

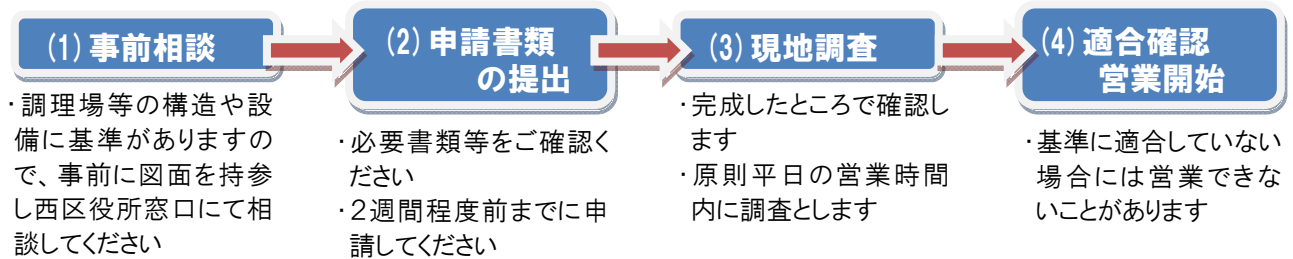
# パシフィコ横浜で食品関係の営業等を行うにあたって

パシフィコ横浜展示ホール内で、食品関係の営業を行う場合は食品衛生法や県条例に基づき営業許可を取得しなければなりません。許可を受けるにあたっては、施設の基準に適合する必要があります。施設の基準は2ページを参照してください。許可申請の手続きが必要ないものは、4ページを参照してください。

## ●イベント主催者様へお願い●

食品を扱う出店者が多いイベントにつきましては、主催者様で出店内容をしっかり把握し、会場の設営や設備の配置をご検討ください。開催にあたり主催者様より事前にご相談いただき、必要な手続き等は、なるべくお取りまとめいただきますよう、お願いいたします。

## ★営業許可申請の流れ



## ★必要書類等

1 営業許可申請書	食品衛生責任者は設置しなくても申請可能です。
* (法人) 登記簿謄本等 (個人) 運転免許証等	1の申請書に記載した申請者の確認のための提示書類です。コピーではなく、原本(6か月以内発行のもの)をお持ちください。
2 施設の概要	調理場及び客席の平面図を記載してください。別添でも可。
3 パシフィコ内レイアウト図	ホール内のブースの位置がわかるもの。
4 取扱い品目(食品)の一覧	調理、販売等をする食品について記載してください。(様式はありません)
* イベントのチラシ等	イベントの概要がわかるものがあればご添付ください。
5 申請手数料	短期営業(5か月を超えない) ※例 1/1~5/31 飲食店 13,500円、喫茶店 8,200円、菓子製造業 12,000円、乳類販売業 8,200円 など *その他の業種はお問合せください
6 廃業届	イベント終了後に届出するものですが、短期間の営業については申請時に合わせてお預かりいたしますのでご用意ください。

