

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）など、特定の場所を定めない営業について、営業の実態把握や事前指導等のため、イベント主催者の方々に対し、保健所へのイベント等開催届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。届出には、出店者様の氏名、提供品目、現地調理の有無、許可番号を記載してください。

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等の許可が必要です。出店者が静岡県内の営業許可を有するか確認してください（静岡市、浜松市を含む）。

物販の場合は、製造元が製造業の許可を有するか、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

これらの営業は、給排水設備に制限があるため、食品の取り扱いに**特別な注意**が必要です。露店、キッチンカーそれぞれについて、提供食品の確認をお願いします。



露店

<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
■ アイスクリーム
■ 米飯、酒類等の調整

注意



キッチンカー

貯水・排水タンクの容量により、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)

当日の留意事項



出店者が適切な管理運営をするよう、ご指導をお願いします。保健所職員も、必要に応じてイベントを巡回する場合があります。

必要な設備の確認

出店者が衛生管理に必要な設備を欠くことがないように確認をお願いします。

共通

- 十分な容量の水
- 手指消毒液
- 器具等の殺菌設備
- 営業許可証(必要な時に提示)

露店営業

- 天井と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**に沿った衛生管理を実施する必要があります。食中毒防止が図られるように格別の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

平成26年

露店

大規模食中毒発生
患者数 **510**名

腸管出血性大腸菌
0157

提出先



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 清水区役所2階

TEL 054-249-3161

TEL 054-354-2214

電子申請 URL (インターネット) <https://logoform.jp/f/EGID/>