

食品の提供を伴うイベント主催者の方へ



静岡市では、露店営業や自動車営業（キッチンカー）が出店するイベント主催者の方に対し、イベント等開催届の提出をお願いしています。以下の事項についてご留意ください。

事前の留意事項

イベント等開催届の提出をお願いします。
(出店者様の氏名、提供品目、現地調理の有無、許可番号を記載)

許可や届出の確認

- 屋外で食品を調理・提供するには、露店形態又はキッチンカーによる飲食店営業の許可が必要です。出店者が静岡県内（静岡市、浜松市を含む）の営業許可を有するか確認してください。
- 物販の場合は、製造元の許可の有無、食品表示が貼付されているか、確認してください。

提供品目の確認

- 給廃水設備に制限があるため、提供品目に制限があります。



<禁止>

生食用食品
(刺身、寿司、生卵等)

<自粛>

- 生ジュース、生野菜・果実
- 冷やしキュウリ等

NG

<提供可能>

簡易な調理品で、
提供直前に加熱
(焼きもの、揚げ物等)

<条件付き>

- かき氷(市販の水を使用)
- アイスクリーム(既製品の
小分けのみ、シンクを用意)

注意



貯水・廃水設備の容量により、提供できるメニューや品目数が変わります。

40ℓ：1品目・簡易な調理、**80ℓ**：複数品目・2工程程度までの調理、**200ℓ**：複数品目・2工程以上

注意

当日の留意事項

出店者へのご指導・働きかけをお願いします。
(保健所職員も、イベントを巡回する場合があります。)

必要な設備の確認

- 衛生管理に必要な設備をご承知おきください。

共通
露店・自動車
営業

- 十分な容量の水
- 手洗い石けん
- 器具等の殺菌設備
- 営業許可証(必要な時に提示)

露店
営業

- 3方を囲うテント
- 冷蔵設備(保冷剤、温度計)
- 蓋付きのゴミ箱
- 器具等の保管容器
- シンク又は排水バケツ

食中毒の防止

- 出店者は、**HACCPに沿った衛生管理**が必要です。食中毒防止が図られるようにご配慮をお願いします。

つけない

ふやさない

やっつける

HACCPに取り組み、食中毒予防3原則を遵守

露店

平成26年
大規模食中毒発生
患者数 **510名**

腸管出血性大腸菌
0157



スマホのカメラで！

食の安全・安心に関する
情報をユーモアを交えて
紹介しています！



たべしず動画

お届出先 静岡市保健所

食品衛生課
保健所清水支所

静岡市葵区城東町24番1号
静岡市清水区旭町6番8号

TEL 054-249-3161
TEL 054-354-2214

