

煉瓦窯秋フェスタ
模擬店出店希望者 各位

野木町交流センター（野木ホフマン館）

「煉瓦窯秋フェスタ」の模擬店について

標記の件につきまして、出店にあたり下記のとおり注意事項がありますのでお知らせします。

記

- 1 集合時間 出店する日の午前8時30分に野木町煉瓦窯へ直接お越しください。
※お車でお越しの際は、準備終了後にだいてばこひろば（公園）内へ車を移動して下さい。
- 2 出店日時 令和6年10月19日（土）・20日（日）
午前10時から午後3時まで
※2日間の出店ができること、時間厳守
- 3 出店場所 出店場所は煉瓦窯北側のメタセコイア並木道周辺とし、当日担当が指定します。
- 4 看板等 団体名や品名、値段などの看板は各自でご用意ください。
- 5 使用備品等 別紙「参加申込書」に記入し、提出願います。
（貸出には上限数があります。）
- 6 保健所届出 届出が必要な食品を販売する場合は、別紙「取扱食品概要書」に必要事項を記入し、「営業許可証」の写しを添えて提出願います。ホフマン館において、各団体の概要書を取りまとめの上、保健所へ提出いたします。
- 7 申し込み 8月1日（木）～8月31日（土）
「参加申込書」「取扱食品概要書」に必要事項を記入し、ホフマン館へ提出願います。（FAX可）

野木町交流センター（野木ホフマン館） 電話：0280-33-6667 FAX：0280-33-6668

煉瓦窯秋フェスタ

【模擬店】募集規定・申込要領

○募集規定

1. 出店場所に限りがあるので申込者多数の場合は調整する。(調整できないときは抽選になる場合がある。)
2. 保健所からの指導により、出店可能なものに制限がある(別紙「行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領」参照)。
3. イベントの主旨に鑑み、模擬店でのPR(チラシの配布等)を禁止する。
4. 出店者が備品の貸し出しを希望する場合の貸出上限数は、次のとおりとする。

(1)簡易テント	1張まで
(2)長机	1台まで
(3)パイプ椅子	2脚まで
(4)電源(1口1,500W)	1口まで

※数に限りがあるので、ご希望に添えない場合があります。

※机、椅子が足りない場合は自前でご用意ください。

※電源の数に限りがあるので、発電機をご用意できる方はお持ちください。

○申込要領

1. 参加を希望する方は、野木ホフマン館に用意された(野木町ホームページからでもダウンロードできます)所定の「申込書」と「取扱食品概要書」に記入し、営業許可証の写しを添えて申込期間内に野木ホフマン館窓口に申し込む。
2. 申込期間【8月1日(木)～8月31日(土)】に野木ホフマン館(☎0280-33-6667)へ申込書と取扱食品概要書を提出すること。
受付時間：月曜日を除く9時～18時
(※8月12日(月)は祝日につき受付可能。8月13日(火)は振替休館につき受付不可。)



煉瓦窯秋フェスタ参加申込書

模擬店開催日時：10月19日（土）・20日（日）
午前10時00分～午後3時00分

1. 団体名又は サークル名	ふりがな	
	名称	
2. 代表者名 (個人の場合は、個人の氏名・住所 電話番号を記入)	ふりがな	
	氏名	
	住所	
3. 参加内容 (販売品の金額等を 記入して下さい。 又は一覧表を添付 して下さい。)	品名	単価
		円
		円
		円
		円
		円
		円
4. 参加者数	人	

○必要備品数（希望数をご記入下さい）

	貸出し	自前	備考
簡易テント (2.5m四方)	張	張	貸出上限数は1張まで サイズは3m四方まで（1区画）
長机	台	台	貸出上限数は1台まで
パイプ椅子	脚	脚	貸出上限数は2脚まで
電源	口	発電機使用	貸出上限数は1口まで（1口1,500W） 発電機をご用意できる方はお持ちください。
その他	※キッチンカー使用など		

