

# 健康福祉委員会資料

## (健康福祉局関係)

### 3 所管事務の調査（報告）

(1) 川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱の制定に向けた  
パブリックコメントの実施について

**資料1** 「川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱（案）」の概要

**資料2** 川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱（案）について

～ 市民の皆様からの御意見を募集します ～

令和4年3月11日

健康福祉局

## 1 制定の経緯

川崎市では、「行事における食品の調理等に関する指導要領（以下「現行要領」という。）」により、行事における食品の簡易な調理・加工、販売等に関する指導を主催者や出店者に対し行っています。食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例の一部を改正する条例（令和2年神奈川県条例第99号）により、食品衛生法（昭和23年法律第233号。以下「法」という。）の規定に基づく営業の施設基準について、飲食店営業のうち、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をする場合の施設基準が定められ、令和4年6月1日に施行されます。

これを受け、当該営業を行う者に対する行政指導指針を定めるとともに、現行要領との調整を図り、行事における食品に起因する危害の発生を防止するため、「川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱」を制定することとし、パブリックコメントを実施します。

## 2 新設された施設基準の概要

食品を取り扱う営業のうち、営業許可が必要な業種の施設基準は都道府県が条例で定めています。食品を調理する営業は「飲食店営業」とされ、法による営業許可が必要ですが、仮設の店舗は以下の理由から、神奈川県の施設基準に適合していませんでした。

- (1) テント等の構造（床がない・壁が幕・常に外部に開放されている等）が認められない。
- (2) 自動車以外では、給排水タンクによる水の取扱いが認められない。

しかし、近隣自治体の状況及び「屋台、露店等の簡易な施設での臨時営業等を対象とした斟酌規定を設けることは差し支えない」と厚生労働省による法改正関係通知（令和元年12月発出）により示されたことを受け、仮設の店舗を次の2種類の形態に区別し、また、営業機会（臨時的な行事に付随）や取扱食品を制限し、斟酌規定が定められました。

- ① 屋台型臨時営業（移動可能な組立て式テント等の屋台型の施設）
- ② 簡易固定型臨時営業（容易に設置し、撤去可能なコンテナハウス等）

## 3 要綱で規定する事項

行事における食品の提供については、行事の多様化等も踏まえ、主催者及び出店者といった関係主体を包括する要綱として次の内容を定めます。現行要領で定める内容は、調整した上でこの要綱に定めるため、要綱の施行にあわせて現行要領は廃止します。

- (1) 仮設の店舗での営業は特殊な形態での営業であるため、その取扱いや行政指導指針、審査基準を定める。
- (2) 現行要領では、「要領で定める限られた行事（公共性のある行事）における仮設の店舗での食品の提供は営業に該当しないものとして取り扱う。」と規定しているが、新設された施設基準の施行に伴い、営業者による行事の出店についての運用を定める。
- (3) 現行要領で定めている「主催者及び出店者への行政指導指針」を引き続き定める。

## 4 主な内容（【新設】は新たに、【要領】は現行要領の内容を調整して定めるものです。）

- (1) 目的 法の円滑な運営を図り、行事における食品に起因する危害の発生を防止することを目的とします。
- (2) 営業の定義【新設】次の要件のいずれかに当てはまる場合を、行事における営業とします。

ア 公共的目的を有する行事※1以外で食品を提供すること。

※1 現行要領の届出実績から、営業者が含まれる割合の少ない行事を公共的目的を有する行事として定義し、(ア)～(ク)を示しました。

いずれも開催日数は1回あたり2、3日、回数は季節行事として年4回までとします。

- (ア) 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。）
- (イ) 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。）
- (ウ) (イ)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。）
- (エ) 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。）
- (オ) 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。）
- (カ) 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。）
- (キ) 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。）
- (ク) 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。）

イ 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）で食品を提供すること。

施行日 令和4年6月1日（予定）

**(4 主な内容の続き)**

(3) 営業内容【新設】営業内容を示します。

ア 仮設の店舗での飲食店営業は、臨時的な行事※2において出店するものに限る。

※2 臨時的な行事は主催者が一定の目的をもって開催する以下に例示する行事で、開催期間が長くても1箇月程度のものとします。

- (ア) 神社・仏閣の縁日・祭礼 (イ) 地域や産業の活性化を目的とした行事 (ウ) 復興支援や慈善活動を目的とした行事 (エ) 国際交流を目的とした行事  
(オ) スポーツ・音楽・演芸等の行事・興行・公演 (カ) フードフェスティバル (キ) その他これに類する行事

イ 取扱食品

屋台型臨時営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品</li> <li>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：チョコバナナ・果実飴)</li> </ul>
簡易固定型臨時営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>

ウ 品目数※3 ※3 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。

屋台型臨時営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>1品目(同一の器具及び工程で調理するもの)</li> </ul>
簡易固定型臨時営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>給水タンク及び廃水タンクの各容量に依る。〔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〕</li> </ul>
営業許可を要さない営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生上支障のない範囲</li> </ul>

(4) 営業許可【新設】営業許可について、次のとおり取り扱います。

	営業許可の範囲	営業許可の有効期間
屋台型臨時営業	川崎市内全域	5年以上5年3月以下(行事を特定せず臨時的な行事に出店する場合) 又は 5年未満の申請のあった期間 (特定の行事にのみ出店する場合)
簡易固定型臨時営業	申請のあった1回の行事における営業場所	申請のあった1回の行事における営業期間

(5) 営業者への指導【新設】保健所長は、次のとおり営業者を指導します。

ア 取扱食品及び品目数は、(3)に定めるとおりとすること。

イ HACCPに沿った衛生管理※4を行うこと。

※4 個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録及びその保存を行い、「最適化」、「見える化」するものとして、原則、全ての食品等事業者に義務付けられている衛生管理方法です。

