

## 第九回 はんた山車まつりグルメ等 ブース出店申込書及び出店計画書について

第九回はんた山車まつりへのブース出店は、市の駐車場等を会場として実施しているため、様々な制約があります。出店者のみなさまには、食中毒対策等の観点から、半田保健所の指導を受けていただく必要があるため、期日までに出店申込書・出店計画書等、必要書類を正確に記入いただき、ご提出いただきますようお願いいたします。

### I.出店について

1. 出店申込書、出店計画書①、と飲食物取扱い明細書②、飲食物取扱いブース仕様書③、誓約書をご記入の上、お申込みください。グルメの出店にあたっては、食品衛生法による食品営業許可（飲食店営業等）、食品衛生責任者を証明する書類等が必要です。
2. グルメ出店にあたっては、保健所による指導を受けただうえで、基本給排水設備等備品の用意が必要となる可能性があります。（標準設備以外は出店者負担となります。）
3. キッチンカー、テントの配置については主催者により決定します。

### II.出店申込書の記入について

1. すべての項目について正確にご記入ください。
2. 出店希望エリアを記載してください。エリアの配分は、主催者が行います。
3. 出店数は申込状況により変更する場合があります。
4. 出店者名プレート(看板)、はブース前面上部に主催者側で設置いたします。必ず掲示して営業してください。看板サイズは250mm×900mmです。ロゴ・色等は指定できません。  
※キッチンカーでの出店を希望される場合も記入してください。

### III.出店計画書①、②の記入について

1. 出店内容、商品の特征はできるだけ詳しくご記入ください。
2. 出店方法
  - 電気の使用  
標準設備は、夜間照明のみとなります。電力を必要とされる出店者は必要なワット数をご記入ください。その場合は電気設備費を別途ご負担いただきます。ブース内の配線に必要な備品（延長コード等）の用意は出店者側でお願いいたします。また、電気利用につきましては設備の関係上ご希望の電力供給が出来ない場合がありますのでご了承ください。
  - ガスの使用  
ブース内の熱源は主催者側では用意しません。ただし、消防署への届出のため、熱源及び危険物をご利用の場合は「種類」「機材」「ボンベ容量」をご記入ください。

- 水道の使用  
共用の給水設備の設置はしますが、個別で給排水設備が必要な場合、「あり」に丸を付けてください。なお、給水施設はさくらエリア（蔵のまち東駐車場）、半田市役所エリア（半田市役所駐車場）のみの設置となります。
- 使用備品リスト  
使用予定の備品をご記入ください。電気利用製品、熱源製品、食品保管（冷凍）等の電力、熱源に関する製品を具体的にご記入ください。なお、テント（ブース）出店者の発電機の使用はできません。（キッチンカーは可）

#### IV. 飲食物取扱い明細書②の記入について

- 出店商品リスト  
具体的に詳しくご記入ください。食品の露店営業は、品目・工程に制限があります。取扱品目、調理内容により許可の種類や施設基準が異なります。また、従来より営業許可が不要とされている食品を製造する場合であっても、営業届が必要となりますので、出店場所で調理を行う場合には、事前に半田保健所食品安全課（0569-21-3344）に相談してください。  
なお、提供する商品の販売価格については主催者で調整させていただくことがあります。商品によっては販売・配布をお断りすることがあります。また、下記商品については、制約があります。  
<医薬品・酒類・飲料、飲食物・刃剣類等>
- 弁当類は、寿司・おにぎり・サンドイッチを含みます。消費期限等の表示や販売方法等について、営業許可を取得した保健所で事前指導を受けてください。
- ブース内で調理をともなう飲食物を取扱う出店者は、保健所の食品営業許可が必要です。該当出店者は、飲食物取扱い明細書を申込書と同時にご提出ください。
- 正確に全てご記入ください。食品衛生責任者名は講習を受ける等食品衛生責任者としての資格がある方がご担当ください。
- 取扱い品目は具体的にご記入ください。なお、生もの（乳類、食肉、鮮魚介類）の販売は禁止です。
- 調理方法（焼く、炒める、揚げる、煮る、蒸す、加温、細切）は、具体的にご記入ください。
- 最大取扱い予定数量／1日の品目ごとに単位をご記入ください。（1食、1本、1袋、1パック等）保健所からの指導により、食品衛生上の観点から変更していただくことがあります。

