

行事における 食品提供の手引き



令和4年6月1日
川崎市



1. はじめに …p. 1
2. 営業にあたる出店とは …p. 2
3. 行事の種類 …p. 2
4. 主催者の手続き …p. 5
5. 営業にあたらぬ出店者の手続き …p. 6
6. 営業にあたる出店者の手続き …p. 8
 - 6-1. 営業許可と営業届出 …p. 9
 - 6-2. 仮設の店舗における飲食店営業許可 …p. 10
 - ・ 営業機会の制限 …p. 10
 - ・ 提供可能な品目・品目数の制限 …p. 10
 - ・ 屋台型で想定される品目と
仮設の店舗で実施可能な調理の範囲 …p. 11
 - ・ 施設基準（屋台型臨時営業） …p. 12
 - ・ 施設基準（簡易固定型臨時営業） …p. 13
 - ・ 指導事項 …p. 14
 - ・ 屋台型臨時営業による営業区域について …p. 14
 - ・ 許可事項の掲示 …p. 15
 - 6-3. 仮設の店舗における営業届出 …p. 16
 - ・ 営業届出の範囲と営業届出の有効期間 …p. 16
 - ・ 指導事項 …p. 16
7. 記入例 …p. 19
8. 他法令の遵守について …p. 27
9. 問合せ先 …p. 27

1. はじめに

川崎市では、行事における食中毒事故等の発生防止のため、「川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱」により、各立場（行事の主催者・出店者）の方に必要な手続きや衛生管理を指導しています。

また、令和4年6月1日から、行事に出店する場合に限り、組立て式テント等の仮設の店舗で飲食店営業許可が受けられるようになり、行事に出店する方は行事の性質や出店形態により、営業者として営業許可又は営業届出が必要となりました（営業にあたらぬ出店の場合は、許可や届出は不要です）。

仮設の店舗は固定店舗に比べ、施設・設備が不十分であったり、食品の衛生的な取扱いが難しかったりするため、十分注意をしないと、大規模な食中毒事故が発生してしまうかもしれません。

行事において安全に食品を提供するためには、

「主催者が、会場全体の衛生管理を適切に行うとともに、出店者を統括すること」

「出店者が、衛生的に食品を取り扱うこと」

の2点が不可欠です。

この手引きでは、必要な手続きや衛生管理について御案内していますので、御一読いただき、御自身に必要なことを御理解の上、安全に行事を開催くださいますようお願いいたします。

行事関係者（行事に係る各立場の方）に必要な手続きは次のとおりです

(1) 主催者（行事を主催する国、地方公共団体、法人又は団体）

- ・保健所（区役所衛生課）への事前相談
- ・出店者からの出店概要書の取りまとめ
- ・保健所（区役所衛生課）への行事開催届の提出
- ・保健所（区役所衛生課）からの指導事項の出店者への伝達
- ・会場全体の衛生確保

p.5

(2) 出店者（営業にあたらぬ出店の場合）

- ・主催者への出店概要書の提出
- ・保健所（区役所衛生課）からの指導のもと、衛生的に食品を提供

p.6～

p.7

(3) 出店者（営業にあたる出店（p.2参照）の場合）

- ・行事出店までに保健所からの営業許可（又は保健所への営業届出）
- ・食品衛生責任者の選任
- ・主催者への出店概要書の提出
- ・HACCPに沿った衛生管理のもと、衛生的に食品を提供

p.8～

p.17

2. 営業にあたる出店とは

地域交流を目的とした町内会の祭りや学校のバザーなどにおいて、町内会の役員やPTAの方のみで出店することは、営業にはあたりませんので、営業許可等は不要です。

しかし、次の2つのうち1つでも該当する場合は、営業にあたりますので、出店者は営業許可（食品を調理する場合）又は営業届出（生鮮食品や温度管理が必要な加工食品をそのまま販売する場合）が必要です。

・地域行事（3を参照）以外に出店すること

（例）スポーツ・音楽・演芸等の興行・公演の飲食ブースへの出店
フードフェスティバルへの出店

・営業と捉えられる形態で出店すること

（例）**営利活動**と捉えられる出店※を**継続的**に行うこと

※ 同様の形態で複数の行事に出店する／施設の屋号を掲げる／主催者から礼金・委託金等の出店に伴う対価を得る 等

3. 行事の種類

（1）地域行事

地域コミュニティの活性化を目的として開催されるような行事として、①～⑧に挙げる行事を言います。

いずれも開催日数は1回あたり3日以内、回数は年4回以内とします。

このような行事で、営業と捉えられないような形態で出店する場合に限り、営業許可や届出は不要です。

- ① 学校・幼稚園・保育所、児童館、特別養護老人ホーム等の社会福祉施設・医療機関におけるバザー、祭り、餅つき（施設内や地域との交流を目的としたものに限る。）
- ② 町内会・自治会・マンション管理組合によるバザー・祭り・餅つき（居住者の交流を目的としたものに限る。）
- ③ ②以外の地域の団体等による地域住民同士の交流や団体の活動理念の普及を目的としたもの（その団体等の所在地や活動範囲で行われるものに限る。）
- ④ 神社・仏閣の縁日・祭礼（参拝客へのもてなしとして無償・実費程度で甘酒や餅をふるまうものに限る。）
- ⑤ 商店街における祭り（商店街への集客を目的としたものを除く。）
- ⑥ 市による市民祭、区民祭、花火大会のほか、産業振興、文化芸術振興、社会福祉振興を目的とした祭り（市が主催、共催又は事務局を担当するもの及び市有施設の指定管理者等が開催するものに限る。）
- ⑦ 生産者団体による市内農業の活性化を目的としたもの（採取品の直売に限る。）
- ⑧ 企業の敷地内での祭り（企業の従業員等が地域住民をもてなすために調理するものに限る。）