ウ 行事と関連のない営業は行わないこと。

エ 屋台型臨時営業施設は、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。等

(6) 主催者への指導【要領】保健所長は、次のとおり主催者を指導します。

ア 事前に相談した上で、開催を届け出ること。

イ 出店者(出店内容・営業許可等の有無)を把握すること。

ウ 出店者に衛生教育を行うこと。

エ 会場の衛生確保(手洗い設備、便所、廃棄物を入れる容器)を行うこと。

(7) 出店者(営業者を除く。)への指導【要領】保健所長は、次のとおり主催者を通じる等して出店者(営業者を除く。)を指導します。

ア 食品を提供する場所は次のとおりとすること。〔テント等の屋根を有した場所(必要に応じて三方囲いや床のシート)、器具類の洗浄設備及び手洗い設備 等〕

イ 取扱食品は次のとおりとすること。〔現地で食品を調理等する場合は、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品、現地で食品を調理しない場合は、食品営業施設で調理・販売等された食品〕

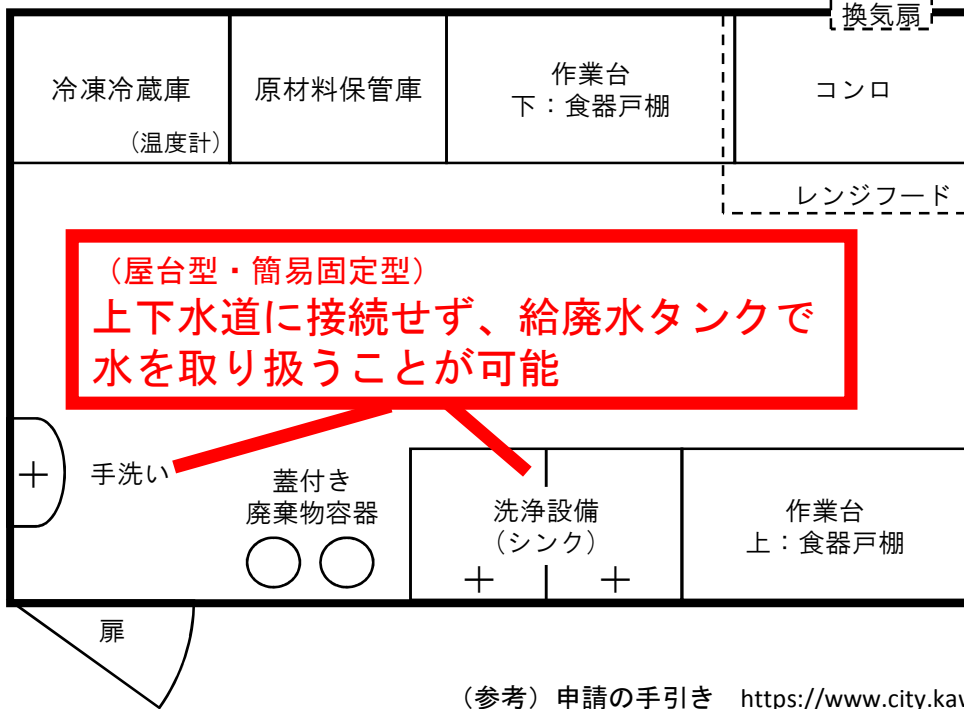
ウ 食品取扱従事者は次の事項を遵守すること。〔体調不良者は、従事しない。手洗いの実施、調理時の十分な加熱、いたずら・異物の混入等の防止、危害情報の報告 等〕

**5 (参考) 現行要領による行事の届出件数** (令和2年度及び令和3年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大による影響で件数が減少していると思われます。)

平成29年度	1,104件	平成30年度	1,143件	平成31年度	1,075件	令和2年度	47件	令和3年度(～12月)	65件
--------	--------	--------	--------	--------	--------	-------	-----	-------------	-----

## 斟酌規定のイメージ

※現在配布中の「申請の手引き」中、飲食店営業の調理室の図面例に**斟酌の対象部分を朱書き**したもの



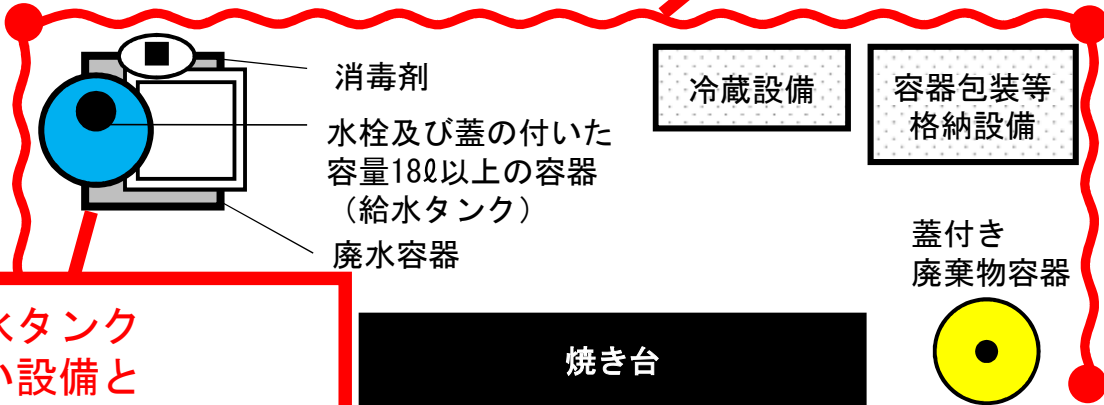
（屋台型）  
・屋根や側壁が幕でも可能  
・客側の壁が不要

（参考）申請の手引き <https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000138387.html>

