

## 川崎市行事における食品の提供に関する取扱要綱

### 目次

- 第1章 通則（第1条～第3条）
- 第2章 行事における営業の取扱い（第4条～第9条）
- 第3章 主催者への指導（第10条）
- 第4章 出店者（営業者を除く。）への指導（第11条）
- 第5章 雑則（第12条）

### 附則

#### 第1章 通則

##### （目的）

第1条 この要綱は、行事における食品の提供（食品の提供とは、食品の製造や加工、調理等を行うことのほか、販売のみを行うことを含む。以下同じ。）について、公衆衛生の確保の観点から必要な事項を定めることにより、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）の円滑な運営を図り、行事における食品に起因する危害の発生を防止することを目的とする。

##### （指導）

第2条 この要綱で定める指導は、法及び地域保健法（昭和22年法律第101号）に基づくものである。

##### （用語の定義）

第3条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

#### （1）主催者

行事を企画及び運営し、行事における食品の提供に責任を負う者として、国、地方公共団体、法人又は団体をいう。

#### （2）出店者

行事に出店する者のうち、食品を提供する者をいう。

#### （3）臨時的な行事

主催者が一定の目的をもって開催する以下に例示する行事で、開催期間が最長1箇月程度のものをいう。

ア 神社・仏閣の縁日・祭礼

イ 地域や産業の活性化を目的とした行事

ウ 復興支援や慈善活動を目的とした行事

エ 国際交流を目的とした行事

オ スポーツ・音楽・演芸等の興行・公演

カ フードフェスティバル

キ その他これに類する行事

(4) 地域行事

臨時的な行事のうち、地域コミュニティの活性化を目的として開催される別表 1 に掲げる行事をいう。

(5) 営業許可

法第55条第 1 項に規定する許可をいう。

(6) 営業届出

法第57条第 1 項に規定する届出をいう。

(7) 仮設の店舗

上下水道が直結する給排水設備を整備することが困難な場所に設置し、行事開催期間終了後に撤収する店舗をいう。

(8) 屋台型臨時営業

食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第35条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（平成12年神奈川県条例第 8 号。以下「条例」という。）別表第 2 の 1 の項（2）のアに規定する営業であって、臨時的な行事に付随して移動可能な組立て式テント等の施設で行う営業をいう。

(9) 簡易固定型臨時営業

政令第35条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、条例別表第 2 の 1 の項（2）のイに規定する営業であって、臨時的な行事に付随して水道配管の接続等を行わず、容易に設置し、撤収可能なコンテナハウス等で行う営業をいう。

(10) 関係自治体

都道府県、保健所を設置する市及び特別区をいう。

第 2 章 行事における営業の取扱い

(営業)

第 4 条 行事における食品の提供のうち、業として食品を提供することは法第 4 条第 7 項の規定のとおり営業であり、営業を行う者（以下「営業者」という。）は、その内容に応じて営業許可又は営業届出を要する。

なお、行事において業として食品を提供することとは、以下のいずれかに該当することとする。

(1) 地域行事以外で食品を提供すること。

(2) 営業と捉えられる形態（同様の形態で複数の行事に出店する、施設の屋号を掲げる、主催者から礼金・委託金等の出店に伴う対価を得る等といった営利活動と捉えられる出店を継続的に行うもの。）で食品を提供すること。

(3) 前 2 号のほか、保健所長が業として食品を提供するとみなすこと。

(営業内容)

第5条 行事における仮設の店舗、自動車による営業内容は、各号に定めるとおりとする。

(1) 屋台型臨時営業

ア 営業可能な行事

臨時的な行事において、行事の開催期間内に、行事の開催場所の範囲内で出店するものとする。なお、営業許可を受けた場合であっても、以下の各号のいずれかに該当するとみなされる場合の営業は認めない。

(ア) 行事1回あたりの開催期間が一時的の程度を超えて、数箇月から通年の連続した開催期間や定まっていない開催期間で継続的に営業するもの。

(イ) 行事に付随しないで営業するもの。

イ 営業可能な場所

臨時的な行事の開催場所の範囲内で、固定施設としての営業許可を受けられない場所（上下水道が直結する給排水設備を整備することが困難な場所）とする。なお、他法令や土地の所有者等により営業が制限されている場所については、当該規定等による。

