



# ロハスフェスタ東京 2017 AUTUMN 募集概要

# Lifestyles Of Health And Sustainability

## 「健康と持続可能な社会に配慮したライフスタイル」

ロハスとは英語の頭文字をとった略語の「LOHAS」のことです。  
自分の身体や心にいいことは地球にも優しいことなのでは？という考え方を基本にしたライフスタイルを表します。  
日々の暮らしの中で「安ければいい」「便利がいちばん」といった考え方ではなく、こだわりを持って心豊かに暮らす。  
そんなロハスな輪が広がる事を願い、私たちはロハスフェスタを開催いたします。

### イベント概要

- タイトル ロハスフェスタ東京 2017 AUTUMN
- 開催日時 2017年9月16日(土)・17日(日)・18日(金・祝)  
10:00～17:00(入場は16:30まで)  
雨天決行 ※荒天により中止になる場合があります。
- 会場 光が丘公園 芝生広場(練馬区)
- 会費 350円(小学生以下無料)
- 主催 ロハスフェスタ実行委員会

## [出展募集概要]

**募集期間:2017年4月24日(月)～2017年6月12日(月)11:59**

①ご応募は“専用のフォーム”に入力の上お送りください

・ロハスフェスタ東京2017AUTUMNご出展応募フォーム(物販出展専用)

[https://ws.formzu.net/fgen/S28237677/?\\_ga=1.226723293.1321011930.1465526416](https://ws.formzu.net/fgen/S28237677/?_ga=1.226723293.1321011930.1465526416)

・ロハスフェスタ東京2017AUTUMNご出展応募フォーム(飲食出展専用)

(IDナンバーが、J・P・LAの方は「飲食出展専用」からフォームを送ってください)

<https://ws.formzu.net/fgen/S41839675/>

②合否の連絡は専用のフォームに入力されたアドレスへ、“メール”でご案内いたします  
6月14日(水)よりカテゴリーに分けて順次メールいたします

③出展規約をよくお読みいただきご了承の上お申し込みください

[http://img01.citylife-new.com/usr/l/o/h/lohasnews/LohassFesta\\_rule\\_20170302.pdf](http://img01.citylife-new.com/usr/l/o/h/lohasnews/LohassFesta_rule_20170302.pdf)

④ご出店形態毎の注意事項をよくお読みいただきご了承の上お申し込みください

⑤下記、3タイプの出展日がお選びいただけます。

1) 1日出展 9月18日(祝・月)

2) 2日間出展 9月16日(土)17日(日)

3) 3日間出展 9月16日(土)～18日(祝・月)

※ただし3日間出展の方が優先となります。

⑥出展決定後、ご応募の際に申し込まれたブース数等の変更は出来かねますので予めご了承ください

⑦当日の混雑緩和のため、前日の搬入を必ず行ってください。前日搬入日も含めたお時間の確保をお願いいたします

## 出展者説明会について

出展が決定された方は必ず出展者説明会ご参加ください。

※2016年度または2017年度開催のロハスフェスタにすでにご出展された方は任意の参加で結構です

### ◆出展者説明会日時

次の【①～④】のいずれかの回うち、ご予約の合う回にご参加ください。

- |                 |                 |        |
|-----------------|-----------------|--------|
| ① 6月22日(木) 10時～ | ② 6月22日(木) 14時～ | 【大阪会場】 |
| ③ 6月23日(金) 10時～ | ④ 6月23日(金) 14時～ | 【東京会場】 |

### ◆会場

#### 【大阪会場】

場所:フォルテ301

住所:〒566-0021 大阪府摂津市千里丘東2丁目10-1

#### 【東京会場】 ※東京会場は予定です。決定次第マイページお知らせ欄にupします。

場所:渋谷区本町区民会館 大集会場

住所:〒151-0071 東京都渋谷区本町 4-9-7

### ◆お願い事項

- ・集合は時間厳守でお願いします。時間は約2時間を予定しております。
- ・出展店舗の代表者をご出席下さい。代理人でも可能ですが、その際はフェスタ当日に現場に参加する予定のスタッフに限らせて頂きます。
- ・説明会にご参加いただけない場合は、ご出展決定が取り消しとなりますので、ご注意ください。

