

ワールドフェスタ ヨコハマ2025



【歩行者天国エリア】
キッチンカー

出店のご案内

2025年 9月

ワールドフェスタ・ヨコハマ実行委員会事務局

拝啓 益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、今年の「ワールドフェスタ・ヨコハマ2025」を10月11日(土)、12日(日)の2日間で横浜市中区の山下公園で開催したく存じます。

また山下公園通り歩行者天国エリアにつきましては**10月11日(土)限定**で会場を拡大して開催したく存じます。

つきましては関係機関との調整中の部分もありますが、

今回の「ワールドフェスタ・ヨコハマ2025歩行者天国エリア」の出店要項をお送りさせていただきます。

よくお読みいただき、ご出店いただけますよう、ご検討の程よろしくお願い申し上げます。

※こちらは歩行者天国エリアのキッチンカーでご出店予定皆様にお送りします資料でございます。

山下公園での出店とは異なりますのでお気をつけくださいませ。

また、会場レイアウトに限りがございますので、応募多数の場合はお断りさせていただく場合もございます。ご了承ください。

敬具

■ 出店場所の決定・出店料に関するご案内

本イベント主催者である横浜商工会議所の会員及び新規でご入会される方については、出店料の割引がございます。

横浜商工会議所会員お申込みにつきましては同封しております加入申込書にご記入の上、同封の横浜商工会議所宛返信用封筒にてご郵送下さい。

※令和6年度にご加入の場合、加入金(2,000円)が免除となり、一口15,000円からご入会いただけます。

※昨年ご加入された方は、令和7年度会費を完納していること。未納の場合は非会員扱いとなります。(後日請求書をお送りいたします。※出店場所決定法に関しましては別紙をご確認下さい。)

横浜商工会議所会員お申込・詳細に関しましては・・・

【お問い合わせ】横浜商工会議所

事業推進部 事業課 [TEL : 045-671-7423](tel:045-671-7423)

※出店者説明会以降のキャンセルは全額もらいます。

※荒天等で中止の場合、出店料のお戻しはできません。

2

ワールドフェスタ・ヨコハマ2025 イベント概要

- | | |
|----------|---|
| ■タイトル | WORLD FESTA YOKOHAMA 2025
ワールドフェスタ・ヨコハマ2025 |
| ■テーマ | 横浜から世界へ、未来への航海
横浜の港から出航する“ 多様性の船旅 ”。世界の魅力とつながる時間を体感しよう。 |
| ■開催概要 | 横浜は、海を通じて世界とつながり、文化が交差することで独自の魅力を育んできた街。『ワールドフェスタヨコハマ2025』では、そんな横浜の“原点”を大切にしながら、未来へと向かう新たな旅に出発します。船旅をテーマに、世界各国の多様な文化の魅力を発信。来場者一人ひとりが、新たな発見とともに、世界とつながる体験を楽しめるフェスタとして開催致します。 |
| ■実施日時・会場 | ○山下公園(おまつり広場)
2025年10月11日(土) 10:00～19:00 (予定)
12日(日) 10:00～18:00

○ 山下公園通り
2025年10月11日(土) 11:00～16:00(交通規制：9:00～17:00) |
| ■主 催 | ワールドフェスタ・ヨコハマ実行委員会
【 横浜商工会議所、横浜市、(公財)横浜市観光協会、山下公園通り会、(一社)横浜青年会議所 】 |
| ■後 援 | 神奈川県、(公社)神奈川県観光協会、神奈川新聞社
tvk(テレビ神奈川)、FMヨコハマ |
| ■特別協賛 | ウエインズグループ |
| ■協 賛 | 調整中 |

Plan A

飲食の方 ¥50,000-（税抜）キッチンカー

※横浜商工会議所の会員の方は¥40,000-（税抜）

- サイズ 5400mm×3600mm以内
- 設備 ブルーシート 1枚

原則車両のサイズは5.4m×3.6m以内をお願いします。それ以上のサイズの場合はご相談下さい。

※本イベントは歩行者天国という特性上、食べ歩きを推奨しております。

テーブル・椅子等は会場備品として設置している物を利用頂けるよう ご案内ください。

※水回りは車内でご対応ください。

※開催中はエンジンをかけられません。

※軽自動車の場合は1品目しか販売できません。

【出店お申込み方法】（出店規約をよくお読みください）

公式ホームページ（<http://worldfesta-yokohama.com/>）に

下記お申込みフォームがございますので、必要事項をご記入の上、お申込みください。

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeeQaGdAWieh9UzxWezVLhzAXMUG09jYz3vIKcSJY8_HuUYBg/viewform?usp=dialog