ウ 取扱食品

原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品とするが、以下の食品も対象とする。

(ア) 氷を単純な構造の器具で削る等して、シロップ等をかけたいわゆるかき氷

(イ) 市販品を注ぐ（マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む。）、水や湯で抽出する（単純な構造の器具を使用するものに限る。）等の飲料

(ウ) 非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と合わせた食品

エ 品目数

同時に取り扱うことができる品目数は1品目とする。1品目とは、同一種の器具及び同一の工程で調理するものをいう。また、衛生的に取り扱うことができる場合に限り、そうざいや菓子等の調理とともに、以下に掲げる飲料の取扱いも行えるものとする。

(ア) 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。

(イ) 市販品の清涼飲料水及び酒類を混合せずに注ぐ（単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能とする。）こと。

(2) 簡易固定型臨時営業

ア 営業可能な行事及び場所

前号ア及びイと同様とする。

イ 取扱食品

非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム並びにソフトクリーム以外の食品とする。

ウ 品目数

給水タンク及び廃水タンクの各容量に応じて、次の各号に掲げるとおりとする。

なお、品目数の取扱いは、第1号エと同様とする。

(ア) 40リットル以上80リットル未満の場合 1品目

(イ) 80リットル以上の場合 複数品目

(3) 自動車による営業

ア 営業可能な行事及び場所

特段の制限はないが、他法令や土地の所有者等により営業が制限されている場所については、当該規定等による。

イ 取扱食品及び品目数

川崎市自動車を利用して行う営業の取扱要綱で定めるとおりとするほか、営業許可を要しない営業（営業届出等）については、衛生上支障のない範囲とする。

(4) 営業許可を要しない営業（営業届出等）

ア 営業可能な行事及び場所

前号アと同様とする。

イ 取扱食品及び品目数

衛生上支障のない範囲とする。

(営業許可)

第6条 保健所長は、行事における営業許可について、各号に定めるとおり取り扱うものとする。

(1) 屋台型臨時営業

ア 食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）第67条から第71条の2までに規定する「施設の所在地」は、「屋台型臨時営業施設を営業の用に供しない時に、通例保管する事業所等の所在地（以下「施設保管場所」という。）」とする。また、施設保管場所が本市の区域内にない場合は、「営業者の住所地（法人の場合は、主たる事務所の所在地）」又は「主たる営業地」とする。

イ 本市内における営業許可の有効範囲は、川崎市内全域とする。ただし、第5条第1号ア及びイのとおり、市内の全ての行事又は土地での営業を認めるものではない。

ウ 営業許可の有効期間は、5年以上5年3月以下又は5年未満の申請のあ

った期間とする。

エ 本市と関係自治体間で同水準の施設基準が確保され、監視指導の方法、違反判明時の通報体制、行政処分の取扱い等について調整がなされた場合は、本市以外の関係自治体で営業許可を受けた屋台型臨時営業施設については、本市の区域内において当該営業ができるものと認める。

(2) 簡易固定型臨時営業

ア 省令第67条から第71条の2までに規定する「施設の所在地」は、行事の開催場所をいう。

イ 営業許可の有効範囲は、申請のあった1回の行事における営業場所に限る。

ウ 営業許可の有効期間は、申請のあった1回の行事における営業期間とする。

(3) 自動車による営業

川崎市自動車を利用して行う営業の取扱要綱で定めるとおりとする。

(営業届出)

第7条 保健所長は、行事における営業届出について、各号に定めるとおり取り扱うものとする。なお、条文中「屋台型臨時営業施設」とあるのは「営業に用いる施設」と、「営業許可」とあるのは「営業届出」と読み替える。

(1) 移動可能な組立て式テント等による営業

様々な行事に出店する場合は、前条第1号ア及びイと同様とする。

(2) 容易に設置し、撤収可能なコンテナハウス等による営業

前条第2号ア及びイと同様とする。

(3) 自動車による営業

川崎市自動車を利用して行う営業の取扱要綱で定めるとおりとする。

(監視指導、食中毒(疑いを含む。)調査及び行政処分)

