

三郷流山橋完成記念 ～ジャズとグルメの祭典～

# misato style 2023



## 出店募集要項

三郷市と三郷市観光協会は、JAZZ×グルメのイベント、misato style を実質 4 年ぶりに開催いたします。三郷市の魅力を発信するイベントとして誕生した misato style は、今年で 14 回目を迎え、多くの方にご来場いただいております。

misato style2023 は、真夏から秋に時期を変更し 10 月 14 日（土）に開催いたします。

市内の特色あるグルメの出店を募集いたします。ぜひ一緒にイベントを盛り上げませんか？お店を PR する機会としてもオススメです。



## 三郷市 / (一社)三郷市観光協会

### 【お問い合わせ・お申し込み先】

(一社) 三郷市観光協会 担当 大久保・名川

〒341-8501 埼玉県三郷市花和田 648-1

TEL : 048-930-7821 (直通) FAX : 048-953-2525

E-mail : [event@city.misato.lg.jp](mailto:event@city.misato.lg.jp)

三郷市観光協会 HP <https://misato-city.com>

# misato style 2023 出店募集要項

## 1 はじめに

misato style は、つくばエクスプレス三郷中央駅前のおどり公園という立地を活かしたジャズとグルメの祭典です。この祭典は夏の風物詩として市民の皆様に親しまれながら回を重ねてまいりました。東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会のため 2020、2021 年と開催を見合わせ、2022 年は開催直前にて新型コロナウイルス感染者の増大により中止となり関係者様及び開催を楽しみにお待ちいただいていた皆様には大変ご迷惑をお掛けしてしまいました。

misato style2023 は真夏から秋に時期を変更し 10 月 14 日（土）に開催いたします。つきましては、イベントを盛り上げていただける、グルメブースに出店する飲食店を募集します。

## 2 misato style 2023 の計画概要について

主 催	三郷市 / (一社) 三郷市観光協会
開 催 日 時	令和 5 年 10 月 14 日(土) 13:00~21:00 小雨決行(雨天中止) ※順延日はありません * 内容に変更が生じる場合があります。
会 場	におどり公園 (T X 三郷中央駅前) アクセス 電車/つくばエクスプレス 三郷中央駅 下車徒歩 1 分
開 催 規 模	令和元年度(2019)来場者実績 : 延べ 36,000 人
出 店 数	40 店程度 (応募多数の場合は主催者が選定)

## 3 出店募集内容及び条件

### (1) 出店資格

- ① 市内に店舗等があり、飲食に関する事業を行っている方又は主催者が認める団体。
- ② 三郷市観光協会会員であること  
※①、②の条件を満たすこと。  
※現在観光協会未加入の方は、出店確定と同時に加入していただきます。  
( 会費 1 口年間 5,000 円～)

### (2) 出店条件

- ① 出店は、主催者が適当と認め、かつ保健所の販売許可等が得られる事業者。
- ② 埼玉県保健所の「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱い要領」に該当する事業者。
- ③ 酒類販売については、酒類小売業免許を有する出店者は、越谷税務署に必要な届出を行ってください。

飲食店につきましては、未開封のビン・缶の酒類の販売は別な許可が必要となります。カップ等に移し替えて、提供する等、法令を遵守して提供してください。

- ④ イベント開催時間中の、13：00～21：00 までの販売をお願いし、終了時間前に売り切れとならないよう対応をお願いします。
- ⑤ 搬入搬出は主催者の指示する時間帯、経路、方法を遵守してください。
- ⑥ 主催者の指示する出店スペースの範囲を守って販売を行ってください。
- ⑦ 金銭及び出店物の管理については各出店者の責任において管理してください。
- ⑧ 募集要項、misato style 飲食店等出店規約を遵守してください。
- ⑨ 主催者が提示する新型コロナウイルス感染防止対策を遵守してください。

