

パシフィコ横浜で食品関係の営業等を行うにあたって

パシフィコ横浜展示ホール内で食品関係の営業を行う場合は、食品衛生法に基づく営業許可申請や営業届の提出等を行う必要があります。

●イベント主催者様へお願い●

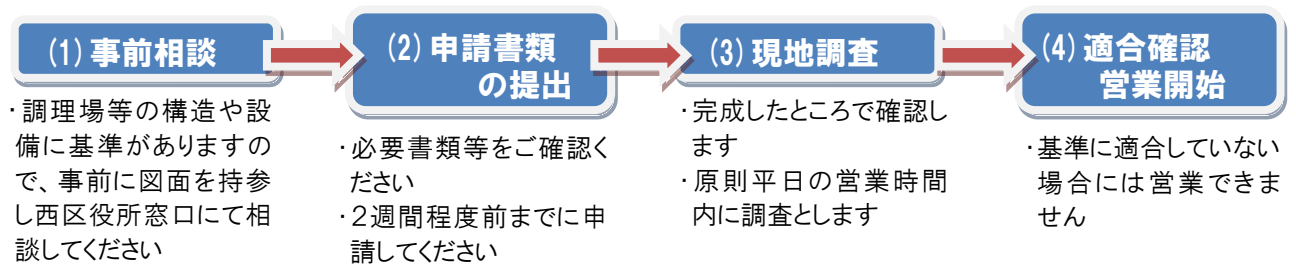
食品を扱う出店者が多いイベントにつきましては、主催者様で出店内容をしっかり把握し、会場の設営や設備の配置をご検討ください。開催にあたり主催者様より事前にご相談いただき、必要な手続き等は、なるべくお取りまとめいただきますよう、お願いいたします。

イベントの種類や営業内容によって、手続きの方法が異なります。下表をご確認の上、必要な手続きを行ってください。

イベントの種類	営業内容	必要な手続き
「行事における食品提供の取扱指導要領」 に該当する以下のイベント ・町内会等の住民組織が主催する運動会や夏祭り ・市民祭(横浜市が主催又は共催するもの) ・神社、仏閣等の縁日祭礼 ・農協、漁協等の各種団体が主催する農業祭、産業祭 ・福祉団体が行う各種行事 ・企業が地域住民等に対して行う企業祭(営業行為を除く) ・学校等(保育園、幼稚園を含む)が主催する学園祭、運動会、バザー	◎テントで調理して提供する、仕入れた食品を販売する、屋台、キッチンカーの出店など (提供可能な食品についてはお問合せください)	行事開催届 5 ページへ
上記以外のイベント	◎食品を調理して提供する(既製品の盛り付けのみ、飲料を注ぐのみの行為も含む)	営業許可申請 2 ページへ
	◎仕入れた <u>包装済</u> の食品(要冷蔵または要冷凍の食品、長期間保存ができない食品)を販売するまたは、包装されていない食品を <u>加工しない</u> <u>でそのまま</u> 販売する(販売に伴う試食等含む)場合 例)弁当、そうざい、洋生菓子、アイスクリームなど	営業届 5 ページへ
	◎生鮮食品(野菜、果物、米穀類(米や豆など)など)を加工せず販売する	
	◎許可取得済みの屋台やキッチンカー(横浜市内で営業可能な屋台や自動車)が出店する	行事概要届出書 5 ページへ
	◎販売はないが、食品を試食、試飲させる 注意:設備等の設置が必要になることがあります	
イベントの種類は問いません	◎調理の実演のみ(試食、持ち帰りなし)、料理教室、包装食品の無料配布	手続き不要

