

屋台・露店・テントなどで食品を提供しようとする方へ

商業施設でのイベントや縁日などの行事において、簡易な施設(屋台、露店、テントなど)を設けて不特定多数を対象に食品を提供する場合は、原則として食品衛生法で定められている営業許可が必要です。また、営業にあたっては、営業施設の基準や取扱食品等の規定を守る必要があります。

営業できる場所

越谷市内に限られます。

許可業種

「飲食店営業(特定の食品)」

許可の有効期間

5年程度

許可の条件

申請された食品1品目に限る。

提供する食品

1施設で取り扱うことができる食品は、表に示す食品のうち1品目に限ります。
ただし、食品1品目に併せての飲物(既製品)の提供は認められています。

(例) 許可業種:飲食店営業(特定の食品) 許可条件:焼きそばに限る

野菜は固定店舗(飲食店営業)の厨房で洗浄、消毒やカットを行い、冷蔵庫で保管する。
肉はカット済みのものを仕入れる。
麺や調味料等は既製品のものを仕入れる。
屋台では、カット等の下処理はせず、炒めて提供する。

表 飲食店営業(特定の食品)の取扱食品

分 類	特定の食品と認める食品の名称
煮 物 類	おでん、煮込み、汁物、玉こんにゃく
焼 き 物 類	肉類の焼き物、魚介類の焼き物、焼き餅、野菜類の焼き物、焼き餃子、フランクフルト、ピザ、カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅、今川焼、ホットク、ローストナッツ
揚 げ 物 類	フライドポテト、コロツケ、揚げ餃子、揚げもんじゃ、フライ、ゼリーフライ、空揚げ、みそポテト、天ぷら、揚げドーナツ、揚げまんじゅう、カレーパン、チュロス、揚げパン、ドッグ
蒸 し 物 ・ ゆ で 物 類	野菜類の蒸し物、野菜類のゆで物、みそ田楽、蒸し餃子、水餃子、蒸しまんじゅう、蒸ししゅうまい、
たこ焼き・お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き、もんじゃ焼き、チヂミ
麺 類	ラーメン、かけそば、かけうどん、焼きそば、焼うどん
焼 き 菓 子 類	カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅、今川焼、ホットク、ローストナッツ
揚 げ 菓 子 類	揚げドーナツ、揚げまんじゅう、カレーパン、チュロス、揚げパン、ドッグ
あ め 菓 子 類	べっこうあめ、果実あめ、カルメ焼き
ポ ン 菓 子	ポン菓子
ポ ッ プ コ ー ン	ポップコーン
か き 氷	かき氷
果 実 チ ョ コ	果実チョコ
飲 物	飲物

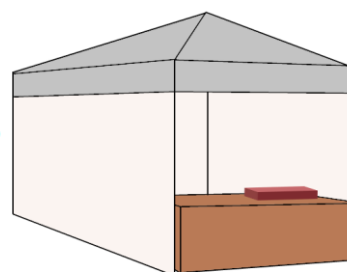
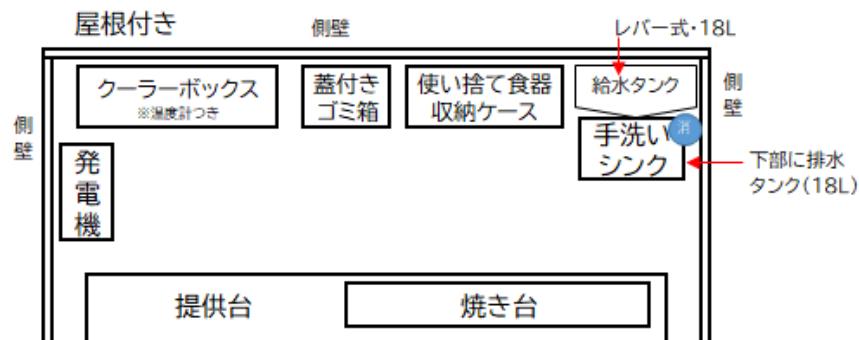
遵守事項

