

ガーデンシティ多摩センターこどもまつり 2019

テントバザール出店応募要領

■必ず以下の書類をご熟読の上、ご応募ください。

◎テントバザール出店応募要領

◎行事において簡易な施設で食品を提供する皆さんへ

～臨時出店について～

■出店申込に係る提出書類

※3月22日（金）事務局必着にてご郵送ください。

以下の書類を取り揃え、ご提出の前には記入漏れ等がないかご確認ください。
また、ご提出された書類は返却いたしませんのでご承知おきください。

出店申込書

行事における臨時出店届（食品を取り扱う場合のみ）

暴力団等反社会的勢力ではないことの表明・確約書

出店に係る誓約書

出店者の概要が分かる書類（1ページ「3.へ」参照）

■書類郵送先・問い合わせ先

多摩センター地区連絡協議会事務局

〒206-0034

多摩市鶴牧1-24-1 新都市センタービル4F 新都市センター開発株式会社内

電話：090-8946-9909

（土・日・祝日を除く10:00～17:00）

■主 催

ガーデンシティ多摩センターこどもまつり 2019 実行委員会

（事務局：多摩センター地区連絡協議会）

2019年3月

ガーデンシティ多摩センターこどもまつり 2019 実行委員会

テントバザール出店応募要領

【開催の趣旨】

毎年恒例の「ガーデンシティ多摩センターこどもまつり」は、ゴールデンウィークの多摩センターに賑わいを創出するイベントとして、地域への定着、更なる発展を目指しています。

多摩ニュータウンにおいて少子高齢化が顕著になるなか、『こども』たちの限らない力とあふれるエネルギーを借り、年齢を問わず大人たちが童心に返り心が解き放たれるひとときを提供します。同時に、来場者に次世代を温かく守り育てることの大切さを実感してもらい、街に一体感が生まれることを期待します。

【テントバザール 開催の趣旨】

「こどもまつり」を盛り上げるために、物販・飲食・活動PR等、出店ブースを設けます。

つきましては、開催の趣旨を配慮の上、出店内容をご検討下さい。

イベントのテーマである「こどもまつり」の雰囲気づくりにご協力をお願いいたします。

1. 開催期間（出店期間）…2019年5月3日（金）～5日（日）の3日間

2. 開催時間（出店時間）…午前10時から午後6時まで

3. 出店の条件等について

イ 出店内容は、当イベントの趣旨に適する物品販売、飲食販売、展示、活動PR等とし、次の行為等は禁止します。

- ・法令に違反するもの及び風紀を著しく乱すもの
- ・射幸心を煽るもの（華美な景品付くじの販売等）
- ・来場者に迷惑のかかるもの（強引な勧誘、テント外での販売、通行の妨げや危険を伴う行為等）
- ・出店団体の活動資金の獲得を目的とした募金・寄付活動
- ・テント内やテント周りでの飲酒。（お客様からは運営側の一員と見られています。）
- ・テント内やテント周りでの喫煙（「多摩市まちの環境美化条例」により喫煙は禁止されています。）

ロ 出店できるのは、多摩市又は多摩ニュータウン地域で活動している団体とします（政治・宗教団体は不可）。

ハ 出店できるテント数は1団体1張とします。また、いかなる場合においても、テント横幕を外し複数のテントを連結して使用することは禁止します。

ニ 暴力団員又は暴力団密接関係者等の出店はお断りいたします。

出店申込みにあたっては、警察当局の指導により、「暴力団等反社会的勢力ではないことの表明・確約書」（別紙）をご提出いただきます。申込受付後に出店者が暴力団員、及び暴力団密接関係者等であることが判明した場合には、出店を取り消させていただきます。

ホ 上記のほか、以下の方についても出店をお断りする場合があります。

- ・過去の当協議会が開催するイベントにおけるテントバザールにおいて、出店応募要領等に違反した団体
- ・過去の当協議会が開催するイベントにおけるテントバザールにおいて、出店責任者等との音信不通、書類提出や使用料等入金の遅延等があり事務局の業務に著しい支障をもたらした団体