第8条 保健所長は、行事における営業に係る監視指導、食中毒(疑いを含む。)調査及び行政処分について、各号に定めるとおり取り扱うものとする。

(1) 屋台型臨時営業

ア 監視指導

(ア) 屋台型臨時営業施設が現に営業している場所を管轄する保健所及び許可を与えた保健所の食品衛生監視員が随時監視するものとする。

(イ) 屋台型臨時営業施設の構造等について不備を発見した食品衛生監視員は、改善指導を行う。また、当該屋台型臨時営業施設が管轄外で営業許可を受けたものである場合、保健所長は、許可を与えた保健所長又は関係自治体の長に通報するものとする。

(ウ) 保健所長は、管轄外で許可を受けた屋台型臨時営業施設について法違反

の疑いがあり、継続して指導が必要であると判断した場合、許可を与えた保健所長又は関係自治体の長に通報するものとする。

イ 食中毒（疑いを含む。）調査

患者等の発生を探知した保健所長は、初動調査を実施するとともに、営業を許可した保健所長又は関係自治体の長と連携して、原因の究明に努め、被害の拡大防止措置に協力するものとする。

ウ 行政処分

法第59条に規定する廃棄処分・危害除去命令、法第60条に規定する営業許可の取消及び営業の禁停止並びに法第61条に規定する施設の整備改善命令、営業許可の取消及び営業の禁停止は、許可を与えた保健所長が行うものとする。

(2) 簡易固定型臨時営業

固定施設と同様に取り扱うものとする。

(3) 自動車による営業

川崎市自動車を利用して行う営業の取扱要綱で定めるとおりとする。

(4) 営業許可を要しない営業（営業届出等）

移動可能な組立て式テント等による営業の場合は第1号と、容易に設置し、撤収可能なコンテナハウス等による営業の場合は第2号と同様とする。

（指導事項）

第9条 保健所長は、行事における営業について、各号に定めるとおり指導するものとする。

(1) 屋台型臨時営業及び簡易固定型臨時営業

ア 取扱食品及び品目数は、第5条に定めるとおりとすること。

イ 営業における衛生管理は、法第51条第2項に定めるとおりとすること。

ウ 営業許可書等の営業許可を受けていることが確認できる書類は、施設内の見やすい場所に掲示する等の方法で常に携行すること。

エ 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。

オ 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。

カ 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、食品はその中で取り扱うこと。

キ 冷蔵又は冷凍が必要な食品は、温度計の使用や冷蔵設備の保冷力を十分に事前確認した上で、適切に取り扱うこと。

ク 廃水の処理は適正に行い、道路排水溝や公共の場所へ廃水を流さないこと。現地で廃水を処理する必要があるときは、行事の開催場所の規定を遵守

すること。

ケ 道路、公有地又は私有地等に施設を設けて営業を行うことから、関係法令を遵守し、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) 自動車による営業

川崎市自動車を利用して行う営業の取扱要綱で定めるとおりとする。

(3) 営業許可を要しない営業（営業届出等）

第1号中、ア、イ、オ、キ、ク及びケと同様とする。

第3章 主催者への指導

(指導事項)

第10条 保健所長は、主催者が行事の出店者全体の把握、会場、施設設備等に統括的責任を有していることから、各号に定めるとおり主催者を指導するものとする。

(1) 実施内容（目的、場所、想定される出店者等）について、開催場所（地域）

（以下「開催場所」という。）を管轄する区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・保健所支所）衛生課（以下「衛生課」という。）に相談すること。ただし、川崎市中心卸売市場北部市場を開催場所とする場合は、健康福祉局保健医療政策部中央卸売市場食品衛生検査所（以下「検査所」という。）に相談すること。

相談は、行事内容の公表や出店者の決定前に行うこと。

(2) 出店者について、出店概要書（第1号様式）により把握すること。また、第4条で定める営業に該当する出店者については、営業許可又は営業届出の有無を出店概要書により、併せて確認すること。

