

臨時的な行事において 仮設の店舗で食品を提供する皆さんへ ～屋台型臨時営業について～

行事において、簡易な施設を設けて不特定多数を対象に食品を提供する場合は、原則として食品衛生法で定められている営業許可が必要です。

屋台型臨時営業とは

臨時的な行事に付随して、固定店舗としての営業許可を受けられない場所（上下水道等に直結する給排水設備の整備が容易にできない場所）で、仮設の店舗（移動可能な組立て式テント等の施設）において簡易な調理を行い、その食品を客に提供する営業です。

行事の主催者による出店許可や依頼等を受けて、行事に付随して行う営業であることから、行事に関連なく営業することはできません。

営業できる行事

おおむね1か月程度を超えない開催期間で、かつ一時的に開催される次のような行事で、営業することができます。

- ① 神社・仏閣の縁日・祭礼
- ② 地域や産業の活性化を目的とした行事
- ③ 復興支援や慈善活動を目的とした行事
- ④ 国際交流を目的とした行事
- ⑤ スポーツ・音楽・演芸等の興行・公演等
- ⑥ フードフェスティバル ⑦ その他これに類する行事

次のような行事は、臨時的な行事には含みません。

- ◆開催期間が数か月から通年の連続する行事
- ◆定まっていない開催期間で行う断続的な行事
- ◆個人が単独で行う行事

営業できる期間・場所

営業できる行事の開催期間内かつ行事の開催場所の範囲内に限ります。

営業許可業種

飲食店営業（屋台型臨時営業）

営業許可有効期間

5年（短期申請の場合、5か月間を超えない期間）

なお、施設・設備をレンタルして、特定の臨時的な行事に限って営業を行う場合は、その行事の開催期間における短期申請とします。



取扱食品について



- ◆ 原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品とします。
- ◆ 1つの屋台型臨時営業許可施設で取り扱うことができる食品は、1品目（同一種の器具及び同一の工程で調理するもの）に限ります。
- ◆ 衛生的に取り扱うことができる場合に限り、食品の調理と同時に以下のとおり飲料を取り扱うことができます。
 - ・市販品の清涼飲料水及び酒類を開缶開栓し、そのまま渡すこと。
 - ・市販品の清涼飲料水及び酒類を混合せずに注ぐこと。（単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可）
- ◆ 遵守事項
 - ・営業場所での調理にあたり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
 - ・飲料に使用する清涼飲料水、酒類、氷雪、かき氷に使用する氷雪及びアイスクリーム類は、食品衛生法に基づく各製造業の許可を取得した施設で製造されたものであり、同法第13条第1項の規定により定められた規格・基準に適合するものに限る。
 - ・生野菜をはさんだドッグ類、サラダ類、酢の物、和え物及び漬物等の非加熱食品を提供しないこと。



取扱食品（例）

分類	食品（例）
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁
焼き物類	焼とり、いか焼、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅
お好み焼類	お好み焼、たこ焼、チヂミ
茹で物・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
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 ※冷やし麺類は不可。
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
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
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
ごはん類	カレーライス、牛丼、焼き肉丼
焼き菓子類	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
揚げ菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス
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
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎
アイスクリーム類	アイスクリーム ※1食ずつ使い切りのカートリッジ式機械を使用するものに限る。
その他	果実チョコ、レトルト食品



衛生管理等について

- 1 臨時営業は、道路、公有地又は私有地等に組立て式テントやコンテナ等を設けて営業を行うことから、関係法令を順守し、また、土地所有者及び管理者に配慮して営業を行うこと。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 営業許可書を利用者から見やすい場所に掲示又は常に携帯し、求めに応じて提示すること。
- 5 施設の補修に努めること。

- 6 食品、器具、容器包装等は、衛生的に取り扱うこと。
- 7 営業場所で使用する食器類は、その場で洗浄しないこと。なお、食器の洗浄を行う場合は、営業場所以外の場所で衛生的に行うこと。
- 8 営業場所における調理、加工等の行為は、全て施設内（許可を取得した屋台）で行うこと。
- 9 給水タンクは、定期的に清掃し、清潔を保ち、給水タンクからは、常に飲用に適する水が供給されること。
- 10 廃水や廃棄物の処理は適切に行い、道路排水溝や公共の場所へ廃水を流さないこと。現地で廃水や廃棄物を処理する必要があるときは、行事の開催場所の規定を順守すること。
- 11 器具等は取扱食品等に応じて区別すること。
- 12 取扱品目及び取扱量は、施設の規模等に見合ったものとする。
- 13 冷蔵又は冷凍等、温度管理が必要な食品を取扱う場合は、温度計の使用や冷蔵又は冷凍設備の能力を十分に事前確認した上で、適切に取り扱うこと。
- 14 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
- 15 営業時間外にあっても、施設を衛生的に保てるように措置を講ずること。
- 16 屋台型臨時営業にあっては、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て営業すること。