ヘ 出店申込みにあたっては、出店者の概要が分かる書類（例：団体の活動案内パンフレット、活動記録、

会則、広報物等で、多摩市又は多摩ニュータウン地域で活動していること、もしくは事業所等があることが分かるものを提出していただきます。

ト 出店は必ず3日間行い、午前10時から午後6時まで開店してください(午後6時前に閉店しないでください)。

チ 商品等に対する苦情、販売上のトラブル、事故等については、出店団体に責任を負っていただきます。

リ 売上金はすべて各出店者のものになります(主催者が徴収することはありません)。

ヌ 出店団体の役職員等が出店責任者となり、イベント当日を含め事務局からの連絡、要請に対応していただきます。「出店に係る誓約書」に団体の代表者及び出店責任者が記名押印のうえ、実行委員会事務局に提出してください。なお、団体の代表者が出店責任者を兼ねられても結構です。

4. 飲食販売(飲食店行為及び菓子製造行為)について

イ 当イベントでの飲食店行為及び菓子製造行為(以下「飲食販売」という)は、保健所が規定する「行事」(地方公共団体が公共の目的で不特定多数を対象として実施するもの)に該当し、取り扱うことのできる食品は限られますので、食品の販売等を行う場合は、「行事において簡易な施設で食品を提供する皆さんへ～臨時出店について～」(以下「臨時出店について」といいます)をよくお読みのうえ、出店の申し込みをしてください。

ロ 家庭のキッチンで製造されたものの販売はできません。

ハ 出店申込書の他に、「行事における臨時出店届」に必要事項を記入のうえ、実行委員会事務局に提出してください。

ニ 飲食販売を行う場合の1テントで取り扱うことのできる食品は、「臨時出店について」表1に記載の1品目となります。なお、当日、申込み内容との相違や不備、保健所などからの指摘があった場合、速やかに改善していただきます。

ホ 東京都内で行われる当イベント以外の「行事」も含めて1年に5日を超える飲食販売の実績がある団体については、臨時営業や行商届の許可を受けていることが出店出来る条件となります。許可なく出店できるのは、出店日数が1年に5日以下である場合にのみとなっていますのでご注意ください。すでに許可を受けている団体については、許可証の写しを添付してください。詳しくは、保健所にご確認ください。

(東京都南多摩保健所 2F 生活環境安全課 食品衛生担当 042-371-7661)

ヘ 各出店者から提出された書類については、後日、実行委員会事務局でまとめて保健所に届けを出します。なお、届出後の取扱い品目の変更は認められませんので、ご注意ください。

ト 当イベント開催中、随時保健所の査察があります。指摘、指導があった場合は速やかに改善してください。また、出店申込書を提出する前に保健所に相談することをお勧めします。その際、保健所の指導等には必ず従ってください

5. 酒類の取扱いについて

イ 持ち帰ることのできる酒類の販売(その場で飲用する場合(飲食店行為)を除く)については、税務署より小売販売許可を受けた団体のみとします。この場合は、酒類小売免許証の写しを事務局に提出してください。

ロ 無免許での小売販売は絶対に行わないでください。

ハ 開催期間中に税務署の査察があります。

ニ その場で飲用する酒類(日本酒、ビール、焼酎等)については、上記免許は不要ですが、上記4の飲食

販売に該当するため、保健所の指導により、酒類で1品目の取扱いとなります。

〈管轄税務署の指導の要約〉

「フェスティバルなどで行われる酒類臨時営業について」

①封をした酒類（ビン・缶）を特定場所で販売営業する場合、当事者が酒類製造業者又は販売業者であれば、税務署へ申請し、免許を受けなければならない。この場合で上述の業者以外の団体・個人の場合は、販売営業の免許申請はできないので、販売は不可である。

※手続き方法（以下の手続きは出店者が個々に必ず行ってください。）

- ・開催日当日より2週間前までに申請
- ・手数料は無料
- ・祭典の計画書（場所が明記されている書類）の添付
- ・販売営業の免許の提示

②出店者が封を切って、又は栓をはずして酒類を販売する場合、①の制限はないが、保健所の指導による制限がある。

〈東京国税局日野税務署 TEL042-585-5661〉

6. 出店場所について

イ 出店場所は、パルテノン大通りの駅前から中央広場（ココリア前十字路手前）までを予定しています。

なお、パルテノン大通りの中央広場より南側は、主催者が委託する専門業者による移動販売車、販売及びその他イベント関係のテントなどが配置される予定ですので、ご承知おきください。

