

# 食品の提供を伴う イベントの主催者の方へ

イベントで飲食物等を提供する際は、衛生管理の周知のため、保健所への届出をお願いしています

## 出店情報の提出をお願いします

(出店者の氏名・提供品目・現地調理の有無・許可番号など)

### 営業許可・届出の確認

- ・ 露店(屋台)やキッチンカーで調理を伴う食品を提供するには、飲食店営業の許可が必要です
- ・ 静岡県内の許可証の提示を受けてください
- ・ 物販の場合も、届出が必要な場合があります



キッチンカー

### 提供品目の確認

- ・ 許可取得時の水タンクの容量により、異なります。

40L: 1品目・簡易な調理

80L: 複数品目・2工程程度の調理

200L: 複数品目・工程の制限はない

### お願い

- ・ 保健所職員の巡回指導に御協力をお願いします。
- ・ 出店者への情報提供や御指導をお願いします。



露店

### 提供品目の確認

- ・ 提供する食品に制限があります
- ・ 特に冷蔵管理が必要な食品は注意!

OK

#### 提供可能なメニュー例

- ・ 提供直前に加熱する食品(焼きそば、たこ焼きなど)
- ・ かき氷(市販の氷を使用し専用の保冷ボックスで保管)
- ・ アイスクリーム(既製品の小分けのみ)

#### 提供不可なメニュー例

- ・ 生食用食品  
(刺身、寿司、生卵等)



#### 提供自粛のメニュー例

- ・ 生ジュース、生野菜、浅漬け、冷やしきゅうり
- ・ 冷加熱工程がなく、洗浄・殺菌・低温管理を要する食品
- ・ 前日に調理した食品(再加熱含む)