＊フォームからのお申込みが難しい方は、事務局までお問合せください。

※応募多数の場合、出店ができない場合もございますので予めご了承ください。

※出店料につきましては、指定期日までにご入金ください。

お申込みのあったご出店者様へ事務局より別途ご案内申し上げます。

The secretariat will inform participants who apply to this event.

出店申込書提出〆切：2025年9月24日(水)

Time limit for application : Wednesday, September 24, 2025

★お問合せ先：ワールドフェスタ・横浜2025実行委員会事務局
〒231-0013 神奈川県横浜市中区北仲通4-45 NSTビルディングVI 6F
(株)スウィッシュ・ジャパン
電話：045-323-9207 FAX：045-323-9257
電話でのお問い合わせ：土日祝日除く 平日：9：00～18：00
担当：木下 a-kinoshita@swish-japan.com
漆 r-urushi@swish-japan.com

▼出店料及び他の経費について

1. 出店料は必ず期日迄にワールドフェスタ・ヨコハマ(以下「WFY」と言う)指定の銀行口座へ振込みをお願い致します。期日迄に入金が確認出来ない場合は出店をお断りさせていただきます。
2. 山下公園通り歩行者天国に関しては11日(土)限定で実施予定でございます。
自然災害(台風)等の理由で中止をせざるを得ない場合でも出店料の返却は致しません。
3. 金券(WF実行委員会発行)に関しては歩行者天国のエリアでは受け付けておらず、
もしご提示された場合にはおまつり広場内でしか使用できませんとご案内ください。

▼販売商品について 自国産物・価格・品質・ディスプレイについて

1. 飲食販売価格は、必ず**500円以内の商品を1品**ご提供ください。来場者に出来るだけお求めやすい価格で料理をお楽しみいただくことが目的です。ミニサイズでの出品などのご調整の上、メニューの設定をお願い致します。
2. 軽自動車でご出店の場合は1品目しか販売ができません。ご理解いただけますようお願いいたします。
3. 販売する商品の品質は出店者の自己責任で管理販売をお願い致します。また、天災・火災・盗難等によって生じた販売品目の損害についても主催者(WFY実行委員会)としては一切責任は負いませんので御了承下さい。

▼会場内運営について

1. 会場内で出たゴミに関しましては、各自お持ち帰りいただきますようお願いいたします。
お客様が使用するゴミ箱は使用しないで下さい。
2. 会期終了後は出店者が持ち込まれたものはすべてお持ち帰りいただくようお願いいたします。

▼車両について

1. 搬出入の車両については、**現在各関係機関と調整中**ですので、
再度メールまたはFAXにてご連絡させていただきます。
2. 搬入時には歩行者天国が開始されている為、車道を一般来場者が歩行している可能性がございます。
スタッフにより来場者誘導は行いますが、安全を確保する為、スタッフの指示に従い、
道路内ではハザードランプを点滅の上、徐行運転をお願いいたします。
3. 通行証には、必ず社名、運転者の連絡先等のご記入をお願い致します。
4. 搬出に関しては16時以降となります。開催時間の終了前までに速やかに搬出が行えるよう、
各自ご準備いただけますようお願いいたします。

▼行政指導(横浜市・県)要領 (直接指導分のみ解説)

