

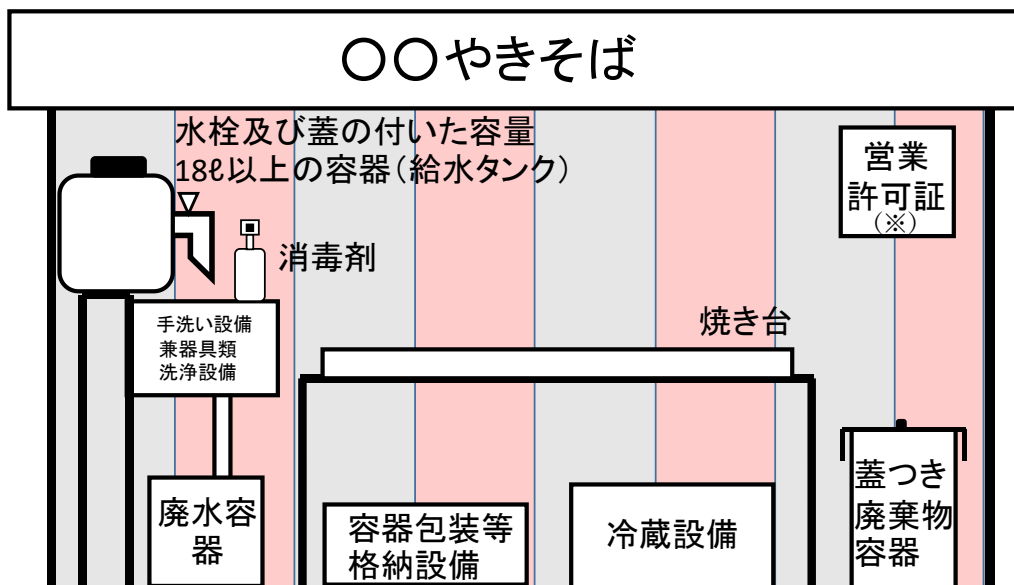
屋台型臨時営業者の皆様へ

必要な設備など

● 下記の設備をすべて設置してから営業しましょう。

すべての設備の準備が終わる前に営業を開始してはいけません。加熱前の食品や、調理に関係ない物品が、調理済の食品を汚染しないように、作業スペースを配置しましょう。

前から見た図



※営業許可証は掲示するか、営業時に常に携帯してください。

《営業を始める前に、各設備があるかチェックしましょう》

- 屋根、三方を囲う側壁（幕など）
- 給水タンク（水栓と蓋付き、18L以上、飲用に適する水入り）
- 洗浄設備兼手洗い設備、消毒剤
- 廃水タンク（蓋付き、給水タンクと同程度以上の容量のもの）
- 冷蔵設備（クーラーボックスなど）
- 廃棄物容器（蓋付きで耐水性のゴミ箱、ビニール袋のみは不可）
- 食品、容器包装などの格納容器（蓋付きで耐水性のもの）

施設基準

- 屋根及び側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には衛生的に保管できる構造の施設であること。
- 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。
- 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。
- 十分な容量の廃水容器を備えること。
- 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。
- 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蓋の付いた容器を備えること。
- 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。

取扱い可能な食品

- **1つの屋台（許可）で同時に取り扱える食品は1品目です！**

1品目：同一種の器具及び同一の工程で調理するもの。

衛生的に取り扱うことができる場合は、そうざいや菓子などの調理とともに、ドリンク（市販品を注ぐのみ）の提供も可能です。

- **全ての食材を現地で中心部まで十分に加熱しましょう！**

（例外として、かき氷、市販品を注ぐのみのドリンクなどは提供可能）。

調味料や薬味をトッピングする場合は、市販品または営業許可を受けた施設で仕込んだものを、加工することなくそのまま使用してください。

- **食材の仕込みは、現地で行うことはできません。**

仕込み：野菜の洗浄やカット、肉のカットや串うちなど。

仕込みは、営業許可を取得した厨房などで、イベント当日に行いましょう。

- **詳しくは神奈川県 HP をご覧ください。**

左記 QR コードからご覧いただけます。



神奈川県 HP

「屋台型臨時営業について」

小田原保健福祉事務所 食品衛生課
電話 0465-32-8000（代）
（神奈川県小田原合同庁舎4階）