（2）地域行事以外の行事

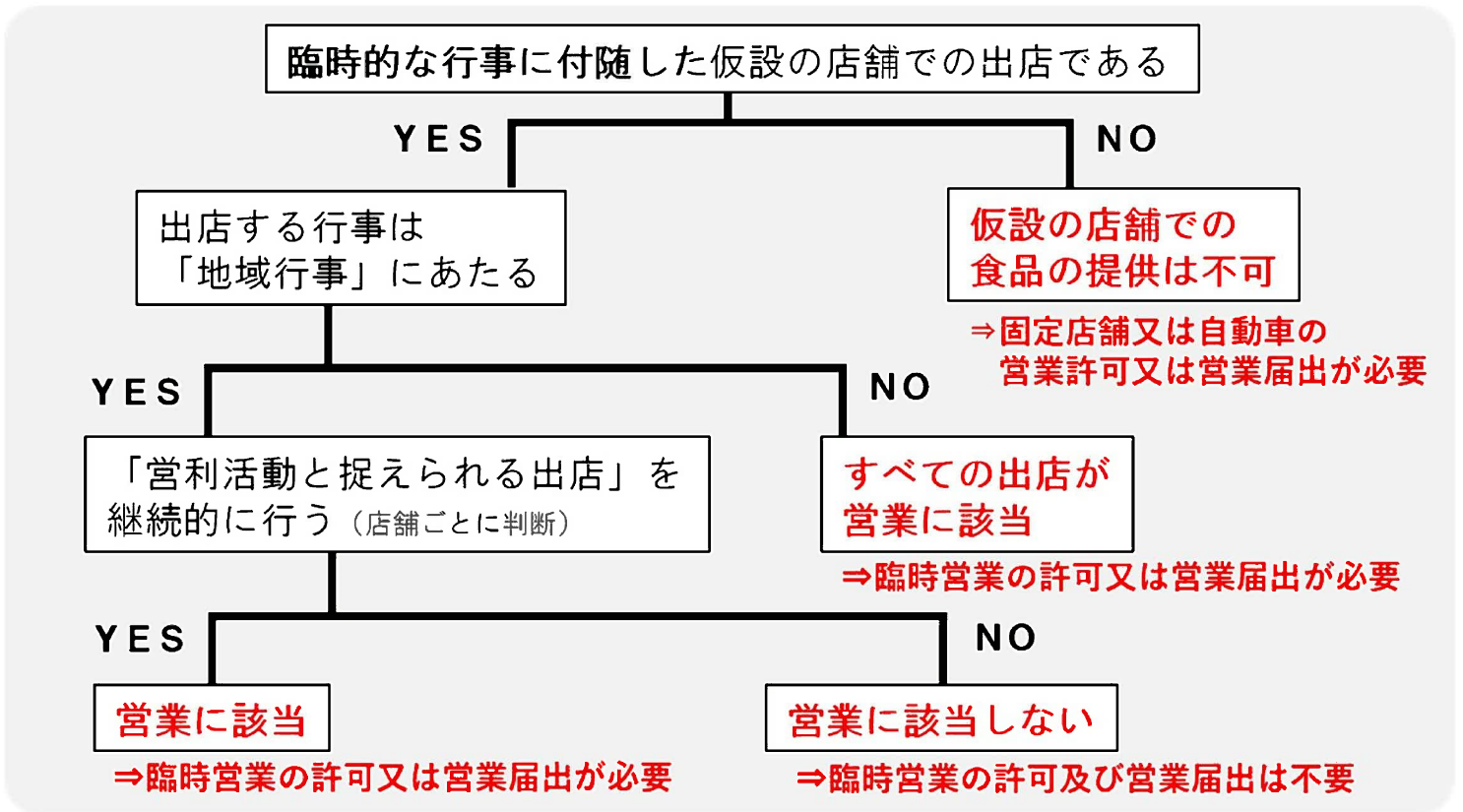
開催期間が最長1箇月程度の、①～④に挙げる行事を言います。

このような行事の出店は、営業許可や届出が必要です。

- ① 神社・仏閣の縁日・祭礼
（境内や沿道に屋台が出店し食品を提供するもの。）
- ② スポーツの興行（リーグ戦や定期戦を含む。）
／音楽・演芸等の公演
- ③ フードフェスティバル
- ④ その他

許可・届出の可否は
フローチャートも
参考にしてください

行事出店における営業許可・届出の要否について



4. 主催者の手続き

①事前相談

- ・実施内容（目的、場所、想定される出店者等）について、開催場所がある区の区役所衛生課に相談してください。
 - ・行事の内容によっては、全ての出店者に営業許可又は営業届出が必要となります。
- 相談は、行事内容の公表や出店者の決定前に行ってください。

②出店者からの出店概要書の取りまとめ

- ・品目や調理内容等を記載した出店概要書（第1号様式）を出店者から集めてください。
 - ・営業許可施設の出店の場合は、営業許可書の写しも添付させてください。
- ※営業許可申請中などの理由により、営業許可書の写しが準備できない場合は、その旨を出店概要書に記載させ、行事当日までに主催者へ営業許可を受けた旨を報告させてください。

③行事開催届の提出

- ・開催の2週間前までに、開催場所がある区の区役所衛生課に提出してください。

届出の際に必要な書類（提出書類）

- | | |
|---|---|
| 1 | 行事開催届（第2号様式）（衛生課で配布・ホームページに掲載） |
| 2 | 出店施設の配置図（開催場所平面図に手洗い設備、トイレ等主要設備の配置を記載したもの。） |
| 3 | 開催場所付近の地図 |
| 4 | 出店者による出店概要書（第1号様式）の写し（営業許可書の写しも） |
| 5 | 開催チラシ、パンフレット、実施計画書等概要が把握できる書類 |

- ・出店内容について、衛生指導を行います。

④指導事項の出店者への伝達

- ・区役所衛生課から受けた衛生指導を、出店者に伝達してください。

主催者が行う衛生管理

（1）出店者への衛生教育

以下のいずれかの方法で出店者に衛生教育を実施してください。

- ア 衛生講習会を開催する。
- イ 行事開催届の提出時に、区役所衛生課から受けた指導を出店者へ伝達する。

（2）会場の衛生確保

手洗い設備（せっけんや手指用の消毒剤を設置）、トイレ、ごみ箱を会場に備え、その場所が分かるように案内を掲示してください。

5. 営業にあたらなない出店者の手続き

① 出店概要書を行事主催者に提出

- ・ 品目や調理内容等を記載した出店概要書（第1号様式）を主催者に提出してください。
- ・ 主催者が保健所へ出店概要書を取りまとめて提出する際に、リスクの高い品目や調理内容について指導することがあります。リスクを軽減するための方法や対策を検討してください。

② 出店

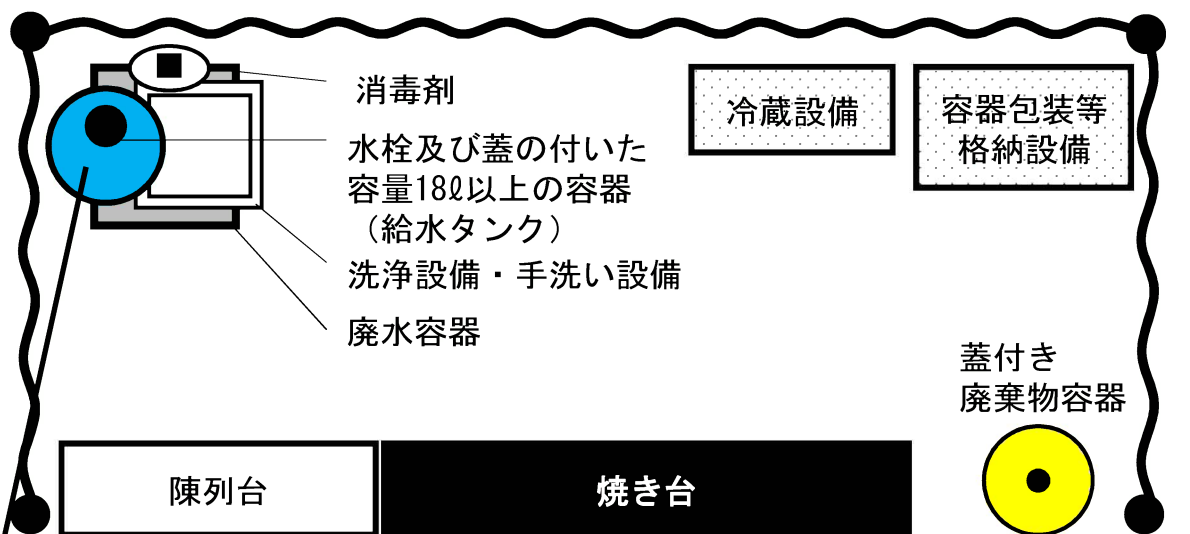
必要な衛生管理

(1) 食品を提供する場所

- ・ テント等の屋根がある場所とし、雨、直射日光及び舗装されていない地面からの土埃等を防ぐ必要がある場合は、三方の側面や床面を設置してください。
- ・ 蛇口の付いたポリタンク（18リットル以上）などの給水タンクか、近くに使用できる水道を確保してください。
- ・ 器具類及び手を洗うシンクか、近くに使用できる水道を確保してください。
- ・ テント内で廃水が出る場合は、廃水容器を備えてください。
- ・ 冷凍や冷蔵保存が必要な食材を扱う場合は、冷蔵・冷凍設備（クーラーボックスなど）を備えてください。
- ・ 蓋の付いたごみ箱を備えてください。
- ・ 食品、器具、容器包装等を保管しておく箱などを備えてください。