※数に限りがあるので、ご希望に添えない場合があります。

※机、椅子が足りない場合は自前でご用意ください。

○電源を使用する場合…電気器具名（ ）
使用電力（ W）

○火気を使用する場合…使用火気名（ ）

※ご提出頂きました個人情報につきましては、このイベント以外では使用しません。

取扱食品概要書

出店者 住 所
氏 名

電話番号

1 行事の名称 煉瓦窯秋フェスタ (模擬店)

2 出店期間 令和6年10月19日(土)・20日(日) 10:00~15:00

3 食品取扱責任者の氏名 _____

4 取扱食品の概要

取扱食品		原 材 料				調理方法・販売方法 (具体的に記載)
メニュー	食数	原材料名	仕入先	数量	保存方法	

5 店舗の概要（該当するものに○をつける）

- (1) 設置場所 【 屋内 ・ 屋外 】
- (2) 給水設備 【 水道 ・ 貯水タンク ・ その他（ ）】
- (3) トイレの有無 【 有 ・ 無 】

《店舗の平面図》



※キッチンカー・自前のテントを使用して出店する場合は、サイズもご記入ください。

※貯水タンク・消毒・クーラーボックス・消火器なども平面図にご記入ください。

取扱食品概要書

出店者 住 所 野木町大字野木3324-10
 氏 名 野木町〇〇〇〇
 会長 〇〇 〇〇
 電話番号 0280-33-6667

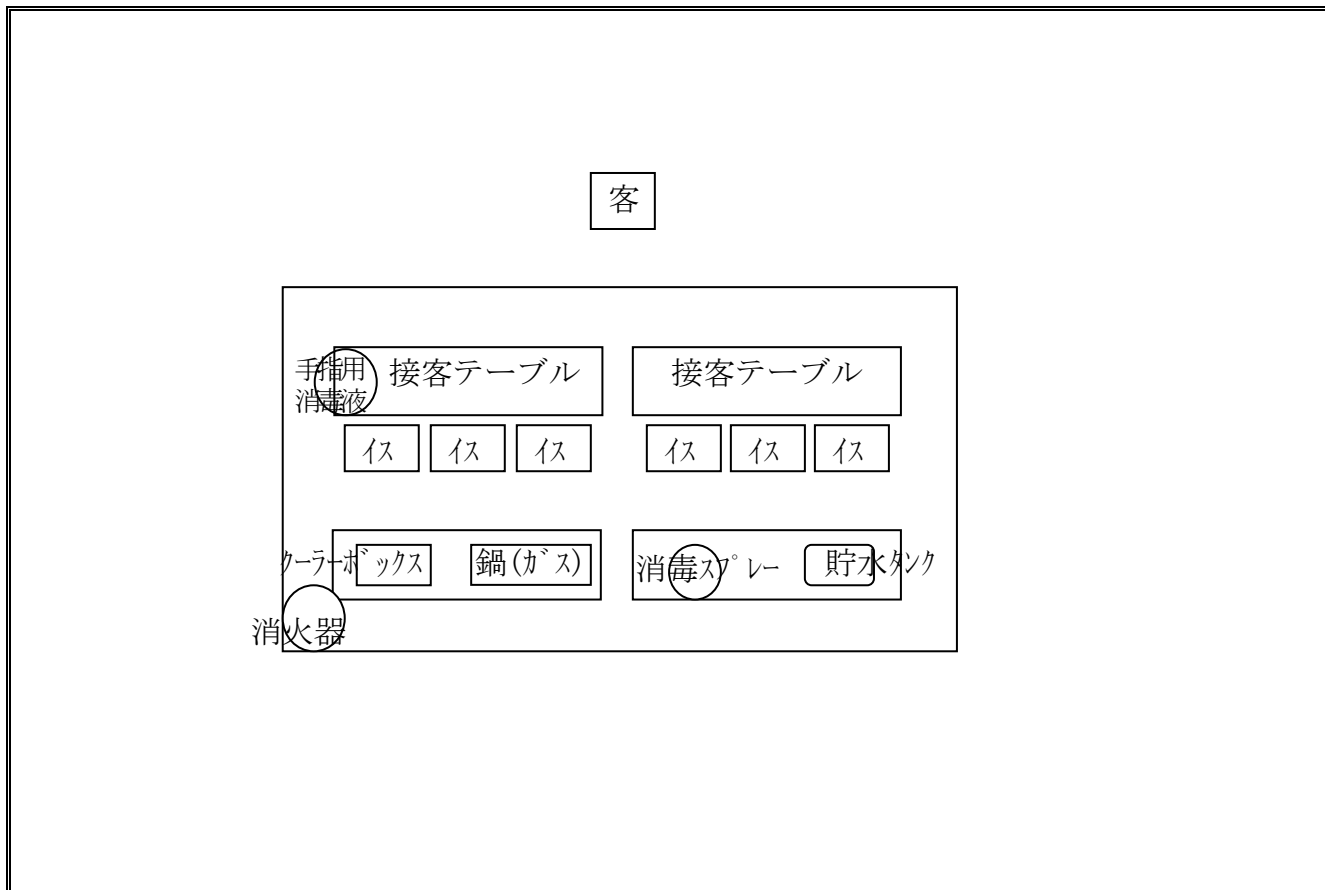
- 1 行事の名称 煉瓦窯秋フェスタ（模擬店）
- 2 出店期間 令和6年10月19日（土）・20日（日）10:00～15:00
- 3 食品取扱責任者の氏名 〇〇 〇〇
- 4 取扱食品の概要