【横浜市みどり環境局南部公園緑地事務所都心部公園担当者及び山下公園管理事務所所長からの指導事項】

1. キッチンカーの床面(アスファルト)の保護を充分に行なって下さい。
2. 芝生や木の回りに汚水をこぼしたり、氷をバラ撒く行為は絶対にお止め下さい。

▼横浜市中福祉保健センター生活衛生課食品衛生係からの指摘事項

1. 原則として現地で加熱調理してその場で飲食させる品目をご確認ください。(P13～15 別表1)
2. 食品営業施設から仕入れて手を加えずに販売する品目をご確認ください。(P15 別表2)
3. 下処理を含めて当日行ってください。直前加熱が必須となります。
4. 車検証と車両の営業許可証(いずれもコピー)をご提出ください。
(営業許可証は、令和3年6月以降は神奈川県発行、それ以前は横浜市発行のもの)
5. 基本的な食品衛生管理については、巻末の「行事における食品提供の取扱指導要領」をご参照ください。
なお、次の点に特に注意してください。
 - ・体調不良者(胃腸炎症状、風邪様症状、手指の傷等のある人)は食品を取扱う作業を避けること
 - ・提供品目は、施設の規模や機械・器具の数や性能に応じた数量とすること
6. 販売を行う場合は、適切な食品表示(邦文)のある仕入れ品をそのまま販売してください。
7. 試飲・試食に関しては、一切禁止とさせていただきます。
8. 酒類の販売について：酒類製造者または酒類販売者で未開封の缶や瓶詰めを販売する場合は、税務署に『期限付酒類小売業免許届出CC1-5105』の届出が必要となります。出店社ご自身で、必ず税務署に申請してください。

▼横浜市消防局予防課指導係からの指導事項

1. 会場内各所に大型発電機を設置しています。熱風、取扱い器具等傍に近づかずない様お願い致します。
仮囲いで進入禁止にしておりますが近くに出店されている方々も充分お気を付けて下さい。

交通規制実施のお知らせ

ワールドフェスタ・ヨコハマ2025の会場として
山下公園通りを歩行者天国にするため、
交通規制及びイベントの実施にご協力のほど
よろしくお願いいたします。

**山下公園通り
歩行者天国**

実施日 **2025年
10月11日(土)**

規制時間 **規制開始 規制終了
9時～17時**

※状況により延長または短縮することがあります。

ご協力をお願いします

- 歩行者天国の為、周辺道路の交通規制が行われます。
- 交通規制・迂回については現場警備員の指示に従ってください。
- 周辺道路は混雑が予想されます。当日はマイカーの利用を避けて電車・バスをご利用下さい。
- 交通規制実施エリア内は、自転車・キックボードを降りてご通行下さい。
- 山下公園駐車場は、交通規制のため、当日はご利用いただけません。
- 山下公園通り上のステージにて11時～16時の間にステージイベント等を行います。音量には十分留意した上で実施いたしますが、何卒ご理解・ご協力の程どうぞよろしくお願いいたします。



歩行者天国・交通規制についてのお問合せ

ワールドフェスタ・ヨコハマ実行委員会事務局イベント担当(スウィッシュ・ジャパン内) TEL:045-323-9207(平日9:00～17:00)

イベント実施にあたり、期日までに必要書類のご提出をお願い致します。

提出書類は、出店決定後、事務局より送らせていただきます。

提出書類①	提供食品リスト ※全出店者ご提出	期日 9 / 2 4 (水)
提出書類②	車検証 + 営業許可証 (コピー) ※全出店者ご提出	期日 9 / 2 4 (水)
提出書類③	プロパンガス使用申請書 ※プロパンガス使用者のみご提出	期日 9 / 2 4 (水)

行事における食品提供の取扱指導要領

制定 平成 26 年 9 月 8 日健食品第 500 号（局長決裁）

1 趣旨

この要領は、地域において住民組織等が開催する行事（短期間で終了するものに限る。以下「地域行事」という。）において、食品の調理及び販売を行う場合に関する、公衆衛生の確保の観点からの指導事項を定めることにより、食中毒等事故発生防止を図るものとする。

2 営業許可の取扱い

地域行事であって、次の各号の要件を全て満たす行事における食品の調理及び販売（主催者が当該行事への出店を認めた者による場合に限る。）は、食品衛生法第 51 条に該当せず、同法第 52 条の許可を要しないものとして取り扱う。

