R7.6月更新

幸区民祭における食品提供の手引き

１．区民祭における食品の提供について

幸区民祭に出店する場合には以下のようなルールになっております。

・**営業にあたる出店**と**営業にあたらない出店**の分類（２．参照）
営業にあたる出店では、事前に衛生課で営業許可等を受ける必要があります。
・**原則として、１テントで１品目**

また、地域行事における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、十分な衛生管理をしないと、大規模な食中毒事故が発生するおそれがあります。

この手引きでは、必要な手続きや衛生管理についてご案内していますので、ご一読いただき、ご自身に必要なことをご理解の上、安全に行事を開催くださいますようお願いします。

２．営業にあたるかどうか

町内会、商店街、子供会、老人会などの団体の役員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、次の事項に該当する場合は、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。

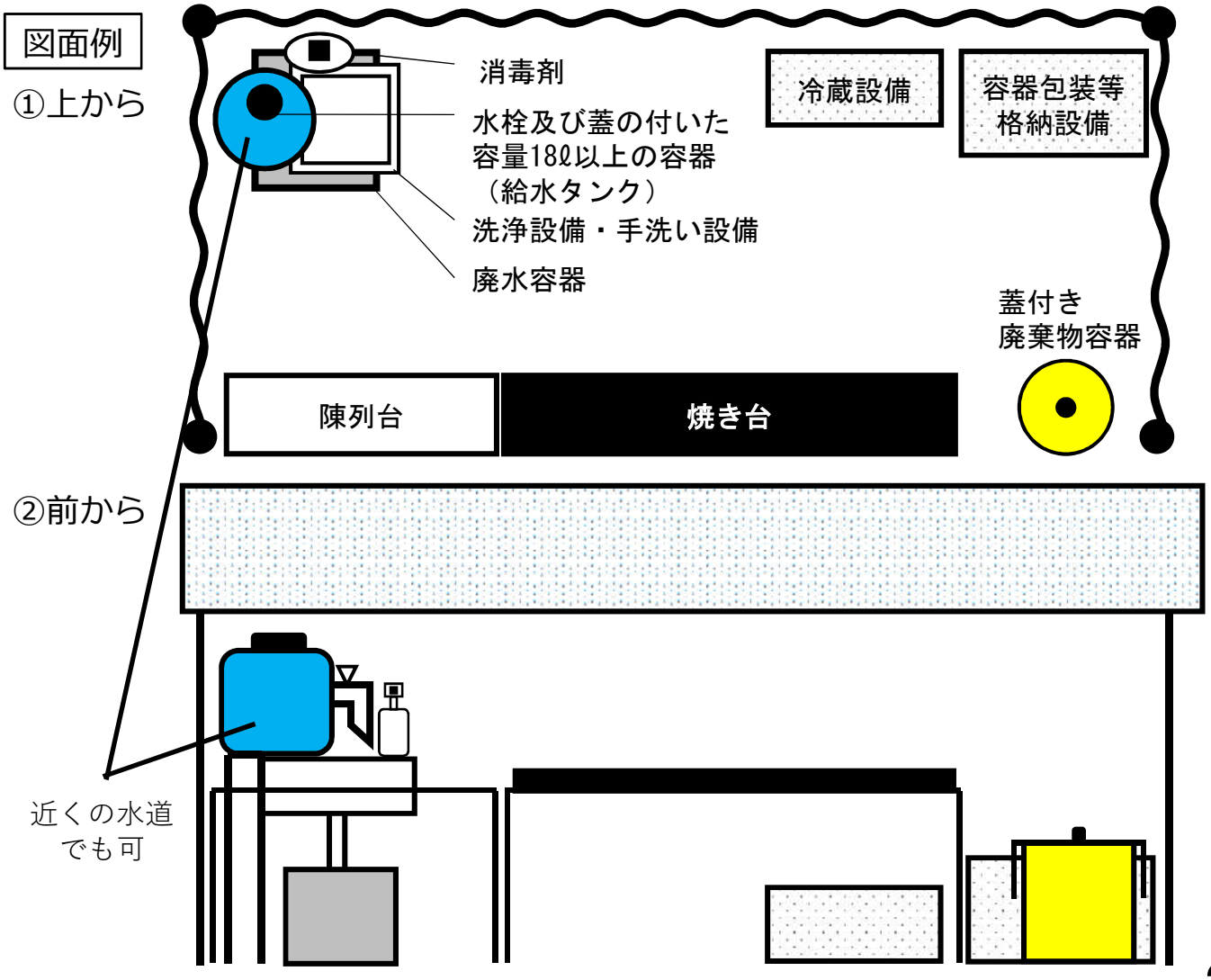
後ろページの「４.営業にあたる出店者の手続き」をご確認ください。

・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．営業にあたらない出店者の方へ

区民祭における必要な設備

・テントの骨組み及び屋根は、主催者で用意します。（負担は出店料に含まれる）
　３方囲いシートは各自でご用意ください。
　（消防署の指導により、火器を使う場合の囲いは、火災防止のため防炎シートの使用に御協力ください）
・主催者で用意する水道か、蛇口の付いたポリタンク（18リットル以上）などの給水タンクを使用してください。　※器具類及び手を洗うためです。
・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。ごみは各自持ち帰りです。
・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。



守るべき衛生管理

・３方囲いシート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。
・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。
（風邪様症状など感染症が疑われる場合、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。
・冷凍品は常温で解凍しないようにしてください。
・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、ハシ、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、喫食テーブル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。
・テントは狭く、餅つきは行えないと思われます。餅つき機などを使用する場合は
－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。その他のあえ物は市販品にしてください。
－喫食テーブルで食べるようにし、持ち帰らないよう案内してください。

原則として１テント・１品目

全体的な注意事項

