

ワールドフェスタ ヨコハマ2026

出店のご案内

2026年 7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2026」を10月10日(土)、11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。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2026」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。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

■ご出店場所の決定・ご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、ご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8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。※ご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うけます。

※荒天等で中止の場合、ご出店料のお戻しはできません。



- | | |
|-------|--|
| ■タイトル | WORLD FESTA YOKOHAMA 2026
ワールドフェスタ・ヨコハマ2026 |
| ■テーマ | 「Bloom」
花が咲き、世界がつながる |
| ■開催概要 | ワールドフェスタ・ヨコハマの最大の魅力である各国自慢の料理・文化が楽しめる特色はそのままに、世界の文化・食・音楽、そして人々の交流が色鮮やかに広がっていく“世界が咲きひらく空間”を創出し、横浜ならではの国際性と多様性に満ちた、華やかで魅力あふれるイベントとして開催いたします。 |
| ■実施日時 | 2026年10月10日（土） 10:00～18:00
11日（日） 10:00～19:00 |
| ■会 場 | 山下公園(おまつり広場) |
| ■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)、他(予定) |
| ■特別協賛 | ウエインズグループ |
| ■協 賛 | 調整中 |



Plan A

飲食の方 ¥220,000-（税抜）テント
 ※横浜商工会議所の会員の方は¥200,000-（税抜）

- サイズ 5400mm×3600mm 1張り
- 設備 2層シンク 1台
- 電源 100V1.5Kw（家庭用コンセントと同様です）1口
- 照明 蛍光灯（40W）1本
- その他 コーナーサイン（国旗／国名／ご出店者名／英文字及びカタカナ）1枚
ブルーシート、耐火ボード

Plan B

飲食の方 ¥160,000-（税抜）キッチンカー（各社様お持ちの車両）
 ※横浜商工会議所の会員の方は¥140,000-（税抜）

- 車両サイズ 5400mm×3600mm以内
 - 備品 ブルーシート 1枚
 - 電源 100V1.5Kw（家庭用コンセントと同様です）1口
- 原則車両のサイズは5.4m×3.6m以内でお願いします。それ以上のサイズの場合はご相談下さい。
- ※テーブル・椅子等を置かれる場合は3600mm以内に収めてください。
- ※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。

Plan C

物販の方 ¥110,000-（税抜）テント
 ※横浜商工会議所の会員の方は¥90,000-（税抜）

- サイズ 5400mm×3600mm 1張り
- 電源 100V1.5Kw（家庭用コンセントと同様です）1口
- 照明 蛍光灯（40W）1本
- その他 コーナーサイン（国旗／国名／ご出店者名／英文字及びカタカナ）1枚

Plan D

物販の方 ¥80,000-（税抜）テント
 ※横浜商工会議所の会員の方は¥70,000-（税抜）

- サイズ 2700mm×3600mm 1/2張り ※Cプランのハーフサイズ
- 電源 100V1.5Kw（家庭用コンセントと同様です）1口
- 照明 蛍光灯（40W）1本
- その他 コーナーサイン（国旗／国名／ご出店者名／英文字及びカタカナ）1枚



【ご出店お申込み方法】（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://ws.formzu.net/dist/S16286363/>



* 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、ご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。

※ご出店料、追加備品料、追加電気工事料金につきましては、指定期日までにご入金ください。

※追加備品、追加電気工事につきましては、当日対応は行いませんので、ご了承ください。

【How to apply to open a stall】（Please read the terms and conditions of opening a stall carefully.）

Please fill out the application form below on our official website

（<http://worldfesta-yokohama.com/>）.

If you have difficulty in filling out the application form, please contact the secretariat.

Please note that we may not be able to open a stall if there are too many applicants.

Please note that we may not be able to accept applications in the event that there are too many applicants.

Please note that additional equipment and electrical work will not be provided on the day of the event.

▼ご出店料お振込について

About the transfer of store opening fee

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.