(3) 概ね開催の2週間前までに、開催場所を管轄する衛生課又は検査所に行事開催届（第2号様式）を提出すること。

(4) 全ての出店者を対象に、事前に以下に掲げるいずれかの方法により衛生教育を実施すること。

ア 衛生講習会を開催すること。なお、衛生課又は検査所は、主催者から講師の派遣を要請された場合は、食品衛生監視員を派遣するものとする。

イ 行事開催届の提出において、衛生課又は検査所の食品衛生監視員から受けた指導を伝達すること。

(5) 会場の衛生を確保するために、手洗い設備、便所、廃棄物を入れる容器を会場に備えること。また、その場所について案内を掲示すること。

第4章 出店者（営業者を除く。）への指導

(指導事項)

第11条 保健所長は、食品に起因する危害を防止するために、営業者以外の出店者について、各号に定めるとおり主催者を通じる等して、指導するものとする。

(1) 食品を提供する場所（以下「提供場所」という。）

- ア テント等の屋根を有した場所とすること。雨、直射日光及び舗装されていない地面からの土埃等を防ぐ必要がある場合は、三方の側面や床面を設置すること。
- イ 水栓及び蓋の付いた容量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。提供場所に容器を設けられない場合は、付近の便利な場所に水道等の水を供給する設備を確保すること。
- ウ 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。提供場所に設備を設けられない場合は、付近の便利な場所に水道等の水を供給する設備を確保すること。
- エ 廃水を管理する必要がある場合は、十分な容量の廃水容器を備えること。
- オ 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。
- カ 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廃棄物容器を備えること。
- キ 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。

(2) 取扱食品

- ア 現地で食品を調理等する場合は、原則として、第5条第1号ウ及びエと同様とすること。ただし、品目数については、次の各号に掲げる場合はこの限りではない。
  - (ア) 取扱場所に十分な広さがあり、品目ごとに取扱場所を区別できる場合。
  - (イ) 開催場所内や付近の屋内の設備の整った調理場等（原則として自宅は含まない。）で調理等の全部又は下処理から加熱調理までの工程の大部分を行うことにより、提供場所での汚染を防止できる場合。
- イ 現地で食品を調理しない場合は、食品営業施設で調理・販売等された食品とすること。

(3) 食品取扱従事者

各提供場所で責任者を選任し、以下に掲げる事項を遵守すること。

ア 現地で食品を調理等する者

- (ア) 手指に切り傷のある者、また、事前の健康チェックでおう吐や下痢等の胃腸炎症状のある者、風邪を引いている者等体調の悪い者は、調理等に従事しないこと（家族等に胃腸炎症状等がある場合にも従事しないこと。）。
- (イ) 調理等に従事する者は、爪を短くし、時計、指輪等の手指に着ける装身具を外すこと。

また、清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾並びに使い捨ての手袋等を着用して食品を取り扱うこと。



(ウ) 食品を取り扱う前、生肉や生魚に触れた後、トイレの後等には、必ずせっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒剤で消毒を行うこと。

(エ) 食品の下処理は、屋内の設備の整った調理場等（原則として自宅は含まない。）の清潔な場所で提供当日に行うこと。

また、使用時まで適正な温度管理を行うとともに、蓋の付いた容器で衛生的に保管すること。

(オ) 加熱調理を行う食品は、中心部まで十分火を通すこと。

(カ) 行事会場でめん類の水さらしを行う場合は、ため水を使用しないこと。

(キ) 食品の盛り付けは、使い捨て手袋を着用し、はし、トング等を使用すること。

(ク) 調理器具は、洗浄・消毒済のものを使用し、作業中も必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。

(ケ) 調理後の食品は、速やかに客に提供し、その場で食べることを原則とすること（原則として持ち帰りは認めないこと。）。

(コ) 調理した食品は、翌日へ持ち越さないこと。

(サ) 餅つきについては、食中毒も発生しており、より厳格に衛生管理を行う必要があることから、別表2に定める基準を遵守し、自らの責任において実施すること。

#### イ 現地で食品を調理等しない者

(ア) 保存方法が表示されている食品については、これを遵守すること。

また、その他の食品についても、食品の特性に応じて適正に保管すること。

(イ) 適正な温度管理が必要な食品を客が持ち帰る場合には、できるだけ速やかに持ち帰るよう店頭に掲示するとともに、その旨を客に呼びかけること。

#### ウ 共通事項

(ア) 異物・毒物混入等を防止し、作業場所や食品の保管場所を離れる際には、必ず関係者を配置し、いたずら、異物の混入等を防止すること。

(イ) 調理・加工、販売等を行った食品に係る健康被害の発生、異味・異臭、異物の混入等の苦情で、健康被害が発生するおそれが否定できないものを受けた場合は、直ちに開催場所を管轄する衛生課宛て報告すること。