## 屋台型臨時営業の実際の施設のイメージ

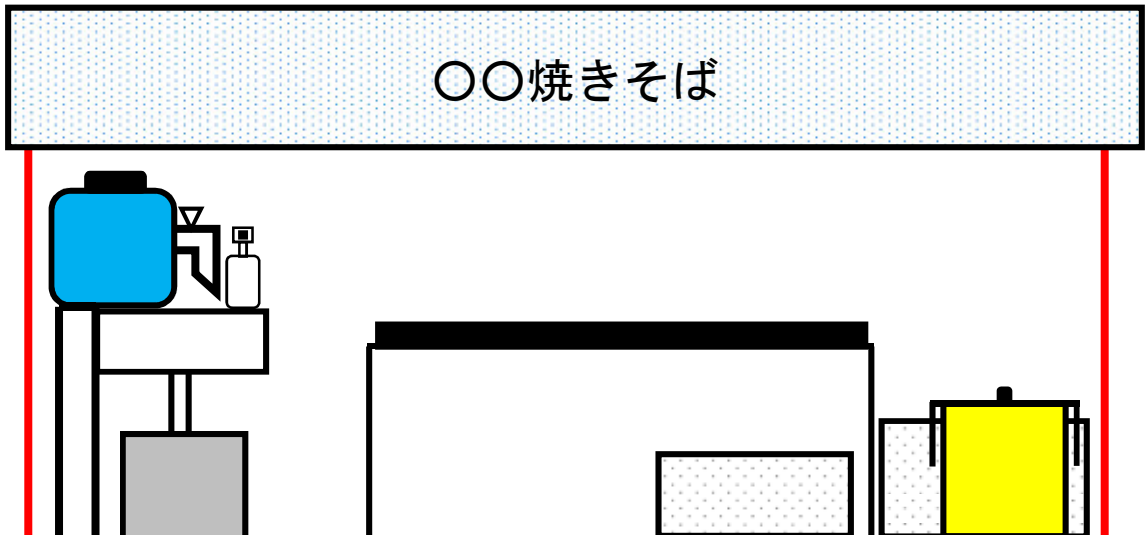
柱と幕による三方囲い

①上から



・給廃水タンク  
・手洗い設備と器具類洗浄設備の兼用

②前から



## 川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱（案）について ～ 市民の皆様からの御意見を募集します ～

川崎市では、「行事における食品の調理等に関する指導要領」により、行事における食品の簡易な調理・加工、販売等に関する指導を行っています。

このたび、食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例の一部を改正する条例（令和2年神奈川県条例第99号）により、食品衛生法（昭和23年法律第233号）の規定に基づく営業の施設基準について、飲食店営業のうち、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をする場合の施設基準が定められ、令和4年6月1日に施行されます。

これを受け、当該営業を行う者に対する行政指導指針を定めるとともに、現行要領との調整を図り、行事における食品に起因する危害の発生を防止するため、「川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱」の制定を予定しています。

つきましては、市民の皆様から御意見を募集します。

### 1 意見募集期間

令和4年3月18日（金）～4月18日（月）

※郵送の場合は、当日消印有効です。

※持参の場合は、土・日曜、祝日を除く、8時30分～正午又は13時～17時15分の間にお越しください。

### 2 資料の閲覧場所

- (1) 川崎市ホームページ「意見公募」のページ
- (2) 健康福祉局保健所食品安全課（ソリッドスクエア西館8階）
- (3) 情報プラザ（川崎市役所第3庁舎2階）
- (4) 各区役所（市政資料コーナー、衛生課）
- (5) 中央卸売市場食品衛生検査所

### 3 意見提出方法

題名、氏名（法人又は団体の場合は、名称及び代表者の氏名）及び連絡先（電話番号、FAX番号、メールアドレス又は住所）を明記の上、御意見を添えて、次のいずれかの方法により御提出ください。

- (1) 電子メール

川崎市ホームページのパブリックコメント専用ページから所定の方法により送信

- (2) 郵送

〒210-8577 川崎市川崎区宮本町1番地

川崎市健康福祉局保健所食品安全課

- (3) 持参

健康福祉局保健所食品安全課（川崎市幸区堀川町580番地ソリッドスクエア西館8階）

- (4) FAX

FAX番号 044-200-3927（健康福祉局保健所食品安全課）

#### 4 注意事項

- (1) お寄せいただいた御意見について、個別回答はいたしません。御意見をまとめた上で川崎市の考え方と合わせてホームページ上及び上記の資料配布場所にて公表します。
- (2) 電話や来庁による口頭での御意見はお受けできませんので、御了承ください。
- (3) 記載いただきました個人情報は、提出された御意見を確認する場合に利用し、川崎市個人情報保護条例に基づき適正に取り扱います。

#### 5 問合せ先

川崎市健康福祉局保健所食品安全課

電話：044-200-2445

(8時30分～12時・13時～17時15分、土日祝日を除く。)

FAX：044-200-3927

# 「川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱（案）」の概要

## 1 制定の経緯

川崎市では、「行事における食品の調理等に関する指導要領（以下「現行要領」という。）」により、行事における食品の簡易な調理・加工、販売等に関する指導を主催者や出店者に対し行っています。食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例の一部を改正する条例（令和2年神奈川県条例第99号）により、食品衛生法（昭和23年法律第233号。以下「法」という。）の規定に基づく営業の施設基準について、飲食店営業のうち、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をする場合の施設基準が定められ、令和4年6月1日に施行されます。

これを受け、当該営業を行う者に対する行政指導指針を定めるとともに、現行要領との調整を図り、行事における食品に起因する危害の発生を防止するため、「川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱」を制定することとし、パブリックコメントを実施します。

## 2 新設された施設基準の概要

食品を取り扱う営業のうち、営業許可が必要な業種の施設基準は都道府県が条例で定めています。食品を調理する営業は「飲食店営業」とされ、法による営業許可が必要ですが、仮設の店舗は以下の理由から、神奈川県が施設基準に適合していませんでした。

（1）テント等の構造（床がない・壁が幕・常に外部に開放されている等）が認められない。

（2）自動車以外では、給排水タンクによる水の取扱いが認められない。

しかし、近隣自治体の状況及び「屋台、露店等の簡易な施設での臨時営業等を対象とした斟酌規定を設けることは差し支えない」と厚生労働省による法改正関係通知（令和元年12月発出）により示されたことを受け、仮設の店舗を次の2種類の形態に区別し、また、営業機会（臨時的な行事に付随）や取扱食品を制限し、斟酌規定が定められました。

