

5. 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、区役所衛生課等※に相談してください。

※ 開催場所等が『川崎市中央卸売市場北部市場（川崎市宮前区水沢1丁目1番1号）』の場合、『中央卸売市場食品衛検査所』が相談先となります。

相談先

- ◆ **屋台型**：移動可能な組立て式テント等
 - ✓ 施設保管場所がある区の区役所衛生課等
 - ✓ 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
 - ✓ 行事の開催場所がある区の区役所衛生課等

- ・ 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（区役所衛生課等で配布・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（区役所衛生課等で配布・ホームページに掲載）

◆ 申請・届出の際に確認する書類は、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

- ・ 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。

※許可のみ

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、区役所衛生課等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、区役所衛生課等に提出します。

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。

5-1. 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。）	・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。） ・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	・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 ・農家が自ら生産した野菜等を販売する場合	・手続き不要

5-2. 仮設の店舗における飲食店営業許可（臨時営業）

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。

※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、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で行う営業

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で行う営業

※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。

- ・提供可能な品目及び品目数（屋台型の具体的な調理工程はp.6）

仮設店舗の形態	提供可能な品目及び品目数
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 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 氷を単純な構造の器具で削る等して、シロップ等をかけたいわゆるかき氷 ✓ 市販品を注ぐ（マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む）、水や湯で抽出する（単純な構造の器具を使用するものに限る）等の飲料 ✓ 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合わせただけの食品 ◆ 1品目（同一種の器具及び同一の工程で調理するもの） <ul style="list-style-type: none"> ✓ 衛生的に提供できる場合に限り、市販の飲料を混合せずに注ぐのみであれば、現地で調理する食品と同時提供可能です。（サーバー使用可）
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 ◆ 給水タンク及び廃水タンクの各容量に応じた品目数 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 40リットル以上80リットル未満：1品目 ✓ 80リットル以上：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使用してください。
- ・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、コロッケ、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、ベビークラスター、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。