

江東区民まつりで食品を提供する皆様へ ～臨時出店について～

注意！

原則として、縁日・祭礼等の行事において食品を提供する場合は、食品衛生法に基づく営業許可の取得が必要です。

ただし、区民まつりなど公共目的を有する行事において、**特定の要件を満たす場合**は営業許可を必要としない場合があります。本冊子では、その要件をお示ししております。
必ずご確認ください、遵守いただくようにお願いします。

臨時出店届で出店できる日数

「臨時出店届」で公共的な目的を有する行事（市町村、都、住民団体が関与する等のイベント）に同一出店者が出店できる日数は、
原則、1年に5日以下です。

江東区民まつりに2日間とも出店する場合は、開催前の時点で出店日数が3日以内である必要があります。

Point

臨時出店届でできること

会場で調理

試飲・試食

会場内での調理行為（焼く、煮る等）に加え、飲料をカップに注ぐ、盛付ける行為も「調理」に含まれます。

包装品・青果の販売

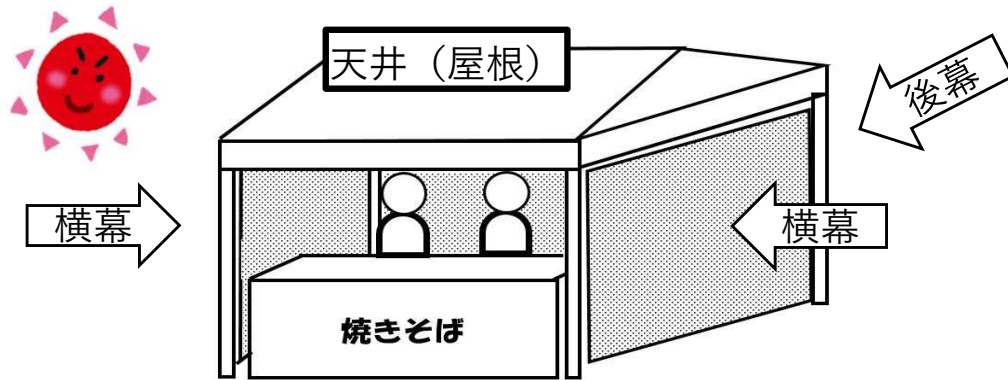
包装された既製品や調理品、野菜・果物等を販売できます。缶やペットボトルの飲料も包装品とみなします。販売だけでなく、配布することも含みます。

必要な施設

会場で調理

試飲・試食

包装品・青果の販売



✓ Check リスト

- ☐ テントの前面を除いた、3面（横幕＋後幕）の幕を付ける
- ☐ 出店関係者以外が入らぬよう、カウンター等で区画
- ☐ 食品（食材）、設備はすべてテント内に収容し調理も全てテント内で行う必要があります

※ 隣に別の出店者がいない場合でも、側壁は必要です。

必須

必要な設備

会場で調理

試飲・試食

✓ Check リスト

- ☐ コック付ポリタンク（18 L以上）
- ☐ 排水容器（バケツ等）
- ☐ 液体せっけん
- ☐ ペーパータオル
- ☐ 消毒用アルコール

必須

以下の食品を調理する場合

- ☐ 簡易シンク

- カレーライス類
- ナン
- ごはんもの
- めん類
(うどん、そば、ラーメン等)