・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、同一種の器具及び同一の工程で調理するものを１品目としてください（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。単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能とする）。
・食肉等の細切や串うち等の仕込み行為はできません。
　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。
・調味、薬味のトッピング物は、市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものをそのまま使用してください。

１　同一種の器具及び同一の工程で調理とみなされる場合

串焼き：豚串、牛串（串刺し済みの原料を焼き上げるだけ）

鉄板加熱：フランクフルトとやきそば（テントでは焼くのみで、具材は全て市販のカット済食材としてください。）

揚げ物：フライドポテト、鶏唐揚げ（できるだけ冷凍既製品などでお願いします。）

２　同一の器具及び工程で調理とみなされない場合（例）

焼き肉丼と肉巻きおにぎり（工程が異なる）

３（１）現地で調理する食品と同時提供ができる飲み物

市販の清涼飲料水及び酒類をびん・缶・ペットボトルのまま販売する。
　※酒類は酒税法のため、未開封で販売すると特別な届出が必要になります。
市販の清涼飲料水及び酒類を混合せずに紙コップ等に注ぐ。
　※単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能

（２）現地で調理する食品と同時提供ができない飲み物

ドリップコーヒー、２種以上の原料を混合する飲料、水や湯で抽出する等の飲料

取扱うことができる食品の例示

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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・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	・具材を焼き又は煮て、ごはんと併せる。 ※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、ベビーカステラ、ピザ、五平餅	・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。
揚菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	・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	・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	・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	・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	・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。

4．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

※屋　台　型：移動可能な組立て式テント等

・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※がいない場合は、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）
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

