

第71回海南市下津総合文化祭 出店 申込書 【8/31〆切】

令和8年 月 日提出

団体名		受付番号		受付者	
代表者名 又は個人名		TEL			
住所	〒				
責任者名		TEL			

◎ 出店に係る誓約事項

1. 出店が多数の場合は、主催者で調整することに従います。
 2. 出店の場所、方法、内容については、主催者の指示に従います。
 3. カセットコンロ等火気器具使用の場合は、消火器を設置します。
 4. 販売開始（AM9：00）時間を厳守します。
 5. 会場準備・片付け等、文化祭の運営に参加します。
 6. 製品の搬入及び搬出、店舗の設営、後片づけ、清掃は、責任を持って各自で行います。
 7. 準備から後片づけ、販売中の傷害、き損について、各自で責任を持ちます。
 8. 常時担当責任者が管理し、現場を離れません。
 9. 出店説明会以後の出店取消は、出店料の返還を請求しません。
 10. 申込者以外の者にその権利を譲渡しません。
- 以上のとおり、誓約事項を厳守し、以下の通り出店申込みします。

文化祭 開催日	令和8年10月24日（土）・25日（日）				
出店内容	内容（該当するものに○を付けて下さい）	借用 希望 物品	机	脚	
	（ ）①飲食物販売（生ものは不可）		イス	脚	
	（ ）②完成品販売		コンセント	口	
	（ ）③その他（ ）		消費電力	W	
	(販売品の名称をご記入下さい。)				
食品営業類似行為届提出	有 ・ 無		消火器持参	有 ・ 無	

別記様式 2

食品営業類似行為届

年 月 日

海南市下津総合文化祭

実行委員会 様

住所
氏名
連絡先

下記のとおり届け出ます。

記

取扱い食品名	原材料購入先 名称・所在地	調理等の方法		提供予定数
従事者数	人	配置図面の番号		
保冷設備	クーラーボックス（ 有 ・ 無 ） 冷蔵庫（ 有 ・ 無 ）			
使用水	水道水 ・ 井戸水（滅菌器 有 ・ 無 ）			
下処理の場所				

施設の平面図（下処理施設についても明記すること）

※ガスコンロ・冷蔵庫・水道設備・調理台・廃棄物容器の配置がわかるように記載すること

（※）食品営業許可施設で下処理を行う場合は、下処理施設の平面図の代わりに許可証の写しでも可とする。

食品営業類似行為で取り扱える食品の範囲

分類	食品例	取扱い上の注意事項等
煮物類	おでん、豚汁等	・事前に仕込み(細切、煮込み等)したものを、その場で煮込むもの
焼物類	焼き鳥、牛串、イカ焼等	・事前に仕込み(細切等)し冷蔵したものをその場で焼いたもの ・焼き鳥(鶏肉以外を含む)、焼肉類にあつては、その場において短時間で中心部まで十分に加熱できる大きさ(一口サイズ)に事前に加工したもの
お好み焼き類	お好み焼、たこ焼、ピザ等	・その場で水で溶いた小麦粉等と、事前に仕込み(細切等)したものをその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあつては、許可施設等で製造されたピザ生地に事前に細切したものをのせて、その場で焼いたもの
カレーライス類	牛丼、焼き鳥丼、カレーライス、ハヤシライス、炊き込みご飯等	【丼物】 丼物は煮物類、焼物類、揚げ物類(その場で煮込み、焼き、揚げたもの)を米飯の上に載せたものに限る 【カレールーを調理する場合】 ・野菜や肉等は、許可施設等で事前に仕込み(細切)したものを、その場で煮込んだもの ・残品の翌日への持ち越しはしないこと 【ライス】 ・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65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること
焼きそば类等	焼きそば、焼きうどん、焼きビーフン等	・焼きそばは、許可施設等で事前に仕込みした野菜等と麺とをその場で焼いたもの ・焼きそば類似品にあつては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、焼きそばと調理工程が同等のもの(例：焼ビーフン、焼うどん) ・即席カップ麺
うどん、そば、ラーメン類	うどん、そば、ラーメン等	【めん】 ・その場でゆでること 【かけ汁】 ・調整はその場で行うこと(前日調整は不可) 【具材】 ・事前に許可施設等で仕込んだものとする(生卵は不可)
スパゲッティ類	スパゲッティ	【めん】 ・めんはその場でゆでること ・ゆでて2時間以内に提供すること 【パスタソースを調整する場合】 ・ソースは、事前に許可施設等で仕込みその場で煮込んだものとする ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。
揚げ物類	唐揚げ、コロッケ等	・事前に仕込み(細切等)した具を、その場で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫茶類	コーヒー、お茶等	・事前に調整した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業で提供される飲料
ドッグ類	ホットドッグ	・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 ・ホットドッグ類 ・ハンバーガー類(パンに、加熱調理したハンバーグ等をはさんだもの)
飲料	缶ジュース等	・市販の飲料を開缶、又は開栓したもの(容器に注ぐ行為を含む)
レトルト食品、無菌包装米飯	レトルト食品等	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの
アイスクリーム類	アイスクリーム	・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 ・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 ・使用の都度、器具(機械)を洗浄すること
焼菓子類	たい焼、焼き餅等	・事前に仕込み(混合、成形等)したものを、その場で焼いたもの
揚げ菓子類	ドーナツ等	・事前に仕込み(混合、成形等)したものを、その場で揚げたもの
団子菓子類	みたらし団子等	・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ものをからめたもの
まんじゅう類	まんじゅう等	・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
あめ菓子類	りんご飴等	・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
かき氷	かき氷	・氷は飲用適の水を用いて製氷されたものを使用すること
食品販売	野菜、市販品(レトルト食品、干物、くん製、缶詰、瓶詰め食品等)	・野菜・果実以外は、容器包装に入れられ、食品表示がされたものに限る(肉、魚については、あらかじめ許可施設で包装、表示されたものに限る) ・保存温度の設定のある食品は、その温度を保つことができる設備を有すること(冷蔵又は冷凍の場合は、それぞれの食品が区画されること。)