取扱食品		原 材 料				調理方法・販売方法 （具体的に記載）
メニュー	食数	原材料名	仕入先	数量	保存方法	
豚 汁	100	豚 肉	スパーヤコー 古河松並店	1.5kg	冷 蔵	①なべに豚肉としょうがを入れ、炒める。②一口大に切った野菜（全て皮をむいた物）とこんにゃくを入れ、炒める。③なべに水を入れ、煮る。④全てに火が通ったら、だしとみそを入れ、味付けをする。 材料の搬入はクーラーボックスを使用し、仕込みは町交流センター内調理室で、調理は全て現地で行う。販売時はコロでなべごと暖めておき、その場で使い捨て容器に盛り付けし、提供する。また、こまめに手洗いをし、アルコール消毒液にて消毒する。
		大 根	〃	2本	冷 蔵	
		ごぼう	〃	3本	〃	
		ネギ	〃	3本	〃	
		こんにゃく	〃	3袋	〃	
		じゃがいも	〃	20個	〃	
		にんじん	〃	3本	〃	
		しょうが	〃	1個	〃	
		みそ	〃	1kg	〃	
だし	〃	1袋	常 温			

5 店舗の概要（該当するものに○をつける）

- (1) 設置場所 【 屋内 ・ 屋外 】
(2) 給水設備 【 水道 ・ 貯水タンク ・ その他（ ）】
(3) トイレの有無 【 有 ・ 無 】

《店舗の平面図》



※キッチンカー・自前のテントを使用して出店する場合は、サイズもご記入ください。

※貯水タンク・消毒・クーラーボックス・消火器なども平面図にご記入ください。

行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領

(目的)

第1条 この要領は、学校祭や地域のお祭り等一時的に催される行事(以下「行事」という。)の開催に伴い簡易な施設等において、不特定又は多数の者に食品を調理し提供する行為に対し、公衆衛生の確保の観点から必要な事項を定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することにより、食品の安全性の確保を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この要領において、臨時出店とは、行事の開催に伴い不特定又は多数の者に食品を調理し提供する行為で、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条に基づく営業許可を要しないものをいう。

(臨時出店等の届出)

第3条 臨時出店に該当する場合、行事の主催者又は代表者(以下「主催者等」という。)は、臨時出店届(別記様式1)を、行事を開催しようとする概ね7日前までに、行事の開催地を所管する保健所長に提出すること。

なお、臨時出店届の提出に当たっては、その行事で提供する食品に関する取扱食品概要書(別記様式2)を添付するとともに、次の事項に留意すること。

- 1 主催者等は、臨時出店届の提出の際に取扱食品や施設設備の衛生管理等食品衛生上必要な指導を受けること。
- 2 主催者等は、臨時出店者等に対し、食品衛生上の留意事項を周知徹底すること。

