

行事における 食品提供の手引き

地域行事出店者（営業者）様 向け
その他行事出店者様



令和6年1月22日
川崎市麻生区役所地域みまもり支援センター
（川崎市保健所麻生支所）衛生課

川崎市ホームページ
「行事における食品の提供について」（令和4年6月1日公開）
<https://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000140232.html>



目次

1. はじめに …p. 1
2. 行事の種類 …p. 2
3. 行事出店における営業許可・届出の要否について …p. 2
4. 営業にあたる出店とは …p. 2
5. 営業にあたる出店者の手続き …p. 3
6. 出店概要書 記入例 …p. 14
7. 他法令の遵守について …p. 15
8. 問合せ先 …p. 15
9. 営業許可や営業届出のオンライン申請について …p. 15

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。

2. 行事の種類

(1) 地域行事

地域交流を目的として開催される行事を言います。

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

これらの地域行事において、営業にあたらぬ形態（3参照）で出店する場合は、5に示す営業許可や営業届出は不要です。

例：①学校や町内会における祭り（地域交流を目的としたもの）

②市による市民祭、区民祭（市が主催、共催等）

(2) 地域行事以外の行事

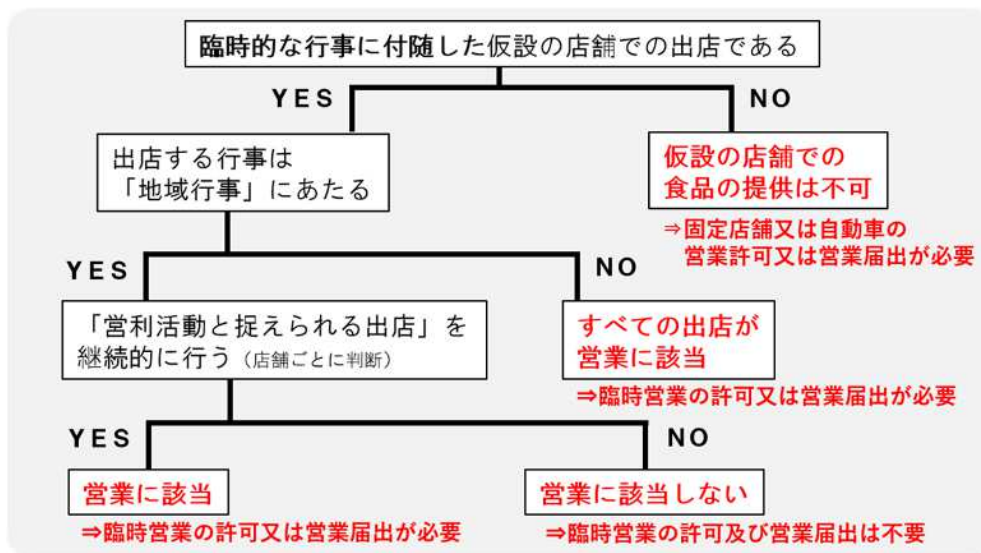
開催期間が最長1箇月程度の、（1）に該当しない行事を言います。

これらの行事においては、原則全ての出店者は5に示す営業許可や営業届出が必要です。

例：①スポーツの興行／音楽・演芸等の公演

②フードフェスティバル

3. 行事出店における営業許可・届出の要否について



4. 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等の地域行事において、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、営業許可や営業届出は不要です。

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（2を参照）以外**に出店する場合

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

- ・ 営業にあたる形態で出店する場合（**営利活動**と捉えられる出店を**継続的**に行う等）

例：（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

ただし、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。）を開封せずに販売する場合や、農家が自ら生産した野菜を販売する場合等は、営業許可や営業届出は不要です。