食品衛生上の遵守事項

1. 衛生管理事項

- (1) 施設及びその周辺を清潔に保つこと。
- (2) 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- (3) 異物等の混入防止に努めること。
- (4) 施設で使用する水は、飲用に適する水であること。
- (5) 調理従事者に清潔な衣類及び髪おおいを着用させると共に、爪を短く切り、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わせること。
- (6) 調理従事者の健康に留意し、下痢、腹痛、手指に傷等がある場合は調理に従事させないこと。
- (7) 施設、設備及び人的能力に応じた食品の取扱を行うこと。
- (8) 別紙「模擬店の衛生管理のポイント」を作業前に調理従事者に配布する等食品衛生上必要な衛生教育を行うこと。

2. 施設設備の具備する事項

- (1) 砂、ほこり等の侵入を防ぐことができる適当な屋根、覆い等の設備が設けられていること。
- (2) 採光又は照明が食品衛生上支障のない十分な構造又は設備を有すること。
- (3) 器具を熱湯、蒸気、殺菌剤等で殺菌するための専用の設備が設けられていること。
- (4) 食品等を衛生的に保管することができる設備が設けられていること。
- (5) 必要に応じて、適切な温度に保つことができる冷蔵又は冷凍設備が設けられていること。
- (6) 冷蔵設備には、その見やすい場所に温度計が備えられていること。
- (7) 手指の消毒設備が設けられていること。
- (8) 飲用適の水を供給するための給水タンク(容量が 18 リットル以上のものに限る。)及びこれと同容量以上の排水タンクが設けられていること。
- (9) 不浸透性材料で作られ、ふたがあり、洗浄が容易で、汚液及び汚臭の漏れない構造の廃棄物保管設備が設けられていること。

模擬店等の食品衛生管理のポイント

細菌は目には見えませんが、私たちの身のまわりには無数存在します。食中毒予防の3原則は1に清潔、2に迅速、3に冷却又は加熱です。このポイントをしっかりと守りましょう。

〈 清 潔 〉

- ① お店の周りは清潔にしましょう。
- ② 異物等の混入に注意しましょう。
- ③ 作業着、調理器具は清潔にしましょう。
☆食品容器は、衛生的に保管し、ワンウェイ（使い捨て）容器が清潔です。
- ④ 新鮮な原材料を使いましょう。
- ⑤ 調理前又は、調理中汚いものをさわったときは手を洗いましょう。
☆消毒用アルコールを用意しておけば便利です。
- ⑥ 食品に直接手を触れないようにしましょう。
☆衛生手袋、ラップ等を利用しましょう。
- ⑦ 下痢等体調のすぐれない人、手指に傷のある人は調理に従事しないようにしましょう。

〈 迅 速 〉

- ① 調理した食品はできるだけ早く食べるようにしてもらいましょう。
☆食中毒菌は時間とともに2分裂で倍々に増えていきます。
仮に10分で2倍に増えるとすると1個の食中毒菌は……
1個→2個→4個・・・3時間後にはなんと、26万個以上になります！
☆イベント会場内で食べてもらい、長期間放置しないように呼びかけましょう。
☆前日からの作り置きはやめましょう。

