

# 屋台型臨時営業許可申請の手引き

臨時的な行事に付随して、移動式の組み立て式テント等で食品の調理・提供を行うためには、神奈川県「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」で定められている施設基準に適合した施設を用意し、営業許可を受けることが必要です。

## 許可取得までの流れ

### ① 事前相談

- ・予定している出店が屋台型臨時営業許可にあたるか
  - ・施設が基準に適合するか
- を確認します。保健所衛生課（0467-38-3316）に予約のうえ、臨時的な行事や組み立て式テント等についての資料を持参し、日程に余裕をもってご相談ください。

※ 確認後、申請・施設検査の日程を調整します。

### ② 申請・施設検査

衛生課窓口にて書類に不備が無いことを確認したのち、保健所の敷地内で持参いただいた施設を検査します。

### ③ 許可決定

適合した場合、施設調査の3営業日後（土日・祝日を除く）が許可日になります。

### ④ 営業開始

指定された交付日以降に窓口で許可証を受け取り、出店時は掲示又はすぐ提示できるようにしてください。

## 食品の取扱いについて

- ・市販品を開封、加温、盛り付け等して提供することや、半製品を簡易な最終調理（揚げる、焼く等）を行い提供することを原則とします。
- ・同時に提供できる品目は1品目です。
- ・以下の取扱品目は例示です。例示品目以外の食品であっても加熱、調理工程等が類似食品の範囲と認められるものについては取り扱えることがありますのでご相談ください。
- ・薬味等、トッピングを行う際は、原則市販品を使用してください。
- ・原則として生の果物や生野菜は使用できません。
- ・1品目と併せて、市販飲料を開缶・開栓したり、混合せずに注ぐ（サーバー含む）ことができます。
- ・氷は既製品を使用してください。
- ・食品を入れる容器は使い捨てのものを使用してください。

## 【取り扱える食品の例】

焼物類	揚げ物類	麺類	煮物類	茹物・蒸物類
焼鳥、いか焼き、牛串、焼き貝、焼き魚、焼き餅、とり皮餃子、タン串焼き、焼き餃子、フランクフルト	フライドポテト、串かつ、唐揚げ、フライドパスタ、揚げ餃子、コロケ、チーズハットグ	焼きそば、ラーメン、パスタ類、温うどん、温そば、即席カップ麺	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁	じゃがバター、蒸し餃子、蒸しシュウマイ、味噌田楽
喫茶類	焼菓子類	あめ菓子類	揚げ菓子類	アイスクリーム類
おしるこ、かき氷、甘酒、清涼飲料水、かち割り氷、コーヒー、紅茶	今川焼、クレープ、ピザ、五平餅、ベビーカステラ、大判焼、焼き団子、鯛焼き	イチゴ飴、リンゴ飴、べっこう飴、飴細工、カルメ焼き、水あめ	ドーナツ、大学芋、揚げパン、チュロス	アイスクリーム
ごはん類	ドッグ類	お好み焼き類	アルコール類	その他
カレーライス、牛丼、焼肉丼	ホットドッグ、タコス、ハンバーガー、ケバブ	お好み焼き、チヂミ、たこ焼き	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	果実チョコ、レトルト食品



## 許可申請に必要なもの

### A 食品営業許可申請書

窓口配布又は市ホームページからダウンロードすることができます。

### B 施設の構造及び設備を記載した図面

施設の全体図が分かる図面（右側記載例参照）

### C 食品衛生責任者の資格を証明する書類（原本）

養成講習会修了証、調理師免許 等

### D 水質検査成績書の写し

水道水以外の水（井戸水等）を使用する場合

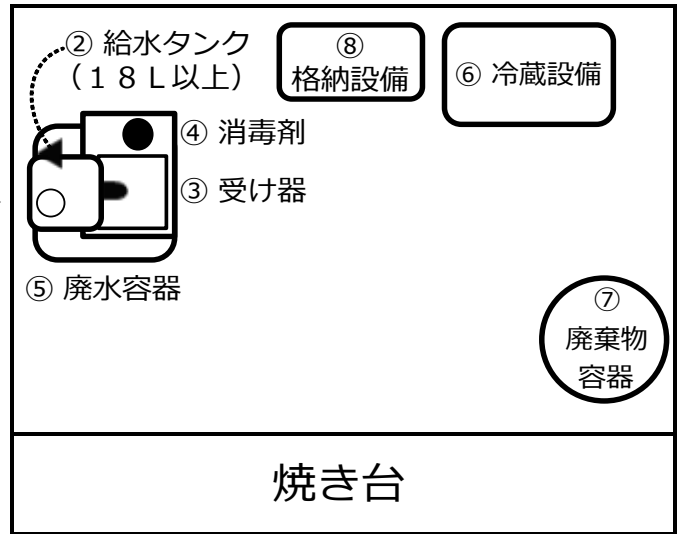
### E 施設

以下の「営業施設の施設基準」を満たしたものの

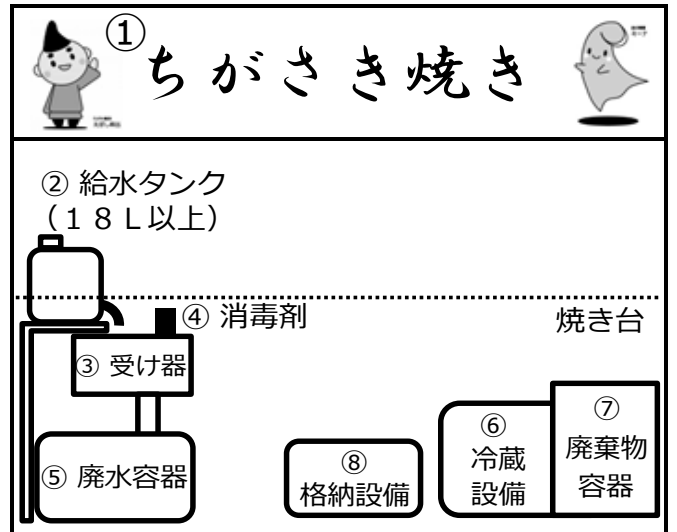
	業種	手数料	許可年数
申請 手数料	飲食店営業（新規）	4,000円	5年
	飲食店営業（更新）	3,000円	5年
	飲食店営業（短期）	2,000円	5ヶ月以内

## 図面の記載例

### 【平面図】



### 【正面図】



## 営業施設の施設基準

① 施設本体		営業しない日や営業時間外には折りたたんだり、シートで被うことにより衛生的に保管できること。
	構造	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構造であること。
② 水を供給する容器		ステンレスやプラスチック等、水を変質させない素材で作られていること。
③ 洗浄・手洗い設備		受け器として十分な大きさのプラスチック容器等を備えること。
④ 消毒剤		使用に便利で、落下等の影響がない位置に備えること。（固定の必要はありません。）
⑤ 廃水容器		給水容器と同程度の容量とすること。
⑥ 冷蔵設備		取扱食品の保存温度を保つことが可能なものであること。（クーラーボックスも可。）
⑦ 廃棄物容器		一定の強度を持った蓋つき容器とし、ポリ袋等のみは認めない。なお、行事の会場に供用の廃棄物容器がある場合も、各施設に廃棄物容器を設置すること。
⑧ 格納設備		一定の強度を持った入れ物とし、食品、器具、容器包装等がポリ袋等で包装されていたとしても、格納設備に保管すること。

詳しくは茅ヶ崎市保健所 衛生課 食品衛生担当にお問い合わせください。

（電話：0467-38-3316 月～金 午前8:30～午後5:00）

※ 申請は予約制となります。必ず事前に電話又は来所しご予約ください。