ご出店申込書提出〆切：2026年8月28日(金)

Time limit for application : Friday, August 28, 2026

★お問合せ先：ワールドフェスタ・ヨコハマ2026 出店者事務局 担当 福島/中村宛

〒156-0044 東京都世田谷区赤堤3-3-4 (株)インフィオラータ・アソシエイツ内

電話：03-5355-0800 FAX：03-5355-0888

電話でのお問い合わせ：土日祝日除く 平日：10：00～17：00

E-mail：info@worldfesta-yokohama.com



▼ご出店料及び他の経費について

1. ご出店料は必ず期日迄にワールドフェスタ・横浜(以下「W F Y」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ご出店をお断りさせていただきます。
2. W F Yは 2日間開催を予定していますが、自然災害(台風)等の理由で中止をせざるを得ない場合 (1日中止・ 両日共中止)でもご出店料の返却は致しません。
3. 金券(W F 実行委員会発行)の換金はW F Y 両日終了後、会場内の出店本部にて換金致します。
4. 備品の申込みをされた方はご出店料同様事前にお振込みください。ご入金が確認できない場合は、備品をご用意できない場合もございます。また、電気使用量が申告よりオーバーした場合は追加料金を速やかにお支払ください。

▼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各国の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での調整の上、メニューの設定をお願い致します。
2. 販売する商品(物販品・食品)は極力**自国の産物を中心**として作っている物または食べている食品を中心とした商品構成で販売して下さい。例年、一部のご出店者が売れる物ならば何でも売するという、W F Y 開催の主旨(コンセプト)に反した販売をされるケースがあります。あくまで自国のPR、お国自慢の為の開催である事をお考え下さい。巡回中のW F Y事務局員が見つけた場合、中止していただく事、また即刻商品の撤去をお願いいたしますので販売商品は十分に吟味をお願いします。(事前にW F Y事務局に提出された商品リストを厳守願います)
3. 販売する商品の品質はご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(W F Y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。(前日・初日の夜間巡回警備をしますが大切な商品は都度お持帰りになり当日展示する様お願い致します。テントの横幕がある為死角になる事も多く警備にも限界がある事をお含み下さい)
4. 例年、途中で**値上げをするご出店者**をみかける事があります。販売価格は初日・2日目と変更する事なく価格の厳守をお願い致します。＊注意) 各商品毎に大きめのPOPまたはプライスカード(商品 名・キャッチフレーズ・価格等を表示)を各自必ず用意し設置して下さい。近年は巨大な看板・ディスプレイが目立つようになり基礎となるテントに依存した設営が目立っています。海辺で強風も予想されますので構造体の材質・補強対策(トラロープ)等充分に配慮をお願い致します。
5. ブース装飾は販売商品の並べ方・見せ方・売り方を工夫して下さい。物販のプライスカードも明確に表示して下さい。各ブース共自国の雰囲気盛り上げる演出効果をお願いします。ただし、テント外での商品陳列は禁止とさせていただきます。
6. 販売はご出店テントの窓口のみでの対応をお願い致します。
7. ご出店テントで音楽を流したり、生演奏をすることは、ステージ出演者の迷惑となりますので、禁止とさせていただきます。



▼会場内運営について

1. お客様が捨てるゴミとご出店者が出すゴミは捨てる場所が基本的に異なります。ご出店者が出すゴミは都度指定されたコンテナまで各自が運び廃棄して下さい。お客様がエコステーションは使用しないで下さい。
2. 会期終了後はご出店者が持ち込まれたものはすべて持ち帰って下さい。ゴミも指定された場所(コンテナ) までお持ち下さい。WF 事務局を通じて借用したテント・テーブル・イス他什器・電気器具はそのままに下さい。2日目夜に事務局で撤去致します。
3. 電力の申し込みは、単相 100V が原則です。3 相 200V はお断り致します。
4. 電力申請書の提出は正確に申請して下さい。器具の電気容量が不明の場合は事務局にご相談下さい。電力量オーバーによりブレーカーが落ち通電不能になり、附近のご出店者が大変迷惑になっているケースが多々あります。主旨が判らないまま申請されている事もありますのでご不明な点はお問い合わせ下さい。

▼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、出店説明会にてご案内致します。
2. 山下公園内の通行につきましては、係員の指示に従ってください。特に山下公園内は、お客さまも多いため、ハザードランプをつけ、徐行運転でお願い致します。芝生内は乗り入れ厳禁です。
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。

▼最終日の搬出に関して

1. 最終日の開催時間は19時迄(予定)となります。搬出車両の山下公園内での通行は19時30分以降(予定)となります。

▼行政指導(横浜市・県)要領 (直接指導分のみ解説)

