

LOHAS FESTA
東京：出店者マニュアル

ver.1 0.0 1.29

監修：行政書士 椋木法務事務所 行政書士 椋木 マキ

目次

1、食料品の販売について	3
2、調理品の販売について	5
テント等の簡易な施設の要件	5
調理品の取り扱い品目例	6
①テント等の簡易な施設で取り扱う場合	6
②給排水要件など、一定の設備要件が満たせる場合	7
禁止されている行為	8
3、お酒の販売について	8
4、届出の流れ	9

1 食料品の販売について

食品の販売を行う場合、指定の用紙で「行事における臨時出店届」（以下、「臨時出店届」という）を事務局まで提出して頂きます。事務局より所轄の保健所へ届出を行います。

※「行事における臨時出店届」の対象出店者は、イベントや行事への参加が年5日以内であることと定められています。ロハスフェスタ開催までに、他のイベントへの「行事における臨時出店届」での出店実績があり、その日数が、今年の年初から数えて、ロハスフェスタと合わせて5日を超える方は、営業行為とみなされ別途「臨時営業許可」の取得が必要となります。該当する場合は事務局までお問い合わせ下さい。

※ここでの食品営業許可は、既存の固定店舗や施設での許可をさします。

※家庭のキッチンで製造されたものの販売はできません。

食料品販売行為として取り扱うことのできる食品

食品衛生法上の販売許可が不要な食品及び食料品等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品

例：野菜、果実、煮豆、佃煮、漬物、魚介加工品、菓子（洋生菓子を除く。）、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品

※野菜、果実以外は許可業者が製造し、容器包装に入れられたものをそのまま販売する場合に限る

具体例

◆クッキー・焼き菓子

→菓子製造業許可を持つ業者が製造し、包装・表示がされたものを販売すること。

◆パン類

→飲食店営業許可、菓子製造業許可を持つ業者が製造し、包装・表示がされたものを販売すること。

※その場で生クリーム等をトッピングする、サンドイッチにする等の調製は不可

◆野菜・果物類

→原則として加工せずに販売を行うこと。

※フルーツの皮をその場でむいて提供したり、その場でカットフルーツにして提供することは不可。

※サービスの一環として、大根の葉っぱを落として提供する、キャベツを半玉にカットして提供する、は可

◆ジャム類

→長期保存可能なビン詰めの場合、食品製造業許可を持つ業者が製造し表示がなされたものを販売すること。

◆お弁当類

→飲食店営業許可を持つ業者が製造し、包装・表示がされたものを販売すること。

※サンドイッチ類、サラダ、おかず類もお弁当扱いになります。

※さしみ、すし等の生ものは取扱不可

◆アイスクリーム類

→アイスクリーム類製造業許可を持つ業者が製造し、容器入りで表示がなされたものを販売すること。

※試食を行う場合は、届出用紙に「試食（試飲）あり」と記入して下さい。また、提供の際には清潔な器具を使用し、消毒用アルコールや冷蔵設備を用意するなど、衛生上細心の注意を払って頂くようお願い致します。

2、調理品の製造販売について

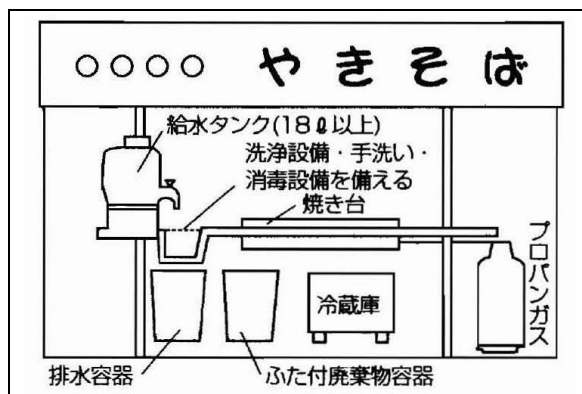
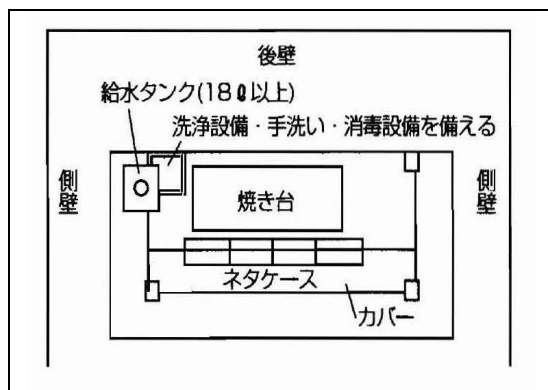
臨時出店届で扱える品目は限定されており、品目によって必要な設備が異なります。

