行事を主催される皆さまへ

1 目的

行事開催届は食中毒の発生など食品による健康被害の発生に備えて、保健所が 事前に行事における出店状況を把握し、取り扱う飲食物や提供方法に対して必要 な指導を行うことを目的としています。

なお、この届出は食品衛生法に基づく許可申請(営業許可)及び営業届出とは 異なります。

2 提出書類及び提出期限

様式第1号から第2号までを行事開催のおおむね14日前までに提出してください。

3 主催者の責任

<u>営業に該当する出店者には、営業許可を取得させる又は営業届を提出させてく</u> ださい。

行事で飲食物を提供する際には、設備の整った一般的な固定店舗以上に衛生的な管理が必要なため、各出店者に対して遵守すべき衛生管理(別添「出店者のみなさまへ」)を周知徹底してください。

出店者一覧表(様式第2号)の内容について取扱品目が適正であること等記入 内容に不備がないことを確認し、主催者の責任のもと提出してください。

行事で取り扱った飲食物に起因した食中毒等の発生が疑われる場合は、直ちに 届を提出した保健所に通報してください。

4 取り扱える品目

(1) 既に千葉県内一円で「屋台・露店等での飲食店営業」又は「自動車を利用して行う 営業」の許可を有している者や「臨時施設での飲食店営業」の許可を有している者 それぞれの許可条件の範囲内で営業可能です。

(2) 既に営業届出済の者

営業届出で認められている範囲内で営業可能です。

(3)(1)、(2)以外の者で営業に該当しない出店者

「屋台・露店等での飲食店営業取扱要綱」に準拠します。

ア 提供できない食品

- ・ 米飯類(例:おにぎり、カレーライス)
- 調理パン類(例:サンドイッチ、ハンバーガー)
- 漬物(例:きゅうりの1本漬け等の浅漬け)
- ・ 生食用野菜、生食用鮮魚介類、生食用食肉、生卵 (原材料として使用し、加熱調理して提供する場合を除く。)
- 冷蔵保存を要する生クリーム類及び乳類 (原材料として使用し、加熱調理して提供する場合を除く。)

千葉県

イ 提供できる食品(営業に該当しない出店者)

分類	取扱品目例	備考
加熱調理食品	調理工程が簡易で、客への提供を行う直前に	同一開催日に
	加熱調理を行うもの。	取り扱うこと
	おでん、焼鳥、たこ焼、いか焼、焼そば、お	ができるのは
	好み焼、ドッグ類、ラーメン、今川焼、ドー	1分類1品目
	ナッツ、焼だんご類、焼まんじゅう類	まで。
非加熱	かき氷、ところてん、アイスクリーム類(ディ	
調理食品	ッシュアップアイス及び押し出し式アイス)	併せて飲料も
その他	チョコバナナ、りんご飴、わたあめ	取り扱える。
飲料	(ア)缶、瓶、ペットボトル、ディスペンサ	
	一等に密封充填された清涼飲料水及び	
	酒類を、その場で開封しコップ等に直接	同一開催日に
	注ぐ。	取り扱うこと
	(イ)(ア)の清涼飲料水同士、酒類同士及び	ができる品目
	清涼飲料水と酒類を提供するコップに	数に制限はな
	直接注ぐ。	数にでいるる い。
	(ウ)コーヒー、紅茶等を熱湯により抽出し、	010
	提供	
	(エ)(ア)から(ウ)に氷を加えて提供	

※なお、包装品を仕入れて販売のみをする場合であっても、食品営業許可や営業届が必要な場合があります。不明点については保健所にお問い合わせください。

5 問い合わせ先

行事を開催する場所を管轄する保健所(健康福祉センター)

※不明点については主催者が取りまとめの上、管轄の保健所(健康福祉センター)にお問い合わせください。