## その他ご案内

- ・ご応募の際に1ブース出展・2ブース出展を伺います。(物販出展に限り4ブース以上の選択が可能です)
- ・ご応募の際に合同出展について伺います。  
(会員で無い方へのブースの間貸しは禁止事項です。取り扱う作家さまを追加される場合も必ず審査が必要です。)
- ・合同出展の方は日替わりでの出展など、メンバーの中でスケジュールを組んでご出展いただくことも可能です。

※合同出展のルールはこちら <http://img01.citylife-new.com/usr/l/o/h/lohasnews/goudousyuttenn.pdf>

## 前回からの変更点

### 段ボール以外の燃えるゴミ(生ゴミ含む)の処理を1袋(45リットル)1000円で承ります

- ・これまで全てのゴミを持ち帰っていただいていたおりましたが、特に遠方からのご出展者さまはブース内でゴミを保管する等の対応を行っていただかざるを得なく、衛生管理上の懸念がございました。  
衛生管理の徹底を目指し、飲食出展の方に限り、ゴミの引き受けをさせていただきます。  
※決してゴミ捨てを推奨するものではありません。引き続き皆様にはゴミの削減へのご協力をお願い致します。

物販出展の方のみ、4ブース以上のブースをお選びいただけます。(偶数のみ) 移動販売車両は2台までお選びいただけます。

全出展者様：入金方法にクレジットカード払いが追加となりました。

## 飲食出展時の注意事項

- 食品の取扱・販売については保健所の指導に従い運営します。
- 食中毒などが発生した場合、主催側は一切の責任を負いかねます。  
食品衛生管理については、現場に立たれる全ての方が法令以上の意識を持って臨んでください。
- アレルギーをお持ちの方にも安全に提供頂くため、食品には原材料を詳しく明記してください。  
(すべてのメニューにアレルギー表示をしてください。)
- 出展期間中毎日全ての提供商品の検食の提出を必須とさせていただきます。
- ロハスフェスタでは、イベント全体の雰囲気大切にするため、メニューによっては変更をお願いする場合があります。

### ◆環境への取組について

- ロハスフェスタはゴミの削減を目的に、使い捨て容器の使用、使い捨ての割り箸やスプーン・フォークの提供を禁止とさせていただきます。
- これまではレンタルリユース食器の使用を必須とさせて頂いておりましたが、今回から今までの取り組みを発展的にした新しい展開を検討しております。
- 詳細は説明会にてご案内します。



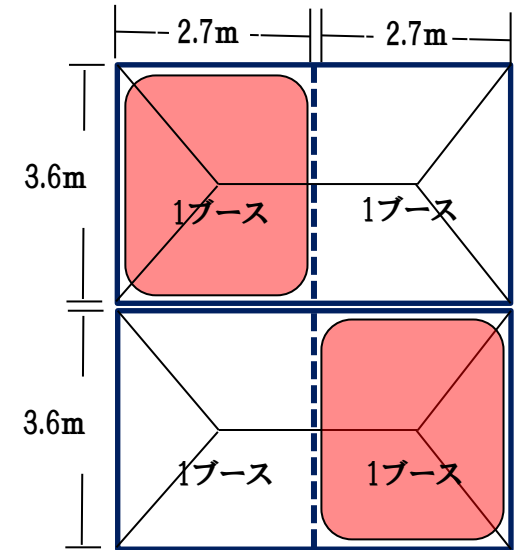
## ご応募から出展当日までの流れ

■出展募集締め切り	2017年6月12日(月)11:59 募集要項をよくお読みいただき、 <b>指定フォーム</b> より必要事項を記入し申し込んで下さい。 締め切り後6月14日(水)よりメールにて可否の通知をお送り致します
■出展者説明会	<p>① 6月22日(木) 10時～【大阪会場】 ② 6月22日(木) 14時～【大阪会場】 ③ 6月23日(金) 10時～【東京会場】 ④ 6月23日(金) 14時～【東京会場】</p> <p><b>【大阪会場】</b> 場所:摂津市立コミュニティプラザ 2F 会議室1 住所:〒566-0021 大阪府摂津市南千里丘 5-35</p> <p><b>【東京会場】</b> ※東京会場は予定です。決定次第マイページお知らせ欄にupします。 場所:渋谷区本町区民会館 大集会場 住所:〒151-0071 東京都渋谷区本町 4-9-7</p>
■申請フォーム入力	6月26日(月)～7月3日(月) レンタル備品等の申請を行って頂きます マイページの「お知らせ」欄内に開設する申請フォームに入力し送信してください。
■お振り込み	7月3日(月)～7月10日(月) 出展料のお振り込み期日となります。
■発注備品発送	8月下旬頃 開催約2週間前に出展者証等、その他の書類をお送ります。
■前日搬入日	9月15日(金) 当日の混雑緩和のため前日搬入にご協力ください。
■フェスタ当日	9月16日(土)・17日(日)・18日(月・祝) 当日は搬入時に出席者証、車両入場証など必要なものをご持参ください。