① 屋台型臨時営業（移動可能な組立て式テント等の屋台型の施設）

② 簡易固定型臨時営業（容易に設置し、撤去可能なコンテナハウス等）

## 3 要綱で規定する事項

行事における食品の提供については、行事の多様化等も踏まえ、主催者及び出店者といった関係主体を包括する要綱として次の内容を定めます。現行要領で定める内容は、調整した上でこの要綱に定めるため、要綱の施行にあわせて現行要領は廃止します。

（1）仮設の店舗での営業は特殊な形態での営業であるため、その取扱いや行政指導指針、審査基準を定める。

（2）現行要領では、「要領で定める限られた行事（公共性のある行事）における仮設の店舗での食品の提供は営業に該当しないものとして取り扱う。」と規定しているが、新設された施設基準の施行に伴い、営業者による行事の出店についての運用を定める。

（3）現行要領で定めている「主催者及び出店者への行政指導指針」を引き続き定める。

## 4 主な内容（【新設】は新たに、【要領】は現行要領の内容を調整して定めるものです。）

（1）目的 法の円滑な運営を図り、行事における食品に起因する危害の発生を防止することを目的とします。

（2）営業の定義【新設】次の要件のいずれかに当てはまる場合を、行事における営業とします。

ア 公共的目的を有する行事※1以外で食品を提供すること。

※1 現行要領の届出実績から、営業者が含まれる割合の少ない行事を公共的目的を有する行事として定義し、（ア）～（ク）を示しました。

いずれも開催日数は1回あたり2、3日、回数は季節行事として年4回までとします。

（ア）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。）

（イ）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。）

（ウ）（イ）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。）

（エ）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。）

（オ）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。）

（カ）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。）

（キ）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。）

（ク）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。）

イ 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）で食品を提供すること。

施行日 令和4年6月1日（予定）

**(4 主な内容の続き)**

(3) 営業内容【新設】営業内容を示します。

ア 仮設の店舗での飲食店営業は、臨時的な行事※2において出店するものに限る。

※2 臨時的な行事は主催者が一定の目的をもって開催する以下に例示する行事で、開催期間が長くても1箇月程度のものとします。

- (ア) 神社・仏閣の縁日・祭礼 (イ) 地域や産業の活性化を目的とした行事 (ウ) 復興支援や慈善活動を目的とした行事 (エ) 国際交流を目的とした行事  
(オ) スポーツ・音楽・演芸等の行事・興行・公演 (カ) フードフェスティバル (キ) その他これに類する行事

イ 取扱食品

屋台型臨時営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品</li> <li>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：チョコバナナ・果実飴)</li> </ul>
簡易固定型臨時営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>

ウ 品目数※3 ※3 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。

屋台型臨時営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>1品目(同一の器具及び工程で調理するもの)</li> </ul>
簡易固定型臨時営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>給水タンク及び廃水タンクの各容量に応じる。〔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〕</li> </ul>
営業許可を要さない営業	<ul style="list-style-type: none"> <li>衛生上支障のない範囲</li> </ul>

(4) 営業許可【新設】営業許可について、次のとおり取り扱います。

	営業許可の範囲	営業許可の有効期間
屋台型臨時営業	川崎市内全域	5年以上5年3月以下(行事を特定せず臨時的な行事に出店する場合) 又は 5年未満の申請のあった期間 (特定の行事にのみ出店する場合)
簡易固定型臨時営業	申請のあった1回の行事における営業場所	申請のあった1回の行事における営業期間

(5) 営業者への指導【新設】保健所長は、次のとおり営業者を指導します。

ア 取扱食品及び品目数は、(3)に定めるとおりとすること。

イ HACCPに沿った衛生管理※4を行うこと。

※4 個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録及びその保存を行い、「最適化」、「見える化」するものとして、原則、全ての食品等事業者に義務付けられている衛生管理方法です。

ウ 行事と関連のない営業は行わないこと。

エ 屋台型臨時営業施設は、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。等

(6) 主催者への指導【要領】保健所長は、次のとおり主催者を指導します。

ア 事前に相談した上で、開催を届け出ること。

イ 出店者(出店内容・営業許可等の有無)を把握すること。

ウ 出店者に衛生教育を行うこと。

エ 会場の衛生確保(手洗い設備、便所、廃棄物を入れる容器)を行うこと。

(7) 出店者(営業者を除く。)への指導【要領】保健所長は、次のとおり主催者を通じる等して出店者(営業者を除く。)を指導します。

ア 食品を提供する場所は次のとおりとすること。〔テント等の屋根を有した場所(必要に応じて三方囲いや床のシート)、器具類の洗浄設備及び手洗い設備 等〕

イ 取扱食品は次のとおりとすること。〔現地で食品を調理等する場合は、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品、現地で食品を調理しない場合は、食品営業施設で調理・販売等された食品〕

ウ 食品取扱従事者は次の事項を遵守すること。〔体調不良者は、従事しない。手洗いの実施、調理時の十分な加熱、いたずら・異物の混入等の防止、危害情報の報告 等〕

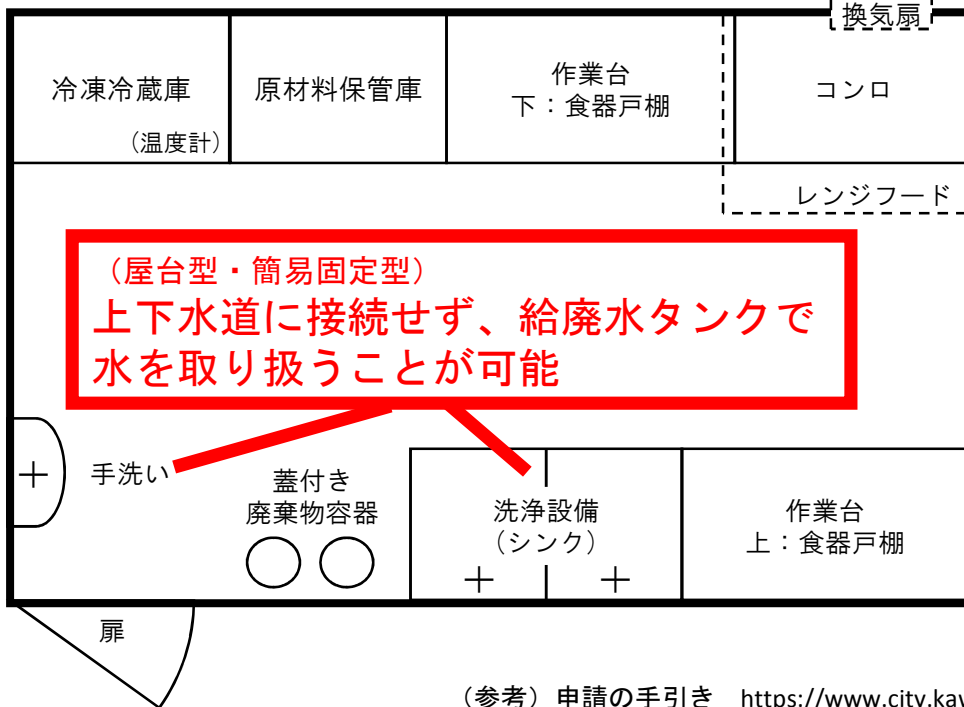
**5 (参考) 現行要領による行事の届出件数** (令和2年度及び令和3年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大による影響で件数が減少していると思われます。)