【横浜市環境創造局南部公園緑地事務所都市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. 飲食ブース(キッチンカー含む)の床面(アスファルト)の保護を充分に行なって下さい。シート・ダンボール等を床に貼り調理をお願い致します。テント内が芝生となるブースはテント内全面にシートを敷いて下さい。※毎年、終了後清掃業者をお願いして汚れた部分を高速・高圧洗浄機で油等を落していますが完全に落とし切れておりません。ご出店者のモラルの向上をお願い致します。
2. すべて横浜港の海水に流れ込みます。常設の水飲み場や芝生の側溝へ污水を捨てる事はお止め下さい。
3. 芝生、周囲の樹木・ベンチ等の施設はご出店者の自宅の庭と思いやさしく扱って下さい。この公園は横浜市民の憩いの場ではありますが、世界的にも有名な観光スポットにもなっており公園を管理されている方々も毎日大変苦労されております。我々にとっては一時の商いの場所ですが公の物である事も充分配慮していただきたくお願い致します。
4. 芝生や木の回りに污水をこぼしたり、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。(P16～18 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。(P18 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. 飲食店等の許可を有する施設で下処理を行われる方は、施設の営業許可証(コピー)をご提出ください
5. キッチンカーでご出店される方は、車検証と車両の営業許可証(いずれもコピー)を追加でご提出ください。
(車両の営業許可証は、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)
6. 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
 - ・テントの幕は三方塞ぐこと
 - ・テント外で調理作業、盛付、注ぎをしないこと
 - ・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
7. テント内の2槽シンクは、一方の槽を手洗い専用とし、他方の槽を器具や食材の洗浄用に区別して使用してください。また、手洗い専用の槽には、手洗い石けん、ペーパータオル、アルコールスプレー等を常備してください。
8. 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. 試飲は一切禁止です。試食に関しては、原則禁止ですが、事務局までお問い合わせください。
9. 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。ご出店者ご自身で、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. 会場はW F Yに関係ない人の出入り(往来も)当然あります。通勤路として通る人、散歩をする人も通りますので 石のステージと芝生公園の間の通路、海側のフェンス添いの通路等は緊急非常通路にもなっていますので歩いている方の通行を妨げない様お願い致します。
2. 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ご出店されている方々も充分お気を付けて下さい。



Booth Fee and Other Expenses

1. Please make sure to transfer the stall fee to the bank account designated by World Festa Yokohama by the due date. If payment is not received by the due date, your stall will not be accepted.
2. World Festa Yokohama is scheduled to be held for two days, but in the event of a natural disaster (typhoon, etc.) that forces us to cancel the event (cancel one day, cancel both days, etc.), we will not be able to accommodate your stall. In the event that the event must be cancelled due to natural disasters (typhoon) or other reasons (cancellation of one day or both days), the stall fee will not be refunded.
3. Money certificates (issued by the WF Executive Committee) will be exchanged for cash at the stall headquarters in the venue after both days of the WF.
4. Those who have applied for equipment should transfer the payment in advance as well as the stall fee. If payment cannot be confirmed, equipment may not be provided. If the amount of electricity used exceeds the declared amount, please pay the additional fee as soon as possible.

About products for sale: Local products, price, quality, and display

1. Please provide one food and beverage item priced at no more than 500 yen. The purpose of the event is to provide visitors with the opportunity to enjoy the cuisine of each country at a price that is as affordable as possible. The purpose of the event is to provide visitors with the opportunity to enjoy food from various countries at the most affordable price possible. Please adjust by listing in mini-size.
2. Products (goods and foods) to be sold should be mainly made or consumed from your own country as much as possible. Please sell products that are made or eaten mainly from your own country as much as possible. In past years, some vendors have sold whatever they could sell, which is contrary to the main concept of the WF. Please consider that the purpose of the WF is to promote your country and to show off your country. If a WF staff member on patrol finds such a case, we will ask you to stop the event and remove the merchandise immediately.
3. Please examine the products you are selling carefully. (Please strictly adhere to the list of products submitted to the WF office in advance.) The quality of the merchandise for sale is the responsibility of the vendor. Please understand that the organizer (WF Executive Committee) will not be responsible for any damage caused by natural disasters, fire, theft, etc. (We will patrol the area during the night before and on the first day of the event, but we ask that you take your valuable items home with you and display them on the day of the event. Please understand that there are many blind spots due to the side curtains of the tents, and that there are limitations to the amount of security we can provide.)
4. Every year, we have seen some vendors raise their prices in the middle of the event. The WF secretariat asks that you keep the selling price the same for the first and second days of the event. Please adhere to the prices requested by the WF office.
 - * Please be sure to prepare and set up a large POP or price card (displaying the product name, catch phrase, price, etc.) for each product. In recent years, huge signboards and displays have become more conspicuous, and it is noticeable that many booths rely on tents as their foundation. Strong winds are expected at the seaside, so please take sufficient care with the materials of the structure and reinforcement measures (tra ropes).
5. Please be creative with booth decorations in terms of how you arrange, display, and sell your merchandise. Price cards for merchandise sales should also be clearly displayed. Please create a staging effect that enhances the atmosphere of your country in each booth. However, displaying products outside the tent is prohibited.
6. Selling is to be conducted only at the counter of the vendor's tent.
7. Playing music or live performances in the stalls is prohibited as it may disturb the performers on stage. Music or live music in the stalls will be prohibited.