- 原材料のカットや下処理などの仕込み行為は簡易な施設で行うことはできません。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設や届出をした施設、又は食品衛生上支障のない専用施設で行う必要があります。また、下処理された食品は適切な温度管理がなされた衛生的な場所で保管してください。
- 同一の施設において、複数の許可を取得した場合であっても、営業中は1施設につき食品1品目しか扱えません。
- 飲物は容器包装に充填・密封されたものを販売する直前に開封・開栓して提供してください。

施設基準

構 造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができる広さがあり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造であること
洗 浄 設 備 及 び 手 洗 い 設 備	施設内に流水式手洗い設備(レバー式など、手指の再汚染が防止できるもの)を備え、手指を洗浄消毒するため、石けん・消毒液を入れた容器を設置すること 施設内に器具の洗浄設備があること(使い捨て飲食器のみを使用する場合はこの限りでない)
器 具 等 の 設 備	食品、添加物、器具等を衛生的に保管できる専用の設備があること 食品の提供数等に応じた十分な数量及び大きさの器具等があること
冷 蔵 設 備	温度管理が必要な食品を取り扱う場合は、冷却等に適した設備で、温度計を備えること(クーラーボックスなど冷蔵冷凍庫以外のもので保管する場合は、十分な量の冷媒を入れること)
給 水 設 備	貯水槽を使用する場合は、蛇口のついた18L以上の容量がある蓋の付いた容器を備えること
廃棄物処理設備	汚水槽は18L以上の容量があること 十分な大きさのある蓋つきゴミ箱を備えること

(例 使い捨て食器を使用する施設の場合)



公衆衛生上注意すること

- 使用する食材はできるだけ新鮮なものを選び、適切な温度で管理してください。
- 食材の消費期限が切れていないか、外観に異常はないか確認してから使用してください。
- 氷は仕入品又は食品製造用水(水道水)を用いて製氷されたものを使用してください。
- 手洗い設備は、適時使用できる状態にしてください。
- 食品を取扱う者は適時手を洗い、食品や容器などが汚染されないよう注意してください。
- 給水タンクを使用する場合は、出来るだけ使用する直前に給水を行ってください。
- 廃棄物及び排水の処理は適切に行ってください。

営業許可申請の手続き

1. 事前相談 越谷市内で営業する場合の申請先は、越谷市保健所となります。
施設の図面等を持参の上、保健所にご相談ください。

注意事項

- 「特定の食品」に該当しない食品は、簡易な施設では提供できません。
- 設備の共用は認められません(イベント会場の手洗い設備の共用など)。

2. 書類審査 営業する 2 週間前までに保健所に申請してください。

申請の際に必要な書類等

① 営業許可申請書

記載に当たっての注意事項は以下のとおりです。

「営業施設情報」欄

郵便番号欄は「343-0000」と記載してください。

施設の所在地欄は「越谷市内」と記載してください。

「備考」欄

営業に用いる施設の保管場所を記載してください。

別の施設で仕込みを行う場合は、その場所を記載すること。

貯水槽・汚水槽の容量(〇〇L)を記載すること。

② 施設の構造及び設備を示す平面図

③ 食品衛生責任者の資格者を証明する書類(写し可)

④ 申請手数料(17,600円、現金のみ)

⑤ (法人の場合)法人番号を確認できる書類(登記事項証明書等)(写し可)

⑥ 施設及び器具一式(申請受理後に保健所駐車場で確認します)

3. 施設検査 申請受理後、保健所の駐車場に施設及び器具一式を設置して、保健所職員による検査を実施します。

※駐車している車に接触することがないように、十分注意してください。

なお、施設基準に適合しない場合には許可になりませんので、不適事項を改善後、再検査を受けてください。

なお、イベント等により以下の条件を全て満たす場合は、保健所職員が現地で確認しますので、事前にご相談ください。

(①同一場所、②同日時、③複数出店される場合)

注意事項

土日祝日等、保健所の休業日の検査は行っておりません。施設検査日は必ず保健所の営業日になるよう調整してください。

4. 許可書の 施設検査から許可書の発行まで数日かかります。

交付 許可書が出来ましたら申請者へ連絡しますので、受け取りに来てください。