平成29年度	1,104件	平成30年度	1,143件	平成31年度	1,075件	令和2年度	47件	令和3年度(～12月)	65件
--------	--------	--------	--------	--------	--------	-------	-----	-------------	-----



## 斟酌規定のイメージ

※現在配布中の「申請の手引き」中、飲食店営業の調理室の図面例に**斟酌の対象部分を朱書き**したもの



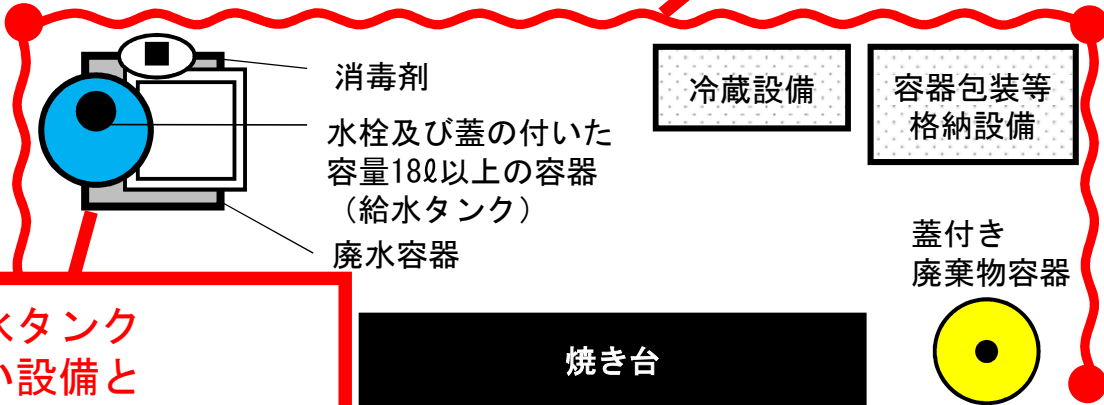
（屋台型）  
・屋根や側壁が幕でも可能  
・客側の壁が不要

（参考）申請の手引き <https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000138387.html>

## 屋台型臨時営業の実際の施設のイメージ

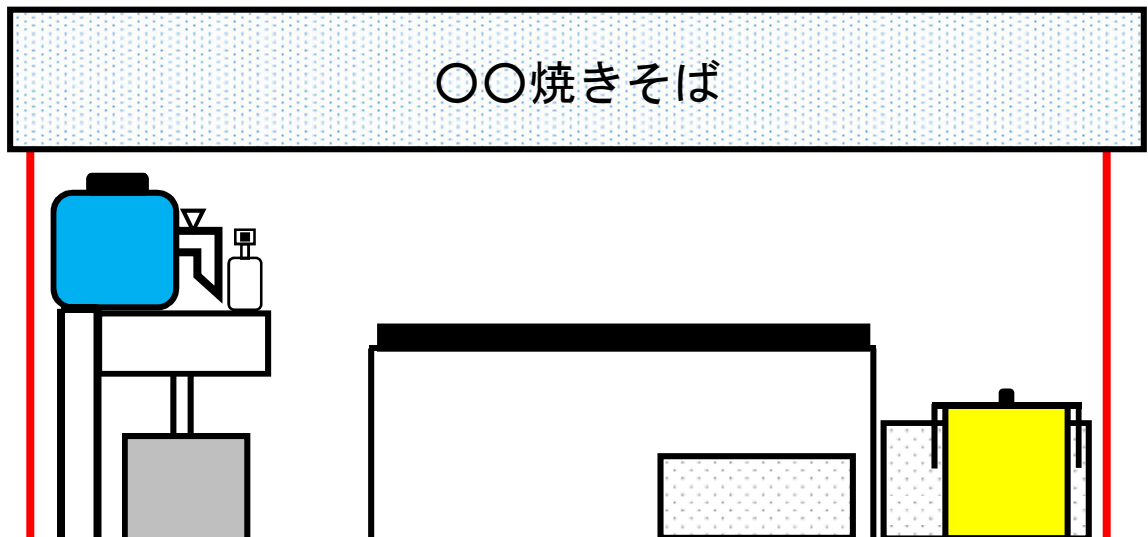
柱と幕による三方囲い

①上から



・給廃水タンク  
・手洗い設備と器具類洗浄設備の兼用

②前から



(参考資料1)

食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成12年神奈川県条例第8号）（抜粋）

## 別表第2

1

(2) 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をする場合にあっては、次のいずれかに該当すること。

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。別表第4の4の項において同じ。）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。

イ 簡易固定型臨時営業（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を1品目又は複数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) 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。

(イ) 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。

(ウ) 施設内は、十分な明るさを有する構造であること。

(エ) 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。

(オ) 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し、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。

(カ) 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。

(キ) 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。

(ク) 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とともに、必要に応じて洗浄消毒が可能な器具等を備えること。

(ケ) 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。

(参考資料2)

食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について

(令和元年12月27日付け生食発1227第2号)