Operation of the event site

1. the garbage disposed of by customers and the garbage disposed of by vendors are basically disposed of in different places. Please carry the garbage you leave out to the designated container and dispose of it by yourself. Please do not use the trash cans used by customers.
2. In principle, single-phase 100 V power is required. 3-phase 200 V power is not acceptable.
3. All items brought in by vendors must be returned after the exhibition. Please bring your garbage to the designated place (container). Tents, tables, chairs, other fixtures, and electrical equipment borrowed through the WF Secretariat must be left in their original state. The secretariat will remove them on the night of the second day.
4. Please submit the electricity application form correctly. If you are unsure of the electrical capacity of a fixture, please consult with the secretariat. There have been many cases where breakers have been turned off due to power overloads, causing great inconvenience to stall holders in the vicinity. There have been many cases of power breakers being turned off due to power overloads. Please contact us if you have any questions.

Vehicles

1. Vehicles for loading and unloading are **currently being coordinated with the relevant organizations**, and we will inform you of this at the stall briefing.
2. Please follow the instructions of the staff members when passing through Yamashita Park. Please follow the instructions of the officials, especially in Yamashita Park. Please drive slowly and turn on your hazard lamps. Riding on the lawn is strictly prohibited.
3. Please be sure to write your company name and driver's contact information on the pass.

Removal of materials on the last day of the event

1. The final day of the event will end at 6:00 p.m.(TBD) Vehicles carrying out the exhibition will not be allowed to pass through Yamashita Park until 6:30 p.m. (TBD) or later.

Administrative Guidance (Yokohama City, Kanagawa Prefecture) Summary (The following explanation is limited to directly received administrative guidance.)

[Guidance from the person in charge of urban parks at the Southern Parks and Green Project Coordination Office, Yokohama City Environmental Planning Bureau, and the director of Yamashita Park Management Office]

1. You must carefully protect the ground surface (asphalt) at booths that offer foods and beverages (including cars with kitchens). Lay and attach some tarpaulins or sheets of cardboard on the floor before cooking.
*Each year, when the event is finished, we commission a cleaning service provider to wash off oil and dirt using high-speed, high-pressure washers, but they cannot be washed off completely. Booth operators should exercise responsibility for minimizing despoilment of the ground surface.
2. As Yamashita Park (WF venue) has only two sewage drains (in the grassed area by a stone stage), sewage treatment is difficult for all events. There are numerous rainwater drains (edge ditches around water fountains and grassed areas), but water that passes through these drains flows directly into the seawater of Yokohama Bay. Therefore, please refrain from dumping sewage into the permanently installed edge ditches around water fountains and lawn areas.
3. Booth operators should treat lawn, surrounding trees, and facilities including benches with care, as if they were in their own gardens. This park is a place of relaxation and recreation for Yokohama residents, and it is also a world-famous tourist spot; accordingly, park management works hard each day to maintain it in tidy and attractive condition. Although the park is also used as a venue for temporary commercial activities involving event participants, you should always be aware that this park is also public property.
4. Again, make sure that you lay some appropriate form of covering over the entire ground area inside your allocated booth tent if the tent is located on a grassed area. Do not under any circumstances allow sewage to spill onto the grass, and do not scatter ice when the event is finished. To dispose of the ice, convey it to the designated "ice dumping site" within the venue.