### (3) 出店環境に関する条件について

#### ① 消火器の設置

発火の可能性がある器具等を使用する場合、当日必ず消火器を出店者で設置してください。

(ガスボンベ、コンロ、炭火、発電機、ホットプレート等、液体燃料・気体燃料・固体燃料を使用する器具及び電気を熱源とする器具)

\* 当日、巡回による現地確認を実施します。設置がない場合、営業できないので注意願います。

#### ② ごみの持ち帰り

テント内の調理過程等で排出されたごみは、各出店者の持ち帰りとなります。

#### ③ 出店者用駐車場

会場に出店者用、来場者用駐車場の用意はございません。

近隣のコインパーキングをご利用いただく等、出店者各自で確保いただきますようお願いいたします。

### (4) 出店料

売上の8% (上限4万円)

+ 電気料(1,000Wまで無料、以降1,000Wにつき1,000円負担)

上記をイベント終了後に売上報告のうえ、指定の口座にお振込みいただきます。

### (5) 出店料に含まれる出店設備・備品

① 1店舗につき出店スペースは、半テント(間口2.7m×奥行3.6m 横幕なし)とします。

② テント、テーブル、イス、蛍光灯、電気配線は、主催者が準備します。

(半テントにつき、テーブル3台(1800×450)、イス2脚、蛍光灯1灯)

③ その他備品(プロパンガス・冷蔵庫等)は、出店者が準備してください。

④ 給水設備は共同利用となり、会場内全体で5か所程度水道の流し台を設置します。

### (6) 販売方法

・現金及びキャッシュレス決済による販売

(キャッシュレス決済は対応可能な出店者のみとし、対応端末等は各出店者でご用意ください。)

(調理を行う方は、衛生面を保つため現金を触らない様にして下さい。)

## (7) 販売価格

- ・お客さまに配慮した価格設定とし、価格に見合った量のご提供をお願いいたします。

## (8) 販売可能品目

- ① 臨時出店において提供できる食品は、埼玉県保健所の「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱い要領」についてよく確認し、これを遵守してください。衛生上原則に別表に掲げるものとなります。
- ② 保健所において「食中毒が発生しやすい品目」とされている生もの（生魚、生肉、生野菜、漬物等）は提供できません。
- ③ 臨時出店届の提出後に、保健所からの指摘があった場合、取り扱い方法の変更、品目の変更または取りやめをお願いする場合があります。

## (9) 食品衛生上の注意事項について

- ・アルコール除菌液等を常備し、衛生面に最大限の配慮をしてください。
- ・再度となりますが「臨時出店における注意事項」を遵守してください。
- ・アレルギー物質を含む物については、アレルギー物質表示が義務化または推奨されています。法令に従った表示をお願いいたします。

## (10) 新型コロナウイルス感染防止対策について

- ・出店決定後、主催者が提示する新型コロナウイルス感染防止対策を遵守してください。

# 4 出店者の決定

---

## (1) 出店の決定

- ① 8月下旬(予定)に出店者を決定し、全ての申込者に結果を連絡いたします。
- ② 出店者の選考については、市内事業者、観光協会会員在籍年数、販売品目のオリジナリティ、重複等を総合的に判断し、主催者において決定させていただきます。出店希望に沿えない場合がございますのであらかじめご了承ください。

