

令和6年6月吉日

各位

さかど産業まつり実行委員会
委員長 本 橋 聡
(公印省略)

さかど産業まつり出店者の募集について

時下、益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。

平素は本実行委員会に対し多大なるご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、標記の件につきまして、開催に向け準備を進めているところであります。産業まつりを通じて市民をはじめ多くの方々に坂戸市の商工業を紹介し知っていただくことで地域活性化、産業振興に役立てるものでございます。

つきましては、出店者の募集をいたしますので、ご希望の方は下記概要をご覧ください、お申込いただきますようご案内いたします。

記

1. 開催日時 11月3日(日)
2. 会場 坂戸市文化会館及び南側駐車場
3. 内容 展示・販売・飲食・相談・PR等
4. 申込
(1) 募集区画 30区画(ホワイエ及び南側駐車場) 1会員1区画まで
・ホワイエ(室内): 物品、加工品販売、展示10区画 電源なし
・南側駐車場(室外): 飲食20区画 電源あり(申込必要)
車両販売(室外): 2台(車両と区画販売の同時申込不可)
募集数を越えた場合は、抽選にて出店者を決定いたします。
物品加工品販売の方は、ホワイエか南側駐車場出店を選択して応募可能です。その場合でも応募は1区画のみです。会場での発電機の使用は禁止、食材加工も禁止です。出店者用の駐車場は、御座いませんので周辺有料駐車場をご利用ください。火器使用者は、必ず消火器を準備してください。
(2) 募集締切 7月31日(水)
(3) 申込方法 別紙、出店申込書を記入のうえ実行委員会事務局(坂戸市商工会内)窓口にてお申し込みください。
(4) 出店料 10,000円
(抽選後に会場にてお支払いをお願いします。)
(抽選納入後のキャンセルによる返金は致しません。)
(5) 抽選会 8月9日(金) 商工会2階会議室 午後2時～
欠席の場合は辞退扱いとなります。当選者には後日、個別に出店案内を行います。
5. その他 商工会員の名義貸し借りによる申し込みは受付いたしません。
飲食出店の場合は、申請者名義の保健所の許可が必要です。保健所の提示する「臨時出店における注意事項」(別紙参照)に違反する場合は、出店できません。

令和6年 月 日

さかど産業まつり実行委員会 御中

下記の通り、さかど産業まつりに参加申し込みを致します。

事業所(団体)名			
代 表 者 名			
住 所	〒		
送付物郵送先	(住所・代表者相違時記入) 〒 送付先名:		
担 当 者 名			
連 絡 先	固定 電話	担当者 携帯電話	FAX

※出店希望場所を○で囲んでください。

出店希望場所	ホワイエ	南側駐車場	キッチンカー等車両
--------	------	-------	-----------

出店内容・販売物	具体的に記入ください。販売数量、調理方法明記(鉄板焼き、煮込み等)		
保菌検査	要	不要	発電機は、利用できません。火器持込者は、各自で消火器を準備してください。
電源利用	要	不要	
火器持込(LPガス等)	有	無	

備 品	テーブル 1,000円 × 台 (1.8m×0.6m)		円
	イス 500円 × 脚		円
コンセント(単相100V)		コンセント数	使用する機器及び消費電力
消費電力 ~1,000Wまで	1,000円	個	機器名 消費電力()W
消費電力1,001W~2,000Wまで	2,000円	個	機器名 消費電力()W
消費電力2,001W~3,000Wまで	4,000円	個	機器名 消費電力()W
消費電力3,001W~4,000Wまで	6,000円	個	機器名 消費電力()W
消費電力4,001W~5,000Wまで	8,000円	個	消費電力合計 W
消費電力5,001W~6,000Wまで	10,000円	個	※機器名及び消費電力の合計は必ずご記入下さい。

出店費合計 テーブル・イス・電源の合計	円
---------------------	---

- ※テントは、主催者で用意します。間口3.6m、奥行2.7mです。
- ※電源については消費電力による金額となっており、コンセント数には関係ありません。
- ※出店者用の駐車場は、ありませんので周辺有料駐車場をご利用ください。
- ※別紙「臨時出店における注意事項」に違反する場合は、出店できません。
- ※材料のきざみなど会場での加工は禁止です。加熱調理のみ可能です。
- ※調理を伴うもの、飲食販売等、保菌検査が必要な場合は保健所の検査結果の提出が必要です。

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、コロッケ、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