## 出展形態毎の注意点

### テント出展（物販・1ブース） ※以前のハーフサイズブース

- ・ブースサイズ 間口2.7m× 奥行き3.6m（2面開口）
- ・物品販売のみを行って頂けます。
- ・ワークショップ等で火器（カセットコンロ・キャンドル・蚊取り線香など）を使用される方は消火器の設置が必要となります。（ABC10型）
- ・焼き菓子など個包装の食品の他、リターナブルでの瓶ドリンクの販売を行って頂けます。（火器・電気機器を使用するドリンクの提供、ドリンクをカップに移し変える提供は不可）
- ・個包装食品を販売される際は、管轄されている保健所の製造許可のある場所にて製造された食品のみ販売頂けます。その場での調理は行って頂けません。  
※現場でのケーキの切り分けなども禁止事項になります。  
※個包装商品の販売の場合は、臨時出店届の提出は不要です。
- ・電気機器の使用はできません
- ・テントは安全対策のため主催者側が手配した物をレンタルして頂きます。（出展料にレンタルテント代は含みます）
- ・飲食物の取り扱いのある方は、別途「食品内容フォーム」にて商品をご申請ください
- ・1日出展（9/18）の方は当日搬入のみとなります。



※4つのブースが集まり、1ブロックとなります。



## 出展形態毎の注意点

### テント出展（物販・2ブース） ※以前のレギュラーサイズブース

・ブースサイズ 間口5.4m× 奥行3.6m（2面開口）

☆2ブース以上をご希望の方は別途で事務局までご連絡ください。

・物品販売のみを行って頂けます。

・ワークショップ等で火器（カセットコンロ・キャンドル・蚊取り線香など）を使用される方は、消火器の設置が必要となります。（ABC10型）

・焼き菓子など個包装の食品の他、リターナブルでの瓶ドリンクの販売を行って頂けます。

（火器・電気機器を使用するドリンクの提供・ドリンクをカップに移し変える提供は不可）

・個包装食品を販売される際は、管轄されている保健所の製造許可のある場所にて製造された食品のみ販売頂けます。その場での調理は行って頂けません。

※現場でのケーキの切り分けなども禁止事項になります。

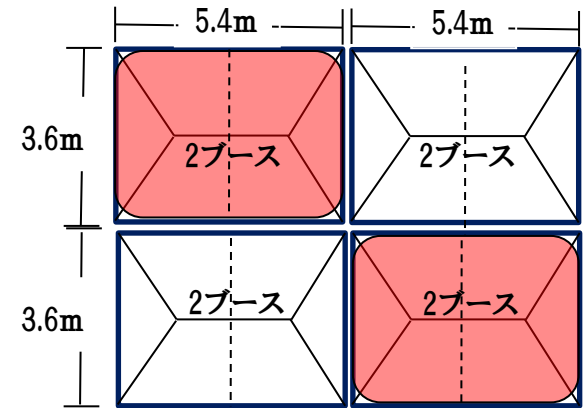
※個包装商品の販売の場合は、臨時出店届の提出は不要です。

・電気設備の使用が可能ですが ※個別の持ち込み発電機の使用は禁止になります。

・テントは安全対策のため主催者側が手配した物をレンタルして頂きます。

（出展料にレンタルテント代は含まれます）

・飲食物の取り扱いのある方は、別途「食品内容フォーム」にて商品をご申請ください



※4つのブースが集まり、1ブロックとなります。

※3日間出展の方のみ、2ブース1レンタルテント（半分レンタルテント、半分持ち込みテント）を選択できます。

## 出展形態毎の注意点

### 移動販売車両（物販）

- ・ブースサイズ 間口6m× 奥行き4m