## (2) 出店場所

- ① 出店場所については、出店申込書で確認した販売予定品目、電力消費量、給排水設備等を勘案のうえ、主催者が決定し、連絡いたします。

## 5 応募から出店までの流れ

---

### (1) 出店申込

出店を希望する方は、指定の出店申込書（別紙①）に必要事項を全て記入し、窓口提出、郵送、メール、FAX のいずれかでお申し込みください。

※応募締切：令和 5 年 8 月 4 日（金）必着

### (2) 出店決定（不可）通知

出店希望者多数の場合には、書類選考のうえ、ご通知させていただきます。

※選考結果：令和 5 年 8 月下旬に通知

### (3) 当日用資料の送付

当日用の最終資料（設置テント場所・搬入許可証等含む）を送付いたします。

※選考結果：令和 5 年 9 月下旬

### (4) 当日の出店時間

10月14日（土）13:00～21:00 小雨決行（雨天中止）

（出店準備可能時間 11:00～13:00）

### (5) 売り上げの報告及び出店料お支払い

10月27日（金）まで

## 6 その他

---

### (1) 賠償保険について

イベントに関する第三者に対する賠償保険及び来場者のケガに対する保険は、主催者が加入いたします。  
その他の損害や怪我について主催者は責任を負いません。

### (2) 開催の中止

主催者は、天候悪化や新型コロナウイルスの感染状況、その他不可抗力の原因等により開催中止になった場合の損害について責任を負いません。

### (3) その他協議事項

本案内に記載のない事項については、主催者と協議することといたします。

# 令和 5 年度 misato style 飲食店等出店規約

一般社団法人 三郷市観光協会

## (目的)

第1条 この規約は一般社団法人 三郷市観光協会(以下「観光協会」という。)、三郷市が実施するイベント、misato style を安全で安心して楽しめるイベントとするために、飲食店等の出店に関して必要な事項を定める。

## (適用範囲)

第2条 この規約は、misato style 会場区域に飲食その他物販等を目的として出店しようとする全ての者に適用する。

## (出店者の決定)

第3条 イベントへの出店に関しては、事前に募集を行い主催者が決定するものとする。出店基準は別に定めるものとし、出店確定時において観光協会未加入の場合は観光協会に加盟することを原則とする。

## (出店の届出)

第4条 前条の許可を得て飲食、その他物販等を目的として出店をする者は、自ら並びに出店に関与する者(以下「出店者等」という。)が暴力団員等反社会的勢力と関係がないことを出店申し込み時に誓約するものとする。なお、出店申請者及びその従業員は暴力団員該当性について警察に照会されるものとする。

## (出店基準等)

第5条 事務局は、前条に定める出店申請内容を調査し、出店者等が次の各号のいずれかに該当する場合は出店を認めない。

- (1) 暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成 3 年法律第 77 号)第 2 条第 6 号に規定する暴力団員(以下「暴力団員」という。)
  - (2) 暴力団員又は暴力団員等がその事業活動を支配するもの
  - (3) 法人でその役員、又は主要な使用人が暴力団員等であるもの
  - (4) 暴力団員等をその業務に従事させ、又はその業務の補助者として使用するもの
  - (5) 暴力団、又は暴力団員等に対して資金等を提供し、又は便宜を供与するなど積極的に暴力団の維持運営に協力、若しくは関与しているもの
  - (6) 住所不明、素行不良者等出店者、又は事業者としてふさわしくないもの
- 2 事務局は、調査、協議の結果、前項の各号のいずれかに該当する場合は、出店を認めない旨を申請者に通告する。
- 3 事務局は、本条第 1 項各号のいずれにも該当しないことを確認した上で、出店を許可するものとする。

## (出店場所の指定)

第6条 出店場所の指定は、におどり公園内に限定し、各店の配置については事務局が決定するものとする。

## (名義貸しの禁止)

第7条 出店許可は、出店者本人に対するものであり、名義貸し、出店許可の転貸等についてはこれを禁止するとともに、出店者及びその従事者以外の者についても、従事することを禁止する。これに違反した者は以後の出店を許可しないものとする。

## (許可証の取り消し)

第8条 事務局は、申請を許可した場合において、申請者が次の各号のいずれかに該当すると認められている場合には、直ちに出店の許可を取消し、以後の出店を認めないものとする。

- (1) 第 5 条第 1 項各号に該当する場合
- (2) 第 7 条に該当する場合
- (3) 暴力的な行動、又は脅迫的な言動を用いた場合

- (4) 不当な要求行為を行った場合
- (5) 風説の流布によって、又は偽計(ぎげい)若しくは威力を用いて事務局及びその関係者等(以下「主催者」という。)の信用を棄損し、又は業務を妨害した場合
- (6) 第9条又は第10条の規定を遵守せず、主催者の指示に従わない場合
- (7) その他前各号に準ずる場合