プラスα



(例) コック付ポリタンク

簡易シンクとは

「飲用に適する水が豊富に供給され、適切に排水できるもの」を指します。

Point

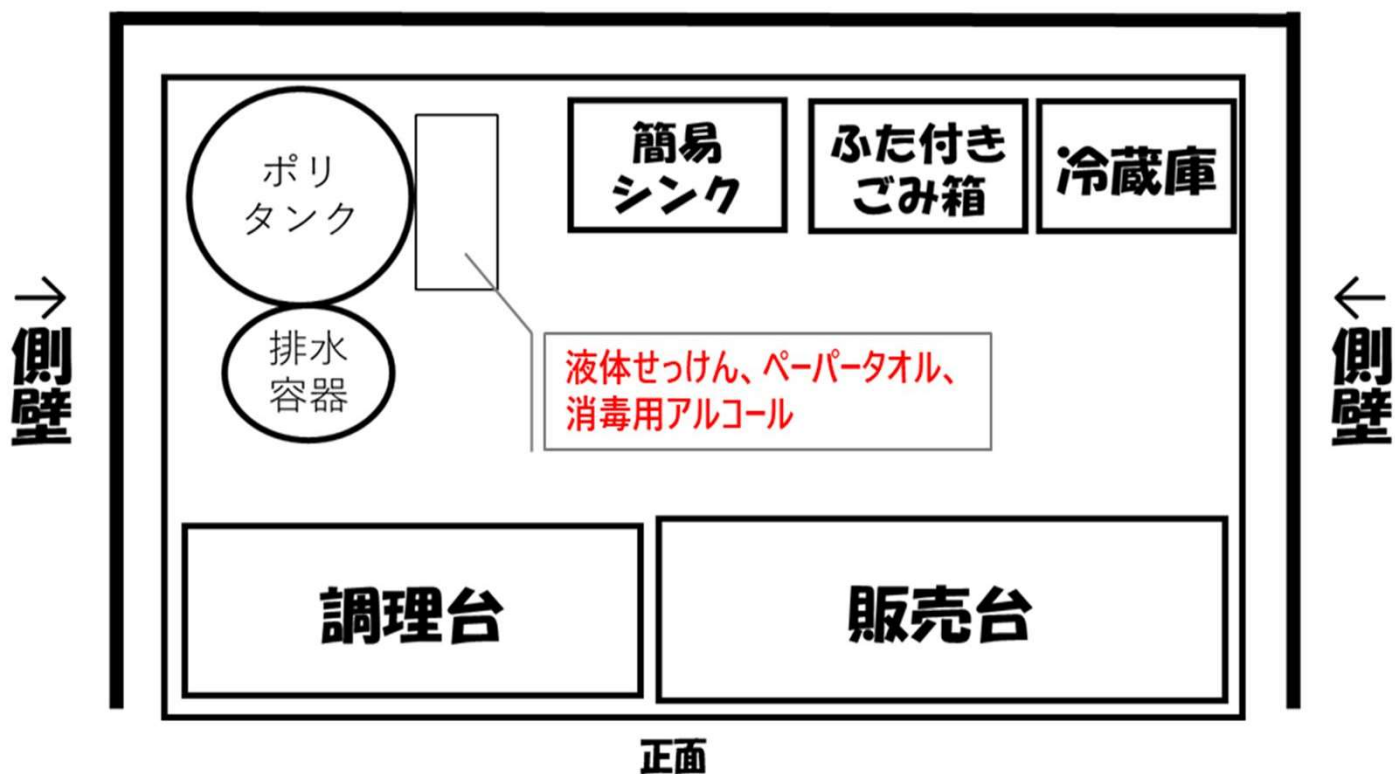
簡易シンクの発注
実行委員会で承ります

江東区民まつり中央実行委員会
TEL：03-5809-9722

必要な施設・設備まとめ

項目	会場で調理	試飲・試食	包装品・青果の 販売
テント(3面（横幕＋後幕）)	○	○	○
18Lタンク＆受けバケツ	○	○	△ 必須ではありませんが、 あれば衛生的です。
せっけん＆ペーパータオル ＆アルコール	○	○	
冷蔵庫、冷凍庫	必要に応じて用意。食材の温度管理を徹底すること		
簡易シンク	以下を調理する場合必要 ■ カレーライス類 ■ ナン ■ ごはんもの ■ めん類（うどん、そば、 ラーメンなど）	—	—

設備例(めんの調理あり)



1 テントで出来る品目数

1品目 + 飲料

1品目の考え方については、別紙、『江東区民まつり中央まつり 調理品提供における「1品目」の考え方について』をご参照ください

※ 幕や机を使用してテントをふたつに仕切り、品目数を増やすことは認められません。

1品目 どんなものが販売できる？

その場所では切ったりせず、加熱して盛り付けするだけのものならOK！

(例)

分類 (例)	提供方法
煮物類 (もつ煮等)	・ 事前に仕込みし、その場で煮込んで提供
焼物類 (焼き鳥、牛串等)	・ 事前に仕込みし、冷蔵した具をその場で焼いたもの ・ 焼きとり、焼肉類にあっては、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
焼きめん類 (焼きそば等)	・ めん類は市販品、具材は、市販品又は事前に仕込んだもの
酒類	・ 日本酒、ビール、焼酎等 ・ ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたものを使用すること ※翌日の持ち越しはしないこと。
その他 (チョコバナナ等)	・ 果実にチョコレートをかからめたもの