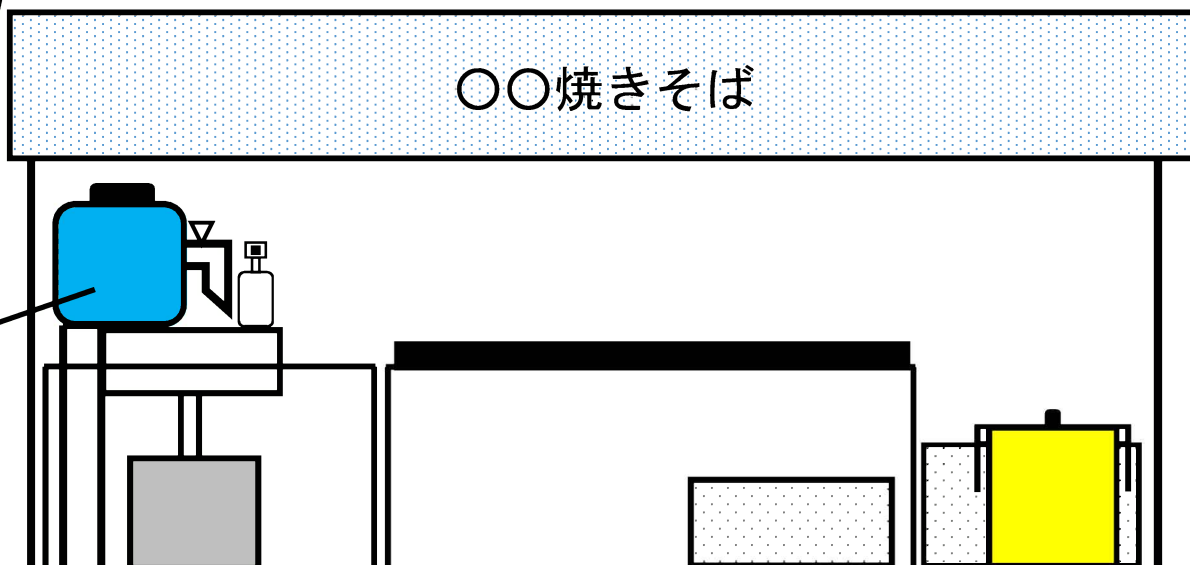
図面例

① 上から



② 前から

近くの水道でも可



(2) 提供する食品（現地で調理する場合）

- ・原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品としてください。
例：おでん・焼とり・焼きそば・豚汁・たこ焼
- ・1つのテント等で取り扱う食品は、同一の器具及び工程で調理するもの1品目としてください（開缶開栓を行うのみの清涼飲料水及び酒類は同時提供可能）。
ただし、以下のような場合は、複数品目扱っても差し支えありません。
 - －取扱場所に十分な広さがあり、品目ごとに取扱場所を区別できる場合
 - －開催場所内や付近の屋内の設備の整った調理場等（自宅除く。）で調理等の全部又は下処理から加熱調理までの工程の大部分を行うことにより、提供場所での汚染を防止できる場合

(3) 提供する食品（現地で調理しない場合）

- ・食品営業施設で調理・販売された食品としてください。
- ・保存方法が表示されている食品については、適正に保管してください。
また、その他の食品についても、食品の特性に応じて適正に保管してください。
- ・適正な温度管理が必要な食品を客が持ち帰る場合には、できるだけ速やかに持ち帰るよう店頭に掲示するとともに、その旨を客に伝えてください。

(4) 食品の取扱い

- ・体調の悪い人、手指に外傷のある人は、調理に従事しないようにしてください。
（家族等に胃腸炎症状がある場合にも従事しないようにしてください。）
- ・調理従事者は、爪を短くし、時計、指輪等を外し、清潔なエプロン、マスク、帽子、使い捨て手袋などを着用してください。
- ・作業前、生肉や生魚に触れた後、トイレの後等は、必ず手を洗い、消毒薬で消毒してください。
- ・下処理は、提供当日に屋内の設備の整った調理場等の清潔な場所で行ってください。
- ・下処理した食材は、温度計等を用いて適正な温度で保管してください。
- ・加熱調理を行う食品は、中心部まで十分に火を通してから提供してください。
- ・食品の盛り付けは、使い捨て手袋を着用し、はし、トング等を使用してください。
- ・調理器具は、洗浄・消毒済のものを使用し、作業中も必要に応じて洗浄・消毒を行ってください。
- ・調理後の食品は、その場で食べるよう案内してください。
- ・調理した食品は、翌日へ持ち越さないでください。
- ・大量の作り置きは控え、食品を長時間常温保管しないようにしてください。
- ・餅つきを行う際は、特に以下のとおり気を付けてください。
 - －杵、臼、手返し用の桶、その他の調理器具や作業台は、事前に十分洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行ってください。
 - －手返し、成型に従事する人はできるだけ限定し、使い捨ての手袋を着用してください。
 - －手返し用の温湯はこまめに交換してください。
 - －あんこやきな粉等は、清潔な調理場で仕込んだもの（できる限り市販品）を使用してください。
 - －その場で食べるようにし、持ち帰らないようにしてください。
 - －保育所、幼稚園等の餅つき大会では、手洗いの徹底や健康チェックが難しいため、子供たちが参加してついた餅は鏡餅等に使用し、食べる餅は別に用意する等の工夫をしてください。

(5) 食品の安全確保

- ・作業場所や食品の保管場所を離れる際には、必ず関係者を配置してください。
- ・調理・加工、販売等を行った食品が原因で健康被害が発生した場合や、健康被害が発生する可能性のある苦情（異味・異臭・異物混入等）を受けた場合は、直ちに開催場所を所管する区役所衛生課に報告してください。

6. 営業にあたる出店者の手続き

営業にあたる出店は、その取扱内容によって、各店舗に営業許可又は届出が必要です。

① 事前相談

- ・ 出店する行事の開催日まで余裕を持った日程で、施設や設備を購入やレンタルする前に、図面や取扱食品についての情報を持参の上、区役所衛生課に相談してください。

相談先の区役所

屋台型：施設保管場所がある区の区役所衛生課
施設保管場所が市外にある場合は、「営業者の住所地（法人の場合は、主たる事務所の所在地）」
又は「主たる営業地」がある区の区役所衛生課

簡易固定型：行事の開催場所がある区の区役所衛生課

※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

- ・ 営業者は、**食品衛生責任者**を定めなければなりません。
有資格者※がない場合は、営業者本人か選任予定の者が養成講習会を受講し、食品衛生責任者の資格を取得してください

※ 食品衛生責任者の資格

食品衛生監視員、食品衛生管理者
調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士 等
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受講者

② 申請・届出書類の提出



- ・ 出店予定の行事の開催日に間に合うよう、十分に余裕をもって手続きしてください（**営業許可の標準処理期間は10日です**）。

営業許可申請の際に必要な書類（提出書類）

- 1 営業許可申請書（衛生課で配布・ホームページに掲載）
- 2 施設の構造及び設備を示す図面
- 3 水質検査の結果を証する書類の写し※
※水道直結・専用水道・簡易専用水道・小規模受水槽水道の水を使用する場合は不要。
- 4 許可申請手数料 屋台型：4,000円（短期の場合は、2,000円）
簡易固定型：8,000円（短期のみ）

営業届出の際に必要な書類（提出書類）

- 1 営業届（衛生課で配布・ホームページに掲載）

申請・届出の際に確認する書類（確認後、返却します。）

- 1 食品衛生責任者の資格を証明するもの（原本又は写しの提示）
- 2 法人の場合は、登記事項証明書（最新情報、原本又は写し提示）

③ 審査

※許可のみ

- ・ 提出書類や図面、必要に応じて施設を確認し、審査します。
※屋台型臨時営業については、以下の方法のどちらかで確認します。
 - ・ 設営された施設の写真や画像データの提出
 - ・ 施設・設備の持参又は倉庫等での確認
- ※簡易固定型臨時営業については、原則、施設調査を行いますので、原則、対応可能な時間帯（平日8:30～12:00・13:00～17:15）に、全ての設営を完了させてください。