ロ 出店数には限りがあるため、出店希望者が多い場合は出店内容等によって実行委員会にて選定させていただきますので、ご承知おきください。

ハ 個々の出店者のテント位置につきましては、実行委員会に一任願います。

なお、特別な理由がある場合においては参考と致しますので、出店申込書にお書き添えください。

ニ 出店団体に対し、実行委員会からの補助金の支援等はありません。

7. テントの大きさ・使用料等

イ テント

- ・サイズ：間口2間×奥行1.5間（W3.6m×D2.7m×H2.0m）
- ・使用料は天候にかかわらず、3日間で1張45,000円（3日間連続使用が原則）となります。

ロ テーブル・イス

- ・テーブルサイズ：W180cm×D45cm×H75cm
- ・テーブルは1テントにつき2台、イス（パイプイス）は1テントにつき4脚を基本のセットとして料金はテント使用料に含まれますが、使用しない等の理由による料金の値引きはいたしません。また、特別な理由によりその台数を超えて使用する場合は追加料金がかかります（テーブル1台1,000円・イス1脚500円。3日間の使用料）。
- ・その他の必要機材は、各自で手配してください。

ハ 電気設置料

- ・電気が必要な場合、3日間で1機（100V供給、2口コンセント合計1,500Wまで）につき、10,000円いただきます（1機追加ごとに10,000円追加とし、1テント2機までとします）。
- ・出店申込書に記載された容量を超える電気器具を使用されますと停電等が起こり、他の出店者の迷惑となりますので、絶対に使用しないようにしてください。
- ・会場内の電気供給の限度を超えた申込みがあった場合は、電気の使用をお断りする場合があります。

ニ 使用料及び電気設置料は、出店が決定した団体に対して行う説明会（下記16参照）の際に請求書をお渡しいたしますので、請求書に記載する銀行口座に、4月18日（木）までにお振込みいただきます。

期日までにお振込みいただけない場合は、出店の決定を取消しとさせていただきますのであらかじめご承知おきください。

ホ 天候等の事情によりイベントの一部が中止された場合でも、上記出店料等の返還・減額は原則として行いませんのであらかじめご承知おきください。

8. 電気について

イ 基本的には出店申込書の電気容量で設定しておりますが、全体のバランス及び総量が限られていますので、規定以上の電力を必要とする電気器具の使用はお断りいたします。

ロ 小電力の電気器具の場合でも、絶対に申込容量以上の電気器具は使用しないでください。また、電気を使用する場合は、主催者が用意する電気を使用（1テント2機まで）してください。自家発電機を持ち込み使用することは出来ません。

ハ 各テントに照明器具は設置しません。各自ご用意下さい。

ニ 24時間通電はいたしません。冷凍・冷蔵物等、温度管理が必要なものは各日お持ち帰りください。

9. 火気について

イ 火気を使用する団体は必ず消火器を1本以上用意してください。また、バケツ等で水の用意もお願いします。

ロ プロパンガスを使用する団体は、必ずその旨を出店申込書に記入して下さい。カセットガス、炭、その他の火気についても記入してください。

ハ プロパンガスのボンベは、テントの設置場所が傾斜地であることを考慮して足場を水平にし、傾かないように設置したうえで、転倒防止の措置を完全に行ってください。また、テント等の可燃物とガス器具との間に十分な距離をとるか、熱を遮断するために断熱材でガードしてください。なお、多摩消防署からの指導で、これらの措置に不備がある場合は、出店を取止めていただくこともありますので、ご注意ください。

ニ ボンベは10kgまでのものを各自準備して使用してください。なお、準備する全てのボンベの容量及び本数を必ず出店申込書に記入して下さい。また、ガス漏れやボンベの転倒がないよう、ゴムホースには安全クリップをつけ、ボンベはひも等で固定してください。

ホ 各出店者から提出された出店申込書により、後日、実行委員会から消防署へ催物の届出を提出します。

ヘ 消防署の査察があります。指導に従わない場合には、出店を取りやめていただくこととなりますので、ご注意ください。その場合、お支払いいただいたテント使用料・電気設置料等は返金しませんので、ご承知おきください。

10. ごみ処理について

- イ ごみ減量化への取り組みのため、原則として紙製容器の使用をお願いします。プラスチックやスチロール製の使い捨て容器はご遠慮ください。
- ロ ご利用いただいたお客様がごみを排出されることが考えられる商品、包装等を扱う場合には、お客様用のごみ箱を各店にて用意してください。ごみは各出店者の責任において処理してください。
- ハ 出店の際に出たゴミ（油や氷等も含む）は、出店者が各自持ち帰り処分してください。