#### V 飲食物取扱いブース仕様書③について

- 営業施設の配置図  
手洗い設備（石けん、消毒液が必要）及び水道の場所を明確にご記入ください。その位置を参考として、主催者側で水道工事を行います。  
また、熱源・調理加工等行う場合は、その場所と消火器・水バケツ等の消火設

備もご記入ください。

## VI.グルメ飲食ブース運営について

- ・ グルメブースにおける注意事項は次のとおりです。
  - ① ブースでは最終工程のみを行うようにしてください。
  - ② 調理又は製造は、客の求めに応じて行うものとし、長時間の作り置きを行わないようにしてください。
  - ③ 使用する原材料は、ブースで下処理を行わないでください。また、冷蔵又は冷凍で保存する必要がある場合は、専用の冷蔵設備又は冷凍設備で保存してください。原材料の搬入はこまめにして、温度管理等には十分注意してください。
  - ④ 下処理が必要な場合は、営業許可を取得した施設等の衛生的な施設を利用してください。（自宅は不可。）
  - ⑤ 調理加工済み食品を仕入れ販売する場合は、包装及び表示された状態のまま販売してください。
- ・ 残飯、ゴミ等について  
食品残飯物・使用済み食器等の処理については、フタ付のゴミ箱を用意して、衛生的に処理してください。

## VI.保健所の立入検査

- ・ はんだ山車まつり当日は、半田保健所によるグルメブースの立入検査があります。申請書類提出後の追加訂正及び現場での変更追加を行うと、当日の検査で、営業できないことがあります。くれぐれも提出書類に基づく運営を行ってください。また、検査時には食品衛生責任者の立会いをお願いいたします。

## VII.搬入・設営・撤去・搬出について

- ・ 搬入・搬出時間は、山車運行計画が確定次第、お知らせいたします。  
※主催者が指定する時間までに搬入・撤収完了すること。
- ・ 搬出入車両は、主催者で指定する時間内に限り、通行可能です。なお、出店時間内の物品の搬出入は、お断りします。
- ・ 搬出入車両は、主催者発行の通行許可証が必要です。1ブースにつき1台分のみ申請が可能です。必ず車の見える位置に通行許可証の掲示をお願いいたします。
- ・ 搬出入車両の駐車場は、できるだけ会場に近いところに確保する予定です。
- ・ 貴重品、壊れやすいもの、盗難のおそれのある商品は、2日間とも必ず持ち帰ってください。万一盗難等の事故があった場合は、主催者として責任は負いかねますので、ご了承ください。

## VII.開催中の運営

- ・ 会期中は、主催者の指示に従ってください。
- ・ グルメエリア出店時間は募集要項のとおりです。  
※ 必ず指定の時間中は出店をお願いします。

- ※ 出店時間以外の営業は、お断りします。
- ※ 出店時間内は必ず出店責任者が会場に常駐してください。
- ・ 販売・PRはブース内のみとし、通路上での広告宣伝行為はお断りします。  
なお、音響・照明についても周囲に迷惑をかけないようにしてください。

## VIII.閉場について

- ・ 両日ともに閉場時には、以下の点を実施または確認の上、お帰りください。

1. ブース内の清掃・整頓
2. ブース内に置いていくもののシート掛け及び緊縛
3. 不必要な電源を消す
4. ブース内の火の元の確認
5. ゴミ処理（ブース内のゴミは持ち帰ってください）
6. ブース周辺の清掃

※ごみや残飯の不法投棄があった場合、処理にかかった費用をご負担いただきます。

## IX. 出店者説明会

- ・ **第1回出店者説明会**を8月に開催いたしますので必ずご参加ください。

日時 令和5年8月21日（月）午後2時から午後4時

会場 半田市役所4階大会議室

内容 注意事項

食品営業許可申請に関する説明（半田保健所）、質疑応答

- ・ **第2回出店者説明会（最終）**を9月に開催いたしますので必ずご参加ください。

日時 令和5年9月28日（木）午後2時から午後4時

会場 半田市役所4階大会議室

内容 出店当日の注意事項、出店場所の抽選、駐車場等の確認事項、

食品の取扱方法等注意事項（半田保健所）、火気の取り扱いに関する注意事項（半田消防署）、質疑応答