営業許可申請について

★営業許可申請の流れ



★必要書類等

1 営業許可申請書	必要事項を記入してください。
* (個人の場合) 運転免許証・住民票等	1の申請書に記載した申請者の確認のための提示書類です。6か月以内発行のもの(コピー可)をお持ちください。
2 施設の構造及び設備の概要	調理場の平面図を記載してください。別添でも可。
3 パシフィコ内レイアウト図	ホール内のブース及び客席の位置がわかるもの。
4 取扱い品目(食品)の一覧	調理、販売等をする食品について記載してください。(様式はありません)
* イベントのチラシ等	イベントの概要がわかるものがあればご添付ください。
5 申請手数料	短期営業(5か月を超えない) ※例 1/1~5/31 飲食店 13,500 円 菓子製造業 12,000 円など * その他の業種はお問合せください
6 廃業届	イベント終了後に届出するものですが、短期間の営業については申請時に合わせてお預かりいたしますのでご用意ください。

手続きについては[西区役所ホームページ\(食品関係営業許可申請\(新規\)\(固定店舗\)\)](#)をご確認ください。

ちょこっとQ&A

◎営業内容、業種などは事前に必ずご相談ください

ビールサーバーから紙コップに注いで提供するの？
→飲食店営業の許可が必要です

要冷蔵のお菓子を販売するの？
→営業届の提出が必要です

コーヒーをドリップして提供するの？
→飲食店営業の許可が必要です

包装された肉や魚を販売する場合は？
→営業届の提出が必要です

ドーナツを揚げて販売する場合は？
→その場で食べさせる形態は飲食店営業ですが、持ち帰り専用の場合は菓子製造業の許可が必要となる場合があります。事前にお問合せください

介護用食品の展示と試食を行う場合は？
→行事概要届出書の提出が必要です



西区のマスコットキャラクター
にしまろちゃん

★パシフィコ横浜内の許可施設の基準について

飲食店業、菓子製造業等	
施設基準	具体的内容等
◎調理場は区画されていること	A) 飲食店の調理場は隔壁等で客が容易に立ち入れない構造とすること 動物の展示イベントなど衛生上支障があるときは、前面、天面も含め完全に区画すること B) 隔壁等はパーテーション、テーブル、設備等で<u>固定とし、動かさないこと</u> キャスター付パーテーション、カーテン、看板などは区画とみなしません ※ 飲料を注ぐだけ、既製品を盛り付けるだけ等の簡易な営業の場合は、固定された隔壁は不要です(詳細は、お問合せください) C) 調理場は<u>隙間なく</u>区画するものとし、出入り口には扉等を設置すること D) 床や内壁の清掃に水が必要な場合は、床と床面から 1m 程度までの壁は耐水性材料で作られていること E) 営業許可申請ごとに施設設備は専用とする。ただし複数のブースで設備を共用し、同一の許可申請者で許可を取得する場合、ブース間には行き来ができるような構造とすること(図2 参照)
◎調理場内には使用に便利な位置に従事者用手洗設備を必要な個数設置すること ◎従事者用手洗設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること ◎調理場内には食品等の取扱い量に応じた流水式洗浄設備を設置すること	A) 設備は原則、直結給排水にて設置すること(上下水道に直結する給排水設備の整備が可能な場合、タンクによる給排水は認められません) * 上下水道に直結する給排水設備の整備が困難な場合は、ご相談ください B) 従事者用手洗設備の水栓は、センサー式、レバー式(肘で操作できるもの)、プッシュ式など、洗浄後の手指を汚染させずに止水できる構造であること C) 従事者用手洗設備には、石鹼、殺菌剤、ペーパータオルを設置すること D) 手洗設備や洗浄設備は調理等の内容に応じて設置数、設置場所を検討すること(盛付けや成型など手作業の多い工程がある場合は、使用に便利な場所に手洗設備を設置すること、また食品の仕込みや食器の洗浄などに応じて洗浄設備の数を設定すること)* 事前相談で確認します
◎冷蔵庫等	A) 冷蔵、冷凍が必要な食品を扱う場合には、十分に冷却保管できるものを設置すること B) 扱う食品にみあった容量のものを設置すること
◎トイレが備えられていること	A) パシフィコ内の既存設備で可
◎更衣場所	A) 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、調理場への出入りが容易な位置にあること(調理場での更衣はできません。パシフィコ内で更衣場所を設けてください。)