#### 第5章 雑則

第12条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項については、健康福祉局長が別に定める。

#### 附 則

この要綱は、令和4年6月1日から施行する。

附 則

(施行期日)

- 1 この要綱は、令和５年７月１日から施行する。

(経過措置)

- 2 改正前の要綱の規定により調製した帳票で現に残存するものについては、  
当分の間、必要な箇所を訂正した上、引き続きこれを使用することができる。

別表 1

|                                                                     |                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>※類する行事として保健所長が認める行事を含む。</p> <p>※行事の日数は1回当たり3日以内、回数は年4回以内とする。</p> |                                                                                                           |
| 1                                                                   | <p>学校・幼稚園・保育所、児童館、特別養護老人ホーム等の社会福祉施設・医療機関におけるバザー、祭り、餅つき</p> <p>※施設内や地域との交流を目的としたものに限る。</p>                 |
| 2                                                                   | <p>町内会・自治会・マンション管理組合によるバザー・祭り・餅つき</p> <p>※居住者の交流を目的としたものに限る。</p>                                          |
| 3                                                                   | <p>2以外の地域の団体等による地域住民同士の交流や団体の活動理念の普及を目的としたもの。</p> <p>※その団体等の所在地や活動範囲で行われるものに限る。</p>                       |
| 4                                                                   | <p>神社・仏閣の縁日・祭礼</p> <p>※参拝客へのもてなしとして無償・実費程度で甘酒や餅をふるまうものに限る。</p>                                            |
| 5                                                                   | <p>商店街における祭り</p> <p>※商店街への集客を目的としたものを除く。</p>                                                              |
| 6                                                                   | <p>市による市民祭、区民祭、花火大会のほか、産業振興、文化芸術振興、社会福祉振興を目的とした祭り</p> <p>※市が主催、共催又は事務局を担当するもの及び市有施設の指定管理者等が開催するものに限る。</p> |
| 7                                                                   | <p>生産者団体による市内農業の活性化を目的としたもの。</p> <p>※採取品の直売に限る。</p>                                                       |
| 8                                                                   | <p>企業の敷地内での祭り</p> <p>※企業の従業員等が地域住民をもてなすために調理するものに限る。</p>                                                  |

別表２ 餅つきを行う際の衛生指導基準

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 器具類の衛生管理    | <ul style="list-style-type: none"> <li>杵、臼、手返し用の桶、その他の調理器具や作業台は、事前に十分洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うこと。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 従事者の衛生管理    | <p>【共通】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>手指に切り傷のある者、また、事前の健康チェックで、おう吐や下痢等の胃腸炎症状、風邪を引いている場合やその他体調の悪い者は従事しないこと（家族等に胃腸炎症状等がある場合にも従事しないこと。）。</li> <li>爪を短くし、時計、指輪等の手指に着ける装身具を外すこと。また、清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾並びに使い捨ての手袋等を着用して食品を取り扱うこと。</li> <li>食品を取り扱う前、トイレの後等には必ずせっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒剤で消毒を行うこと。タオルは使い捨て又は個人用とし、他人との共用はしないこと。</li> </ul> <p>【手返し、成型に従事する人】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>従事する人はできるだけ限定し、使い捨ての手袋を着用すること。</li> </ul> |
| 餅つき作業中の衛生管理 | <ul style="list-style-type: none"> <li>手返し用の温湯はこまめに交換すること。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 調理時の衛生管理    | <ul style="list-style-type: none"> <li>あんこやきな粉等は、清潔な調理場で仕込んだものを使用すること（できる限り市販品を使用すること。）。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 食べる際の注意事項   | <ul style="list-style-type: none"> <li>その場で食べるようにし、持ち帰らないこと。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| その他         | <ul style="list-style-type: none"> <li>保育所、幼稚園等の餅つき大会では、手洗いの徹底や健康チェックが難しいため、子供たちが参加してついた餅は鏡餅等に使用し、食べる餅は別に用意する等の工夫をすること。</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

