

## 6-3. 仮設の店舗における営業届出

- ・営業届出は、営業機会や提供可能な品目・品目数の制限はありません。
- ・しかし、「行事が近くで行われているから」と主催者と調整をせずに空地や自宅の庭、路上などで食品を提供することは、行事主催者や他の出店者、近隣住民とのトラブルになるため、控えてください。
- ・また、品目や品目数については、衛生上支障のない範囲（自身が食中毒や販売食品の腐敗・変敗を引き起こさないと確証できる範囲）としてください。  
 ※施設基準の適用もありませんが、「食品が直射日光や風雨の影響を受けないような屋根付きのテント」や「保存温度を守って保存できる冷蔵設備」を、自身が取り扱う食品に合わせて準備してください。

### 営業届出の範囲と営業届出の有効期間

屋台型 : 移動可能な組立て式テント等

簡易固定型 : 上下水道配管の接続等を行わず、容易に設置し、撤収可能なコンテナハウス等

	営業届出の範囲	営業届出の有効期間
屋台型	<ul style="list-style-type: none"> <li>・川崎市内全域 又は</li> <li>・届出のあった行事における営業場所</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃業を届け出るまで有効</li> <li>※移動して営業する場合は事業を終了した時点、特定の行事にのみ出店する場合はその行事終了後に、廃業を届け出てください。</li> </ul>
簡易固定型	<ul style="list-style-type: none"> <li>・届出のあった1回の行事における営業場所</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・届出のあった1回の行事における営業期間</li> <li>※行事終了後に、廃業を届け出てください。</li> </ul>

### 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」、次のとおり保健所から指導しています。
- ・各施設が指導事項を守って営業してください。

<ul style="list-style-type: none"> <li>・取扱食品及び品目数を守ること。 (衛生上支障がない範囲とすること。)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。)</li> </ul> <p>◎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  <a href="https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000137386.html">https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000137386.html</a>          エクセル形式やワード形式で様式例を載せています。</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	