※各様式は西区役所ホームページ(<http://www.city.yokohama.lg.jp/nishi/life/#seiei>)からダウンロードが可能です

## ちょこっとQ&A

◎営業内容、業種などは事前に必ずご相談ください

コーヒーをドリップして提供するの？

→喫茶店営業の許可が必要です

ビールサーバーから紙コップに注いで提供するの？

→飲食店営業の許可が必要です

お菓子やペットボトルなどの飲料を販売するのは？

→営業報告書の提出が必要です

パンを焼いて販売するのは？

→菓子製造業の許可が必要です

包装されたステーキ用の牛肉を販売する場合は？

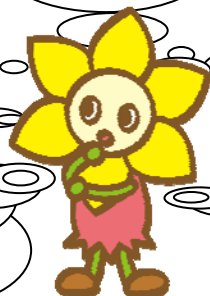
→食肉販売業の許可が必要です

ドーナツを揚げて販売する場合は？

→その場で食べさせる形態は飲食店営業ですが、持ち帰り専用場合は菓子製造業の許可が必要です

介護用食品の展示と試食を行う場合は？

→食品提供届の提出が必要です



# パシフィコ横浜内の許可施設の基準について

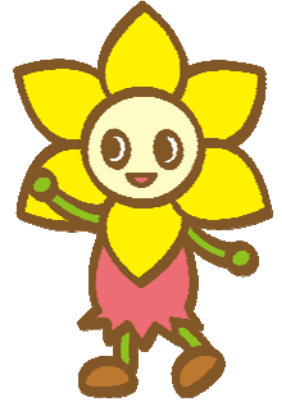
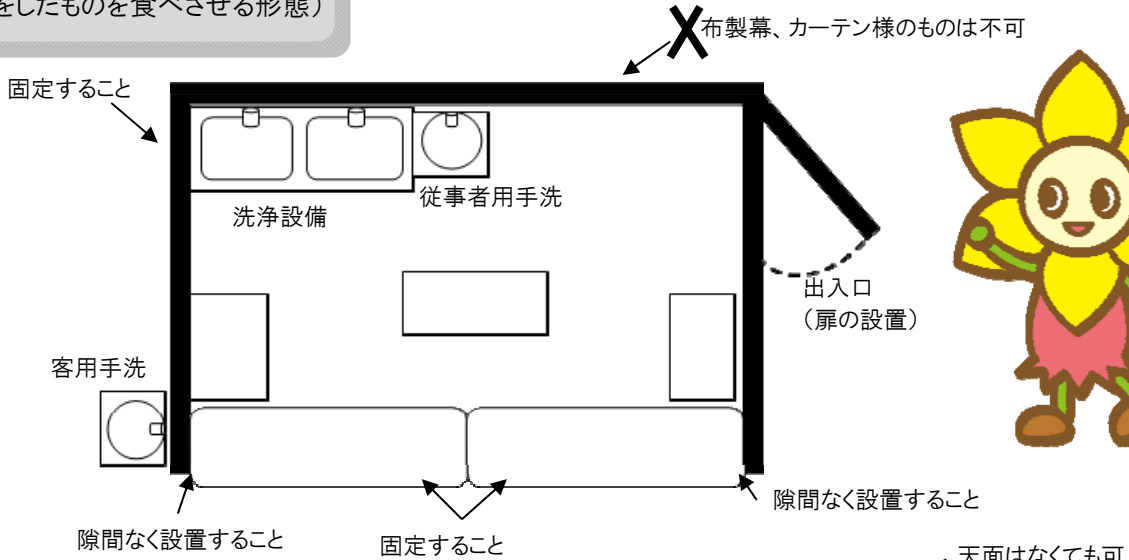
飲食店業、喫茶店業、菓子製造業等	
施設基準	具体的内容等
◎調理場は区画されていること	<p>A) 飲食店の調理場は隔壁等で客が容易に立ち入れない構造とすること 飲食店、喫茶店営業のブースの天面は区画の必要なし ただし、動物の展示イベントなどホール内が衛生上支障があるときは、前面、天面も含め完全に区画すること(Eを参照)</p> <p>B) 隔壁等はパーテーション、テーブル、設備等で固定とし、動かさないこと キャスター付パーテーション、カーテン、看板などは区画とみなしません</p> <p>C) 調理場は隙間なく区画するものとし、出入り口には扉等を設置すること</p> <p>D) 床と床面から1m以上の壁は耐水性材料で作られていること</p> <p>E) 製造業等の場合、調理場は完全区画が必要です 天面は消防法により支障がある場合一部網でも可とし、受け渡し口は最小限とし、扉等を設置すること(図1参照)</p> <p>F) 営業許可申請ごとに施設設備は専用とする。ただし複数のブースで設備を共用し、同一の許可申請者で許可を取得する場合、ブース間は行き来ができるような構造とすること(図2参照)</p>
◎調理場内には使用に便利な位置に従事者用手洗設備を設置すること ◎調理場内には食品等の取扱い量に応じた流水式洗浄設備を設置すること	<p>A) 設備は直結給排水にて設置すること(タンクによる給排水は認められません)</p> <p>B) 従事者用手洗設備には、石鹼と殺菌剤を設置すること</p> <p>C) 手洗設備や洗浄設備は調理等の内容に応じて設置数、設置場所を検討すること (盛付けや成型など手作業の多い工程がある場合は、手近な場所に手洗設備を設置すること、また食品の仕込みや食器の洗浄などに応じて洗浄設備の数を設定すること)*事前相談で確認します</p>
◎冷蔵庫等	<p>A) 冷蔵、冷凍が必要な食品を扱う場合には、十分に冷却保管できるものを設置すること</p> <p>B) 扱う食品にみあった容量のものを設置すること</p>
◎客席を設ける場合は客用手洗設備を設置すること	<p>A) 客席に客がいつでも使える手洗設備を設置すること(既存設備にて兼用できる場合があるので、ご相談ください)</p>
◎トイレが備えられていること	<p>A) パシフィコ内の既存設備で従事者用、客用とも可</p>

乳類販売業(発酵乳販売業)、食肉販売業(包装品)、魚介類販売業(包装品)等	
施設基準	具体的内容等
◎食品の冷蔵陳列設備が設けられていること	<p>A) 原則は専用とするが、他の食品と混在する場合は隔壁等で相互汚染防止を図ること</p>
◎従事者用の手洗設備を設置すること	<p>A) 設備は直結給排水にて設置すること(タンクによる給排水は認められません)</p> <p>B) 使用に便利な位置に設置すること</p> <p>C) 既存設備にて兼用できる場合があるので、ご相談ください</p>