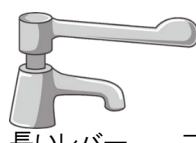
★施設、設備等の例

【図1】

手洗器の水栓は、
手を触れずに開閉
できること



センサー式



長いレバー



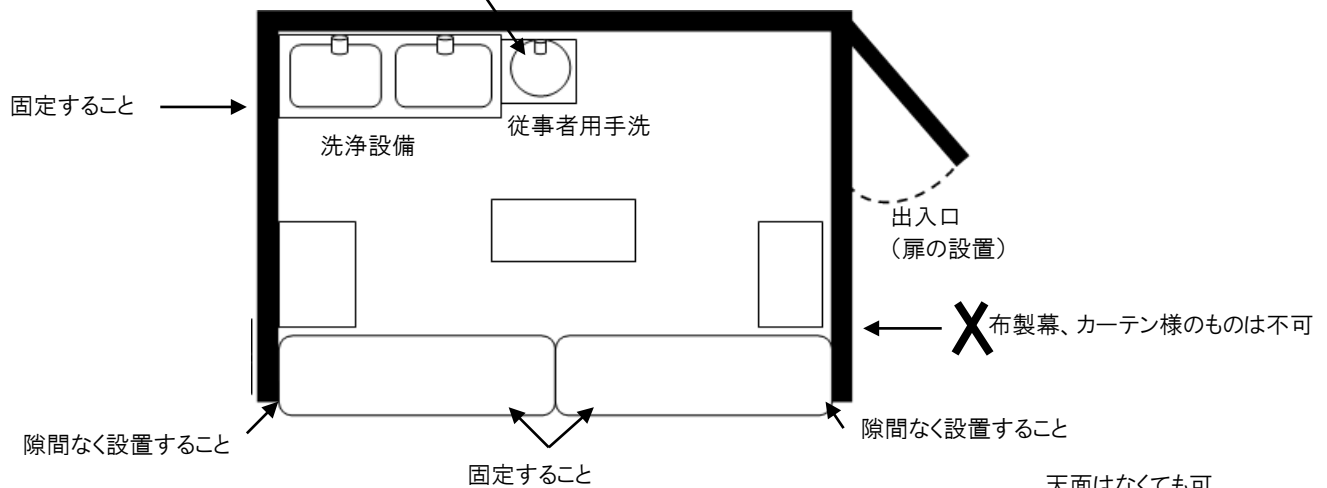
プッシュ式



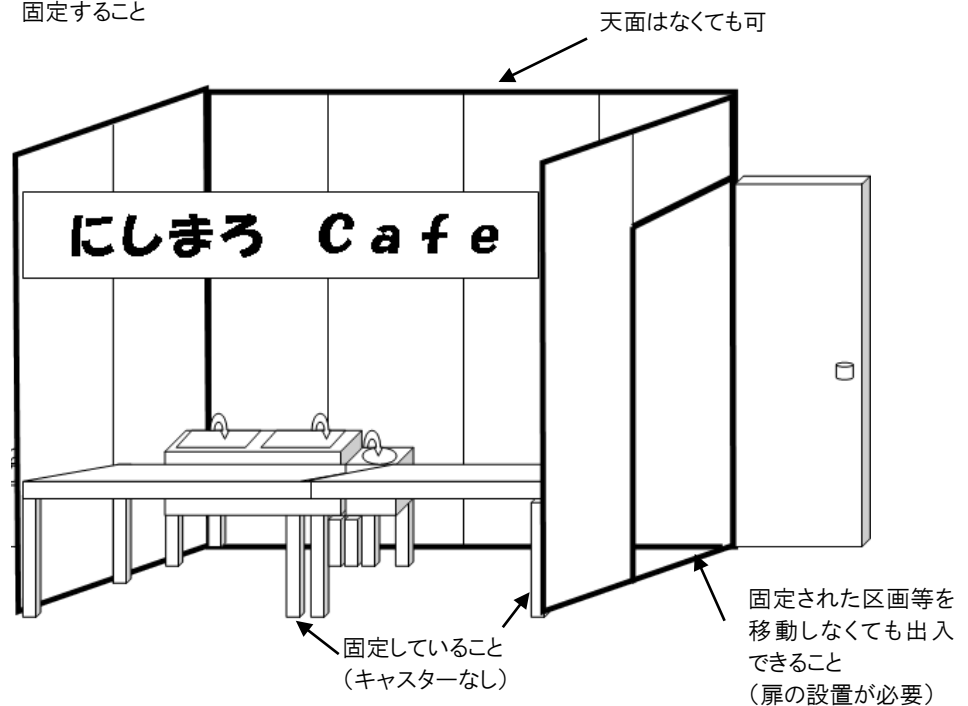
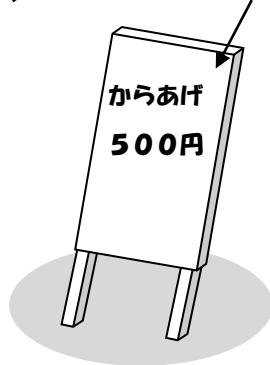
ハンドル式