11. 仮設水道について

- イ 2か所設置する予定です。譲り合って共用で使用してください。なお、1か所は給水専用となり器具の洗浄や排水には使用できません。
- ロ 食品販売を行う場合は、テント内に手洗い用の給水タンク等を設置してください。（「臨時出店について」参照）

12. 搬入出について

- イ 出店者用の駐車場は確保できませんので、各自、近隣の有料駐車場をご利用ください。
- ロ 道路での荷物の積み下ろしや、パルテノン大通り等の歩行者専用道路及び歩道への車両の乗り入れはできません。各自、必要に応じて台車等をご用意のうえ、搬入出を行ってください。
- ハ 販売商品等をイベント当日、会場に宅配便で配送することはお止めください。

13. 当日出店を取止めていただく行為について

イベント当日に以下の行為が確認された場合、その時点で出店を取り止めていただきます。その場合、お支払いいただいたテント使用料・電気設置料等は返金致しません。また、以降の電気の供給はいたしませんのであらかじめご承知おきください。

- ・食品販売を行う場合で、「行事における臨時出店届」で届出のない食品の販売等（販売の他に食品又は食品を製造販売する機器の搬入、食品のメニュー・看板等への表示、食品のサンプル等の陳列を含む。本項において以下同じ）を行うこと。
- ・「行事における臨時出店届」による保健所への届出なく食品の販売等を行うこと。
- ・無許可で酒類（持ち帰り用）の販売等を行うこと。
- ・保健所、消防署の指摘・指導又は実行員会の改善要請に従わないこと。
- ・その他、上記3イ及びハ（1ページ参照）にあげる禁止行為を行うこと。

14. その他

イ 出店の際は来場者に出店団体名がわかるよう、テントにのぼりや軽量の看板等を必ず設置してください。但し、テントの前面や側面からはみ出さないようにしてください。また、針金や結束バンド、養生テープ等でしっかりと固定して下さい。

※歩行者の妨げにならないよう、安全に十分配慮して配置・固定してください。

※わかりづらい場合等、団体名を記載したプレート等を主催者で用意し、掲出していただく場合があります。

- ロ また最終日にはテントの周りの清掃をお願いします。油等を路上にこぼさないように十分に注意し、万一路面等を汚損した場合には、責任を持って原状回復してください。翌朝、路面に著しい汚損が残っていた場合には、実行委員会から連絡をしますので連絡を受けた団体は再度清掃をお願いします。
- ニ この応募要領の定めに違反し、出店を取消し又は取止めることとなった団体は、今後、当協議会（実行委員会）が開催するイベントにおけるテントバザールへの出店は認めないものとしますのでご注意ください。

15. 出店申込に係る書類の提出期限・・・平成31年3月22日（金）（必着）

- イ 必要書類一式を実行委員会事務局（下記16）へ郵送にてご応募ください（FAX不可）。
必要書類が不足していた場合は、出店申込は無効といたしますのでご承知おきください。
- ロ 提出期限は厳守願います。遅れた場合は出店の申込は無効といたしますのでご承知おきください。
- ハ 出店申込が無効となった場合においても、ご郵送された書類は返却いたしませんのでご承知おきください。

16. 提出先

〒206-0034 多摩市鶴牧1-24-1 新都市センタービル4F 新都市センター開発株式会社 内
多摩センター地区連絡協議会事務局宛

17. 決定通知

- イ 出店の可否については、主催者が出店内容等について審査し決定する権利を有し、申込締め切り後2週間を目途に、FAX（無い場合のみ e-mail または郵送）で出店申込書記載の出店責任者宛にご連絡するものとします。
- ロ 出店が決定した団体を対象に、4月11日（木）18時からココリアホール（ココリア多摩センター7F）にて出店説明会を行います。当日は、出店にあたっての諸注意事項等の説明を予定していますので必ずご出席願います。
なお、正当な事由なく出席いただけない場合等は、出店の決定を取消しとさせていただきますのでご承知おきください。