【テント等の簡易な施設の要件】

構造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること
給水設備	蛇口のついた容量18リットル以上のふたのついた容器（コック式ポリタンク等） 使用する水は、水道水または水道法に定める水質管理基準に適合する水であること

	(飲料に適するもの)
洗浄設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること
排水設備	排水容器を備えること
冷蔵設備	必要に応じて、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備を備えること
	(電気式冷蔵庫、保冷材入りクーラーボックス等)
格納設備	食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること
食器類	食器類は一回使用した後に廃棄するものを使用すること
廃棄用設備	廃棄物(客が使用した食器類を含む)を衛生的に処理するためのふたの付いた容器を備えること(ふた付ポリバケツ等)
消毒設備	手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備えること
	(カット綿等に消毒用アルコールを含ませたものを容器入れたもの、ポンプ式容器に入った消毒用アルコール等)

「テント等の簡易な施設」設備のイメージ図



【調理品の取扱品目例】

①テント等の簡易な施設で取り扱う場合 ※調理は一品目に限る

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品
煮物類	・事前に仕込み(細切り、煮込み等)し、その場で煮込んだもの
焼き物類	・事前に仕込み(細切り)し冷蔵した具をその場で焼いたもの

	焼き肉類（串に刺したのものも含む）にあつては、その場で短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼き類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切り等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあつては、許可施設で製造されたピザ生地に事前に細切りにした具をのせて、その場で焼いたもの
茹で物 蒸し物類	農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
めん類 （焼きそば類等）	・焼きそば ・焼きそば類似品にあつては、焼きそばとめんの種類が異なるだけで、水さらし等の工程が無く焼きそばと調理工程が同等のもの（例：焼きビーフン、チャプチェ 等）
揚げ物類	・事前に仕込み（細切り等）した具を、その場で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫茶類	・事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ドッグ類	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか、油で揚げたもの ・ホットドッグ類 ・ハンバーガー類（パンに、熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの）
酒類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・ビールサーバーによる提供には、専門の業者により管理調製されたサーバーを用いること ※缶入り、瓶入りのお酒をドリンクメニューではなく単独で販売する場合は、別途所轄の税務署による「期限付き酒類小売業許可」が必要
レトルト食品 無菌包装米飯	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品
焼菓子類	・事前に仕込み（混合、成形等）した具をその場で焼いたもの
揚げ菓子類	・事前に仕込み（混合、成形等）した具をその場で揚げたもの
その他	・蒸しパン ・果実チョコ（果実を使用したチョコフォンデュ）

②給排水要件など、一定の設備要件が満たせる場合

分類	取扱の要件	調理提供の 施設設備の要件
カレーライス類	☆カレールー ・野菜等は、許可施設又は清潔な場所で事前に仕込んだもの	・流水式洗浄設備 ・流水式受槽式手洗い設備