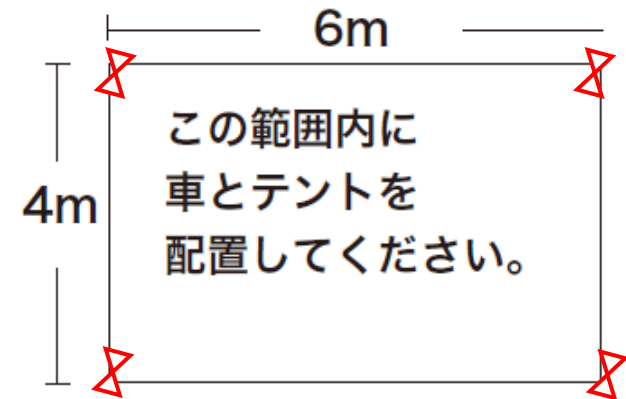
※上記範囲内であれば、持ち込みテントの使用可です。

ただし、安全管理上撤去が必要な際は、必ずスタッフの指示に従って頂きます。

- ・1出展につき、2ブースまで可(車両2台で出展)

※テント出展との併用は出来ません。

- ・事前にご登録いただいている車両のみ出展して頂けます。
- ・火器のご使用は出来ません。
- ・期間中、夜間会場内に移動販売車両を留め置いていただけます。



## 出展形態毎の注意点

### テント出展（飲食） 現場調理を伴う出展

・ブースサイズ 間口5.4m×奥行き3.6m（1面開口）

- ・会場にて調理（火器）が必要な場合の出展です。現場で調理必要がない個包装のテイクアウトの飲食出展については、物販出展をお選びください。
- ・電気・火器（ガスコンロや電気ポットなど）の使用が可能です。 ※個別の持ち込み発電機の使用は禁止させていただきます。
- ・テントは安全対策のため主催者側が手配した物をレンタルして頂きます。（出展料にレンタルテント代は含まれます）
- ・飲食物の取り扱いのある方は、別途「食品内容フォーム」にて商品をご申請ください。

#### [応募条件]

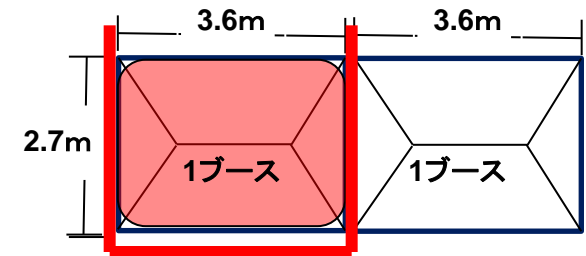
※最終項の[行事における臨時営業等の取扱要綱]を必ずご確認ください。

#### 「保健所への届出について」

- ・臨時出店届での出展対象は、ロハスフェスタの開催日程だけではなく、練馬区内の他イベントと合わせた合計の出展期間が1年間で5日以内の出展であることが条件になります。それを超えると「営業行為」となり、臨時出店届の対象外となります。また、臨時店舗であることから、**取り扱える商品には制限があります。**  
※提供メニューは、**取り扱い要綱内の表1に記載された品目の中から1品目のみ**となります。  
※ベースが同じで、上からかけるソースなどで味の違いについては、複数メニュー提供することができます。  
※**例外として、生ビールは1品目として扱われない**ため、1品目＋生ビールという提供メニュー構成は可能です。

- ・臨時出店届は主催にて一括で提出しますので、出展者説明会後に、指定の用紙【行事における臨時出店届】をロハスフェスタ事務局までご提出いただけます。万が一、提出書類については保健所に受理されない場合、メニュー再考の上、再提出頂きます。  
※提出のない場合はご出展いただけません。

※[行事における臨時営業等の取り扱い要綱]の表2に記載の一定の設備用件が必要なメニュー（カレーライス類、麺類、パスタ、アイスクリーム）を提供希望される店舗のみ、別途個別の給排水設備が必須となります。また、その他のメニューを提供される店舗は、共同設備をご使用いただけます。個別の給排水設備は設置できません。