（１）対象行事が次のいずれかに該当すること。

ア 町内会、自治会及び商店街等の住民組織が主催する区民祭、運動会、夏祭り等

イ 市民祭であって市が主催又は共催するもの

ウ 神社、仏閣等の縁日祭礼

エ 農協、漁協などの各種団体が主催する農業祭、産業祭等

オ 福祉団体が行う各種行事

カ 企業が地域住民等に対して行う企業祭（工場開放祭等）

ただし、企業本来の営業行為の一環として、行事の形態で行う場合は除く。

キ 学校等（保育園、幼稚園含む）が主催する学園祭、運動会、バザー等

（２）同一主催者又は同様形態の行事の開催が、おおむね年 5 回を超えないこと。また、1 回あたりの開催日数がおおむね 5 日間を超えないこと。

（３）行事を主催する住民組織等の活動エリア及びその周辺地域で開催されるものであること。

（４）行事を主催する住民組織等が、本要領に基づいた衛生管理を遵守することを誓約していること。

3 食品提供行為の報告について

前項の要件を満たす行事においては、主催者に行事開催届（第 1 号様式）をあらかじめ提出させ、食品提供行為の概要を届けるよう指導する。

4 取扱品目

地域行事における取扱品目は、おおむね次のものとする。

（１）原則として現地で加熱調理してその場で飲食させる品目（別表 1）

（２）食品営業施設から仕入れて手を加えずに販売する品目（別表 2）

5 施設設備

施設設備は、次の事項を指標として指導すること。

- (1) 施設の天井及び三方の側面は、雨、直射日光を防げる材質（テント、シートを含む）で区画されていること。
- (2) 施設の設置場所がコンクリート等で舗装されておらず、土埃等からの汚染がある場合には、必要に応じて地面に板又はシート等を敷くこと。
- (3) 施設の付近には、手洗い設備として水道又は蛇口付給水タンクが備えられていること。また、排水は、既存の排水設備又は排水タンク等で衛生的に処理すること。
- (4) 手洗い設備にはせっけん及び消毒薬を備えること。
- (5) 保存基準の定めのある食品を取り扱う場合には、冷凍又は冷蔵設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。
- (6) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって、十分な量を供給できること。
- (7) 飲食時に使用するコップ及び皿等は、リユース食器又は使い捨ての食器とし、清潔なものを使用すること。また、リユース食器を使用する場合は回収箱を設置し、使い捨ての食器を使用する場合はごみ箱等を設置し、適切に管理すること。さらに、行事の規模や参加予定人数等から、1日の食器類の使用量を予想し、必要な数を確保すること。
- (8) 廃棄物容器は、十分な容量であって衛生的に処理できるものを備えること。

6 主催者等への衛生指導事項

(1) 主催者の遵守事項

ア 事前相談

行事内容について開催場所（地域）を所管する福祉保健センターへ事前に相談すること。

イ 開催の届出

おおむね開催の2週間前までに、開催場所（地域）を所管する福祉保健センターに行事開催届を提出すること。

ウ 食品取扱責任者の設置

出店者（出店団体）ごとに食品取扱責任者を設置すること。

エ 衛生教育の実施

全ての食品取扱責任者を対象に、事前に衛生教育を実施すること。各区福祉保健センター等は、主催者から相談を受けた場合は、衛生講習会の講師の派遣等を行うこと。

オ 食品取扱責任者名の掲示

食品取扱責任者名については、利用者が見やすい方法で各施設に掲示すること。

カ 衛生設備の場所の案内

催物会場内には、トイレ、手洗い設備、ごみ箱等に関する案内表示を十分に掲示し、会場内の衛生を確保すること。

(2) 食品取扱責任者及び食品取扱従事者の遵守事項

食品取扱責任者は食品取扱従事者に次の事項を遵守させ、各施設の衛生管理の徹底を図ること。

ア 施設で調理等を行う場合の留意点

(ア) 手指に切り傷のある者、また事前の健康チェックで、おう吐や下痢等の胃腸炎症状、風邪を引いている場合やその他体調の悪い者は調理等に従事しないこと。

(家族に胃腸炎症状等がある場合にも従事しないこと。)

(イ) 調理等に従事する者は、爪を短くし、時計、指輪等手指に着ける装身具を外すこと。
また、清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾、使い捨ての手袋などを着用して食品を取り扱うこと。

