

えびな市民まつり2025

飲食物の販売ルール

令和 7 年 7 月

1 はじめに

食品を調理し販売する場合には、食品衛生法に基づく許可が必要になりますが、公共性のある催しに限り、短期間かつ臨時的に行われる場合には、一部の食品の調理が特例として、届出をすることにより認められています。保健所への手続きは実行委員会でまとめて行います。ただし、1年以内に「えびな市民まつり」以外の行事にも出店される方は、飲食店営業許可（屋台型臨時営業）の取得が必要となります。

2 取扱いできる品目

□販売できる品目

衛生的な環境が完備された営業許可施設等ではないため、現地で加熱する食品、簡易な調理工程の食品、市販品のみとなります。詳細は別表のとおりです。

■別表

分類	例示品目	簡易な調理として現地で行える範囲
煮物類	おでん、豚汁、煮込み、けんちん汁	・ 具材を煮込む。 ・ 市販品を加温する。
焼物類	焼とり、いか焼、焼きとうもろこし、焼き貝、焼き餃子、焼魚、焼き餅	・ 半製品又は市販品を焼く。 （食肉を焼く場合にあっては、短時間に中心部まで加熱が十分にできる大きさとする）
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き、チヂミ	・ 具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・ 半製品又は市販品を焼く。
茹物・蒸し物類	蒸し餃子、蒸しシュウマイ、枝豆、味噌田楽、中華まん	・ 具材を茹でる又は蒸す。
麺類	焼きそば、ラーメン、そば、うどん、パスタ類、即席カップ麺	・ 麺、具材を手順に応じて焼く又は茹でる。 ※茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものをを用いること。 ※麺を冷やすことは簡易な調理ではないため、冷やし麺類は不可とする。 ※薬味以外のトッピングは、原則市販品をそのまま用いること
揚げ物類	フライドポテト、串カツ、フライドチキン、唐揚げ、コロッケ、メンチカツ、フライドパスタ、揚げ餃子、揚げシュウマイ	・ 具材を必要に応じて衣をつけて揚げる。 ・ 半製品又は市販品を揚げる。
喫茶類	おしるこ、コーヒー、かき氷、甘酒、清涼飲料水、紅茶	・ 品目に応じて食材を希釈する、混合、抽出又は削氷する。 ・ 使用する氷は既製品とする。 ・ 清涼飲料水は既製品を容器に注ぐのみとする。 ・ おしるこに使用する具材は、市販品の餅又は白玉を提供直前に焼いた又は茹でたものとする。

分類	例示品目	簡易な調理として現地で行える範囲
ドッグ類	ホットドッグ、ハンバーガー、ドネルケバブ、タコス	<ul style="list-style-type: none"> ・具材を焼き又は茹で、市販品のパン類と併せる。 ・生の野菜、果物を十分加熱せずに併せることは不可とする。
焼菓子類	今川焼き、クレープ、たい焼、大判焼、焼き団子、ベビーカステラ、ポップコーン、ピザ、五平餅	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて焼く。 ・半製品又は市販品を焼く。 ※クレープのトッピングに用いる具材として、生の野菜、果物及び乳製品は不可とする。 ※ピザ生地をこねる、成形する行為は簡易な調理に含まない。
揚菓子類	ドーナツ、大学芋、揚げパン	<ul style="list-style-type: none"> ・具材、水、粉を手順に応じて混ぜて揚げる。
あめ菓子類	べっこう飴、カルメ焼	※トッピングや整形等の複雑な工程は含まない。
アルコール類	ビール、日本酒、サワー類、焼酎	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品の清涼飲料水や酒類を注ぐ。 ※氷は既製品を用いること。 ※ビールサーバーを使用する場合は、適切に洗浄、消毒されたものを用いること。 ※生の果物を添えることは不可とする。
その他	レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> ・レトルト食品を加温する。

