

～イベント等における食品の取扱いについて～ (イベントへ出店する皆様へ)

不特定多数の方に有料で食品を調理・提供する場合、食品衛生法に規定する営業許可が必要となります。また、営業許可証は施設(テントやキッチンカー)毎に必要なになります。

イベント出店時には、営業許可を取得していることがわかるよう営業許可証の原本を携帯し、以下の事項に十分注意して営業しましょう。

□ 営業に必要な設備は整っていますか？

- ・テントの三方囲いやシンク、提供品目に応じた容量のタンク等が必要です。
- ・静岡県内で取得した営業許可証があれば、浜松市内で営業が可能です。



□ 調理担当者の体調確認はしましたか？

- ・下痢、腹痛、吐き気(嘔吐)等の症状がある人は食品を扱わないようにしましょう。
- ・食品を扱う前は、しっかり手を洗いましょう。
- ・必要に応じて使い捨て手袋を使用しましょう。



□ 施設の規模や調理能力に見合った提供品目になっていますか？

- ・提供品目は**原則1店舗1品目**としてください。
- ・露店でアイスクリームの販売は、既製品の小分け(ディッシュアップ等)に限ります。



□ 表示のない商品を販売していませんか？

- ・既製品を販売するときは、食品表示が必要です。
- ・営業許可を取得している施設で製造された商品を販売してください。



□ 食材は衛生的に管理できますか？

- ・冷蔵が必要な原材料は、調理直前まで冷蔵してください。
- ・かき氷の氷は、冰雪製造業の許可を取得した施設で作られたものを使ってください。



□ 食中毒のリスクが高いメニューを提供していませんか？

- ・生食用食品(刺身、生食用食肉、生卵等)は提供できません。
- ・中心まで火が通っていない食品(半熟卵、レアなお肉等)や生野菜の提供は避けてください。



□ 下処理は許可施設等で衛生的に行いましたか？

- ・食品は前日に調理せず、提供直前に中心部まで十分加熱してください。
- ・カット済み野菜等を利用する等、現地での調理は簡易なものにしてください。



営業許可証の取得には1週間程度お時間をいただきます。時間に余裕をもってご準備ください。



※利用者から体調不良等の申し出があった場合は、直ちに保健所へ届け出てください。



【中央区(※三方原地区を除く)】
浜松市保健所 生活衛生課
浜松市中央区鴨江2-11-2
TEL: 053-453-6114

【中央区(※三方原地区のみ)、浜名区、天竜区】
浜松市保健所 保健所浜北支所
浜松市浜名区貴布祢3000
TEL: 053-585-1398

※三方原地区: 初生町、三方原町、東三方町、豊岡町、三幸町、大原町、根洗町