年 月 日

## 出店概要書（食品提供関係）

以下のとおり、出店します。

※2枚目の注意事項を確認した上で、記入すること。

|         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |  |  |     |
|---------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|--|--|-----|
| 出店者     | 住所                              |                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |  |  |     |
|         | 氏名                              | (団体の場合は、団体名＋代表者名)                                                                                                                                                                                                                          |    |  |  |  |     |
|         | 電話                              |                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |  |  |     |
| 出店施設    | 名称                              |                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |  |  |     |
|         | 形態                              | <input type="checkbox"/> 組立て式テント <input type="checkbox"/> 自動車 <input type="checkbox"/> その他（ ）                                                                                                                                              |    |  |  |  |     |
|         | 営業者記載欄                          | <input type="checkbox"/> 営業許可施設（ <input type="checkbox"/> 屋台型臨時営業 <input type="checkbox"/> 自動車 <input type="checkbox"/> 簡易固定型臨時営業）<br><input type="checkbox"/> 営業届出施設<br>（営業者は食品の取扱いに応じた許可又は届出が必要です。）<br>（無許可又は無届出での出店は食品衛生法違反となることがあります。） |    |  |  |  |     |
| 取扱食品の概要 | 品目                              | (例：焼きそば) (複数品目扱う場合は、①〇〇②〇〇…と記入する。以下同じ。)                                                                                                                                                                                                    |    |  |  |  |     |
|         | 食数                              | (予定数)                                                                                                                                                                                                                                      |    |  |  |  | 食／日 |
|         | 調理内容（現地調理する場合のみ記入）              |                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |  |  |     |
|         | 材料                              |                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |  |  |     |
|         |                                 | 下処理                                                                                                                                                                                                                                        | 場所 |  |  |  |     |
|         |                                 |                                                                                                                                                                                                                                            | 内容 |  |  |  |     |
|         | 現地調理内容                          |                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |  |  |     |
|         | 販売内容（仕入れた食品や収穫した農作物を販売する場合のみ記入） |                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |  |  |     |
|         | 仕入先                             | 住所                                                                                                                                                                                                                                         |    |  |  |  |     |
|         |                                 | 名称                                                                                                                                                                                                                                         |    |  |  |  |     |

添付書類：営業許可書の写し（営業許可施設の場合） ※主催者記入：全 施設中 番

## 第1号様式（2枚目）【注意事項】

【調理内容などを様式中に記入しきれない場合】別紙（書式自由）に必要事項を記入して添付してください。

### 【営業許可・届出の要否】

業として食品を提供することは営業であり、営業許可又は営業届出が必要な食品の提供を行う場合は、**事前に**営業を許可され又は営業を届け出なければなりません。

無許可や無届出の出店は、食品衛生法違反となることがあります。

なお、行事において業として食品を提供することとは、以下の**いずれかに**該当することを指します。

#### 1 地域行事\***以外**で食品を提供すること。

※地域行事（いずれも行事の日数は1回当たり3日以内、回数は年4回以内）

- （1）学校・幼稚園・保育所、児童館、特別養護老人ホーム等の社会福祉施設・医療機関におけるバザー、祭り、餅つき（施設内や地域との交流を目的としたものに限る。）
- （2）町内会・自治会・マンション管理組合によるバザー・祭り・餅つき（居住者の交流を目的としたものに限る。）
- （3）（2）以外の地域の団体等による地域住民同士の交流や団体の活動理念の普及を目的としたもの（その団体等の所在地や活動範囲で行われるものに限る。）
- （4）神社・仏閣の縁日・祭礼（参拝客へのもてなしとして無償・実費程度で甘酒や餅をふるまうものに限る。）
- （5）商店街における祭り（商店街への集客を目的としたものを除く。）
- （6）市による市民祭、区民祭、花火大会のほか、産業振興、文化芸術振興、社会福祉振興を目的とした祭り（市が主催、共催又は事務局を担当するもの及び市有施設の指定管理者等が開催するものに限る。）
- （7）生産者団体による市内農業の活性化を目的としたもの（採取品の直売に限る。）
- （8）企業の敷地内での祭り（企業の従業員等が地域住民をもてなすために調理するものに限る。）

