

1 届出の目的

行事開催届(実行委員会にて提出)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 取り扱える品目

「行事で取り扱える飲食物一覧」の中から1つの施設につき原則1品目での出店となります。また、キュウリの一本漬けといった非加熱の野菜の提供や、生クリーム等のトッピングはできません。ただし、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、出店される方については、許可条件の範囲内で営業可能です。

■行事で取り扱える飲食物一覧

加熱食品で調理工程が簡単なもの

分類	取扱品目(例)
煮物・汁物類	おでん、豚汁
焼き物類	焼き鳥、お好み焼き、たこ焼き、フランクフルト、焼きトウモロコシ、イカ焼き
茹で物・蒸し物類	田楽、じゃがバター
麺類	ラーメン、焼きそば、うどん、そば
揚げ物類	鶏唐揚げ、コロッケ、フライドポテト、アメリカンドッグ
菓子類	今川焼き、たい焼き、ドーナツ、ベビーカステラ、ポップコーン、焼き団子、おしるこ

上記以外で調理工程が簡単なもの

分類	取扱品目(例)
飲み物	清涼飲料水(食品衛生で定められている規格基準に合致するもの)
削氷	かき氷(食品衛生で定められている規格基準に合致する氷を使用)
アイスクリーム類	ディッシュアップアイス、押し出し式アイス
その他	チョコバナナ、りんご飴、わたあめ

行事で調理が認められない食品(例)

・弁当、おにぎり、寿司、カレーライス等の米飯類・ハンバーガー、サンドイッチ等の調理パン類・生クリーム類を使用した食品

行事で販売ができない食品

・生の食肉、鮮魚介類の未包装での販売は、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

行事での包装品販売について

・包装品を仕入れて、そのまま開封せずに販売することに食品衛生法に基づく営業許可を取得する必要はありませんが、別途営業届

出を要する場合があります。また、包装品の製造に当たっては、製造品目に応じた食品衛生法に基づく営業許可が必要となります。

該当する出店者には、許可証の写しを提出してもらおう等営業許可の有無を事前に確認してください。

また、包装品には、消費(賞味)期限、保存方法、アレルギー等の表示が必要です。

名称	焼菓子
原材料名	大豆(カナダ)、バター、牛乳、砂糖、卵黄(卵を含む)
添加物	香料、レシチン(大豆由来)
内容量	1本
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。
販売者	〇〇商事株式会社 千葉県〇〇市〇〇-1
製造者	有限会社〇〇食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123

【表示例】国内製造された菓子
※はじめての食品表示(千葉県)から抜粋

栄養成分表示1本(25g)当たり	
熱量	116kcal
たんぱく質	5g
脂質	8g
炭水化物	7g
食塩相当量	0.1g