※p.4の5 - 1 ③参照

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

※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。

施設基準（屋台型臨時営業）

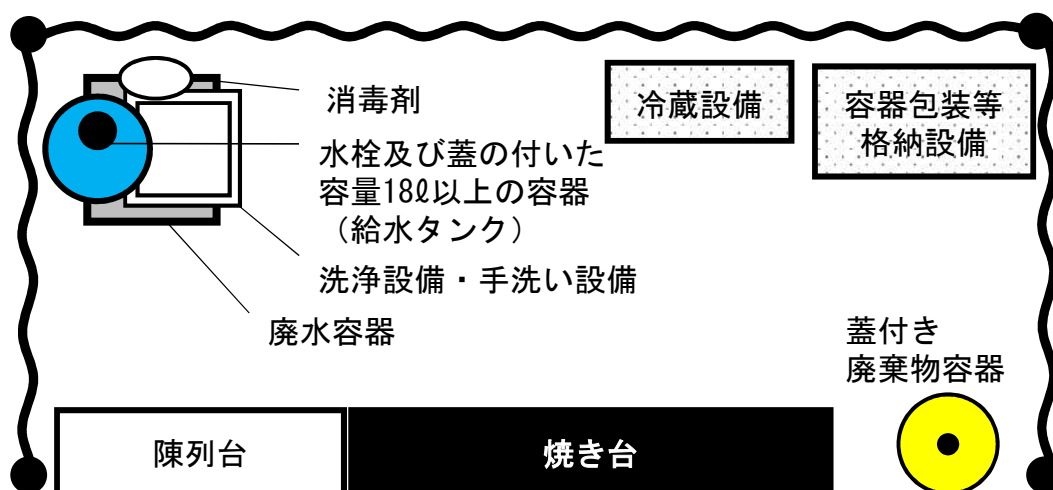
・移動して営業する場合、毎回各設備を持参し、設置してください。

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




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.8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

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。

<ul style="list-style-type: none">・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。)
<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。) <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 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います。</p> 
<ul style="list-style-type: none">・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。
<ul style="list-style-type: none">・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。
<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">・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。
<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。

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

営業許可申請書（屋台型臨時営業） 記載例

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	FAX 番号： 〇〇〇-〇〇〇〇
	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）		
5 業種に 応じた 情報	(ふりがな) かわさきやたいいちごう		
	施設の名称、屋号又は商号 かわさき屋台 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	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 焼きそば	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	
	自動販売機の設置状況	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 <input type="checkbox"/>	
6 営業届出	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"/>		
	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	

次のいずれかの分類を記載してください。
「施設保管場所」
「営業者住所」
「主たる営業地」

資格取得者は資格の種類に〇をつけてください。
「調」…調理師
「栄」…栄養士
「製」…製菓衛生師

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)

当該営業で、主に取り扱う食品を記載してください。

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。

法第 55 条第 2 項関係		該当には <input checked="" type="checkbox"/>
7 申請者情報	(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"/>

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
--	---

8 営業施設情報

(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

給水タンクで使用する水の種類を選択してください。

使用水の種類	※自動車において調理をする営業の場合
<input type="checkbox"/> ① 水道水 <input type="checkbox"/> ② 水道水 <input type="checkbox"/> ③ 専用水道 <input type="checkbox"/> ④ 簡易専用水道 <input type="checkbox"/> ⑤ 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 ※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	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 type="checkbox"/> 施設の構造及び設備を示す図面	<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 ※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"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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		

11 営業許可業種

12 備考

定休日・従事者数等

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	

5-3. 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	・川崎市内全域 又は ・届出のあった行事における営業場所	・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	・届出のあった1回の行事における営業場所	・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。) <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 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います。</p> 
<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。

営業届 記載例

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 ※法人にあっては、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		
	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 製造する事業者を除く 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)	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
自動販売機の型番	※冷凍食品製造業以外は、引き続き型番を記載		
HACCP	<input type="checkbox"/> HACCP の考え方を取り入れた衛生管理		
5 業種情報に 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		
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

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)

当該営業で、主に取り扱う食品を記載してください。

担当者の氏名と電話番号を記載してください。

7. 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。

建築基準法令について

- ・仮設店舗であっても、建築物となると建築基準法令に適合させる必要がありますので、建築士に御相談ください。建築等を行う前に、確認申請が必要となる場合があります。
- ・問合せ先（まちづくり局指導部建築審査課）

川崎・幸区 044-200-3016	中原・高津区 044-200-3020	宮前・多摩・麻生区 044-200-3045
-----------------------	------------------------	---------------------------

消防法令について

- ・露店等において使用する火気や燃料の状況に応じて、消火器の準備を必要とする場合があります。また、行事の規模等によっては、事前の届出や検査を必要とする場合があります。詳しくは、管轄する消防署へお問い合わせください。

臨港署 044-299-0119	川崎署 044-223-0119	幸 署 044-511-0119	中原署 044-411-0119
高津署 044-811-0119	宮前署 044-852-0119	多摩署 044-933-0119	麻生署 044-951-0119

※川崎区は区域により臨港署と川崎署に管轄が分かれていますので、詳細はお電話にて御確認ください。

8. 問合せ先（本手引書全般について）

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	
健康福祉局保健医療政策部 中央卸売市場食品衛生検査所（北部市場内施設）			044-975-2245

開庁時間：8:30～12:00、13:00～17:00（土日祝日を除く。）

9. 営業許可や営業届出のオンライン申請について

食品の営業許可等の申請・届出の手続きは、窓口での受付の他に、厚生労働省が導入した「食品衛生申請等システム」による**オンライン申請が可能です**。

※このシステムでは行事開催届や出店概要書の提出はできません。

※申請に対する手数料の納入は、窓口でお願いします。

※許可申請時は、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、申請後、施設基準に適合していることの確認が必要になります。

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、厚生労働省のヘルプデスクをお願いします。

（ヘルプデスク）080-4953-0566 受付時間：平日8時30分～18時