□注意事項

- 1 取扱品目は概ね表の範囲とするが、例示品目以外の食品であっても加熱・調理工程が類似食品の範囲と認められるものにあつては、同等に取り扱うこと。
- 2 食肉等の細切や串打ち等の仕込み行為は簡易な調理に含まないので、現地では市販品又は営業許可を受けた施設等で仕込んだものを用いること。
- 3 調味、薬味のトッピングを行うことは差し支えないが、市販品又は営業許可を受けた施設で仕込んだものをそのまま用いること。
- 4 商標登録されている商品が無断で使用及び商用利用は厳禁です。出店者の責任において確認・許可を取ること。

□販売できない品目

- 1 生鮮物（生肉、生卵、鮮魚介類、果物、生野菜）及び寿司、刺身、サラダ類、酢の物、和え物並びに漬物等の現地で加熱調理をしない食品
- 2 商標登録されている商品
- 3 一般家庭で製造・調理・仕込みされたもの
- 4 アイスクリーム類及びカレーライス等のごはん類

出品品目について、不明な点がある場合は、えびな市民まつり実行委員会事務局までご相談下さい。

3 飲食物の販売の注意点・出店ルール

- (1) 出店場所は、陸上競技場になります。市民まつり終了後は、通常どおり「競技場」として使用するため、**細い串や爪楊枝（割り箸より細いもの）を使用した商品は販売できません。**焼き鳥など、通常串を使用して提供するものは、購入者へお渡しする前に、必ず串から外し、別の容器などに入れるようにしてください。
なお、串から外さず提供していることを確認した場合、出店停止し、翌年以降も出店をお断りさせていただきます。

- (2) 出品品目数について
1品目まで

1品目とは、同一種の器具及び工程で調理するものです。

<食べ物>

同一種の器具及び工程で調理されるものであれば、複数の食材を取り扱う場合も1品目とします。例示としては次のとおりです。

- 例) 焼物類（牛串又は豚串を鉄板で焼く）
揚物類（冷凍フライドポテト又は冷凍唐揚げをフライヤーで揚げる）

<飲み物>

衛生的に取り扱うことができる場合に限り、食べ物の調理とともに、次に掲げる飲料の取扱いも行えるものとします。なお、提供方法はどちらか1種類までとなります。

- ・市販品の清涼飲料水及び酒類を開缶開栓し、そのまま渡すもの。
例) 食べ物+開缶した缶ビール
- ・市販品の清涼飲料水及び酒類を混合せずに注ぐ（単純に注ぐ構造であれば、サーバーの使用も可能とする。）もの。
例) 食べ物+サーバーから注ぐ生ビール

■飲料分類表

ソフトドリンク	アルコール
ペットボトル（ラムネ含む）	生ビール（サーバーより提供）
缶ジュース	缶アルコール（ビール、チューハイ等）
ソフトドリンク紙パック	アルコール紙パック
ソフトドリンクコップ	アルコールコップ（ワイン等）

※コップは「紙」「プラスチック」のものを使用してください。

- (3) 販売品目及び価格 **注意！！**

1品目につき、5団体以上の申込みがあった場合、品目調整を行う場合があります。また、販売価格については一部商品において、最低単価を実行委員会で決めさせていただきます。

■最低単価 以下の品目は、最低単価より低い値段での販売を禁止します。

品目	最低単価	品目	最低単価
かき氷	300円	焼きそば	500円
たこ焼き	500円	お好み焼き	500円
焼き鳥（1本あたり）	120円	フランクフルト（1本）	200円
生ビール	500円	サワー、カクテル類	400円
缶ビール（350ml程度）	400円	缶チューハイ（350ml程度）	350円
缶ジュース（350ml程度）	120円	ペットボトル（500ml程度）	160円

4 【重要】出品品目の決定について

出品内容はまだ決定ではありません。品目調整や保健所との協議を経てから出品内容の決定を行います。最終的な出品内容の決定通知は、保健所と調整がつき次第送付いたしますので、決定通知があるまでは、食材や備品の購入はしないでください。