(取扱食品)

第4条 臨時出店で提供できる食品は、その場で喫食するもので、原則として別表に掲げるものとし、次の事項に留意すること。

- 1 提供する食品は、原則として客への提供直前に加熱処理するものであること。ただし、喫茶類など衛生上支障がなく、危害度が低いものはこの限りでない。
- 2 生もの(刺身、生寿司等)は提供しないこと。
- 3 おにぎり、弁当類は、調理しないこと。
- 4 使用する水は、飲用適のもの(水道水又は水道法で定める水道基準に適合する水)を使用すること。また、氷は、飲用適の水を用いて製氷されたものであること。
- 5 提供できる食品の種類は、別表に掲げる取扱食品のうち、酒類及び清涼飲料水を除き、施設及び危害度等の状況に応じて1出店当たり2種類までを目安とすること。

(施設設備)

第5条 施設設備については、次の事項に留意すること。

- 1 施設は専用とし、屋根及び一定の区画等を設け、出店場所及びその周囲は清掃がしやすい構造であること。
- 2 流水式の手洗設備及び手指の消毒設備を使いやすい場所に設置すること。
- 3 食器の洗浄設備を設けること。ただし、使い捨て容器を使用する場合はこの限りでない。

- 4 食品や食器類を保管収納できる設備を設けること。
- 5 要冷蔵又は要冷凍の食品を使用する場合は、必要な大きさの冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- 6 必要に応じた大きさの廃棄物容器及び排水容器を設けること。

(衛生管理)

第6条 衛生管理については、次の事項に留意すること。

- 1 出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように保持すること。
- 2 手洗設備及び手指の消毒設備は、常に使用できる状態にしておくこと。
- 3 食品を取り扱う者は、手指の洗浄・消毒を徹底すること。
- 4 食品の保管は、当該食品に適した温度及び方法で行い、ほこり等に汚染されないよう衛生的に管理すること。
- 5 食品の前日調理は行わないこと。
- 6 出店場所での原材料の下処理及び仕込み等を行わないこと。
- 7 食品を取り扱う者は、衛生的な衣服を着用し、必要に応じて帽子等を着用すること。
- 8 下痢や嘔吐、発熱等の症状がある者は、食品に直接触れる作業に従事しないこと。
- 9 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

(その他)

第7条 臨時出店であっても、不特定又は多数の者に食品を提供するという行為は、営業者と同様の社会的責任があることを自覚するとともに、次の事項に留意すること。

- 1 施設が無人となることがないようにすること。
- 2 食中毒あるいは食中毒を疑う情報を探知したときは、速やかに最寄りの保健所に連絡すること。

附 則

この要領は、平成23年4月1日から施行する。

別 表

分 類	取 扱 食 品 の 例
煮物類	おでん類、煮込み類、豚汁
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き、たい焼き、今川焼き
焼き物類	いか焼き、焼きとり、フランクフルト、芋串
蒸し物類	じゃがバター、シュウマイ
めん類	焼きそば、ラーメン、うどん、そば
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、コロッケ
喫茶類	ところてん、甘酒、かき氷、清涼飲料水
酒類	ビール、日本酒、焼酎

****** 臨時出店で取扱う食品について ******

- (1) 原則として提供直前に十分に加熱処理してください。
- (2) 生もの(刺身、生寿司等)は提供しないでください。
- (3) おにぎり、弁当類は、調理しないでください。
ただし、米飯類をその場で調理し、その場で速やかに食べていただく場合は含みません。
- (4) 使用する水は、飲用適のものを(水道水又は水道法で定める水質基準に適合する水)を使用してください。また、氷は、飲用適の水を用いて製氷されたものを使用してください。
- (5) 提供できる食品の種類は、要領中の別表に掲げる取扱食品のうち、酒類及び清涼飲料水を除き、1出店あたり2種類までを目安としてください。