Points by the Food Sanitation Section, Living Sanitation Division, Yokohama City Welfare and Public Health Center

1. Please confirm the items to be heated and cooked on site and to be eaten or consumed on site, in principle. (P16-18, Attachment Table 1)
2. Please check items that are purchased from food business facilities and sold without modification. (P18, Attachment Table 2)
3. Please make sure that all food items, including preprocessing, are prepared on the day of purchase.
4. If you are preparing food at a facility that has a restaurant license, please submit a copy of the facility's business license.
5. Those who will be using a kitchen car to open a stall, please submit an additional copy of the vehicle inspection certificate and the business license for the vehicle (both are copies).
(The business license for the vehicle must be issued by Kanagawa Prefecture after June 2021, and by Yokohama City before that date.)
6. For basic food hygiene management, please refer to the "Guidelines for Handling Food at Events" at the end of this document.
 - Avoid working with food if you are in poor physical condition (gastroenteritis, cold-like symptoms, or injured fingers and hands, etc.).
 - Tent curtains should be closed on three sides.
 - Do not cook, serve, or pour food outside the tent.
 - The number of items to be served must be appropriate to the size of the facility and the number and performance of the machines and equipment..
7. Two sinks in the tent must be used separately, with one tank used exclusively for hand washing and the other for washing utensils and foodstuffs.
The sinks in the tent should be used in two separate tanks. Hand soap, paper towels, alcohol spray, etc. must be available in the hand-washing tank.
8. When selling food, please sell only products with appropriate food labels (in Japanese).
9. Tasting and tasting without prior application are strictly prohibited.
10. Sale of alcoholic beverages: If you are a liquor manufacturer or liquor seller and sell unopened cans or bottles, please contact the tax office. Notification of "Time-limited liquor retail license notification CC1-5105" is required. If you plan to sell it, please be sure to make a request.

Guidance from the Yokohama Fire Department's Prevention Division

1. People who are not involved in the WF naturally come and go at the venue. People who commute to work or take a walk will also pass through the site. The pathway between the stone stage and the lawn park, and the pathway along the fence on the ocean side are also used as emergency passageways. Please do not block the passage of pedestrians.
2. Large generators are set up throughout the venue. Please keep away from hot air and handling equipment. Although temporary fencing has been set up to prohibit entry, please be careful of people who have stalls nearby.



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、ご出店決定後、事務局より送らせていただきます。

提出書類①	備品申込書	期日8/28 (金)
提出書類②	電気使用・追加申請書 ※電気を使用する器具をお持ち込みされる方対象	期日8/28 (金)
提出書類③	販売品目リスト・提供食品リスト ※既製品を販売される方、現地での調理行為がある方対象	期日8/28 (金)
提出書類④	プロパンガス使用申告書 ※現地にてプロパンガスを持ち込まれる方対象または弊社備品にてプロパンガスを注文される方対象	期日8/28 (金)
提出書類⑤	◎テント出店の方 下処理を行う施設の営業許可証 (コピー) ◎キッチンカー出店の方 車検証 + 神奈川県 of 営業許可証 (コピー) ※フォーマットはございません。各店舗でお持ちの物のコピーをご提出ください。	期日8/28 (金)
提出書類⑥	搬入・搬出車両証 発行申請書 ※車両による搬出入を行う方対象。	期日8/28 (金)

※当日の備品追加、電源工事の追加はお受けできませんので、ご注意ください。

【出店者説明会のご案内】

日時：2026年9月7日 (月)

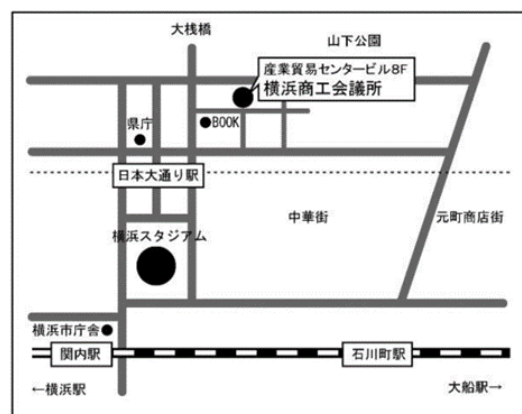
時間：13:30～

場所：横浜商工会議所 8階大会議室

横浜市中区山下町2 産業貿易センタービル8階

連絡先：株式会社スウィッシュ・ジャパン

TEL：045-323-9207



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、作業中に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。 ・焼肉類にあっては、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、焼さつま揚げ、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。 ・ピザ類にあっては、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