(通報報告)

第9条 出店者及び従事者は、暴力団員等反社会的勢力から不当要求、又は業務妨害等の不当介入若しくは犯罪被害を受けた場合には、事務局及び警察へ通報する等必要な協力を行うものとする。

(許可証等の携行・掲示)

第10条 出店者は、出店者及び従事者が申請した者と同一人であることを証する身分証明書(写真添付のもの)を携行するものとし、主催者より求められた場合には、当該身分証明書を掲示しなければならない。

(出店者等の遵守事項)

第11条 出店者等は次の事項を遵守しなければならない。

- (1) 法律で禁止されている物品、又はイベントの品位を損なう物品等を販売しないこと
- (2) 反復した食品販売を扱う露店は、事前に保健所の飲食店営業等の許可を得ること
- (3) 埼玉県保健所の定める「行事に伴う臨時出店に係る取扱い要領」を遵守すること。
- (4) 火気を使用する露店は、消火器を常設すること
- (5) ゴミ類は出店者の責任において処理すること
- (6) 交通法令を遵守し、物品の搬出入にあたっては交通の支障にならないよう努めること
- (7) 使用する車両は各自が確保した駐車場等へ駐車し、法令違反の無いようにすること
- (8) イベント終了後は使用前の状態に復すること
- (9) イベント終了後は速やかに閉店し、会場から退出すること

(撤去等の措置)

第12条 事務局は、本規約に違反する出店者等に対して、撤去等必要な措置を講じることができるものとし、これによって出店者等の損害が生じても事務局は何らこれを賠償しないものとする。この場合、撤去等に要する費用は全て出店者等の負担とする。

(その他)

第13条 この規約に定めのない事項については、別途、事務局で決定するものとする。

附則

この規約は、令和5年6月10日から施行する。

# 資料 埼玉県保健所

## 行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領

### 第一 目的

この要領は、食品の臨時出店（学園祭、夏祭り、バザー等の行事の開催に伴い不特定又は多数の者を対象に食品を提供するものであって、食品衛生法第五十五条に基づく営業の許可を要しないものをいう。以下同じ。）に対する食品衛生上必要な指導等について定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

### 第二 臨時出店の取扱い

次の（１）の行事において、（２）の要件を満たす出店者による食品の調理及び提供は臨時出店として取り扱う。

- （１）食品の提供による営利を主目的としない、次に例示されるような一時的に開催される祭礼、催事
  - ア 社寺の縁日、祭礼
  - イ 住民祭
  - ウ 花見、花火大会
  - エ 学校祭、福祉バザー、病院祭
  - オ スポーツ大会
  - カ 農業祭、商工祭、畜産振興会等
  - キ その他、地域振興、住民交流を目的とするこれらに類する行事
- （２）次のすべての要件を満たす出店者
  - ア 出店が年間８日以内かつ年間４行事以内
  - イ 同一年行事における出店が３日以内

### 第三 臨時出店を行う者の届出等

保健所は、第二（１）に掲げる行事を行う者等から食品の取扱いについて相談等を受けた場合は次のとおり対応すること。

- （１）各出店者が第二（２）の要件に該当することを確認すること。
- （２）要件に該当する場合は、別紙様式による届出の提出を依頼すること。

なお、食中毒等の事故発生時に速やかな対応が取れるよう行事名称、主催者の氏名及び連絡先の明記を依頼するとともに、当該届出を受理した担当職員は当該事項が記載されていることを確認すること。
- （３）要件に該当せず、かつ営業に該当する出店者については食品衛生法に基づく営業許可の取得を指導すること。
- （４）届出者に対し、食品衛生上必要な指導を行うこと。また、別紙の「臨時出店における注意事項」を活用し、臨時出店に従事する者に周知徹底するよう指示すること。