(各都道府県知事・各保健所設置市市長・各特別区区長宛)

(厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知)

(抜粋)

## 第1 営業許可に関する事項

### 2 営業許可の対象業種の施設基準

#### ア 法第54条の考え方

都道府県は、営業許可業種の施設につき、厚生労働省令で定める基準（以下「参酌基準」という。）を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準（以下「施設基準」という。）を定めなければならないこと。参酌基準とは、条例制定に当たり、十分に参照しなければならない法令上の基準を指しており、参酌基準を十分に参酌した結果であれば、法令に違反しない限りにおいて、地域の実情に応じて異なる内容を定めることは許容されること。ただし、今般の改正により参酌基準が法令化された趣旨として、施設基準に係る合理性に乏しい地域的差異の解消があることを踏まえ、施設基準の設定に際し、その必要性及び合理性を十分に検討すること（法第54条関係）。

**また、施設基準の設定に際して、屋台、露店等の簡易な施設での臨時営業等を対象とした斟酌規定を設けることは差し支えないこと。**

なお、行政手続法（平成5年法律第88号）に基づく意見公募手続（パブリックコメント）については、同法第3条第3項において、地方公共団体の機関が命令等を定める行為については、パブリックコメントに係る規定は適用しない旨が規定されているが、施設基準の設定が営業者に与える影響等を考慮し、施設基準に係る条例の制定に先立ち、同法第46条に基づく行政手続条例等に基づきパブリックコメントを実施するなど、関係者の意見聴取を行うよう努めること。

## 行事における食品の調理等に関する指導要領

### 1 目的

この要領は、行事における食品の簡易な調理・加工、販売等に関する指導事項を定めることにより食中毒等の発生防止を図ることを目的とする。

### 2 営業許可の取扱い

開催される行事が、次の各号に掲げる要件を全て満たす場合は、仮設店舗による食品の簡易な調理・加工、販売等は食品衛生法（昭和22年法律第233号）第54条又は第57条第1項に規定する営業に該当しないものとして取り扱う。

ただし、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第3号の食肉販売業及び第4号の魚介類販売業並びに神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例（昭和34年神奈川県条例第26号）第2条第1号のふぐの処理、第2号のふぐ加工製品の取扱い及び第4号のふぐ営業に該当する営業を除く。

(1) 営利を目的としないこと。

(2) 次のア～カに掲げる事項のいずれかに該当すること。

ア 市が主催又は共催する市民祭、区民祭、花火大会、産業祭り等

イ 寺社の縁日祭礼等

ウ 町内会、自治会、婦人会、子供会、商店会等の住民組織が主催する運動会、祭り、バザー等

エ 福祉団体、農業協同組合、生活協同組合、労働組合等の各種団体が主催する各種行事、農業祭り等

オ 企業が地域に貢献するため開催する納涼会、運動会、バザー等

カ 学校、幼稚園等が行う学園祭、運動会、バザー等

(3) 同一主催者又は同様形態の行事の開催が、おおむね年4回を超えないこ

と。

また、1回あたりの開催日数がおおむね5日間を超えないこと。

(4) 主催者の活動地域及びその周辺地域で開催されるものであること。

(5) 主催者は、本要領に基づいた衛生管理を遵守すること。

### 3 区役所保健福祉センター衛生課の役割

次に定める主催者の遵守事項を遵守するよう指導するとともに、必要に応じて衛生教育及び監視指導を実施するものとする。

### 4 主催者の遵守事項

主催者は、自らの責任において食品の安全性を確保するため、次の各号に掲げる事項を遵守し、食中毒等の発生防止を図るものとする。

#### (1) 事前相談

実施内容について開催場所（地域）（以下「開催場所」という。）を所管する区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・保健所支所）衛生課（以下「衛生課」という。）に事前に相談すること。

#### (2) 開催の届出

おおむね開催の2週間前までに、開催場所を所管する衛生課に行事開催届（第1号様式）を提出すること。

#### (3) 食品取扱責任者の設置

出店者（出店団体）ごとに食品取扱責任者を設置すること。

#### (4) 衛生教育の実施

全ての食品取扱責任者を対象に、事前に衛生教育を実施すること。

衛生課は、主催者から講師の派遣等を要請された場合は、講師を派遣するものとする。

#### (5) 衛生設備の場所の案内

会場の衛生を確保するため、トイレ、手洗設備、ごみ箱等に関する案内

を掲示すること。

(6) 食品取扱責任者及び食品取扱従事者

主催者は、次の各号に掲げる事項を食品取扱責任者及び食品取扱従事者に遵守させること。

ア 仮設店舗で調理等を行う場合

(ア) 手指に切り傷のある者また事前の健康チェックでおう吐や下痢等の胃腸炎症状のある者、風邪を引いている者等体調の悪い者は、調理等に従事しないこと。(家族に胃腸炎症状等がある場合にも従事しないこと。)

(イ) 調理等に従事する者は、爪を短くし、時計、指輪等の手指に着ける装身具を外すこと。

また、清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾並びに使い捨ての手袋等を着用して食品を取り扱うこと。

(ウ) 食品を取り扱う前、生肉や生魚に触れた後、トイレの後等には、必ずせっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒剤で消毒を行うこと。

(エ) 食品の下処理は、屋内の設備の整った調理場等(原則として自宅は含まない。)の清潔な場所で提供当日に行うこと。

また、使用時まで適正な温度管理を行うとともに、有蓋の容器で衛生的に保管すること。

(オ) 加熱調理を行う食品は、中心部まで十分火を通すこと。

(カ) 行事会場でめん類の水さらしを行う場合は、ため水を使用しないこと。

(キ) 食品の盛り付けは、使い捨て手袋を着用し、はし、トング等を使用すること。

(ク) 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・消毒を行うこと。

(ケ) 調理後の食品は、速やかに客に提供し、その場で食べることを原則とすること（原則として持ち帰りは認めないこと。）。

(コ) 調理した食品は、翌日へ持越さないこと。

(サ) 餅つきについては、食中毒も発生しており、より厳格に衛生管理を行う必要があることから、別表1に定める基準を遵守し、自らの責任において実施すること。

イ 食品営業施設等から仕入れて手を加えずに販売する場合

(ア) 保存方法が表示されている食品については、これを遵守すること。

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すること。

(イ) 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、その旨を客に呼びかけること。

ウ 食品に対するいたずらや毒物の混入防止

食品取扱責任者は、異物・毒物混入等の防止を従事者に周知するとともに、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、いたずら、異物の混入等を防止すること。