④ 営業許可書交付

※許可のみ

- ・ 審査が終了し、許可がおりると、区役所衛生課から営業許可書が交付されます。来所の上、お受け取りください。

⑤ 出店概要書の行事主催者への提出



- ・ 市内で行われる行事は、「臨時的な行事に付随」することを把握しやすくするために、出店概要書の主催者への提出が必要です。
※営業許可施設は、営業許可書の写しの添付が必要です。
- ・ 出店概要書は主催者が取りまとめ、区役所衛生課に提出します。

⑥ 出店

- ・ 【営業許可施設の場合】
営業許可事項（施設の所在地／施設の名称、屋号又は商号／許可を受けた年月日及び許可番号／営業の種類／営業許可期間／許可条件）の掲示義務があります。p.15の参考様式を御参照ください。
（営業許可書をそのまま掲示しても可）
- ・ 【屋台型臨時営業施設の場合】
許可を受けた設備の全てを毎回必ず設置してください。必要な設備を設置しないことは施設基準違反です。

6-1. 営業許可と営業届出

食品の取扱内容によって、必要な営業許可・営業届出が異なります。

	食品の取扱内容	必要な手続き等
①	食品の調理（②を除く。）	<ul style="list-style-type: none">・ 飲食店営業許可（施設基準有）・ 食品衛生責任者の選任・ HACCPに沿った衛生管理の実施
②	丸のままの農産物の単純な調理 焼き芋・蒸かし芋・焼きトウモロコシ・茹でトウモロコシ・焼き栗 等 綿あめ（単純な調理工程のもの。） 肉まん・あんまん （既製品を蒸すだけのもの。） 食品の販売（③を除く。） <ul style="list-style-type: none">・ 食品営業施設で調理・販売された食品の販売・ 生鮮食品（農産物・食品営業施設で包装された食肉・鮮魚介類）の販売	<ul style="list-style-type: none">・ 営業届出・ 食品衛生責任者の選任・ HACCPに沿った衛生管理の実施
③	食品営業施設で製造・包装された食品（常温保存可能で賞味期限が設定されている食品に限る。）を開封せずに販売	<ul style="list-style-type: none">・ 手続き不要

6-2. 仮設の店舗における飲食店営業許可

仮設の店舗は、建物内や自動車より食品が汚染されやすいため、営業機会や提供可能な品目・品目数が制限されています。

※仮設の店舗の形態により、屋台型臨時営業と簡易固定型臨時営業の2つに分かれます。

屋台型臨時営業 : 移動可能な組立て式テント等

簡易固定型臨時営業 : 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

※行事の会場内での単純な調理工程のみを想定した営業許可制度です。

行事以外で日常的な営業を行いたい場合は、建物内や自動車での飲食店営業の許可を受けてください。

営業機会の制限

- ・「**臨時的な行事に付随して**」の営業しかできません。

臨時的な行事

- ・最長1箇月程度の期間で主催者（国・地方公共団体・法人・団体）が一定の目的をもって開催する、以下のような行事を言います。
（例）神社・仏閣の縁日・祭礼／地域や産業の活性化を目的とした行事
／復興支援や慈善活動を目的とした行事／国際交流を目的とした行事
／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
- ・「屋外で仮設の店舗が営業しているだけ」では、臨時的な行事とは認めません。

付随

- ・行事の主催者による出店許可や依頼などを受けて出店することをいいます。
- ・「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。

提供可能な品目・品目数の制限

- ・仮設店舗では**簡易な調理**しか行えません。
簡易な調理：原則、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の簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供すること。
ただし、衛生的に取り扱える範囲に限り、食材の下処理及び既製品や半製品以外の材料を使用する調理も可能。

提供可能な品目（屋台型の具体的な調理工程はp.11）

仮設店舗の形態	提供可能な品目
屋台型	<ul style="list-style-type: none"> ・現地で加熱調理する食品（原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品） ・調理工程が単純な食品（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食品（例：かき氷・チョコバナナ・果実飴））
簡易固定型	<ul style="list-style-type: none"> ・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

提供可能な品目数（いずれも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。）

仮設店舗の形態	提供可能な品目
屋台型	<ul style="list-style-type: none"> ・1品目（同一の器具及び工程で調理するもの。）
簡易固定型	<ul style="list-style-type: none"> ・給水タンク及び廃水タンクの各容量に応じた品目数 40リットル以上80リットル未満の場合：1品目 80リットル以上の場合：複数品目

屋台型で想定される品目と仮設の店舗で実施可能な調理の範囲

- ・取扱品目は概ね表の範囲ですが、例示品目以外であっても加熱・調理工程等が類似する食品は取扱可能です。
- ・食肉等の細切や串うち等の仕込み行為は簡易な調理に含まないので、現地では市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものを用いること。
- ・調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えありませんが、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま使用してください。

分類	例示品目	簡易な調理として現地で行える調理
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	焼とり、いか焼、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、半製品又は市販品を焼く（食肉を焼く場合にあっては、短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。）。
お好み焼類	お好み焼、たこ焼、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。 ※茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものをを用いること。 ※麺を冷やす行為は簡易な調理ではないため、冷やし麺類は不可とする。 ※薬味以外の具材のトッピングは、原則市販品をそのまま用いること。
揚げ物類	フライドポテト、串かつ、唐揚げ、コロケ、フライドパスタ、揚げ餃子、揚げシュウマイ	<ul style="list-style-type: none"> ・具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。 ・半製品又は市販品を揚げる。
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、清涼飲料水、紅茶、かち割り氷	<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とする。 ・清涼飲料水は市販品を容器に注ぐのみとする。 ・おしるこに使用する具材は、提供直前に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とする。
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とする。
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、ごはんを併せる。 ※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。 ※炊飯する場合は、炊飯後摂氏65度以上に保温すること。
焼菓子類	今川焼き、クレープ、たい焼、大判焼き、焼き団子、ベビーカーテラ、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とする。 ※ピザ生地をこねる、成形する行為は簡易な調理に含まない。
揚げ菓子類	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、べっこう飴、カルメ焼、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。
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。 ※氷は市販品を用いること。 ※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とする。
アイスクリーム類	アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品の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。