#### 第四 指導及び助言

- 1 臨時出店において製造、加工又は調理できる食品は、衛生上原則別表に掲げるものとしており、必要な場合には次の事項について保健所から指導する。
    - (1) 生もの（刺身等）を含まないものであること。
    - (2) 臨時出店する場所において、原材料の下処理及び仕込み等を行わないものであること。  
なお、原材料の下処理及び仕込み等を行う場合は、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで温度管理がなされたものであること。
    - (3) 客への提供直前に加熱工程を有するものであること。ただし、かき氷、果実チョコ等のいわゆるトッピング行為はこの限りでない。
    - (4) 使用する氷は水道事業等により供給される水又は飲用に適する水（原則として水道水とする。以下同じ。）を用いて製氷されたものであること。
  - 2 出店者の中で別表に掲げる食品以外を製造・加工又は調理する場合、保健所はその工程をよく聴取し、衛生上支障がないよう助言する。
  - 3 出店者は、臨時出店において単に食品を仕入れて盛り付け等調理行為を行わず提供する場合にあっては、次の事項に留意する。
    - (1) 食品衛生法第五十五条に基づく許可を受けた、又は第五十七条に基づく届出をした施設で製造されたものであること。
- ※ 食品衛生法第五十五条  
公衆衛生に与える影響が著しいものとして政令で定められた営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- 食品衛生法第五十七条  
食品衛生法第五十五条の許可を要する営業及び公衆衛生に与える影響が少ないとして政令で定められた営業等を除き、営業を営もうとする者は都道府県知事に届け出なければならない。
- (2) 衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられたものであること。
  - (3) 適正な表示がされているものであること。
  - (4) 表示されている賞味期限、保存方法等を遵守できるものであること。
- 4 臨時出店の届出を行った者が公衆衛生上講ずべき措置は次のとおりとする。
  - (1) 臨時出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように維持すること。
  - (2) 調理する場合は近くに手洗い設備を設け、手洗い設備には手指等の消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
  - (3) 使用水は水道事業等により供給される水又は飲用に適する水であること。
  - (4) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。
  - (5) 食品及び器具又は容器包装は、常に衛生的に取扱うこと。

- (6) 食品の保管は、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
  - (7) 食品の前日調理は行わないこと。
  - (8) 食品を取り扱う者は、清潔な衣類を着用すること。
  - (9) 食品を取り扱う者は、爪を短く切り、食品を取扱う前及び用便後には手指等の洗浄及び消毒を行うこと。
  - (10) 食品を取り扱う者は、健康状態の把握に十分留意すること。また、事前に検便を実施することが望ましいこと。
  - (11) 食品を取り扱う者が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、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、食品等に直接接触する作業をしないこと。
- 5 臨時出店の施設及び設備等について、出店者は食品衛生法施行細則第五条に定める飲食店営業の営業施設の基準を参考とし、保健所は同基準をもとに指導・助言を行う。

※ 食品衛生法施行細則第五条

知事の認める特定の食品のみを調理する条件を付された営業に係る営業施設の基準

附 則

この要領は、平成二十一年五月一日から施行する。

この要領は、令和五年四月一日から施行する。

## 別表

分類	食品の名称(例)
煮物類	おでん、煮込み、汁物、玉こんにゃく
焼き物類	肉類の焼き物、魚介類の焼き物、焼き餅、野菜類の焼き物、焼き餃子、フランクフルト、ピザ、カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅、今川焼、ホットク、ローストナッツ
揚げ物類	フライドポテト、コロケ、揚げ餃子、揚げもんじゃ、フライ、ゼリーフライ、空揚げ、みそポテト、天ぷら、揚げドーナツ、揚げまんじゅう、カレーパン、チュロス、揚げパン、ドッグ
蒸し物・ゆで物類	野菜類の蒸し物、野菜類のゆで物、みそ田楽、蒸し餃子、水餃子、蒸しまんじゅう、蒸ししゅうまい、
たこ焼き・お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き、もんじゃ焼き、チヂミ
麺類	ラーメン、かけそば、かけうどん、焼きそば、焼うどん
あめ類	べっこうあめ、果実あめ、カルメ焼き
ポン菓子	ポン菓子
ポップコーン	ポップコーン
かき氷	かき氷
果実チョコ	果実チョコ