以 上

一定の要件を満たせば取り扱える食品

以下の分類に示す食品は具体的な食中毒事例があるため、P2 に示した要件に加え、次の要件を必ず遵守する場合に限り取扱いが可能となります。

分類	取扱いの要件	施設設備の要件	食中毒の主な原因物質及び発生要因
カレーライス類	【カレー類】 ・事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだ野菜等を当日煮込んだもの、又はレトルト食品に限る。 ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。 【ライス】 ・レトルト又は無菌包装の米飯を温めて提供すること。 ・炊飯する場合にあっては、炊き上がり後、65℃以上に保温するか2時間以内に提供すること。		【カレー類】 ●ウエルシュ菌 前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖 【ライス】 ●黄色ブドウ球菌、セレウス菌 従事者の手指からの汚染、前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生
めん類 (うどん、そば、ラーメンなど)	【麺】 ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだめん（乾めんを含む。）を使用し、当日茹で、当日調製した汁をかける行為に限ること。 ・水さらしは行わないこと。 ・必要に応じてめんを冷蔵又は冷凍設備にて保管すること。 【具材、めんつゆ】 ・具材は、事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものに限ること。 ・生卵は使用しないこと。 ・具材の盛り付けに当たっては、箸、トング等を使用し、素手で行わないこと。	・流水式の洗浄設備 ・手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用適の水が豊富に供給され、適切に排水できるものとする。 ・冷蔵冷凍設備（必要に応じて） ※アイスクリームにあっては、冷凍設備が必須	【めんつゆ】 ●サルモネラ 前日調製（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖 【うどん】 ●ノロウイルス 水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染
パスタ類	【麺（パスタ）】 ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだパスタ類（乾麺を含む。）を使用し、当日茹でて2時間以内に提供すること。 【パスタソース】 ・カレー類の取扱いに準じ、当日調製又はレトルト食品に限るものとし、翌日の持ち越しはしないこと。		【麺（パスタ）】 ●セレウス菌 茹で麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものとする。こと。 ・提供方法は、ディッシュアップ又はカセット式に限ること。 ・ディッシュアップの都度、器具を洗浄すること。 ・カセット式の場合も、汚れたら洗浄すること。		●大腸菌群：陽性 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染

- ◆ 施設.....できる限り屋内の施設を利用すること。
- ◆ 床.....塵埃等の影響が少ない舗装された道路上、ビニールシート上等とすること。
- ◆ 構造.....屋根、三方の側壁を有するものとし、前面の開口部はできる限り少なくすること。

※ 取扱いに際しては、事前に図面等を用意して保健所に相談してください。

行事において簡易な施設で 食品を提供する皆さんへ

～臨時出店について～

〔行事における臨時営業等の取扱要綱〕第7 臨時出店者に関する規定
〔地域保健法(昭和22年法律第101号)第6条〕

住民祭など公共目的を有する行事において、不特定多数を対象として簡易な施設を設け、食品を提供する場合でも、以下の「臨時出店者の要件」を満たす場合は営業許可を必要としません。

ただし、食中毒などの食品衛生上の危害の発生を防止するため、臨時出店者として保健所へ届出を行い、指導に従う必要があります。

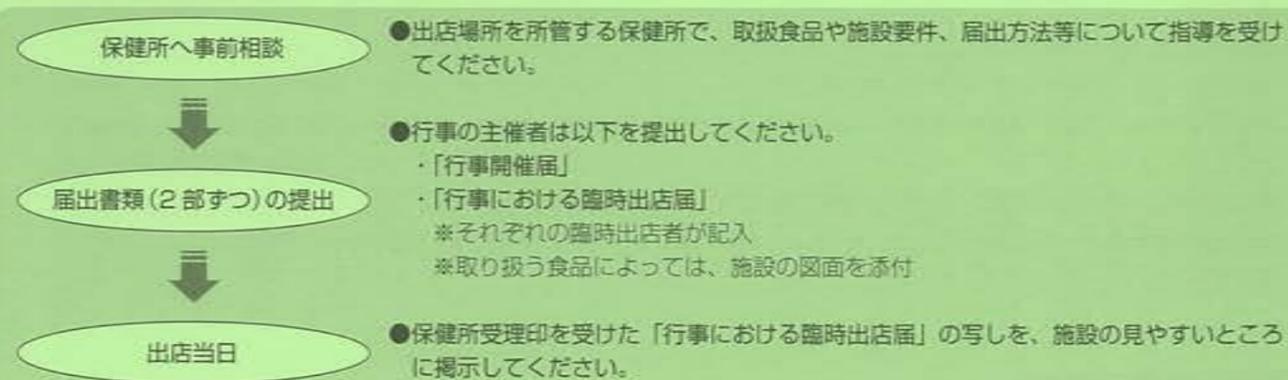
臨時出店者の要件

臨時出店者は、以下の要件を満たすものをいいます。

- 出 店 で き る 行 事：出店場所を所管する市町村、都、国、住民団体が関与する等の公共的な目的を有する行事
 (例示) 住民祭、産業祭など
- 出店場所で可能な行為：飲食店行為、菓子製造行為、食料品販売行為
- 出 店 日 数：同一出店者が出店できる日数は、原則として1年に5日以下