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。

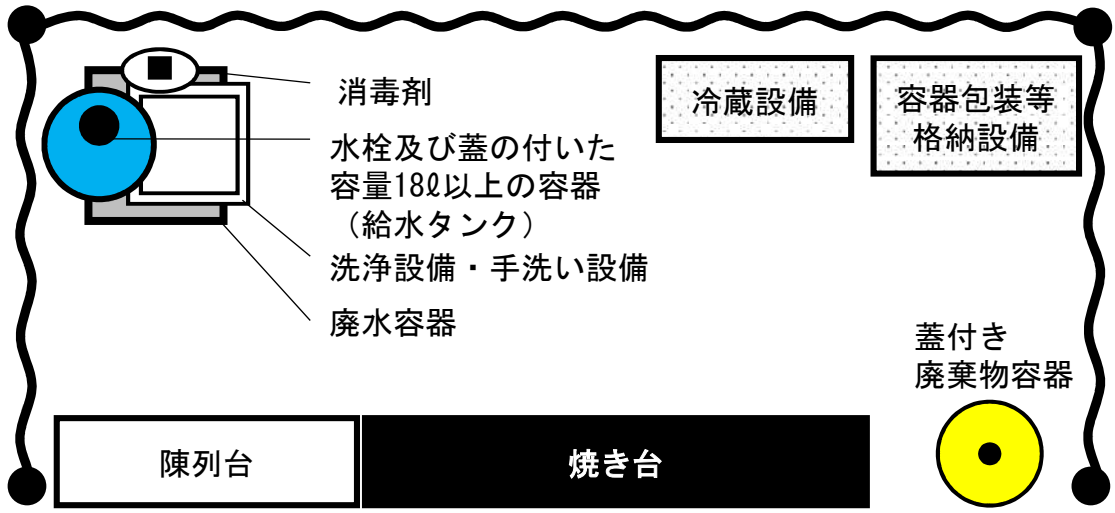
施設基準（屋台型臨時営業）

・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。

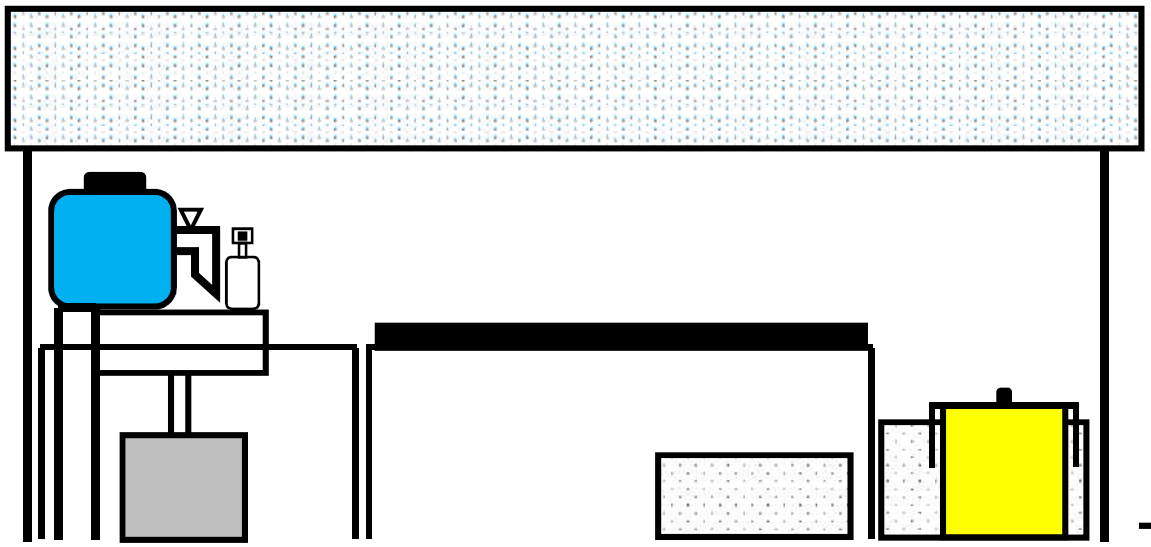
屋台型臨時営業	
屋台の構造	屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。
給水容器	水栓及び蓋の付いた容量 18 リットル以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。
洗浄設備 手洗い設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
廃水容器	十分な容量の廃水容器を備えること。
冷蔵設備	食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
廃棄物容器	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋の付いた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



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

５．営業届出（物販）

・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。
・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証できる範囲）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。