## 臨時出店における注意事項

- 1 臨時出店において製造、加工又は調理できる食品は、衛生上原則別表に掲げるものとしている。その他、次の点についても留意する。
  - (1) 生もの（刺身等）を含まないものであること。
  - (2) 臨時出店する場所において、原材料の下処理及び仕込み等を行わないものであること。  
なお、原材料の下処理及び仕込み等を行う場合は、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで温度管理がなされたものであること。
  - (3) 客への提供直前に加熱工程を有するものであること。ただし、かき氷、果実チョコ等のいわゆるトッピング行為はこの限りでない。
  - (4) 使用する氷は水道事業等により供給される水又は飲用に適する水（原則として水道水とする。以下同じ。）を用いて製氷されたものであること。
- 2 出店者の中で別表に掲げる食品以外を製造・加工又は調理する場合には、その工程をよく保健所に相談し衛生上の問題発生を防止する。
- 3 出店者は、臨時出店において単に食品を仕入れて盛り付け等調理行為を行わず提供する場合にあっては、次の事項に留意する。
  - (1) 食品衛生法第五十五条に基づく許可を受けた、又は第五十七条に基づく届出をした施設で製造されたものであること。

※ 食品衛生法第五十五条  
公衆衛生に与える影響が著しいものとして政令で定められた営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。

食品衛生法第五十七条  
食品衛生法第五十五条の許可を要する営業及び公衆衛生に与える影響が少ないとして政令で定められた営業等を除き、営業を営もうとする者は都道府県知事に届け出なければならない。

  - (2) 衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられたものであること。
  - (3) 適正な表示がされているものであること。
  - (4) 表示されている賞味期限、保存方法等を遵守できるものであること。
- 4 臨時出店の届出を行った者が公衆衛生上講ずべき措置は次のとおりとする。
  - (1) 臨時出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように維持すること。
  - (2) 調理する場合は近くに手洗い設備を設け、手洗い設備には手指等の消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
  - (3) 使用水は水道事業等により供給される水又は飲用に適する水であること。
  - (4) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。
  - (5) 食品及び器具又は容器包装は、常に衛生的に取扱うこと。
  - (6) 食品の保管は、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
  - (7) 食品の前日調理は行わないこと。
  - (8) 食品を取り扱う者は、清潔な衣類を着用すること。
  - (9) 食品を取り扱う者は、爪を短く切り食品を取扱う前及び用便後には手指等の洗浄及び消毒を行うこと。

- (10) 食品を取り扱う者は、健康状態の把握に十分留意すること。また、事前に検便を実施することが望ましいこと。
- (11) 食品を取扱う者が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、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、食品等に直接接触する作業をしないこと。

別表

分類	食品の名称
煮物類	おでん、煮込み、汁物、玉こんにゃく
焼き物類	肉類の焼き物、魚介類の焼き物、焼き餅、野菜類の焼き物、焼き餃子、フランクフルト、ピザ、カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅、今川焼、ホットク、ローストナッツ
揚げ物類	フライドポテト、コロケ、揚げ餃子、揚げもんじゃ、フライ、ゼリーフライ、空揚げ、みそポテト、天ぷら、揚げドーナツ、揚げまんじゅう、カレーパン、チュロス、揚げパン、ドッグ
蒸し物・ゆで物類	野菜類の蒸し物、野菜類のゆで物、みそ田楽、蒸し餃子、水餃子、蒸しまんじゅう、蒸ししゅうまい、
たこ焼き・お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き、もんじゃ焼き、チヂミ
麺類	ラーメン、かけそば、かけうどん、焼きそば、焼うどん
あめ類	べっこうあめ、果実あめ、カルメ焼き
ポン菓子	ポン菓子
ポップコーン	ポップコーン
かき氷	かき氷
果実チョコ	果実チョコ

