

# 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。

## 【取り扱える食品の例】

焼物類	揚物類	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、コロッケ、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

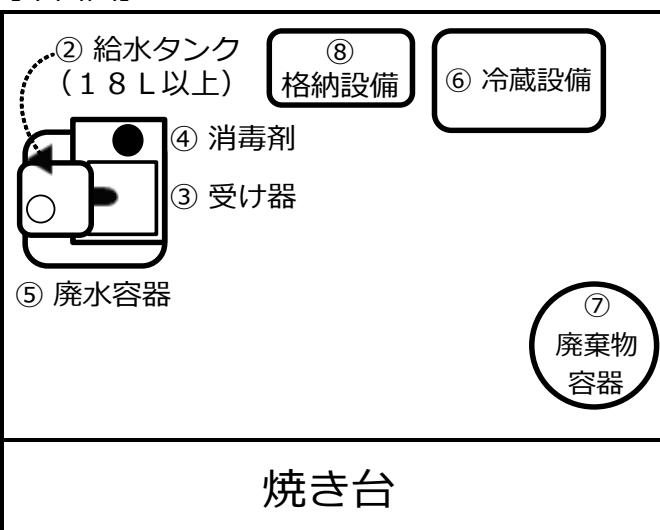
## E 施設

以下の「営業施設の施設基準」を満たしたもの

申請手数料	業種	手数料	許可年数
	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

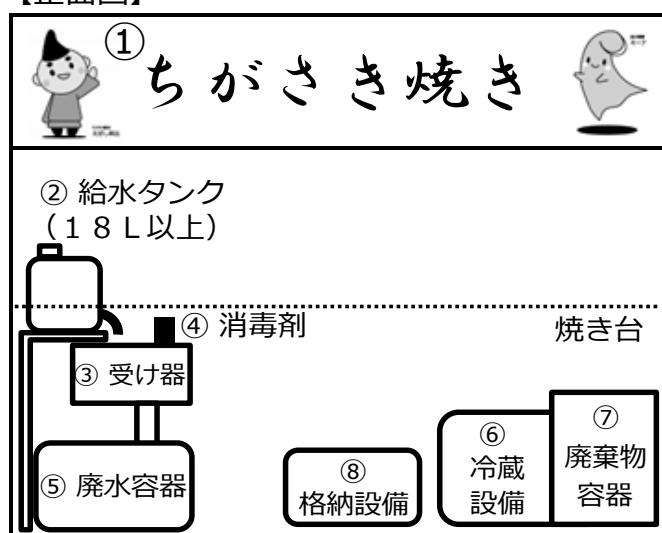
# 図面の記載例

## 【平面図】



焼き台

## 【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。