5 神奈川県による許可について

「神奈川県屋台型臨時営業に係る営業許可等の取扱要綱」等に基づき、神奈川県知事からの営業許可が必要となる場合があります。

【営業許可が必要な出店】

□ 1年間以内に、えびな市民まつり以外の行事にも出店した（又はその予定がある）場合
※営業許可を受けていない団体の出店はできません。

えびな市民まつりでは、実行委員会で用意するテントを使用させていただきますので、営業許可を新たに申請する際は、申請書類及び実行委員会が交付するテントの写真と施設基準を満たす各設備等を用意して厚木保健福祉事務所へ申請してください。

営業許可証の発行には2週間程度時間がかかりますので余裕をもって申請してください。

まつり当日は営業許可証を掲示する必要があります。

なお、営業許可の申請は法人または個人のみ可能です。任意の団体では行えません。

詳細につきましては、以下窓口までお問い合わせください。

神奈川県厚木保健福祉事務所 食品衛生課

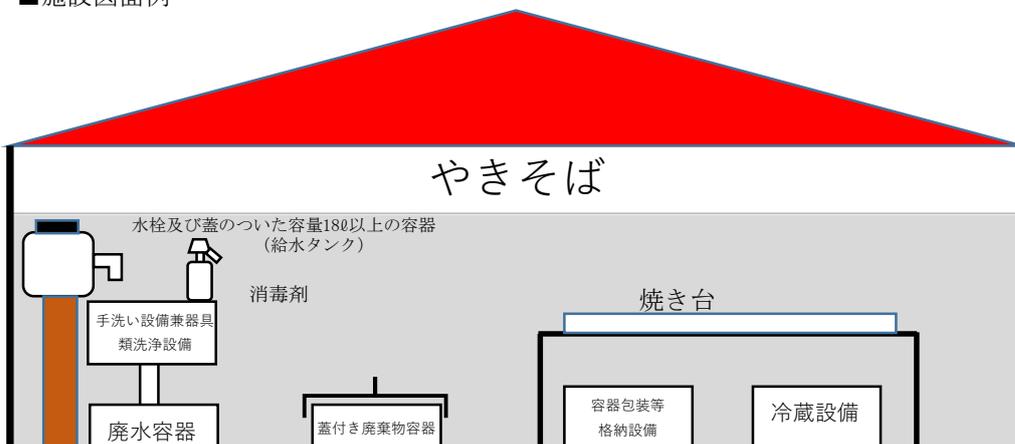
〒243-0004 厚木市水引2-3-1 電話 046-224-1111（代表）

6 出店にあたり必要な施設・設備

飲食物の販売を行う全ての出店施設は、食品を衛生的に取り扱う必要があるため、次の施設基準に準じた施設・設備を設置してください。当日、満たしていない場合、出店を停止いたしますので、ご了承ください。

- (1) 屋根及び側壁を有し、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、使用しない場合や営業時間外には衛生的に保管できる構造の施設であること。
- (2) 水栓及び蓋のついた容量18リットル以上の飲用に適する水を供給する容器を備えること。
- (3) 器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること、また、手指を消毒するため、消毒剤を備えること。
- (4) 十分な容量の蓋つき廃水容器を備えること。
- (5) 食品を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備を必要に応じて有すること。
- (6) 廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に保管するための蓋のついた容器を備えること。（ポリ袋のみは不可）
- (7) 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる一定の強度のある格納設備を備えること。

■施設図面例



7 その他、飲食の出店ルール

- (1) 氷の始末について
飲み物の販売等で「氷」を使用する団体は、まつり終了後に余った氷は持ち帰ってください。
- (2) 煙が発生する料理の提供について
隣接する出店者の迷惑となりますので、煙が立ち込めるような料理・調理方法をご遠慮ください。提供する料理・料理方法については、参加申込書の提出時に確認させていただきます。
- (3) 水道水の使用について
断水の恐れがあるため、調理に使う水については、ご持参くださいますようお願いいたします。また、陸上競技場に備え付けの水道は使用できません。実行委員会で準備する給排水設備をご利用いただき、節水にご協力ください