#### 2 営業と捉えられる形態（同様の形態で複数の行事に出店する、施設の屋号を掲げる、主催者から礼金・委託金等の出店に伴う対価を得る等といった営利活動と捉えられる出店を継続的に行うもの。）で食品を提供すること。

#### 3 その他、保健所長が業として食品を提供するとみなすこと。

### 【取扱食品・品目数】

行事で提供できる食品の種類と1施設当たりの品目数は、以下のとおりです。自身が提供可能な食品を選択ください。

| 出店者         |                  |               | 品 目                                                                                                                                                                                                                             | 品目数                                                                                              |
|-------------|------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 営<br>業<br>者 | 営<br>業<br>許<br>可 | 自動車           | ・許可自治体を確認した品目                                                                                                                                                                                                                   | ・左に同じ。                                                                                           |
|             |                  | 屋台型<br>臨時営業   | ・原則、全ての食材を現地で十分に加熱調理する食品<br>・調理工程が簡単な食品<br>✓ 氷を単純な構造の器具で削る等して、シロップ等をかけたいわゆるかき氷<br>✓ 市販品を注ぐ（マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む）、水や湯で抽出する（単純な構造の器具を使用するものに限る）等の飲料<br>✓ 非加熱又は加熱不十分な状態で喫食しても衛生上支障のない果物や加熱済みの食材を、調味料やたれ、液体状にした菓子等と合わせただけの食品 | ・1品目<br>✓ 同一種の器具及び同一の工程で調理するもの<br>✓ 混合せずに注ぐのみの清涼飲料水及び酒類は現地で調理する食品と同時提供可能。単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能。 |
|             |                  | 簡易固定型<br>臨時営業 | ・非加熱の食肉、魚介類及び鶏卵、生クリーム並びにソフトクリーム以外の食品                                                                                                                                                                                            | ・タンク容量に応じて1品目又は複数品目                                                                              |
|             | 営業届出             |               | ・衛生上支障のない範囲                                                                                                                                                                                                                     | ・衛生上支障のない範囲                                                                                      |
|             | 営業者以外            |               | ・原則、屋台型臨時営業に準じた食品<br>・食品営業施設で調理・販売等された食品                                                                                                                                                                                        | ・原則1品目<br>・衛生上支障のない範囲                                                                            |

第2号様式（1枚目）

（宛先）川崎市保健所長

| 担 当 | 合 議 | 係 長 | 課 長 |
|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     |     |