飲料 どんなものが販売できる？

衛生的に取扱える範囲であれば、品目数に制限はありません。
ただし、

① 「混ぜる」「薄める」工程のある飲料は1品にすること

② マドラーは使い捨ての物を使用し、使い回ししない
⇒ コップ1つごとに新品のマドラーを使用すること

※ 飲料のみを提供するテントは、①の制限はありません。

みなさんに守ってほしいこと

重要

調理する食品は提供直前にすべて加熱する



× 提供できない「生もの」

刺身、うに、いくら、生卵、生肉、生クリーム、
生野菜（きゅうりの一本漬け、ハンバーガーの具材等を含む）、
フルーツ 等 ※ 飲み物へのトッピングも不可です

○ 例外 かき氷、飲料

■ 生もの以外で提供できない食品

- ➡ 手間のかかる調理が必要な食品
- ➡ 自宅で調理したもの
- ➡ 生の牡蠣（かき）を持ち込んで、テント内で調理したもの

無理のない範囲で調理しましょう

テント内でできる範囲を超えた、複雑な調理工程や
大量調理は避けましょう

Point

■ 仕込み、下ごしらえ行為について

- ➡ 営業許可を受けた施設 or 清潔な調理・加工施設で行う
- ➡ 前日の作り置きはせず、残った食品も翌日に使わない

仕込み、下ごしらえ行為とは？

食材のカット・洗浄
焼鳥の串打ち
魚の下処理 等

Point

■ 現場での行為について

- ➡ 食器は使い捨て
- ➡ 出来上がった食品のカット、めんやタピオカの水さらしはしない
- ➡ 冷凍品を使用する場合、常温で解凍せず、冷蔵庫で解凍する

■ 試食について

- ➡ 試食品は清潔な場所で、一口大にカットしたものを、清潔な容器に入れて会場に持ってくる
- ➡ 提供する時は、使い捨ての爪楊枝等を刺して提供する

販売できる食品

容器包装品



表示

があるもの

○
例
外

野菜・果物
(この2つだけ、包装されて
いなくてもOK)

○
具
体
例

煮豆、つくだ煮、菓子、
アイスクリーム、
レトルト・缶詰食品 等



東京都食品衛生の窓
「大切です！食品表示」(PDF)

食品の表示に関する内容に
ついては、こちらの冊子をご確認ください。



包装品

販売できない食品

- ・容器包装に入っていない食品（量り売りもNG！）
- ・法により保存基準が定められている食品
(牛乳、冷凍食品、豆腐、刺身、生肉、食肉製品、魚肉ねり製品 等)

上記食品の見分け方は？

冷凍食品なのか？食肉製品なのか？わからない時は、食品表示を見てみましょう。

Point

包装品
表示

注意点は？

- ・許可のある施設で衛生的に製造されたものを販売する
食品に応じた許可を取得した施設で製造したもののみ販売できます
また、前日に大量調理する等、無理な製造は行わないようにしてください
- ・販売時の温度管理
食品表示に記載のある「保存方法」を守って販売する必要があります
- ・弁当、そう菜類等の傷みやすい食品を販売する場合
常温で長時間、置かれることのないよう、遮光性のある容器に保冷剤等を入れて高温にならないようにして販売してください
- ・表示
お客さんに渡す1つ1つに表示を貼ってください（紙を添えるだけはNG）
果物、野菜は売り場に表示してください（名称、原産地）

東京都の要綱、江東区の要領

江東区民まつりのように江東区内で「臨時出店届」で行われる行事は、

- ・東京都の要綱「**行事における臨時営業等の取扱要綱**」
- ・江東区の要領「**江東区行事における臨時営業等の取扱要領**」

に沿って出店いただく必要があります。

下記WEBサイトにパンフレットも掲載しておりますので、ご確認ください。

行事において簡易な施設で食品を提供する皆さんへ（PDF）



https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/documents/d/hokeniryo/rinjishutten_tebiki2021

なお、1 テント 1 品目の根拠としては、

江東区行事における臨時営業等の取扱要領 第 8 条 3 項 3 号にて、

飲食店行為における取扱食品及び食品の取扱いは、原則として第 5 条の規定に準ずること。

とあり、この第 5 条（1 項 1 号）にて、

「1 施設につき、1 品目の取扱いとする。」と記載されています。

食品の取扱いに関してご不明点がございましたら、
下記までお問い合わせください。

江東区保健所 生活衛生課 食品衛生第三係

T E L : 03-3647-5812

F A X : 03-3615-7171