(2) 食品取扱責任者及び食品取扱従事者の遵守事項

食品取扱責任者は食品取扱従事者に次の事項を遵守させ、各施設の衛生管理の徹底を図ること。

ア 施設で調理等を行う場合の留意点

- (ア) 手指に切り傷のある者、また事前の健康チェックで、おう吐や下痢等の胃腸炎症状、風邪を引いている場合やその他体調の悪い者は調理等に從事しないこと。
(家族に胃腸炎症状等がある場合にも從事しないこと。)
- (イ) 調理等に從事する者は、爪を短くし、時計、指輪等手指に着ける装身具を外すこと。
また、清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾、使い捨ての手袋などを着用して食品を取り扱うこと。
- (ウ) 食品を取扱う前、生肉や生魚に触れた後、トイレの後等には必ずせっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒剤で消毒を行うこと。タオルは使い捨て又は個人用とし、他人との共用はしないこと。
- (エ) 食品の下処理は、屋内の設備の整った調理場等（原則として自宅は含まない。）の清潔な場所で提供当日に行い、行事会場では行わないこと。また、使用時まで適正な温度管理を行うとともに有蓋の容器で衛生的に保管すること。
- (オ) 加熱調理を行う食品は、中心部まで十分火を通すこと。
- (カ) 行事会場でめん類の水さらしを行う場合はため水を使用しないこと。
- (キ) 食品の盛り付けは使い捨て手袋を着用し、はし、トング等を使用すること。
- (ク) 調理器具は洗浄・消毒済のものを使用し、作業中も必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。
- (ケ) 調理後の食品は速やかに客に提供し、その場で食べることを原則とすること。
(原則として持ち帰りは認めない。)
- (コ) 調理した食品については、翌日への持越しを行わないこと。

イ 食品営業施設から仕入れて手を加えずに販売する場合の留意点

- (ア) 保存方法が表示されている食品についてはこれを遵守すること。また、その他の食品についても、食品の特性に応じて適正に保管すること。
- (イ) 適正な温度管理が必要な食品を客が持ち帰る場合には、できるだけ速やかに持ち帰るよう店頭に掲示するとともに、その旨を客に呼びかけること。

7 食品に対するいたずらや毒物混入の発生防止

食品取扱責任者は、異物・毒物混入などの防止に従事者に周知するとともに、調理の作業場所や食品の保管場所を離れる際には、必ず関係者を配置し、いたずらや異物の混入等を防止すること。

【別表 1】 原則として現地で加熱調理してその場で飲食させる品目

分類	取扱いの要件	例示
煮物類	・事前に調理場等の清潔な場所（以下、調理場等という）で下処理した食材を、現地で煮込んだもの。	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁等
焼物類	・事前に調理場等で下処理した食材を、現地で焼いたもの。 ・焼とり（鶏肉以外を含む）は、事前に下ゆでなど加熱したもので、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさに事前に切ったもの。 ・焼肉類にあつては、短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさに事前に切ったもの。	焼とり、焼貝、いか焼、焼さつま揚、焼きようざ、焼魚等
茹物 ・蒸し物類	・農産物や事前に調理場等で下処理した食材を現地で茹でるか、蒸したもの。	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等
揚げ物類	・事前に調理場等で下処理した食材を、現地で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの。	串かつ、フライドチキン、フライドポテト等
お好み焼類	・現地で水に溶いた小麦粉等と、事前に調理場等で下処理した食材を、現地で混ぜ合わせて焼いたもの。 ・ピザ類にあつては、市販品又は調理場等で製造したピザ生地事前に細切した具を、現地でのせて焼いたもの。	たこ焼、お好み焼等
めん類 (焼そば類等)	・事前に調理場等で下処理した食材とめん類を現地で焼いたもの。	焼きそば、焼ビーフン、チャプチェ等
めん類	«めん» ・市販品又は事前に調理場等で製造しためんを使用すること。 ・当日に茹で、当日調整した汁をかけるものとする（ため水による水さらしは行わないこと）。 ・必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 «かけ汁» ・調整は当日行うこと（前日調整は不可）。 «具材» ・市販品又は、事前に調理場等で下処理した食材を、現地で加熱調理したものとする。	うどん ラーメン そば 等

