て申請

許可事項の掲示

- ・下の参考様式に営業許可書の内容を自身で記載したものや営業許可書を施設内の見易い場所に掲示する等の方法で、営業中は常に携行してください。

参考様式

営業許可事項					
許可番号	川崎市指令 第号				
許可を受けた年月日	年 月 日				
施設の所在地					
施設の名称、屋号又は商号					
営業の種類					
営業許可期間	年 月 日から				
	年 月 日まで				
許可条件					