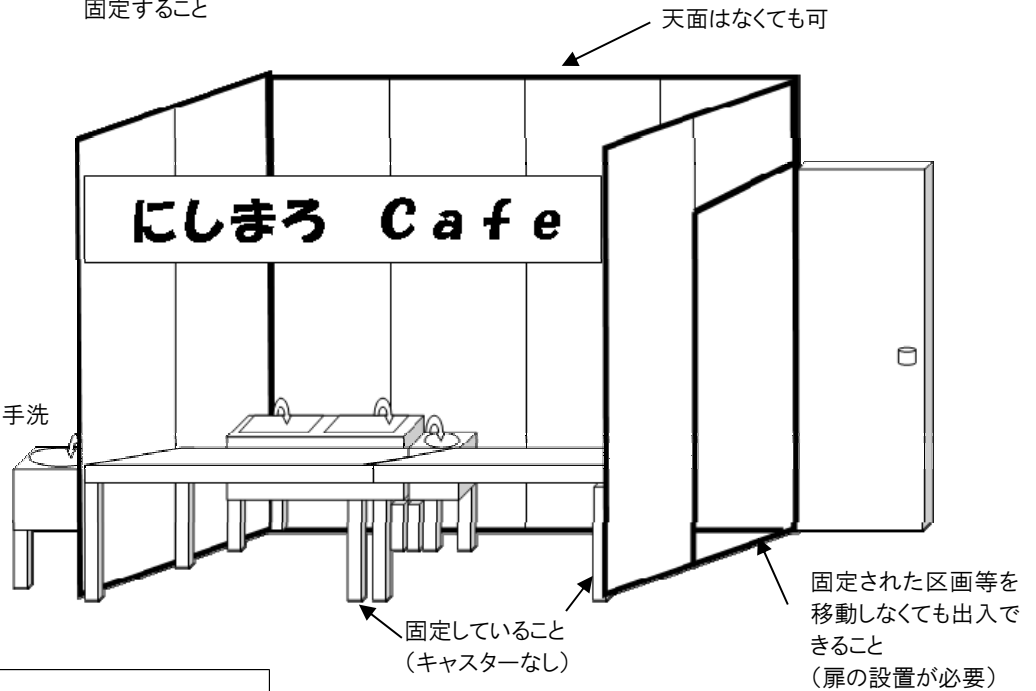
# 施設、設備等の例

例) 飲食店の場合

(調理等をしたものを食べさせる形態)