【別表 1】 原則として現地で加熱調理してその場で飲食させる品目

分類	取扱いの要件	例示
スパゲッティ (パスタ)	«パスタ» ・市販品又は事前に調理場等で製造しためんを使用すること。 «パスタソース» ・市販品又は、事前に調理場等で下処理した食材を現地で煮込んだもの。	
ドッグ・ ハンバーガー類	・パンに市販品又は事前に調理場等で下処理、成型した具材等を、現地で加熱し、はさんだもの。	ホットドッグ、 ハンバーガー等
ごはん類	«ごはん» ・ごはんは、できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。 炊飯する場合は、炊飯後摂氏 65 度以上に保温すること。 «具材» ・具材は、市販品又は事前に調理場等で下処理した食材を、現地で加熱調理すること。	カレー、牛丼等
レトルト食品、 無菌包装米飯	現地で加熱し、又はそのまま盛り付けること	
喫茶・酒類	・市販品又は事前に調理場等で下処理した食材を用いて、現地で小分け、希釈、混合、調味、加熱するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品。 ・かき氷に使用する氷は市販品に限る。 ・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サーバーを用いること。 ・その他食品の特性に応じた調理を行うこと	ところてん、 かき氷、 コーヒー、紅茶、 清涼飲料水、 甘酒、しるこ、 日本酒、ビール、 焼酎等
ソフトクリーム	・ソフトクリームの提供は、カートリッジ式（カートリッジは市販品に限る）の機械を用いること。 ・機械・器具等は衛生的に保つこと。	
菓子類	・生地を使用する場合は現地で小麦粉等を混ぜ合わせること。 ・食材は市販品又は調理場等で下処理したものを、現地で加熱調理したものとする。 ・その他食品の特性に応じた調理をすること。 ・あんこはできる限り市販品を使用すること。	洋生菓子、和 生菓子等の、現 地で最終加熱を 伴わないものを除 く

【餅つきの取扱いについて】

餅つきは、最終的に加熱されてから喫食されるまでの間に、手返しや成型など、素手で触れる工程も多く、実際にノロウイルスによる食中毒も発生しており、危害性の高い食品の一つと考えられる。しかしながら、日本の伝統的な食文化の一つとして、古くからさまざまな行事で実施されているため、食中毒防止の観点から、より厳格な衛生管理を行う必要がある。このため、地域行事の主催者には次の事項を守らせ、自らの責任において衛生管理を適切に行うよう十分に指導すること。

餅つきを行う際の衛生管理事項	
器具類の衛生管理	・杵、臼、手返し用の桶、その他の調理器具や作業台は、事前に十分洗浄し、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うこと。
従事者の衛生管理	<共通> ・手指に切り傷のある者、また事前の健康チェックで、おう吐や下痢等の胃腸炎症状、風邪を引いている場合やその他体調の悪い者は従事しないこと。（家族に胃腸炎症状等がある場合にも従事しないこと。） ・爪を短くし、時計、指輪等手指に着ける装身具を外すこと。また、清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾、使い捨ての手袋などを着用して食品を取り扱うこと。 ・食品を取扱う前、トイレの後等には必ずせっけんで十分に手を洗い、手指用の消毒剤で消毒を行うこと。タオルは使い捨て又は個人用とし、他人との共用はしないこと。 <手返し、成形に従事する人> ・従事する人はできるだけ限定し、使い捨ての手袋を着用すること。
餅つき作業中の衛生管理	・手返し用の温湯はこまめに交換すること。
調理時の衛生管理	・あんこやきな粉などは、清潔な調理場で仕込んだものを使用すること（できる限り市販品を使用すること。）。
食べる際の注意事項	・その場で食べるようにし、持ち帰らない。
その他	・保育園や幼稚園などの餅つき大会では、手洗いの徹底や健康チェックが難しいため、子供たちが参加してついた餅は鏡餅などに使用し、食べる餅は別に用意するなど衛生管理に工夫すること。

【別表２】 食品営業施設から仕入れて手を加えずに販売する品目

分類	取扱いの要件	
食品販売	・食品衛生法の販売業の許可が不要な食品で、法令等により保存基準が定められていない食品（野菜・果実以外は、容器包装に入れられた市販品を未開封のまま販売することに限る。） ・原則洋生菓子を除く。 ・適正な表示がされているもの。	弁当、そうざい、菓子、魚介類加工品、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰等