年 月 日

行事開催届

行事における食品提供について、関係書類を添えて届け出ます。

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |                                                                                             |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 主<br>催<br>者                                                                                                          | 名称<br>代表者                                                                                                                                                                                                             | (国、地方公共団体、法人又は団体に限る。)<br>(代表者に役職がある場合は、役職も記入する。)                                                                            |                                                                                             |                           |
|                                                                                                                      | 住所                                                                                                                                                                                                                    | (団体の住所（事務所等）又は代表者の住所)                                                                                                       |                                                                                             |                           |
|                                                                                                                      | 電話                                                                                                                                                                                                                    | 自宅・事務所等<br>当日緊急連絡先（携帯電話等）                                                                                                   |                                                                                             |                           |
|                                                                                                                      | 担当者                                                                                                                                                                                                                   | 氏名                                                                                                                          | 電話又はメール                                                                                     | (届出内容の確認や保健所からの指導に対応される方) |
| 行<br>事<br>の<br>概<br>要<br>（<br>場<br>所<br>・<br>名<br>称<br>・<br>期<br>間<br>・<br>規<br>模<br>・<br>衛<br>生<br>設<br>備<br>等<br>） | 開催<br>場所                                                                                                                                                                                                              | 川崎市 区<br><br>(住所及び開催場所の名称)                                                                                                  |                                                                                             |                           |
|                                                                                                                      | 名称                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                             |                                                                                             |                           |
|                                                                                                                      | 期間                                                                                                                                                                                                                    | 準備                                                                                                                          | 年 月 日 ( ) 時 ~ 時                                                                             |                           |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                       | 開催                                                                                                                          | 年 月 日 ( ) ~ 年 月 日 ( )<br>時 分 ~ 時 分<br>雨天 ( 決行 ・ 順延 ・ その他 )                                  |                           |
|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                       | 撤収                                                                                                                          | 年 月 日 ( ) 時 ~ 時                                                                             |                           |
|                                                                                                                      | 食品関係<br>施設数                                                                                                                                                                                                           | 施設<br>(うち営業者 施設)                                                                                                            | (出店者による出店概要書の写しを添付すること。)<br>(出店概要書（第1号様式）の写しには通し番号を付し、<br>出店施設の配置図に同じ番号を記入し、配置が分かるようにすること。) |                           |
|                                                                                                                      | 開催頻度                                                                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> 今回のみ <input type="checkbox"/> 毎年 <input type="checkbox"/> 箇月ごと<br><input type="checkbox"/> その他 ( ) |                                                                                             |                           |
| 会場内の<br>衛生設備                                                                                                         | <input type="checkbox"/> 手洗い設備 ( <input type="checkbox"/> せっけん・ハンドソープ <input type="checkbox"/> 消毒薬 )<br><input type="checkbox"/> 便所 (トイレ)<br><input type="checkbox"/> 廃棄物容器 (ゴミ箱)<br>(届出時に確保できていなくても、全て当日までには準備すること。) |                                                                                                                             |                                                                                             |                           |
| 来場人数<br>(想定)                                                                                                         | 人                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                             |                                                                                             |                           |

第2号様式（2枚目）

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 行事の種類（該当するものを選択する。） | <input type="checkbox"/> 地域行事（該当する番号に○をつける。）<br><b>※出店者のうち、営業者（ページ下部参照）は営業許可又は営業届出が必要です。</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                     | 1 学校・幼稚園・保育所、児童館、特別養護老人ホーム等の社会福祉施設・医療機関におけるバザー、祭り、餅つき（施設内や地域との交流を目的としたものに限る。）<br>2 町内会・自治会・マンション管理組合によるバザー・祭り・餅つき（居住者の交流を目的としたものに限る。）<br>3 2以外の地域の団体等による地域住民同士の交流や団体の活動理念の普及を目的としたもの（その団体等の所在地や活動範囲で行われるものに限る。）<br>4 神社・仏閣の縁日・祭礼（参拝客へのもてなしとして無償・実費程度で甘酒や餅をふるまうものに限る。）<br>5 商店街における祭り（商店街への集客を目的としたものを除く。）<br>6 市による市民祭、区民祭、花火大会のほか、産業振興、文化芸術振興、社会福祉振興を目的とした祭り（市が主催、共催又は事務局を担当するもの及び市有施設の指定管理者等が開催するものに限る。）<br>7 生産者団体による市内農業の活性化を目的としたもの（採取品の直売に限る。）<br>8 企業の敷地内での祭り（企業の従業員等が地域住民をもてなすために調理するものに限る。） |
|                     | <input type="checkbox"/> 上記以外（該当する番号に○をつける。）<br><b>※出店者は全て営業許可又は営業届出が必要です。</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                     | 1 神社・仏閣の縁日・祭礼（境内や沿道に屋台が出店し食品を提供するもの。）<br>2 スポーツの興行（リーグ戦や定期戦を含む。）／音楽・演芸等の公演<br>3 フードフェスティバル<br>4 その他（ ）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

添付書類

- 1 出店施設の配置図（開催場所平面図に手洗い設備、トイレ等主要設備の配置を記載したもの）
  - 2 出店者による出店概要書（第1号様式）の写し
- ※ 必要に応じて、開催チラシ、実施計画書等概要が把握できる書類や開催場所付近の地図等の添付をお願いする場合があります。
- ※ 様式中に記入しきれない場合は、別紙（書式自由）に必要事項を記入して添付してください。

**営業者**

地域行事以外に出店する者のほか、営業と捉えられる形態（同様の形態で複数の行事に出店する、施設の屋号を掲げる、主催者から礼金・委託金等の出店に伴う対価を得る等といった営利活動と捉えられる出店を継続的に行うもの。）で食品を提供する者をいう。