	<p>とすること</p> <ul style="list-style-type: none"> ・当日煮込んだものとすること ・残品の翌日への持ち越しはしないこと <p>☆ライス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・できる限りレトルト又は無菌包装米を使用すること ・炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること 	<p>※いずれも給排水設備を完備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じて冷蔵設備
<p>めん類</p> <ul style="list-style-type: none"> ・うどん ・そば ・ラーメン等 	<p>☆めん</p> <ul style="list-style-type: none"> ・許可施設または清潔な場所で仕込んだものを使用すること ・当日に茹で、当日調製した汁をかけるものとすること（水さらしは不可） ・必要に応じて冷蔵、冷凍など適切に保管すること <p>☆かけ汁</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調製は当日に行うこと <p>☆具材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものとすること（生卵は不可） ・盛り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> ・流水式洗浄設備 ・流水式受槽式手洗い設備 <p>※いずれも給排水設備を完備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・必要に応じて冷蔵設備
<p>パスタ</p>	<p>☆パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだもの（乾麺を含む）を使用すること <p>☆パスタソース</p> <p>上記のカレーの取り扱いに準すること （当日調製またはレトルト食品に限るなど）</p>	
<p>アイスクリーム</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること ・提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること ・ディッシュアップでは、使用の都度器具を洗浄すること ・カセット式の場合も、汚染の都度、機械・器具等を洗浄すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・流水式洗浄設備 ・流水式受槽式手洗い設備 <p>※いずれも給排水設備を完備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍設備

※以上は例示ですので、類似する品目であれば出店可能です。事務局までご相談下さい。

【禁止されている行為】 ※調理加工は提供の直前に加熱すること

- 1、さしみ、すし等生物の取り扱い、弁当類、サンドイッチなどの調製
- 2、クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム類）を使用した食品の調理加工 ※クレープに生クリームをトッピングする等。P7の設備要件に合致した設備、設備要件に合致し、許可を受けた自動車販売なら可
- 3、魚介類や食肉、牛乳等乳製品の販売 ※設備要件に合致し、許可を受けた自動車販売なら可
- 4、原材料の一次加工（野菜をきざむ、たこ焼きのたこを切る等仕込み行為）

3、お酒の販売について

缶ビールや瓶ビール、清酒や焼酎等を、飲食店のドリンクメニューとしてではなく、商品としてする場合は、所轄の税務署で酒類小売業の許可を得る必要があります。ただし、酒類小売業の許可は露店では取得することができません。

例外的に、酒造メーカー（酒類製造業免許を持つ業者）や、店舗をかまえて酒類小売業免許を持つ業者が、臨時に催事等で出店する場合に「期限付酒類小売業免許」を取得して、催事や露店でお酒の販売をすることは可能です。

【酒類販売業許可が不要な行為】

- ◆露店及び自動車飲食店営業許可を持つ店舗が、ビールサーバーを設置し、ドリンクメニューとしてビールを販売する行為
- ◆缶ビールや瓶ビールを開栓し、コップと共に提供する行為（料飲行為に該当）

4、届出の流れ

①出店品目を決め、必要な要件を確認して頂きます。

不明な点等はロハスフェスタ事務局までお問い合わせ下さい。

↓

②必要な備品を揃える等の要件を整え、指定の必要書類を作成します。

↓

③事務局が指定する期日までに 必要書類を提出して下さい。

☆自動車で移動販売を既に営まれている方は、東京都内一円で有効な自動車での営業許可証（飲食店、喫茶店、菓子製造等）の控えを事務局までご提出下さい。※許可をお持ちでない場合は、出店をお断りさせていただきます。

ロハスフェスタ 東京出店者マニュアル追記1 (100202)

～カレーライス類 うどん・そば等めん類 パスタ の出店をご希望の皆様へ～

P7 ②給排水要件など、一定の設備要件が満たせる場合 の施設について

上記メニューは過去の食中毒等の事故例より、衛生的な環境を確保するための設備の要件がより厳しく規定されております。

表中の設備の具体例

流水式洗浄設備 ・流水式受槽式手洗い設備 ※いずれも給排水設備を完備 ・必要に応じて冷蔵設備	・設備に直接上水道水がひけること ・シンクを備えていること ・排水設備が整っていること ・冷蔵設備（電気式冷蔵庫または保冷材を完備したクーラーボックス）
---	---

会場設備の都合上、出店ブースの数が限られておりますので、お申込みの際は事務局までお問い合わせ下さい。