(6) その他の注意事項

未加熱品や加熱後操作のある食品等については次のような取扱いをお願いいたします。

①餅つきについて

餅つきは、作業者の素手による作業があることから、ノウイシ等による食中毒の発生が危惧されます。

衛生的な場所で行うのはもちろん、手指にキズがなく、爪は短く切り、腹痛、下痢等のない方が作業にあたりましょう。

また、清潔な着衣等を着用し、手指のせっけんによる適切な手洗いと消毒をしたうえで使い捨て手袋を着用するようお願いします。

②もりそば、ざるうどんについて

茹でた後に、衛生的に水さらしができるよう上水道等からの水の供給とシンク等の設備を確保できる場合は取扱い可能です。

③ハンバーガーにはさんで提供するレタス等生野菜について

レタス等生野菜は加熱処理せず提供するものなので、できれば使用をしないか、もしくは、仕込み場所で衛生的にカット、洗浄、塩素消毒され、衛生的に保管された状態で会場に運搬し、冷蔵保管及び衛生的な取扱いをお願いします。

④クレープに使用する生クリームについて

市販のホイップ済みクリームを用い、要冷蔵等の保存方法に従い、衛生的な管理及び取扱いをお願いします。(ホイップする必要のあるクリームは使わないでください。)

⑤提供できる食品の種類の考え方について

うどん、そば等共通の調理器具を使用し、調理方法も概ね同様のものは1種類と考えられます。

臨時出店での注意事項

学校祭や地域のお祭り等の行事の開催に伴い臨時に出店し、食品を調理・提供する事例が増えています。もしそこで食中毒事件が発生してしまえば、せっかくの楽しい行事も台無しになってしまいます。

臨時の出店であっても食中毒などの事故があったときは、営業者と同様の責任を伴うこととなりますので、次の事項を守って衛生的な食品の提供に努めてください。

食品の取扱いは・・・

- 1 手指には、目に見えない細菌（食中毒菌）やウイルスが付着しています。
調理した人の手から食品を汚染して食中毒の原因になることがあります。調理作業前やトイレの後、金銭を取り扱った後などには、こまめに手を洗いましょう。
- 2 食品に手指が触れる作業を行う場合は、使い捨てビニール手袋等を使用するよう努めましょう。
- 3 冷蔵保存が必要な食品を取り扱う場合は、冷蔵庫や保冷剤を入れたクーラーボックスを用意して保管し、室温に放置しないようにしましょう。
- 4 前日に調理して作り置きした場合、翌日までに食中毒菌が増殖して危険な場合があります。調理は、提供する直前に行い、作り置きはしないようにしましょう。
- 5 作ってから食べるまで時間をおかないことが大切です。会場内で早めに食べてもらうようにしましょう。
- 6 原材料の洗浄や仕込みは、調理設備や給水設備が整った場所で行い、出店場所では、原則として煮る・焼くなどの加熱処理だけにしてください。
- 7 食品に直射日光が当たらないよう注意しましょう。

施設・設備は・・・

- 1 調理をする場所には仕切りを設け、関係者以外の人が入らないようにしましょう。
- 2 手指や器具の洗浄・消毒のために次の設備が必要です。
 - ・ 給水設備
臨時店舗は、可能な限り水道の給水設備のそばに設置しましょう。
給水設備が近くにない場合は、蛇口の付いた蓋付き容器（18ℓ以上）に飲用適の水を入れて臨時店舗に設置してください。
 - ・ 消毒設備
手指等の消毒用として、逆性石けんや消毒用アルコールなどを用意しましょう。
- 3 排水が臨時店舗内や周囲に漏れたり、散乱しないよう、排水を受けるための十分な大きさのポリバケツ等を用意しましょう。
- 4 異物混入事故等の防止のため、臨時店舗は、無人にならないようにしましょう。
- 5 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、蓋付きで十分な大きさの廃棄物用容器を用意しましょう。

食品を取り扱う人は・・・

- 1 調理従事者は、清潔な衣服等を着用するとともに、毛髪等が混入しないよう注意しましょう。
- 2 体調不良（下痢・おう吐・発熱など）の人、手指に傷がある人が調理した場合、食品に食中毒菌やウイルスをつけてしまう可能性があります。食品に直接触れる作業は行わないようにしましょう。また、家族に同様の発症者がいる場合も注意が必要です。

栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進班