エ 危害情報の報告

食品取扱責任者は、調理・加工、販売等を行った食品に係る健康被害の発生、異味・異臭、異物の混入等の苦情で、健康被害が発生するおそれが否定できないものを受けた場合は、直ちに開催場所を所管する衛生課宛て報告すること。

(7) 取扱品目

取扱品目は、おおむね次の各号に掲げるものとする。

ただし、アに該当する品目で、加熱調理を行わない食品については、使用を控えることが望ましいが、使用する場合は、自らの責任において十分に殺菌された食品を使用する等、特段の注意を払うこと。

ア 原則として現地で加熱調理してその場で飲食させる品目（別表2）

イ 食品営業施設等から仕入れて手を加えずに販売する品目（別表3）

#### （8）仮設店舗設備

仮設店舗設備は、次の事項を指標として指導するものとする。

ア 仮設店舗の天井及び三方の側面は、雨、直射日光を防ぐことのできるテント、シート等で区画すること。

イ 仮設店舗の設置場所が、コンクリート等で舗装されておらず、土埃等からの汚染がある場合には、必要に応じて地面に板、シート等を敷くこと。

ウ 仮設店舗の付近には、手洗設備として水道又は蛇口付給水タンクが備えられていること。また、排水は、排水設備又は排水タンクで衛生的に処理すること。

エ 手洗設備には、せっけん及び消毒薬を備えること。

オ 保存基準の定めのある食品を取り扱う場合には、冷凍又は冷蔵設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。

カ 使用水は、飲用に適する水であって、十分な量を供給できること。

キ 飲食時に使用するコップ、皿等の食器は、可能な限り使い捨てとし、清潔なものを使用すること。

ク 廃棄物容器は、十分な容量であって衛生的に処理できるものを備えること。

附 則

（施行期日）



1 この要領は、平成29年4月1日から施行する。

(要領の廃止)

2 縁日祭礼等における食品の調理販売行為の取扱い要領（平成11年3月31日10川健生第879号）は、廃止する。

附 則

(施行期日)

1 この要領は、令和3年6月1日から施行する。

(施行前の準備)

2 この要領の施行日以降に開催される行事について、事前相談及び届出が施行日より前の場合は、改正後の要領により指導することとする。

別表1 餅つきを行う際の衛生指導基準

器具類の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>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うこと。</li> </ul>
従事者の衛生管理	<p><b>【共通】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>手指に切り傷のある者、また、事前の健康チェックで、おう吐や下痢等の胃腸炎症状、風邪を引いている場合やその他体調の悪い者は従事しないこと。（家族に胃腸炎症状等がある場合にも従事しないこと。）</li> <li>爪を短くし、時計、指輪等の手指に着ける装身具を外すこと。また、清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾並びに使い捨ての手袋等を着用して食品を取り扱うこと。</li> <li>食品を取り扱う前、トイレの後等には必ずせっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒剤で消毒を行うこと。タオルは使い捨て又は個人用とし、他人との共用はしないこと。</li> </ul> <p><b>【手返し、成型に従事する人】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>従事する人はできるだけ限定し、使い捨ての手袋を着用すること。</li> </ul>
餅つき作業中の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>手返し用の温湯はこまめに交換すること。</li> </ul>
調理時の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>あんこやきな粉等は、清潔な調理場で仕込んだものを使用すること（できる限り市販品を使用すること。）。</li> </ul>
食べる際の注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>その場で食べるようにし、持ち帰らないこと。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>保育園、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すること。</li> </ul>

別表2 原則として現地で加熱調理してその場で飲食させる品目

分類	取扱いの要件	例示
煮物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>事前に調理場等の清潔な場所（以下「調理場等」という。）で下処理した食材を現地で煮込んだもの。</li> </ul>	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁等
焼物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>事前に調理場等で下処理した食材を現地で焼いたもの。</li> <li>焼とり（鶏肉以外を含む）は、事前に下ゆで等加熱したもので、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさに事前に切ったもの。</li> <li>焼肉類にあっては、短時間で中心部まで</li> </ul>	焼とり、焼貝、いか焼、焼さつま揚、焼きょうざ、焼魚、焼き芋、焼きトウモロコシ、きりたんぼ、しょうが焼き等

	加熱が十分にできる大きさに事前に切ったもの。	
茹物・蒸し物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>農産物や事前に調理場等で下処理した食材を現地で茹でるか、蒸したもの。</li> </ul>	じゃがバター、蒸し芋、蒸しトウモロコシ、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等
揚げ物類	<ul style="list-style-type: none"> <li>事前に調理場等で下処理した食材を現地で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの。</li> </ul>	串かつ、フライドチキン、フライドポテト、アメリカンドッグ、フレンチドッグ等
お好み焼類	<ul style="list-style-type: none"> <li>現地で水に溶いた小麦粉等と、事前に調理場等で下処理した食材を現地で混ぜ合わせて焼いたもの。</li> <li>ピザ類にあっては、市販品又は調理場等で製造したピザ生地事前に細切した具を現地でのせて焼いたもの。</li> </ul>	たこ焼、お好み焼等
めん類 (焼そば類等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>事前に調理場等で下処理した食材とめん類を現地で焼いたもの。</li> </ul>	焼きそば、焼ビーフン、チャプチェ等
めん類 (うどん、そば、ラーメン等)	<p>【めん】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>市販品又は事前に調理場等で製造しためんを使用すること。</li> <li>当日に茹で、当日調製した汁をかけるものとする(ため水による水さらしは行わないこと)。</li> <li>必要に応じて冷蔵・冷凍等適切に保管すること。</li> </ul> <p>【かけ汁】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調製は当日行うこと(前日調製は不可)。</li> </ul> <p>【具材】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>市販品又は事前に調理場等で下処理した食材を現地で加熱調理したものとする。</li> </ul>	そば、うどん、ラーメン、即席カップめん等
スパゲッティ (パスタ)	<p>【パスタ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>市販又は事前に調理場等で製造しためんを使用すること。</li> </ul> <p>【パスタソース】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>市販品又は事前に調理場等で下処理した食材を現地で煮込んだもの。</li> </ul>	
ハンバーガー類	<ul style="list-style-type: none"> <li>パンに市販品、事前に調理場等で下処理し成型した具材等を現地で加熱し、はさんだもの。</li> </ul>	ホットドッグ、ハンバーガー等