短いレバー

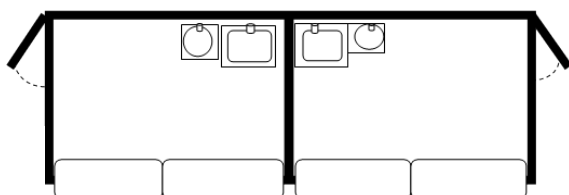


立て看板は区画とみなさな

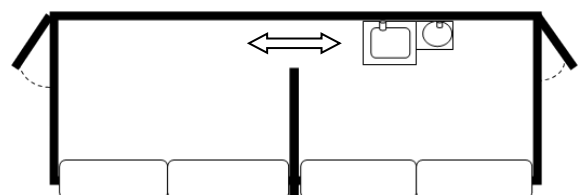


【図2】

営業者が別々であれば、各々に設備が必要です。



同じ営業者の場合で、設備を共用する時は、ブースの間で行き来ができるような構造にすること。設備は、使いやすいように、広さに応じて適切な数が必要で



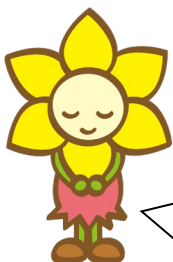
その他の営業の取扱いについて

営業許可を必要としない食品関係の手続きについては、事前に必ず西区役所生活衛生課にご確認ください。

手続き	必要書類
①行事開催届 (窓口での届出)	☐ 行事開催届 ☐ パシフィコ内のレイアウト図(食品を取り扱う場所の位置を示したもの) ☐ イベントチラシ、実施計画等 ※詳しい手続き方法は、 西区役所ホームページ(イベント・行事における食品の提供について) でご確認ください。
②営業届 (窓口または食品衛生申請等システムでの届出)	☐ 営業届 ☐ 廃業届(窓口で届出の場合) 本来はイベント終了後お届けいただくものですが、イベントが短期間のためお預かりします ※イベントのチラシ等があれば添付してください ※詳しい手続き方法は、 西区役所ホームページ(食品関係営業(許可を必要としない営業)の届出) でご確認ください
③行事概要届出書 (窓口での届出)	☐ 行事概要届出書(必要項目をご記入ください) ☐ パシフィコ内レイアウト図(食品取扱店舗の配置、トイレ、水場が分かるように記載) ☐ イベントのチラシ、パンフレット、実施計画書など行事の概要を把握できる書類 ☐ 食品取扱店舗の情報(屋号、店舗形態、調理行為の有無、提供食品、一日当たりの提供数等) 参考様式があります ※詳しい手続き方法は、 西区役所ホームページ(イベント・行事における食品の提供について) でご確認ください。

西区 イベント 食品

検索



出店にあたっては、余裕をもった事前相談・申請にご協力をお願いします。

☆問い合わせ☆

横浜市西福祉保健センター生活衛生課食品衛生係

横浜市西区中央 1-5-10 西区役所2F 28 番窓口

TEL:045-320-8442(平日 8:45~17:15)

E-mail:ni-syokuhin@city.yokohama.jp