※ブースには三方横幕が付きま

## 出展形態毎の注意点

### 移動販売車両（飲食）

・ブースサイズ 間口6m×奥行き4m

※範囲内であれば、持ち込みテントの使用可。

ただし、安全管理上撤去が必要な際は、必ずスタッフの指示に従って頂きます。

・1出展につき、1ブースのみ、ご使用頂けます。

・事前にご登録いただいている車両のみ出展して頂けます。

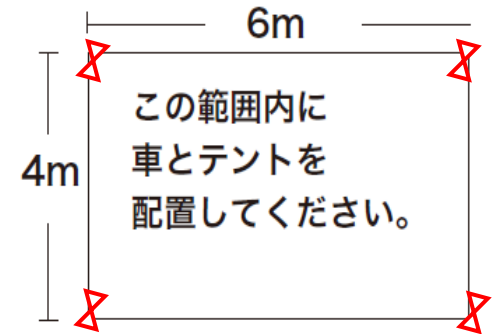
・電気・火器の使用が可能です。

※個別の持ち込み発電機の使用は禁止させていただきます。

・自動車営業許可（東京都内一円）を得た車両でお越しください。

・移動販売車両での出展の場合、車両での販売（提供）が原則となります。

テントでの販売（提供）も可能ですが、あくまで補助的なものとし、基本的には車両での販売（提供）を行ってください。



### 【応募条件】

・東京都23区内で有効な【自動車関係営業許可証】（飲食店・喫茶店・菓子製造）があること。

※許可証をお持ちでない場合はご出展出来ません。

・自動車関係営業許可証以外に、**営業の大要（キッチンカーの設備が分かる書類）**の提出が必要です。

・ご出展いただく車両の給水タンクの容量にご注意いただき、定められた食品の取り扱い基準（右図）に則ったメニューの提供をお願いいたします。

食品及び食器類の取扱い	給水タンクの容量
多量の水を要する調理加工は行わない。 提供する食品は単一品目に限る。 食器類は一回限りの使用とする。	40リットル以上
多量の水を要する調理加工は行わない。 食器類は一回限りの使用とする。	80リットル以上
上記以外の場合	200リットル以上

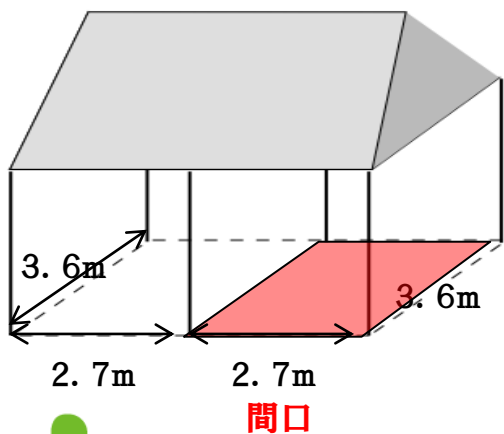


# レンタルテントについて

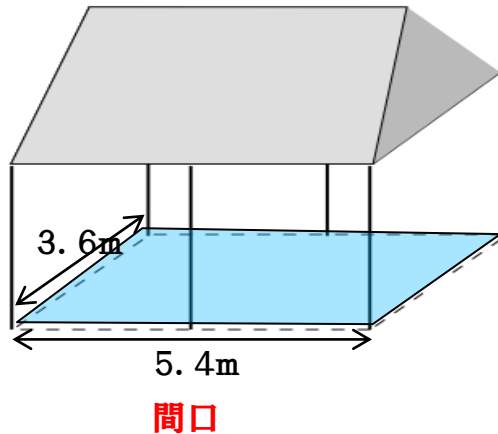
1ブース (1レンタルテント)



物販は隣接するブースとの間に横幕等はありません。  
テントの脚が境目の目安となります。



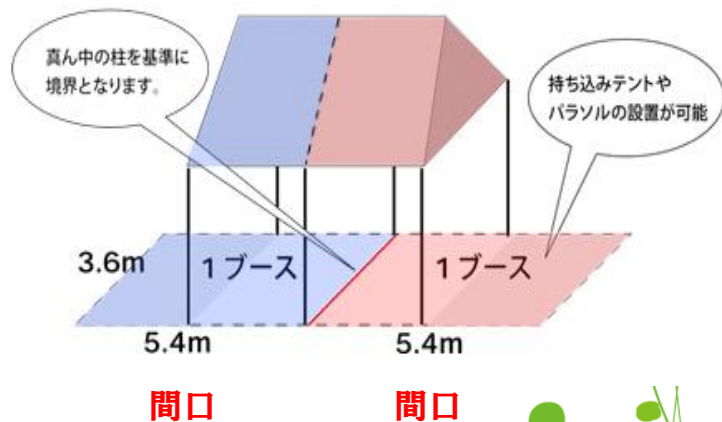
2ブース (2レンタルテント)