## 保健所指導事項（過去）

取扱い品	注意事項
やきとり	肉類は十分加熱すること。生肉の加熱ではなく、加熱済みのものを仕入れて再加熱することが望ましい。
キーマカレー、窯焼きピザ、リゾット、ソフトドリンク、絶品ハイボール	米飯類はメニューの再考を。提供する場合は温度管理に注意し、調理から提供までの時間を短くすること（2時間以内）。
ジャンボ炭火やきとり	肉類は十分加熱すること。生肉の加熱ではなく、加熱済みのものを仕入れて再加熱することが望ましい。
タピオカドリンク、フルーツ氷	タピオカは当日調理し、調理後提供までの時間を短くすることが望ましい。食材を直接素手で触らないこと（手袋着用）。
チキングリル、野菜煮込み、アルコールドリンク、ノンアルコールドリンク	肉類は十分加熱すること。
からあげ、かき氷、ビール、サワー、ハイボール、ジュース	肉類は十分加熱すること。かき氷の成型等の手作業は手袋を着用し、食材を直接素手で触らないこと。
手羽先から揚、玉コンニャク、生ビール	肉類は十分加熱すること。煮込みは当日調理、調理後提供までの時間を短くすること。
マンゴーかき氷	かき氷の成型等の手作業は手袋を着用し、食材を直接素手で触らないこと。
三郷ミートソース、パルマ産生ハム切り落とし、かち割りワイン	食材を直接素手で触らないこと（手袋着用）。調理から提供までの時間を短くすること（2時間以内）。温度管理に十分注意すること。
チーズズコット、どら焼き、カステラ	食品の温度管理に十分注意すること。
マドレーヌ、フロランタン、レーズンサンド、チーズタルト	食品の温度管理に十分注意すること。
牛串焼き、上タン塩、イカ焼き	十分加熱すること。
たこ焼き、焼きそば、リブステーキ	肉類は十分加熱すること。
ハーブソーセージ、クラフトビール	肉類は十分加熱すること。
ケバブ、生ビール、ドリンク、カキ氷	肉類は十分加熱すること。かき氷の成型等の手作業は手袋を着用し、食材を直接素手で触らないこと。
鳥のからあげ、枝豆、フランクフルト、生ビール、ソフトドリンク	肉類は十分加熱すること。
かき氷、牛ハラミ串、シャリキンレモンサワー、塩焼きそば	肉類は十分加熱すること。かき氷の成型等の手作業は手袋を着用し、食材を直接素手で触らないこと。
チーズハットク、ポテトチーズハットク、トッポギ、うなぎいなり	米飯類はメニューの再考を。提供する場合は常温帯に長く置かないこと。
大分中津からあげ、中津からあげなんばん	肉類は十分加熱すること。
焼き団子(6種類)、和菓子(8種類)、芋羊羹、黒みつわらび餅	食品を直接素手で触らないこと。温度管理に十分注意すること。
アルコール飲料、ソフトドリンク、ホットスナック	食品の温度管理に十分注意すること。直接素手で触らないこと（手袋着用）。
ロングポテト、串焼き、チュロス、かき氷、揚げたこ焼き	串焼きは十分加熱すること。かき氷の成型等の手作業は手袋を着用し、食材を直接素手で触らないこと。
地元産小松菜入りホルモン焼きそば、かき氷、タピオカジュース	肉類は十分加熱すること。かき氷の成型等の手作業は手袋を着用し、食材を直接素手で触らないこと。
手羽先ピリ辛揚げ	肉類は十分加熱すること。
チキンと小松菜のホットサンド、ローストビーフのホットサンド、ローストビーフあさつきソース、スパークリングワイン、ワイン各種	調理から提供までの時間を短くすること（2時間以内）。温度管理に十分注意すること。
わらび餅、みたらし団子、赤飯、芋ようかん	食品の温度管理に十分注意すること。米飯類はメニューの再考を。提供する場合は常温帯に長く置かないこと。
スイカ(カット)、メロン(カット)、わたあめ	食品の温度管理に十分注意すること。食材を直接素手で触らないこと（手袋着用）。
ピザ（ピース売り）、フライドポテト、からあげ、ドリンク、生ビール	温度管理に注意し、提供までの時間を短くすること（2時間以内）。肉類は十分加熱すること。