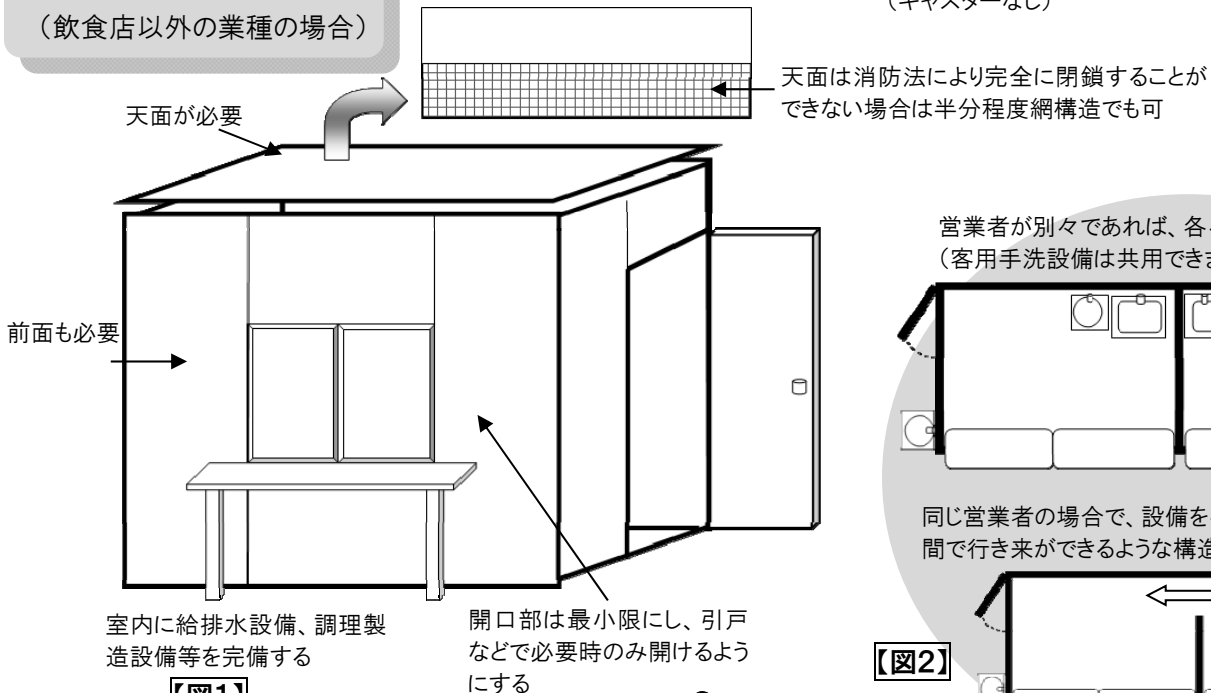


X 立て看板は区画とみなさない

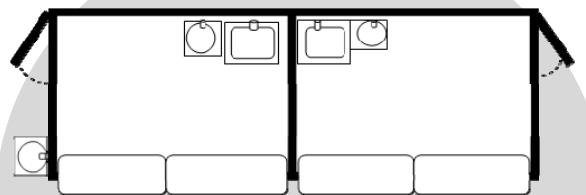


例) 菓子製造業等

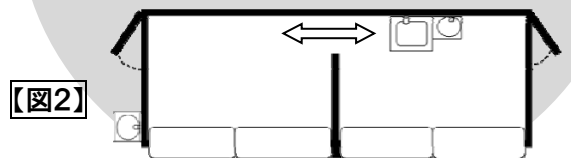
(飲食店以外の業種の場合)



営業者が別々であれば、各々に設備が必要です。  
(客用手洗設備は共用できます)




同じ営業者の場合で、設備を共用する時は、ブースの間で行き来ができるような構造にすること。



# その他の営業の取扱いについて

営業許可を必要としない食品関係の手続きについては、事前に必ず西区役所生活衛生課にご確認ください。

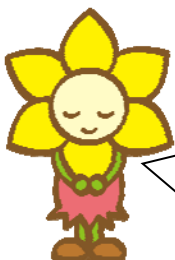
◎仕入れた <u>包装済</u> の食品を販売する(販売に伴う試食等含む) 例)弁当、そうざい、菓子、アイスクリームなど 注意:生魚、生肉、乳及び乳飲料、発酵乳は販売だけでも許可申請が必要です	営業報告書(①の手続き) (窓口での届出)
◎野菜、果物を加工せず販売する	
◎許可取得済みのキッチンカーの持ち込み(横浜市内の許可に限ります)	
◎販売はないが、食品を試食、試飲させる 注意:設備等の設置が必要になることがあります	食品提供届出書(②の手続き) (インターネット又は窓口での届出)
◎料理教室(調理品は参加者が食べるのみ)	
◎無料で食品を配布する(包装食品)	
◎地域の催事(内容についてはお問合せください)	行事開催届(③の手続き) (窓口での届出)
◎調理の実演のみ(試食、持ち帰りなし)	手続きの必要なし

手続き	必要書類
<b>①営業報告書</b> (窓口での届出)	<input type="checkbox"/> 営業報告書 <input type="checkbox"/> 施設の概要(パシフィコ内レイアウト図、要冷蔵品の場合は設備の有無等) <input type="checkbox"/> 試食を伴う場合は、試食の方法等 <input type="checkbox"/> 報告営業廃止届(イベント終了後お届けいただくものですが、短期間のためお預かりします) ※イベントのチラシ等があれば添付してください
<b>②食品提供届出書</b>  こちらのQRコードからも届出ができます。	<input type="checkbox"/> 食品提供届出書(必要項目をご記入ください) <input type="checkbox"/> パシフィコ内レイアウト図(食品提供を行う位置を示したもの) →食品の調理や切り分け等をする場所、食数、どのような調理作業等があるのか、また必要に応じた冷蔵庫、シンク、作業台の確保などについてご記載ください(様式はありません) <input type="checkbox"/> キッチンカーでの営業の場合、営業許可証を添付(横浜市内の営業許可証に限ります) ※イベントのチラシ等があれば添付してください →下記のアドレスから、インターネットでの届出ができます <a href="https://www.e-shinsei.city.yokohama.lg.jp/yokohama/uketsuke/dform.do?acs=nishievent">https://www.e-shinsei.city.yokohama.lg.jp/yokohama/uketsuke/dform.do?acs=nishievent</a>
<b>③行事開催届</b> (窓口での届出)	<input type="checkbox"/> 行事開催届 <input type="checkbox"/> パシフィコ内のレイアウト図(食品を取り扱う場所の位置を示したもの) <input type="checkbox"/> イベントチラシ、実施計画等

※詳しい手続き方法は、<http://www.city.yokohama.lg.jp/nishi/life/seiei/event.html> でご確認ください。

西区 イベント 食品

検索



出店にあたっては、余裕をもった事前相談・申請にご協力をお願いします。

☆問い合わせ☆

横浜市西福祉保健センター生活衛生課食品衛生係  
 横浜市西区中央 1-5-10 西区役所2F 28 番窓口  
 TEL:045-320-8442(平日 8:45~17:15)  
 E-mail:ni-seiei@city.yokohama.jp