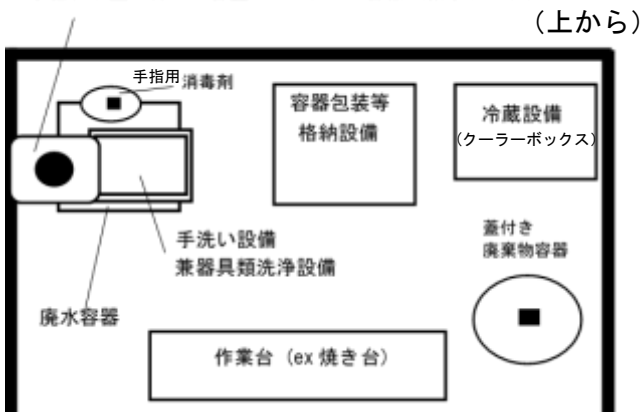
必要な施設・設備

許可にあたっては、神奈川県が定めた施設・設備の基準を守する必要があります。

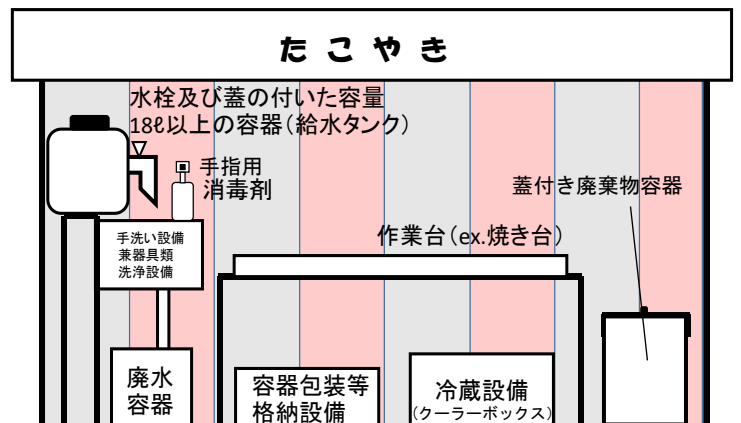
施設	屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。
給水設備	水栓及びふたの付いた容量 18 リットル以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。
洗浄設備・手洗い設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
廃水容器	十分な容量の廃水容器を備えること。
冷蔵設備	食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
廃棄物容器	廃棄物(客が使用した食器類を含む。)を衛生的に保管するための蓋の付いた容器(ゴミ箱)を備える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

施設の例

水栓及び蓋の付いた容量 18ℓ 以上の容器 (給水タンク)



(前から)



営業許可申請の手続き

① 事前相談

施設の保管場所が藤沢市内にある場合、藤沢市保健所が手続き先となります。
施設の図面等を持参のうえ、事前にご相談ください。
※申請を受けてから営業許可書の交付までに一定の時間を要します。
お早めにご相談ください。

② 申請書類審査

申請時に施設検査の日時や方法について打ち合わせをします。

申請に必要なもの	
1 営業許可申請書	保健所生活衛生課窓口にあります。 (藤沢市のホームページよりダウンロード可)
2 施設の構造及び設備を示す図面	
3 食品衛生責任者の資格を証明するもの	調理師免許証や知事指定養成講習会修了証書等の原本又は写しをお持ちください。確認後お返しします。
4 登記事項証明書等(法人の場合)	6か月以内の原本又は写しをお持ちください。確認後お返しします。 法人番号(13桁の数字)で、登記上の本社所在地、法人名を確認できる場合は、不要です。
5 水質検査成績書(井戸水等水道水以外の水を使用する場合)	登録を受けた検査機関の水質検査成績書の原本又は写しをお持ちください。 (水質検査成績書は、採水日から営業許可申請日まで1年を越えないもの)
6 申請手数料	・新規申請の場合、4,000円(現金) ・短期申請の場合、2,000円(現金)

③ 施設検査

施設・設備が施設基準に適合していることを確認します。
施設基準に適合しない場合は許可になりません。
改善後、再検査を受けてください。



④ 許可

原則として検査から数日後に許可になります。
許可取得後に営業を開始してください。

⑤ 許可書交付

営業許可書の原本を施設内の見やすい場所に掲示又は携行してください。
神奈川県内の自治体間では、「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しています。



藤沢市ホームページ
「臨時営業について」

藤沢市保健所 生活衛生課 食品衛生担当
所在地：藤沢市鶴沼2131-1 4階
電話：0466-50-3594