取扱い品	注意事項
沖縄そば、ブルーシールアイスクリーム、キャラメルポップコーン、オリオンビール（瓶）、ソフトドリンク	食材を直接素手で触らないこと（手袋着用）。
揚げたてカレーパン、唐揚げ串、パリパリチーズ、ラスク2種、レモンハイ	肉類は十分加熱すること。
焼きトウモロコシ、カキ氷、	かき氷の成型も含め、食材を直接素手で触らないこと（手袋着用）。
サーターアングギー、沖縄ぜんざい&かき氷、タコス（2ヶ入り）、タコライス、タコスえびせん	小麦粉・肉類は十分加熱すること。かき氷の成型等の手作業は手袋を着用し、食材を直接素手で触らないこと。
冷凍フルーツ各種、フルーツチョコ、フルーツ飴、玩具水飴	食材を直接素手で触らないこと（手袋着用）。温度管理に十分注意すること。
かき氷、生ビール、フランクフルト、からあげ、タピオカドリンク2種	かき氷の成型等の手作業は手袋を着用し、食材を直接素手で触らないこと。肉類は十分加熱すること。
小籠包、焼売、ゴマ団子、春巻、焼き餃子、チャーハン、焼きビーフン、上海ヤキソバ、お茶、ジュース	肉類は十分加熱すること。温度管理に注意し、調理から提供までの時間を短くすること。
牛すじ煮込み、手羽先の肉詰め、生ビール、枝豆、光るうちわ	肉類は十分加熱すること。煮込みは当日調理、調理後提供までの時間を短くすること。
万かつサンド、ハンバーグサンド、ヒレかつサンド、ドリンク(お茶類)、ビール	食品の温度管理に十分注意すること。
秋光天丼、秋光天丼ミニ、とり天カラアゲ(2個入り)、たこやきの天ぷら(5個入り)	食材は十分加熱の上で提供すること。
もんじゃコロッケ（ブレン・チーズ・明太子・明太もちチーズ）、チーズ入りチキンから唐	十分加熱の上で提供すること。
野菜のピクルス、豚肉ガーリックステーキ、つくば鶏からあげ	肉類は十分加熱すること。
フルーツかき氷、つくばみかんのかき氷パフェ、濃厚ヨーグルトソースのフルーツかき氷、キラキラ光るかき氷	かき氷の成型等の手作業は手袋を着用し、食材を直接素手で触らないこと。
南房総やきそば、じゃがバター、さざえのつぼ煮、浜焼き貝	肉類は十分加熱すること。サザエは下処理も含め調理は当日行うこと。
焼きとり各種、東松山名物みそだれピン・チューブ、東松山みそだれせんべい	肉類は十分加熱すること。生肉の加熱ではなく、加熱済みのものを仕入れて再加熱することが望ましい。
岩槻ねぎの塩焼きそば、からあげ、生ビール	カット行為等の下処理も含め調理は提供当日に行うこと。肉類を十分加熱すること。
行田ゼリーフライ2ヶ入り、行田バーガー、行田青大豆粉入りからあげ	十分加熱の上で提供すること。
ジェラートアイス各種	盛り付け等の手作業は手袋着用のこと。
枝豆、焼きトウモロコシ、三郷市産野菜の販売	食材を直接素手で触らないこと（手袋着用）。
小松菜入りコロッケ	食品の温度管理に十分注意すること。