施設基準（屋台型臨時営業）

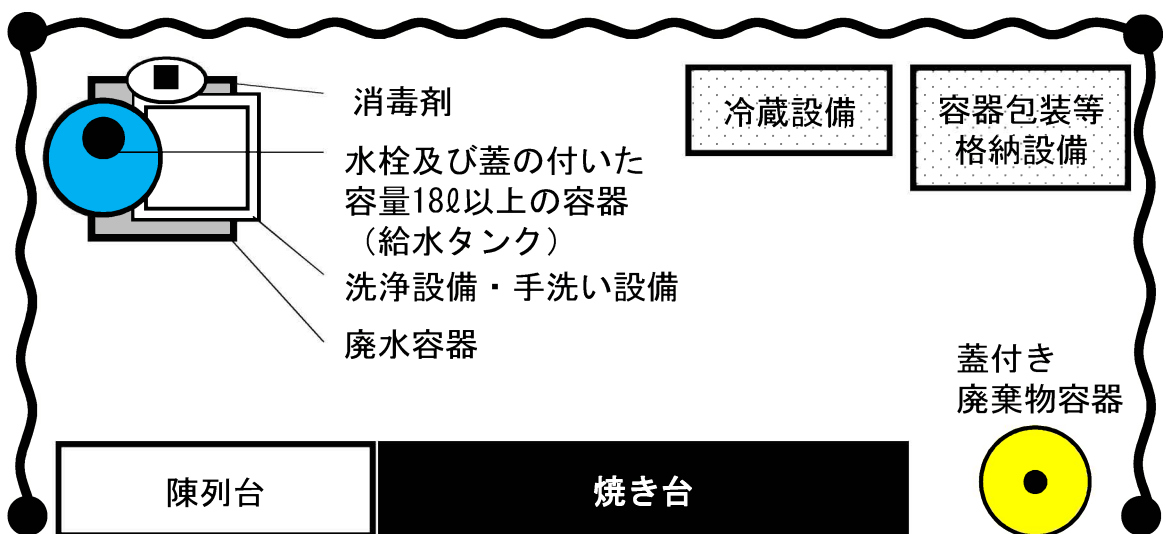
・移動して営業する場合、毎回各設備を持参し、設置してください。

屋台型臨時営業

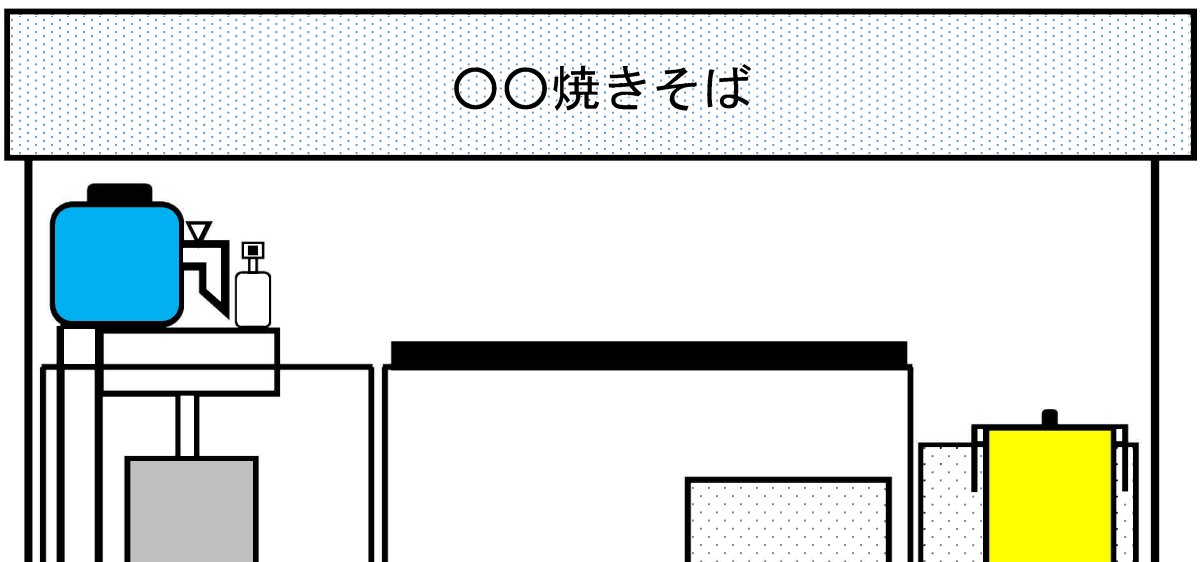
屋台の構造	屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。
給水容器	水栓及び蓋の付いた容量 18 リットル以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。
洗浄設備 手洗い設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
廃水容器	十分な容量の廃水容器を備えること。
冷蔵設備	食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
廃棄物容器	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた容器を備えること。
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

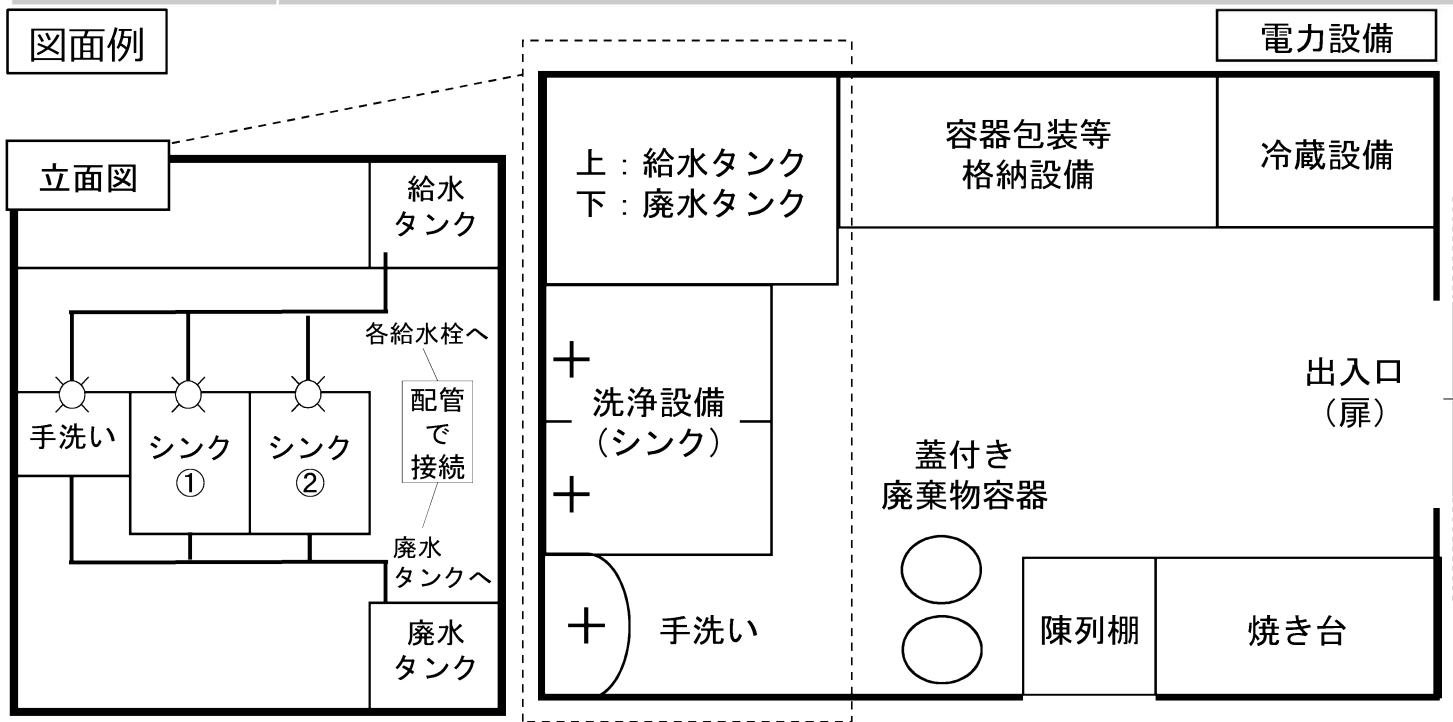


施設基準（簡易固定型臨時営業）

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的な行事に出店する場合 ⇒ 5年以上5年3月以下 又は 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。)
・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、食品は其中で取り扱うこと。
・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やす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	

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認できる範囲）としてください。
 ※施設基準の適用ありませんが、「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"> ・川崎市内全域 又は ・届出のあった行事における営業場所 	<ul style="list-style-type: none"> ・廃業を届け出るまで有効 ※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。
簡易固定型	<ul style="list-style-type: none"> ・届出のあった1回の行事における営業場所 	<ul style="list-style-type: none"> ・届出のあった1回の行事における営業期間 ※行事終了後に、廃業を届け出てください。

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"> ・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。)
<ul style="list-style-type: none"> ・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。)
<ul style="list-style-type: none"> ・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。
<ul style="list-style-type: none"> ・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。
<ul style="list-style-type: none"> ・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。
<ul style="list-style-type: none"> ・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。