2ブース (1レンタルテント)



3日間出展の方のみ、1テントが選択  
できます。



## 料金表 ご出展料(レンタルテント代含む)

※税別での表記となります

出展形態	ブースサイズ	出展可能日数			料金			電気使用	火器使用	飲食形態(可否)		
		1日出展 9月18日(月祝)	2日間出展 9月18日(土) 9月17日(日)	3日間出展	1日出展 9月18日(月祝)	2日間出展 9月18日(土) 9月17日(日)	3日間出展			現場調理	ドリンクのみ販売	個包装の商品販売
テント出展 物販・個包装	1ブース 3.6m × 2.7m	○	○	○	¥25,000	¥31,000	¥37,000	○ (3日間出展のみ)	×	×	△ ※リターナブルでの瓶 提供のみ	○
テント出展 物販・個包装	2ブース 1テント 5.4m × 3.6m	-	-	○	-	-	¥64,000	○ (3日間出展のみ)	×	×	△ ※リターナブルでの瓶 提供のみ	○
テント出展 物販・個包装	2ブース 2テント 5.4m × 3.6m	-	-	○	-	-	¥74,000	○ (3日間出展のみ)	×	×	△ ※リターナブルでの瓶 提供のみ	○
テント出展 飲食	1ブース 3.6m × 2.7m	-	-	○	-	-	¥91,500	○	○	○	○	○
テント出展 飲食	2ブース 5.4m × 3.6m	-	-	○	-	-	¥183,000 (2テント)	○	○	○	○	○
移動販売車両 物販	間口6m × 奥行4m	-	-	○	-	-	¥42,000	○	×	×	△ ※リターナブルでの瓶 提供のみ	○
移動販売車両 飲食	間口6m × 奥行4m	-	-	○	-	-	¥91,500 ※水道設備利用 (共同)含む	○	○	○	○	○



## 参考料金表(その他レンタル備品等)

※税別での表記となります  
 ※スタッフ様の人数分、出店者証が必要になります  
 (その他の備品使用については任意です)  
 料金算出の参考にしてください

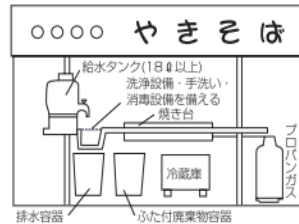
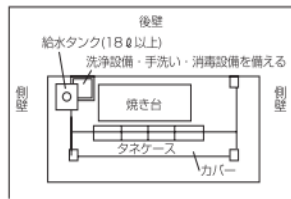
項目	1日出展	2日間出展	3日間出展
机 (W1800×D600×H700mm)	¥1,000	¥1,000	¥1,500
椅子	¥500	¥500	¥750
電気1.5kw	-	-	¥15,000
出展者証(大人) ※中学生以上	¥350	¥350	¥350
車両入場証① ※前日搬入日と、 開催日の搬出が可能です	-	¥1,000	¥1,000
車両入場証② ※前日搬入日と、 開催日の搬入・搬出が可能です	¥900	¥1,200	¥1,500
レンタルリユース食器	丼・丸皿・カップ(小/大) 一律25円		
消火器	3,000円/本 ※中身を使用した場合別途2,000円請求いたします		
耐火ボード	1,000円/枚 サイズ900×600mm		
招待券	300円/枚 ※10枚以上から承ります		
コミュニケーションチャーム	695円/個		
東日本大震災義援金	1000円/口		

施設の要件（臨時営業者と同等の簡易な施設の場合）

構造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべ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。
給水設備	蛇口のついた容量18ℓ以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、水道水又は水道法に定める水質基準に適合する水であること。
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。
排水設備	排水容器を備えること。
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。
食器類	食器類は、1回使用した後に廃棄するものを使用すること。
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。
消毒設備	手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備えること。

