

令和〇年 〇月 〇日

記入例

出店概要書（食品提供関係）

以下のとおり、出店します。

全員必ず確認し、チェックをしてください。

☒ 2枚目の注意事項及び営業に該当するかフローチャートを確認しました。

出店者	住所	川崎市〇〇区〇〇町１－１－１					
	氏名	個人：川崎　太郎 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（団体の場合は、団体名＋代表者名）					
	電話	〇〇〇－〇〇〇〇					
出店施設	名称	焼きそば屋台					
	形態	☒ 組立て式テント ☐ 自動車 ☐ その他（　　　　　　　　　）					
取扱食	営業者記載欄	☐ 営業許可施設（ ☐ 屋台型臨時営業 ☐ 自動車 ☐ 簡易固定型臨時営業） ☐ 営業届出施設 営業にあたる出店の場合は、該当箇所をチェックしてください。 （営業者は食品の取扱いに応じた許可又は届出が必要です。） （無許可又は無届出での出店は食品衛生法違反となることがあります。）					
	品目	焼きそば （例：焼きそば）（複数品目扱う場合は、①〇〇②〇〇…と記入する。以下同じ。）					
	食数	(予定数) 100 食／日					
	調理内容（現地調理する場合のみ記入）						
	材料	カットキャベツ・冷凍豚肉（カット済）、麺					
		下処理	場所	なし ※行う場合は、「家庭科室」「町内会館」など記載			
内容	なし ※行う場合は、「野菜のカット」など記載						
概要	調理内容	「調理」か「販売のみ」かで記入する欄が異なります。 ・ カットキャベツと豚肉を炒める。 ・ 麵を加えて、蒸し焼きにする。 ・ ソースで調味する。					
販売内容（仕入れた食品や収穫した農作物を販売する場合のみ記入）							
	仕入先	住所	川崎市〇〇区〇〇町２－２－２				
		名称	かわさき弁当工房				

添付書類：営業許可書の写し（営業許可施設の場合） ※主催者記入：全 施設中 番

第1号様式（2枚目）【注意事項】

【調理内容などを様式中に記入しきれない場合】別紙（書式自由）に必要事項を記入して添付してください。

【営業許可・届出の要否】

業として食品を提供することは営業であり、営業許可又は営業届出が必要な食品の提供を行う場合は、**事前に**営業を許可され又は営業を届け出なければなりません。

無許可や無届出の出店は、食品衛生法違反となることがあります。

なお、行事において業として食品を提供することとは、以下の**いずれかに**該当することを指します。

1 地域行事*以外で食品を提供すること。

※地域行事（いずれも行事の日数は1回当たり3日以内、回数は年4回以内）

- （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 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。

3 その他、保健所長が業として食品を提供するとみなすこと。

【取扱食品・品目数】

行事で提供できる食品の種類と1施設当たりの品目数は、以下のとおりです。自身が提供可能な食品を選択ください。

出店者			品 目	品目数
営 業 者	営 業 許 可	自動車	・許可自治体を確認した品目	・左に同じ。
		屋台型 臨時営業	・原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品 ・調理工程が簡単な食品 ✓ 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 ✓ 混合せずに注ぐのみの清涼飲料水及び酒類は現地で調理する食品と同時提供可能。単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能。
		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	・タンク容量に応じて1品目又は複数品目
	営業届出		・衛生上支障のない範囲	・衛生上支障のない範囲
	営業者以外		・原則、屋台型臨時営業に準じた食品 ・食品営業施設で調理・販売等された食品	・原則1品目 ・衛生上支障のない範囲