食品の営業許可申請等の手続きが、 オンラインでもできるようになります

食品の営業許可等の申請・届出の手続きは、これまで窓口での受付のみでした。
このたび、厚生労働省が導入した「食品衛生申請等システム」が運用開始し、オンラインでの申請が可能となりました。

- ※申請に対する実地調査や手数料の納入などは、引き続き対面での対応が必要です。
- ※食品を取扱う営業は、食中毒等の発生防止に配慮する必要がありますので、必ず事前の相談をお願いします。また、営業許可については、手続き後、実地調査で施設基準を適えていることが確認できれば許可されません。

食品衛生申請等システム（厚生労働省）

食品等事業者向けページ…<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

- ※ログインには、GビジネスID又は食品衛生申請等システムのIDの作成が必要です。
 - ※個人情報の取扱いはシステムの利用規約やプライバシーポリシーの適用を受けます。
- 本市が運用するサイトではないため、操作方法等を含めたシステムへの質問は、システムのヘルプデスクをお願いします。
- ヘルプデスク：電話 080-4953-0566
メール TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp



このシステムでは、次の手続きを行えます。

- ① 営業許可申請
- ② 営業届出
- ③ ①②について変更・廃業・地位承継の届出（システムで申請・届出した施設に限る。）
- ④ 食品等自主回収情報の事案登録・取下げ

これからの手続き方法（ご自身に合った方法をお選びください）

窓口での書面手続き

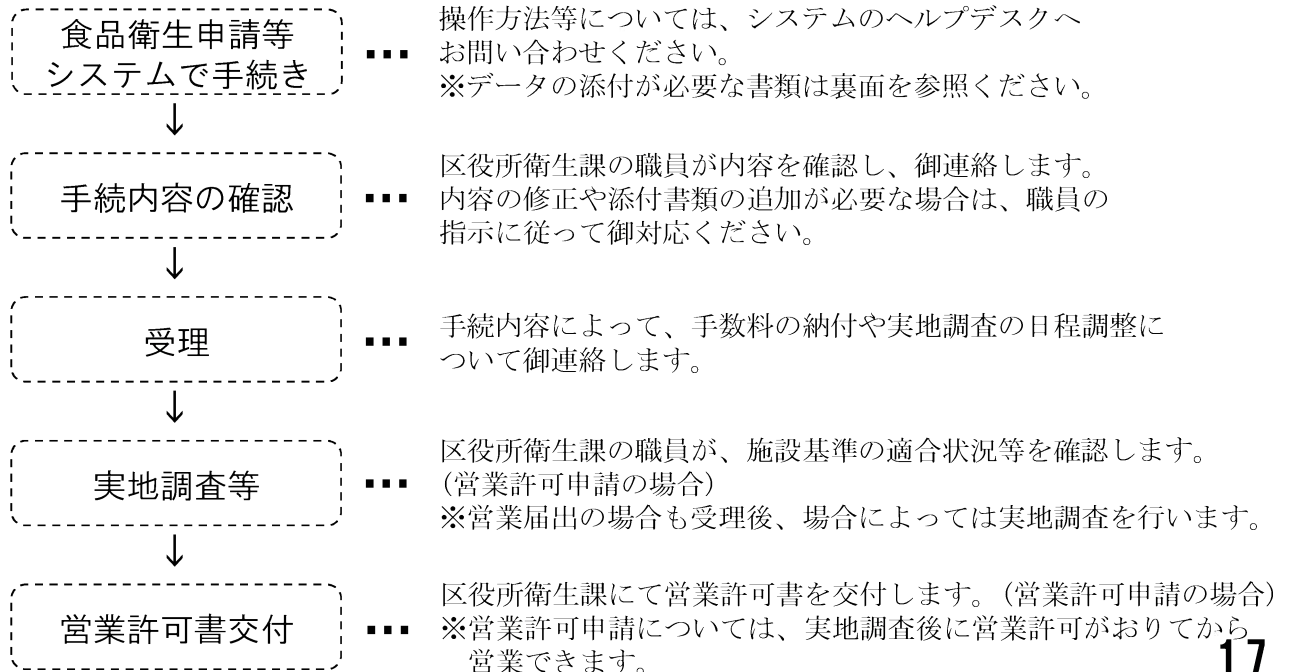
- 施設の所在地を管轄する区役所衛生課でのお手続き
- ※書面で申請・届出した施設についての変更や継続申請の手続きは、書面でのみ可能です。

or

オンライン手続き

- ご自身がお持ちのパソコン等でのお手続き
- ※現在、システムに決済機能がありません。
- 許可申請の場合の手数料の納入は、窓口への来所が必要です。

オンライン手続きの流れ



オンライン手続時の添付書類

申請・届出においては、以下の書類のデータを添付くださいますようお願いいたします。

※任意添付書類は、法令で義務付けられた書類ではありませんが、手続き内容確認のため、データ添付をお願いしています。

手続種別	添付書類
営業許可申請	(必須添付) ・施設の構造及び設備を示す図面 ・水質検査の結果※ (任意添付) ・食品衛生責任者の資格を証する書類
営業届出	(任意添付) ・施設の構造及び設備を示す図面 ・食品衛生責任者の資格を証する書類 ・水質検査の結果※
変更の届出（許可施設）	☆変更があった事項に関する書類のみ添付 (必須添付) ・施設の構造及び設備を示す図面 ・水質検査の結果※ (任意添付) ・食品衛生責任者の資格を証する書類
変更の届出（届出施設）	☆変更があった事項に関する書類のみ添付 (任意添付) ・施設の構造及び設備を示す図面 ・食品衛生責任者の資格を証する書類 ・水質検査の結果※
地位承継の届出（相続）	(必須添付) ・戸籍謄本 ・相続人全員の同意書（相続人が2人以上の場合）
地位承継の届出（合併）	(必須添付) ・合併後存続する法人 又は合併により設立された法人の登記事項証明書
地位承継の届出（分割）	(必須添付) ・分割により営業を承継した法人の登記事項証明書

※水質検査の結果は、市水道水・専用水道・簡易専用水道・小規模受水槽水道以外の水を使用する場合のみ添付

HACCPに沿った衛生管理

令和3年6月1日以降、施設での衛生管理は、「HACCPに沿った衛生管理」を行うことが、完全義務化されたため、「衛生管理計画の作成」及び「記録の実施」を必ず行ってください。

川崎市保健所の食品衛生監視員が、実施状況を確認しますので、衛生管理計画と記録は、指示があった際にすぐ提示できるように、施設に備えておいてください。



問い合わせ先

許可・届出制度や事前相談について

(営業所の所在地を所管する区役所衛生課)

受付時間：平日 8時30分～12時、13時～17時

川崎区 044(201)3221	幸 区 044(556)6683	中原区 044(744)3273	高津区 044(861)3323
宮前区 044(856)3272	多摩区 044(935)3308	麻生区 044(965)5164	

