

臨時的特設施設による食品提供行為について (許可を要する場合)

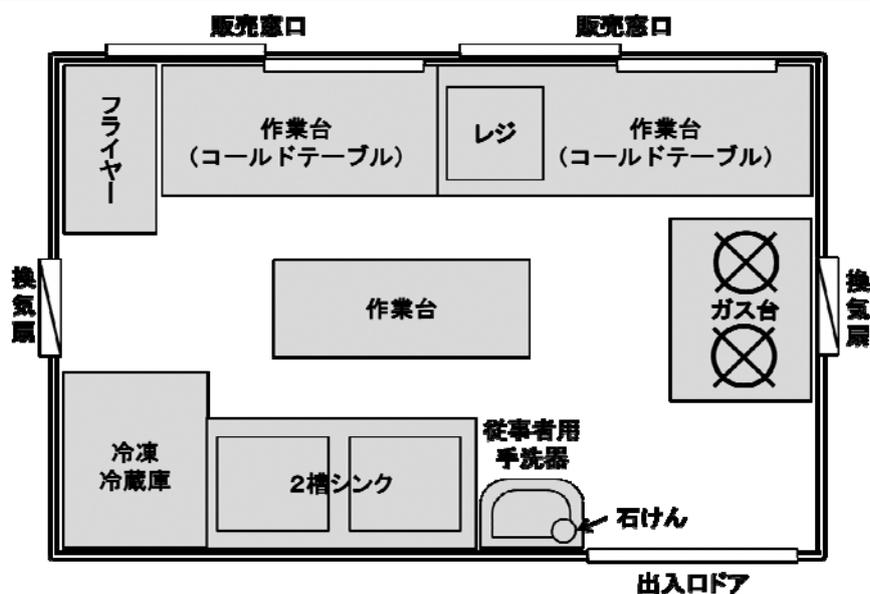
イベント会場等で特設店舗（コンテナ、ヒュッテ等）を設けて食品を提供する営業を行う場合は、事前に福祉保健センター生活衛生課食品衛生係にご相談ください。

「切る、洗う、加熱する、味付けする、盛り付ける、注ぐ」等の調理を行い、食品提供する場合、施設基準に適合した施設を設けて短期営業許可を取得する必要があります。また、公衆衛生上講ずべき措置の基準を守ることが必要です。

施設基準

構造	プレハブ工法等により、食品取扱室は屋根、壁、ガラス戸等で区画されていること。
天井、壁	隙間がなく、清掃しやすい構造であること。また、壁は床面から1メートル以上の高さまで耐水性材料であること。
床	耐水性材料で、清掃しやすい構造であること。
広さ	食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さがあること。
従事者用手洗設備	食品取扱室内に適当な大きさの流水式手洗設備（直結給排水）が設けられていること。
洗浄設備	食器や器具等を洗浄する場合は流水式洗浄設備（直結給排水）が設けられていること。
冷蔵設備	食品を常に摂氏10度以下に保存することができる冷蔵庫が設けられていること。
換気設備	換気がよい構造設備を有すること。
客用手洗設備	客席を設ける場合は、使用に便利な場所に適当な大きさの流水式手洗設備（直結給排水）が設けられていること。
仮設トイレ	仮設トイレを設置する場合は、使用に便利な場所に適当な大きさの流水式手洗設備（直結給排水）が設けられていること。

施設 図面例



※ガス台付近に換気扇を配置する等、室内に熱がこもらないようにしてください。

※炎天下でのイベントを想定する場合、十分な空調設備（エアコン等）を設けてください。

取扱品目

- (1) 臨時の施設は調理場の広さや洗浄・調理設備、換気・空調能力等に限界があり、衛生確保が困難です。提供する食品は、原則として提供直前に加熱する食品とし、施設の広さや洗浄・調理設備の数量、換気能力等に見合った種類及び品目数としてください。
※キッチンカーの場合は営業許可証記載の条件の範囲内の品目としてください。なお、キッチンカーでは物販も含めて酒類の提供はできません。
- (2) 下処理を行う場合は、必ず飲食店等営業許可のある施設で行ってください。
- (3) 生肉・生魚等の二次汚染の可能性が高い食材を使用する場合は、同一施設内で非加熱食品（提供時に加熱工程を含まない食品）を提供することはできません。

公衆衛生上講ずべき措置の基準

- (1) 会場における食品の取扱いはすべて特設施設内で行うこと。
- (2) 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- (3) 手洗い設備には、石けん等を備え、常に使用できる状態にすること。
- (4) 従事者は爪を短く切り、作業前や用便後等は手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (5) 特設施設内及びその周辺を清潔に保つこと。
- (6) 廃棄物容器は汚液又は汚臭が漏れないようにし、清潔にしておくこと。
- (7) 従事者は清潔な作業着、帽子等を着用すること。
- (8) 飲食物を介して感染するおそれがある疾病にかかったときは、当日や準備（仕込み作業を含む）で、食品等に直接接触する作業を行わないこと。

提出等関係書類

【イベント主催者が提出する書類】

- (1) 行事開催届
- (2) 出店店舗の配置図（会場のレイアウト平面図）
- (3) 開催概要が把握できる書類（開催チラシ、パンフレット、実施計画書等）
- (4) その他（業者別の提供品目・数量・提供方法を記載したリストなど）

【各出店者が用意する書類】

- (1) 営業許可申請書（第4号様式）
- (2) 施設の概要（特設施設で使用する調理設備の配置含を含めた施設見取図）
- (3) 申請手数料（飲食店の場合 13,500 円）
- (4) 営業者の氏名、住所等が確認できる公的な書類の原本（登記簿謄本、住民票等の提示）
- (5) 提供品目の調理工程表（メニューごとに1枚ずつ作成）
- (6) 下処理を行う場合、下処理場所の営業許可証の写し
- (7) 廃業届（第10号様式） ※ 臨時的特設施設での廃業の日付でご記入ください。

【キッチンカーが出店する場合】

- (1) 営業許可証の写し
- (2) 車検証の写し
- (3) 提供品目の調理工程表（メニューごとに1枚ずつ作成）
- (4) 下処理を行う場合、下処理場所の営業許可証の写し

横浜市中福祉保健センター
生活衛生課食品衛生係
TEL：045-224-8337
FAX：045-681-9323
Mail：na-syokuhin@city.yokohama.jp