〈 冷却又は加熱 〉

- ① 生物は専用のクーラーボックス等冷蔵設備で10℃以下で保存しましょう。
☆その他食品は日陰の涼しいところに置きましょう。
- ② 食品の加熱は中心部まで十分に行いましょう。
☆生焼けなどにならないよう無理な販売数量は避けましょう。
☆熱の通りにくいものはあらかじめ湯通し等を行いましょう。

以上、食品衛生の安全確保のために遵守しましょう。

催し物等で対象火気器具を使用する露店等を出店する場合には、
消火器の準備と消防署への届出が必要です。



※主催者、露店等開設者の方は安全で楽しい催しにしてください。



■ 消火器の準備について

- ☆ 多数の方が集まる催しにおいて、対象火気器具を使用する露店等を開設する場合には、屋内外を問わず消火器の準備をしてください。
- ☆ 消火器の準備本数は、対象火気器具を使用する露店等1店につき原則ABC粉末消火器1本必要です。
- ※ ABC消火器は、普通火災、油火災、電気火災の全てに適用しています。

■ 露店等開設の届出について



対象火気器具を使用する露店等

催しの日の5日前までに届出してください

祭礼、縁日、夏祭り、展示会、その他の多数の方が集まる催しで対象火気器具を使用する露店等を開設する場合、所轄の消防署へ届出が必要です。



所轄消防署

対象火気器具とは？

火を使用する器具又はその使用に際し、火災の発生のおそれのある器具のことです。

例 ガスグリル、コンロ、ホットプレート、石油ストーブ、発電機などです。

問い合わせ先

海南消防署 482-0119 東出張所 487-0364

下津消防署 492-0119

海南市消防本部

露店等出店時の注意

海南市消防本部

◇ 火気器具(ガスコンロ等)を使用する露店等への留意事項

1. 消火器を設置する。
2. ガス漏れを防ぐため、ゴムホース等は器具との接続部分をホースバンド等で締め付けるとともに、適正な長さで取り付け、ひび割れ等の劣化がないか点検すること。
3. ガス燃焼中は、火を消すまで目を離さないようにする。
4. プロパンガスボンベは、ガス燃焼火炎から2 m以上距離をとり、直射日光の当たらない通気性の良い平らな場所に置き、転倒しないように鎖等で固定すること。
5. もしガスが漏れたらあわてずにコンロなどの器具の火、周囲の火を消す。
ガス容器及びガスコンロの栓を閉める。風上に避難し、異常があればプロパンガス販売店、消防署に連絡して下さい。

◇ 発電機を使用する露店等への留意事項

1. 消火器を設置する。
2. ガソリン型発電機の燃料の保管は、金属製のガソリン携行缶が義務付けられています。
3. 必ず発電機のエンジンを切ってから燃料補給を行う。
4. 発電機の付近は火気に注意する。
5. 柔らかい場所で設置する際は、動いたり、傾いたりしないよう水平に設置する。
また、雨中、湿った場所などでの使用時は感電の危険性が大である。
6. 発電機の排気ガスは有毒性ガスが含まれているため注意し、屋内での使用は控えるようにする。
7. エンジンをスムーズに動かすためオイルの点検を行うこと。

◇ ガソリン携行缶の貯蔵・取扱いの留意事項

1. 静電気によるガソリンへの着火を防止するため金属製携行缶で貯蔵するとともに地面に直接置くなど、静電気の蓄積を防ぐ必要がある。また樹脂製容器はガソリン貯蔵には適さない。
2. ガソリンの貯蔵や取扱いを行う場所は火気厳禁で、直射日光の当たらない通風、換気の良い場所とする。夏期においてはガソリン蒸気圧が高くなる可能性に留意する。また消火器を必ず準備する。
3. 取扱いの際には開口前の圧力調整弁の操作等、取扱説明書等にかかれた容器の操作方法に従い、こぼれ・あふれ等がないよう細心の注意を払うこと。流出した場合、少量であっても回収・除去を行い、衣服に付いた場合は大量の水と石鹸で洗い流す。
4. ガソリン使用機器の取扱説明書等に記載された安全上の留意事項を厳守し、特にエンジン稼働中の給油は絶対に行わない。

※ ガソリンの特性 引火点は-40 度程度・極めて引火しやすい。揮発しやすく空気より重いので滞留しやすく、可燃性の雰囲気は広範囲に形成されやすい。