ごはん類	<p>【ごはん】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul> <p>【具材】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>具材は、市販品又は事前に調理場等で下処理した食材を現地で加熱調理すること。</li> </ul>	カレーライス、赤飯、牛丼等
レトルト食品類	<ul style="list-style-type: none"> <li>現地で加熱し、又はそのまま盛り付けること。</li> </ul>	カレールー、パスタソース等
菓子類	<ul style="list-style-type: none"> <li>生地を使用する場合は現地で小麦粉等を混ぜ合わせる。</li> <li>食材は市販品又は調理場等で下処理したものを現地で加熱調理したものとすること。</li> <li>その他食品の特性に応じた調理をすること。</li> <li>あんこはできる限り市販品を使用すること。</li> </ul>	今川焼、たい焼、大判焼、水あめ、綿菓子、カルメ焼、べっこうあめ、あめ細工、果実あめ、焼だんご、ドーナツ、クレープ等
茶菓・飲料（酒類を含む。）	<ul style="list-style-type: none"> <li>市販品又は事前に調理場等で下処理した食材を用いて、現地で小分け、希釈、混合、調味、加熱するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品。</li> <li>かき氷に使用する氷は市販品に限る。</li> <li>ビールサーバーによる提供にあつては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること。</li> <li>その他食品の特性に応じた調理を行うこと。</li> </ul>	ところてん、かき氷、コーヒー、紅茶、清涼飲料水、甘酒、しるこ、日本酒、ビール、焼酎等
ソフトクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>ソフトクリームの提供は、カートリッジ式（カートリッジは市販品に限る。）の機械を用いること。</li> <li>機械・器具等は衛生的に保つこと。</li> </ul>	

別表3 食品営業施設等から仕入れて手を加えずに販売する品目

分類	取扱いの要件	
食品販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>適正な表示がされているもの。</li> <li>食肉及び魚介類にあつては、食品営業施設等で包装されたもの。</li> <li>乳類等*、食肉、魚介類にあつては、常に摂氏10度以下（冷凍包装による食肉又は魚介類にあつては、摂氏零下15度以下）に保存することができ、外部から見やすい位置に隔測温度計等を設置した冷蔵設備又は冷凍設</li> </ul>	乳類等、食肉、魚介類、パン類、菓子類、弁当類、団子、餅、清涼飲料水、食肉製品、魚介類加工品、ハードアイスクリーム

	<p>備で保管するもの。</p> <p>※ 乳類等とは以下のものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・直接飲用に供される牛乳、山羊乳もしくは乳飲料（保存性のある容器に入れ、摂氏百十五度以上で十五分間以上加熱殺菌したものを除く。）又は乳を主要原料とするクリーム</li> <li>・発酵乳又は乳酸菌飲料（保存性のある容器に入れ、加熱殺菌したものを除く。）</li> </ul>	<p>類、農水産加工品類、びん詰・かん詰類、果物、野菜、海藻類</p>
--	---	-------------------------------------

川崎市保健所長 様

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。

なお、食品提供にあたっては、保健所長の指導に従って衛生管理を徹底し、食中毒等防止対策に努めます。

主催者	団体名 代表者名	
	住所	
	連絡先	自宅・事務所等 携帯電話等（緊急連絡先）
行	開催場所 住所・名称	川崎市 区
	行事の名称	
事	開催日時	年 月 日 ( ) ~ 月 日 ( ) 時 分 時 分 雨天（決行・順延・その他( ) )
概要	行事の種類 ア～カのうち、当てはまるものに○をしてください。	ア 市が主催又は共催する市民祭、区民祭、花火大会、産業祭り等 イ 寺社の縁日祭礼等 ウ 町内会、自治会、婦人会、子供会、商店会等の住民組織が主催する運動会、祭り、バザー等 エ 福祉団体、農業協同組合、生活協同組合、労働組合等の各種団体が主催する各種行事、農業祭り等 オ 企業が地域に貢献するため開催する納涼会、運動会、バザー等 カ 学校、幼稚園等が行う学園祭、運動会、バザー等

	開催規模	行事参加人数（想定）： 食品関係出店店舗数：
仮設 店舗 設備	区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input type="checkbox"/> 屋外テント（ <input type="checkbox"/> シート <input type="checkbox"/> その他（ ））
	床面	<input type="checkbox"/> 舗装された地面もしくは屋内床面 <input type="checkbox"/> 未舗装（ <input type="checkbox"/> シート <input type="checkbox"/> 板 <input type="checkbox"/> その他（ ））
	手洗設備	【給水】 <input type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク 【排水】 <input type="checkbox"/> 排水設備 <input type="checkbox"/> 排水タンク 【せっけん・消毒剤等】 <input type="checkbox"/> せっけん <input type="checkbox"/> 消毒剤（ ）

#### 添付書類

- 1 出店店舗の配置図（開催場所平面図に手洗い、トイレ等主要設備の配置を記載したもの。）
- 2 所在地付近の地図（案内目標等を記入すること。）
- 3 出店概要書（出店者名、取扱食品、取扱数量、使用材料名、材料仕入先、調理場所、調理方法、従事者数、食品取扱責任者等を記入すること。）
- 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。）

※ 原材料や販売する市販品については、購入店舗のレシート等を行事開催後1週間以上保存してください。