

屋台 は、

「**焼く**」「**煮る**」「**蒸す**」「**揚げる**」だけ
の専門店



屋外での食品の提供は、キッチンカーでの調理が原則です。

昔から屋台は「やきそば」や「たこ焼き」など、特定の調理の専門店です。

最近、B 級グルメのはやりとともに、「なんでも屋台でできる」と考える誤った風潮が食品事故の面から問題となっています。

周辺環境の影響を受けやすいテントなどの簡易な施設でできることは、**既製品や下処理のいらな**

い食材を「**焼く**」「**煮る**」「**蒸す**」「**揚げる**」だけで終わり。

安全・安心な食品提供のため、施設に応じた食品の提供を心がけましょう。



埼玉県狭山保健所

生活衛生・薬事担当