食品衛生申請等システムについて（ヘルプデスク）

受付時間：平日 8時30分～18時

電話 080-4953-0566
メール TJ-fas-helpdesk@tjsys.co.jp

行事開催届（第2号様式）

川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱

第2号様式（1枚目）

（宛先）川崎市保健所長

担 当	合 議	係 長	課 長
押印不要			

令和〇年〇月〇日

行事開催届

行事における食品提供について、関係書類を添えて届け出ます。

主 催 者	名称 代表者	国、地方公共団体：川崎市（担当；〇〇局（区）〇〇部〇〇課） 法人：株式会社 川崎企画 川崎 太郎 団体：〇〇町会 会長 川崎 太郎 ・ 〇〇祭実行委員会 委員長 川崎 太郎 <small>（国、地方公共団体、法人又は団体に限る。）</small> <small>（代表者に役職がある場合は、役職も記入する。）</small>		
	住所	川崎市〇〇区〇〇町3-3-3 <small>（団体の住所（事務所等）又は代表者の住所）</small>		
	電話	自宅・事務所等 〇〇〇-〇〇〇〇 当日緊急連絡先（携帯電話等） 〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇		
担当者	氏名	川崎 花子	電話又はメール 〇〇〇-〇〇〇〇 matsuri@oooo.jp <small>（届出内容の確認や保健所からの指導に対応される方）</small>	
行事の概要 （場所・名称・期間・規模・衛生設備等）	開催場所	川崎市 〇〇 区 〇〇町5-5-5 川崎第〇公園 中央広場 <small>（住所及び開催場所の名称）</small>		
	名称	夏祭り		
	期間	準備	令和〇年〇月〇日（金） 15時～17時	
		開催	令和〇年〇月〇日（土）～令和〇年〇月〇日（日） 10時00分～17時00分 雨天（ 決行 ・順延・その他）	
撤収	令和〇年〇月〇日（日） 17時～19時			
食品関係施設数	<input type="radio"/> 施設 <small>（うち営業者 <input type="radio"/> 施設）</small>	<small>（出店者による出店概要書の写しを添付すること。）</small> <small>（出店概要書（第1号様式）の写しには通し番号を付し、出店施設の配置図に同じ番号を記入し、配置が分かるようにすること。）</small>		
開催頻度	<input type="checkbox"/> 今回のみ <input checked="" type="checkbox"/> 毎年 <input type="checkbox"/> 箇月ごと <input type="checkbox"/> その他（ ）			
会場内の衛生設備	<input checked="" type="checkbox"/> 手洗い設備（ <input checked="" type="checkbox"/> せっけん・ハンドソープ <input checked="" type="checkbox"/> 消毒薬 ） <input checked="" type="checkbox"/> 便所（トイレ） <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄物容器（ゴミ箱） <small>（届出時に確保できていなくても、全て当日までには準備すること。）</small>			
来場人数 （想定）	100 人			

第2号様式（2枚目）

行事の種類（該当するものを選択するもの）	<input checked="" type="checkbox"/> 地域行事（該当する番号に○をつける。）
	※出店者のうち、 営業者 （ページ下部参照）は営業許可又は営業届出が必要です。
	1 学校・幼稚園・保育所、児童館、特別養護老人ホーム等の社会福祉施設・医療機関におけるバザー、祭り、餅つき（施設内や地域との交流を目的としたものに限る。）
	<input checked="" type="checkbox"/> 2 町内会・自治会・マンション管理組合によるバザー・祭り・餅つき（居住者の交流を目的としたものに限る。）
	3 2以外の地域の団体等による地域住民同士の交流や団体の活動理念の普及を目的としたもの（その団体等の所在地や活動範囲で行われるものに限る。）
	4 神社・仏閣の縁日・祭礼（参拝客へのもてなしとして無償・実費程度で甘酒や餅をふるまうものに限る。）
	5 商店街における祭り（商店街への集客を目的としたものを除く。）
	6 市による市民祭、区民祭、花火大会のほか、産業振興、文化芸術振興、社会福祉振興を目的とした祭り（市が主催、共催又は事務局を担当するもの及び市有施設の指定管理者等が開催するものに限る。）
	7 生産者団体による市内農業の活性化を目的としたもの（採取品の直売に限る。）
	8 企業の敷地内での祭り（企業の従業員等が地域住民をもてなすために調理するものに限る。）
	<input type="checkbox"/> 上記以外（該当する番号に○をつける。）
	※出店者は全て営業許可又は営業届出が必要です。
	1 神社・仏閣の縁日・祭礼（境内や沿道に屋台が出店し食品を提供するもの。）
	2 スポーツの興行（リーグ戦や定期戦を含む。）／音楽・演芸等の公演
3 フードフェスティバル	
4 その他（ ）	

添付書類

- 1 出店施設の配置図（開催場所平面図に手洗い設備、トイレ等主要設備の配置を記載したもの。）
- 2 開催場所付近の地図
- 3 出店者による出店概要書（第1号様式）の写し
- 4 開催チラシ、パンフレット、実施計画書等概要が把握できる書類
- 5 その他（必要に応じて添付してください。）

※ 様式中に記入しきれない場合は、別紙（書式自由）に必要事項を記入して添付してください。

営業者

地域行事以外に出店する者のほか、営業と捉えられる形態（同様の形態で複数の行事に出店する、施設の屋号を掲げる、主催者から礼金・委託金等の出店に伴う対価を得る等といった営利活動と捉えられる出店を継続的に行うもの。）で食品を提供する者をいう。

第10号様式（2枚目（許可のみ））※7～12を、記載要領を参考に記載してください。

7 申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>	
	(1)	食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>	
	(2)	食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>	
	(3)	法人であって、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	<input type="checkbox"/>	
8 営業施設情報	食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別 ※食品衛生管理者の設置が必要	<input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング		
	(ふりがな)	資格の種類		
	食品衛生管理者の氏名	※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	講習会名称	年 月 日
	使用水の種類	① 水道水 <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道 ② ①以外の飲用に適する水 <input type="checkbox"/> 小規模水道※ <input type="checkbox"/> 小規模受水槽水道※ <input type="checkbox"/> その他 <small>※川崎市小規模水道及び小規模受水槽水道における安全で衛生的な飲料水の確保に関する条例</small>		
		自動車登録番号		
		車台番号		
9 業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設			<input type="checkbox"/>
	(ふりがな)		免許番号	
	ふぐ処理者氏名	※ふぐ処理する営業の場合	認定番号等	登録年月日
10 添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> ※小規模受水槽水道の場合は添付不要	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11 事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
12 営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類	備考	
	1	年 月 日	飲食店営業	屋台型臨時営業
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考	定休日・従事者数等			

給水容器で使用する水の種類を選択してください。

営業許可申請書（簡易固定型臨時営業）

第 10 号様式（1 枚目（許可・届出共通））※**1**～**6**は、記載要領を参考に記載してください。

1 営業許可申請書・営業届 **新規**、継続

令和〇年 〇月 〇日

（宛先）川崎市保健所長

食品衛生法（第 55 条第 1 項・第 57 条第 1 項）の規定に基づき次のとおり

2 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータと
申請者又は届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、非公開を希望する項目に

- 申請者・届出者住所 申請者・届出者氏名
 施設の所在地 施設の名称、屋号又は商号 施設の連絡先

オープンデータの公開を希望しない場合は項目にチェックをしてください。

3 申請者・届出者情報	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	
	電子メールアドレス： shokuhin@△△△.jp	法人番号：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇		
	申請者・届出者住所 ※法人にあつては、所在地 川崎市〇〇区〇〇町 2-2			
4 営業施設情報	(ふりがな) かぶしきがいしゃ かわさききかく かわさきたろう	(生年月日) ※個人のみ		
	申請者・届出者氏名 ※法人にあつては、その名称及び代表者の氏名 株式会社 川崎企画 代表取締役 川崎太郎			
	郵便番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	〇〇〇〇	
	電子メールアドレス： eisei@△△△.jp	行事の開催場所を記載してください。		
5 業種に 応じた 情報	施設の所在地 川崎市〇〇区〇〇町 3			
	(ふりがな) ごとうちぐるめぶーす	施設の名称、屋号又は商号 ご当地グルメブース (1)		
	(ふりがな) かわさきはなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥・その他	
	食品衛生責任者の氏名 ※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を製造する営業者を除く 川崎花子	講習会名称 〇〇食品衛生協会 〇年 〇月 〇日		
	主として取り扱う食品、添加物 ステーキ丼	講習会受講者は、講習会の名称と受講年月日を記載してください。 例：川崎市食品衛生協会 横浜市食品衛生協会 神奈川県食品衛生協会 東京都食品衛生協会		
	自動販売機の型	有資格者が申請時にいない場合は、選任予定の方の氏名の末尾に「(予定)」と付して記載してください。 例：中原華子(予定)		
6 営業届出	<input type="checkbox"/> 指定成分等含有食品を取り扱う施設 <input type="checkbox"/> 輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。			
	営業の形態		備考	
	1			
2				
3				
担当者	(ふりがな) かわさき じろう	電話番号		
	担当者氏名 川崎次郎	〇〇〇-〇〇〇〇		