※取り扱う食品の種類によっては、上記のほかにも設備が必要となる場合があります。

施設  
図案例



公衆衛生上講ずべき措置の基準

- 出店場所における調理、加工及び製造等の行為はすべて施設内で行うこと。
- 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- 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。
- 従事者は、つめを短く切り、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行うこと。
- 施設周辺を清潔に保つこと。
- 施設の補修及び水、消毒液等の補充に努めること。
- 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。
- 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- 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、そのおそれなくまるまでの期間、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。

取扱食品の原則

- 生もの（さしみ、すし等）、生クリームを取り扱わない。
- 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わない。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、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。
- かき氷には飲用水を使用し、削氷を行う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用いる。
- その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わない。
- ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取り扱わない。

※取扱食品は、以上の要件を満たし、かつ次頁以降に掲げる食品1品目に限る。

表1（臨時営業者と同等の簡易な施設で取り扱う場合）

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品
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（鶏肉以外を含む）、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
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 ・ピザ類にあっては、許可施設で製造された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
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
めん類 (焼きそば等)	・焼きそば ・焼きそば類似品にあっては、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（例：焼ビーフン、チャプチェなど） ・即席カップ麺
揚物類	・事前に仕込み（細切等）した具を、その場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
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、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶葉、甘味食品
ドッグ類	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの ・ホットドック類 ・ハンバーガー類（パンに、熟調理した食肉ミンチ等をはさんだもの）
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サーバーを用いること ※翌日の持ち越し不可
レトルト食品、 無菌包装米飯	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品
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、その場で油で揚げたもの
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	・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

食品販売行為として取り扱うことのできる食品
食品衛生法の販売業許可が不要な食品及び食品等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品例…野菜・果実、煮豆、つくだ煮、漬物、魚介類加工品、菓子（洋生菓子を除く。）、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品 ※野菜・果実以外は、容器包装に入れられたものに限る。

表2 (流水式洗浄設備など一定の設備要件などを満たせる場合)

具体的な食中毒事例があるため、臨時営業者と同様の取扱上の注意や施設の要件に加え、次の事項を必ず遵守すること

分類	取扱いの要件	調理提供の施設設備の要件
カレーライス類	<p><b>カレー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>野菜等は、許可施設又は清潔な場所で事前に仕込んだものとする。</li> <li>当日煮込んだものとする。</li> <li>残品の翌日への持ち越しはしないこと。</li> </ul> <p><b>ライス</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。</li> <li>炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流水式洗浄設備</li> <li>流水受槽式手洗い設備</li> <li>※いずれも給排水設備を完備（以下同じ）</li> <li>必要に応じて冷蔵設備</li> </ul>
めん類 ・うどん ・そば ・ラーメンなど	<p><b>めん</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設又は清潔な場所で仕込んだものを使用すること。</li> <li>当日に茹で、当日調製した汁をかけるものとする（水さらしは不可）。</li> <li>必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。</li> </ul> <p><b>かけ汁</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調整は当日に行うこと（前日調整は不可）。</li> </ul> <p><b>具材</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものとする（生卵は不可）。</li> <li>盛り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流水式洗浄設備</li> <li>流水受槽式手洗い設備</li> <li>必要に応じて冷蔵（冷凍）設備</li> </ul>
スパゲッティ (パスタ)	<p><b>パスタ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設又は清潔な場所で仕込んだもの（乾麺を含む）を使用すること。</li> <li>当日茹でて2時間以内に提供すること。</li> </ul> <p><b>パスタソース</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>上記のカレーの取扱いに準ずること。（当日調製又はレトルト食品に限るなど）</li> </ul>	
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> <li>アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること。</li> <li>提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること。</li> <li>ディッシュアップでは、使用の都度、器具を洗浄すること。</li> <li>カセット式の場合も、汚染の都度、機械・器具等を洗浄すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流水式洗浄設備</li> <li>流水受槽式手洗い設備</li> <li>冷凍設備</li> </ul>

※資料は、東京都福祉保健局HPの  
「臨時出店者が出店する場合には・・・」  
より引用

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kyoka/files/rinnjisuyutten2016.pdf>