臨時出店の届出

行事の主催者は、以下の手順で届出をしてください。



出店するに当たっての注意事項

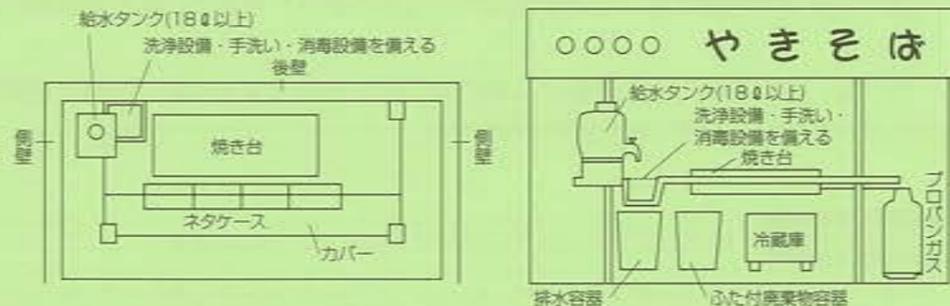
- ・行事の主催者は、食中毒防止の観点から保健所の指導に従うとともに、指導内容について臨時出店者に確実に伝達すること。
- ・行事の主催者及び臨時出店者は、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておくこと。
- ・出店場所等において近隣に迷惑な行為をしないこと。また客にもさせないこと。
- ・出店場所、時間等について、関係する法令に違反しないようにすること。

簡易な施設の施設・設備の要件

構造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全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。
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。
消毒設備	手指を消毒するため、消毒用薬品を入れた容器を備えること。
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。
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。
給水設備	蛇口のついた容量18リットル以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、飲用適の水であること。
排水設備	排水容器を備えること。
廃棄物用設備	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。

※取扱食品によって、上記のほかにも設備が必要となる場合があります。

施設 図面例



衛生管理の要件

- 施設周辺を清潔に保つこと。
- 手洗い設備には、せっけん及び消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- 施設の補修及び水の補充に努めること。
- 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。また、営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とすること。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- 廃棄物容器は汚液、汚臭等が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- 営業場所における調理、加工及び製造等の行為は全て施設内で行うこと。
- 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業には十分注意すること。
- 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- 従事者は、爪を短く切り、食品を取り扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を十分に行うこと。

取扱食品の要件

- 生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリーム等の提供は行わないこと。ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- 原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- 営業場所での製造、加工及び調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

※1つの施設で取り扱うことができる食品は、以上の要件を満たし、かつ次頁以降に示す食品1品目に限ります。

簡易な施設で取り扱うことができる食品の例示

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品（例示）
煮物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼物類	・事前に仕込み（細切、串刺し等）し、冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり（鶏肉以外の豚、牛等を含む。）、焼肉類にあつては、その場において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
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）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、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所で伸ばし調整したもの）
茹物・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
焼きめん類	・焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャプチェ等（めん類は市販品、具材は、市販品又は事前に仕込んだ（細切等）もの） ・焼きそば類似品にあつては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚物類	事前に仕込み（細切等）した具を、出店場所で揚げたもの
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、抽出、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
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	・ハンバーガー、ドネルケバブ等 ・パン類（米飯を除く。）に、加熱調理した具材をはさんだもの（パン等は市販品、具材は加熱調理したものを原則とする。）
酒類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・ビールサーバーによる提供にあつては、専門の業者により管理調製されたもの ※翌日の持ち越しはしないこと。
レトルト食品、無菌包装米飯、即席カップ麺類	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの ・湯を注ぐのみで提供することができるもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品（例示）
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
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	事前について成形した餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
その他	・要綱で示した範囲（果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）） ・蒸しパン

食料品販売行為として取り扱うことのできる食品の例示	
取扱食品	例示
以下の条件を全て満たす食品とすること。 ・法により保存基準が定められていない食品 ・法の販売業許可が不要な食品 ・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く。）	・生鮮の野菜及び果実 ・煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品