当該営業で、主に取り扱う食品を記載してください。

有資格者が申請時にいない場合は、選任予定の方の氏名の末尾に「(予定)」と付して記載してください。
例：中原華子(予定)

資格取得者は資格の種類に○をつけてください。
「調」…調理師
「栄」…栄養士
「製」…製菓衛生師

担当者の氏名と電話番号を記載してください。

第10号様式（2枚目（許可のみ））※7～12を、記載要領を参考に記載してください。

7 申請者情報	法第55条第2項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>	
	(1)	食品衛生法又は同法に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>	
	(2)	食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過していないこと。	<input type="checkbox"/>	
	(3)	法人であって、その業務を行う役員のうち(1)(2)のいずれかに該当する者があるもの。	<input type="checkbox"/>	
8 営業施設情報	食品衛生法施行令第13条に規定する食品又は添加物の別 ※食品衛生管理者の設置が必要	<input type="checkbox"/> ①全粉乳（容量が1,400グラム以下である缶に収められたもの） <input type="checkbox"/> ②加糖粉乳 <input type="checkbox"/> ⑤魚肉ハム <input type="checkbox"/> ⑧食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるもの） <input type="checkbox"/> ③調製粉乳 <input type="checkbox"/> ⑥魚肉ソーセージ <input type="checkbox"/> ⑨マーガリン <input type="checkbox"/> ⑩添加物（法第13条第1項の規定により規格が定められたもの） <input type="checkbox"/> ④食肉製品 <input type="checkbox"/> ⑦放射線照射食品 <input type="checkbox"/> ⑩ショートニング		
	(ふりがな)	資格の種類		
	食品衛生管理者の氏名 ※「食品衛生管理者選任（変更）届」も別途必要	講習会名称	年	月
使用水の種類	<div style="border: 2px solid blue; padding: 5px; display: inline-block;">給水タンクで使用する水の種類を選択してください。</div>			
① 水道水 <input checked="" type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> 専用水道 <input type="checkbox"/> 簡易専用水道	自動車登録番号			
② ①以外の飲用に適する水 <input type="checkbox"/> 小規模水道※ <input type="checkbox"/> 小規模受水槽水道※ <input type="checkbox"/> その他 <small>※川崎市小規模水道及び小規模受水槽水道における安全で衛生的な飲料水の確保に関する条例</small>	車台番号			
9 業種に応じた情報	飲食店のうち簡易飲食店営業の施設	<input type="checkbox"/>	生食用食肉の加工又は調理を行う施設	<input type="checkbox"/>
	ふぐの処理を行う施設			<input type="checkbox"/>
	(ふりがな)	認定番号等	免許番号	登録年月日
ふぐ処理者氏名 ※ふぐ処理する営業の場合				
10 添付書類	<input checked="" type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面（事業譲渡の場合は省略可）	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> （飲用に適する水使用の場合）水質検査の結果 <small>※小規模受水槽水道の場合は添付不要</small>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11 事業譲渡	営業を譲り受けたことを証する旨			
12 営業許可業種	許可番号及び許可年月日	営業の種類		備考
	1	年 月 日	飲食店営業	簡易固定型臨時営業
	2	年 月 日		
	3	年 月 日		
	4	年 月 日		
備考	定休日・従事者数等			

営業届

第 10 号様式（1 枚目（許可・届出共通））※**1**～**6**は、記載要領を参考に記載してください。

1 営業許可申請書 **営業届**（新規、継続）

令和〇年 〇月 〇日

（宛先）川崎市保健所長

食品衛生法（第 55 条第 1 項・第 57 条第 1 項）の規定に基づき次のとおり

2 以下の情報は「官民データ活用推進基本法」の目的に沿って、原則オープンデータと
申請者又は届出者の氏名等のオープンデータに不都合がある場合は、非公開を希望する項目に

- 申請者・届出者住所 申請者・届出者氏名
 施設の所在地 施設の名称、屋号又は商号 施設の連絡先

オープンデータの公開を希望しない場合は項目にチェックをしてください。

3 申請者・届出者情報	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇〇	FAX 番号：〇〇〇-〇〇〇〇
	電子メールアドレス：shokuhin@△△△.jp		法人番号：〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇
	申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地 川崎市〇〇区〇〇町 2-2 (ふりがな) かぶしきがいしゃ かわさききかく かわさきたろう		
4 営業施設情報	申請者・届出者氏名 ※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名 株式会社 川崎企画 代表取締役 川崎太郎		
	郵便番号：〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号：〇〇〇-〇〇〇〇	FA
	電子メールアドレス：eisei@△△△.jp		
	施設の所在地 川崎市川崎区宮本町 1 番地（施設保管場所） (ふりがな) かわさきかせつはんばいいちごう		
	施設の名称、屋号又は商号 かわさき仮設販売 1 号		
	(ふりがな) かわさきはなこ	資格の種類	食管・食監・調・製・栄・船舶・と畜・食鳥・その他
食品衛生責任者の氏名 川崎花子	※合成樹脂が使用された器具又は容器包装を 使用する事業者を除く	講習会名称 〇〇食品衛生協会 〇年 〇月 〇日	
主として取り扱う食品、添加物 弁当	有資格者が申請時にいない場合は、選任予定の方の氏名の末尾に「(予定)」と付して記載してください。 例：中原華子(予定)		
自動販売機の型番	講習会受講者は、講習会の名称と受講年月日を記載してください。 例：川崎市食品衛生協会 横浜市食品衛生協会 神奈川県食品衛生協会 東京都食品衛生協会		
HACCP	□ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理		
じ 業種に た 情報 応	指定成分等含有食品を取り扱う施設 <input type="checkbox"/>		
	輸出食品取扱施設 ※この申請等の情報は、国の事務に必要な限度において、輸出時の要件確認等のために使用します。 <input type="checkbox"/>		
6 営業届出	「その他」と記入してください。		備考
	1	その他	
	2		
3	担当者の氏名と電話番号を記載してください。		
担当者	(ふりがな) かわさき じろう	電話番号	
	担当者氏名 川崎次郎	〇〇〇-〇〇〇〇	

次のいずれかの分類を記載してください。
・様々な行事に出店する場合
「施設保管場所」
「営業者住所」
「主たる営業地」
・特定の行事の場合
「行事の開催場所」

資格取得者は資格の種類に○をつけてください。
「調」…調理師
「栄」…栄養士
「製」…製菓衛生師

当該営業で、主に取り扱う食品を記載してください。

講習会受講者は、講習会の名称と受講年月日を記載してください。
例：川崎市食品衛生協会
横浜市食品衛生協会
神奈川県食品衛生協会
東京都食品衛生協会

8. 他法令の遵守について

仮設店舗での営業は、食品衛生法以外にも「建築物に関すること」や「火災防止に関すること」、「道路等の使用に関すること」といった他法令を遵守する必要があります。

それぞれに必要な手続きや遵守しなければいけないことを、行事関係者（行事に係る各立場の方）が確認し、対応してください。

9. 問合せ先（施設の保管場所や行事の開催場所を所管する区役所衛生課）

川崎区 044(201)3221	幸区 044(556)6683	中原区 044(744)3273	高津区 044(861)3323
宮前区 044(856)3272	多摩区 044(935)3308	麻生区 044(965)5164	

開庁時間：8:30～12:00、13:00～17:00（土日祝日を除く。）