

南房総市産業まつり出店要領

南房総市産業まつり実行委員会

令和8年7月

目次

1	開催概要	
(1)	名称	P 2
(2)	目的	P 2
(3)	主催、共催	P 2
2	出店募集について	
(1)	出店対象	P 2
(2)	出店数	P 2
(3)	販売品目	P 2
(4)	出店申込み方法	P 2
3	料金について	
(1)	出店料	P 2
(2)	備品レンタル料	P 2
(3)	キャンセル料	P 3
4	店舗レイアウト等について	
(1)	出店数	P 3
(2)	レイアウト	P 3
(3)	テントの大きさ	P 3
5	出店者の遵守事項について	
(1)	開催当日の注意点	P 3
6	出店フローについて	
(1)	出店申込	P 3
(2)	出店者決定	P 4
(3)	飲食・食品販売の方のみ提出書類	P 4
(4)	出店者説明会	P 4
7	その他	
(1)	ごみ・清掃	P 4
(2)	事故等の対応	P 4
(3)	記録写真の使用	P 4
(4)	開催中止	P 4
参考	千葉県屋台・露店等での飲食店営業取扱要項	P 5

1 開催概要

(1) 名称

南房総市産業まつり

(2) 目的

南房総市産業まつりは、地域資源を活用した特産品等の出店により市民や観光客に南房総市産品への理解、販売促進を図り、地域産業の更なる活性化を図ることを目的に開催する。

(3) 主催、協賛

主催：南房総市産業まつり実行委員会

協賛：東安房漁業協同組合 安房農業協同組合

(一社)南房総市観光協会 (一社)南房総市温泉組合

南房総市内房商工会 南房総市朝夷商工会 南房総市

2 出店募集について

(1) 出店対象

南房総市産業まつりの目的に賛同する法人、個人、友好姉妹都市、公的団体等を対象とします。

また、南房総市産業まつりの雰囲気をみんなで創り上げることにご協力いただける方が対象です。

(2) 出店数

開催場所に依じて出店募集数を定めます。申込多数の場合は、商工会員優先とし出店多数の場合、抽選等で出店者の調整を行う場合があります。

(3) 販売品目

市内や友好姉妹都市で生産・製造・加工している農水産物、そうざい、加工品、菓子、飲料、お酒、工芸品、木工製品などの特産品販売、その他とします。

(4) 出店申込み方法

出店申込書、誓約書に必要事項を記入の上、指定の締切日厳守で実行委員会事務局にお申し込みください。締切後の申込みは、受付できません。

当日現地で調理を伴う出店は、保健所の営業所在地が県内一円となっている営業許可証を所有する業者に限らせていただきます。営業許可証の写しも併せてご提出ください。なお、友好姉妹都市は、保健所の基準に準ずるものとします。

当日火器を使用する場合、消火器を持参している業者のみ出店可能となります。

3 出店料金について

(1) 出店料

	出店料
借用テント（テント半分使用）	5,000 円（非商工会員は 10,000 円）
持込テント	2,000 円（非商工会員は 4,000 円）
キッチンカー出店	5,000 円（非商工会員は 10,000 円）

※持込テントは原則、サイズ 2.5m×2.5mに限ります。

※大型のキッチンカー（1.5 t 普通車トラック）は、出店料を 2 倍とします。

(2) 備品レンタル料

長机（1,800 mm×450 mm×700mm）	1,500 円／1 台
パイプいす	500 円／1 脚

(3) キャンセル料

開催日 30 日前からテント借用者には出店料相当額のキャンセル料が発生します。
なお、悪天候などによる中止は、キャンセル料はいただきません。

4 店舗レイアウト等について

(1) 出店数

開催場所に応じて出店募集数を定めます。募集締切日前であっても、募集を終了する場合もあります。

(2) レイアウト

出店配置については、商品内容や全体の並び方などから、主催者がエリアを決定いたしますのでご了承ください。

(3) テントの大きさ

借用テント（1 小間）のサイズは、2.7m×3.6mです。持込テントは 2.5m×2.5m のサイズのテントでの出店をお願いします。

原則、1 店舗 1 小間の出店とします。イスや備品等のテント外設置は、禁止です。
(リラクゼーション出店の場合などはご相談ください。)

5 出店者の遵守事項について

(1) 開催当日の注意点

- ① 出店名と出店品目を記載した看板をテント前面に掛けてください。
- ② 自店舗から離れてのチラシ配布等の PR はしないでください。
- ③ 店名、氏名を記入した名札を付けてください。
- ④ 風等でテントが飛ばないように対策を講じてください。
- ⑤ 火気使用の場合は必ず消火器を用意してください。
- ⑥ スプレー式や使いかけの消火器は使用しないでください。
- ⑦ 出店者説明会で説明を受けた人が担当となり、責任を持って最後の片付けまで出店場所にいるようにしてください。
(やむを得ず担当者が先に帰る場合は、残る人に必ずルールを伝えてください。)
- ⑧ 動物の同伴は、認めません。
- ⑨ 従事者は事前に担当者から説明を受け、会場スタッフの指示に従ってください。
- ⑩ 健康管理をしっかりし、万全な体調で出店してください。
※ルール違反をした場合、今後出店できなくなります。

6 出店フローについて

(1) 出店申込

必要書類（下記①～④）を期日までに提出してください。

- ① 出店申込書
- ② 誓約書（署名捺印）
- ③ 営業許可証の写し（現地にて調理を伴う出店事業者のみ）
- ④ 調理従事者の今年度実施済検便検査票の写し（同上）

なお、キッチンカー出店の方は、上記のほかキッチンカーの営業許可証及び車検証の提出もお願いします。

※①～④全てを提出いただけない場合は受付いたしません。

※開催場所に応じ出店募集数を定め、募集締切日前であっても、出店募集を終了する場合もあります。

- (2) 出店者決定
 - ① 出店者説明会の資料をお送りいたします。
 - ② 出店者は、募集数、販売品目、開催目的との適合性などにより実行委員会で決定いたします。
- (3) 必要書類の提出（飲食、食品販売の方のみ）
 - ① 飲食及び食品販売の方には、保健所申請に必要な書類を送付いたしますので、期日までにご提出ください。（検便は各自で行ってください。）

※臨時食品営業許可はまとめて事務局で行います。

※飲食の出店者は、5 ページ【千葉県屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱】について厳守してください。
- (4) 出店者説明会

出店者説明会は、実施要領、会場レイアウトを説明します。必ず担当者（当日の責任者）が出席してください。

7 その他

- (1) ごみ・清掃

清掃用具を持参し、テント内及び周辺部のごみや廃棄物は責任を持ってお持ち帰りください。
- (2) 事故等の対応

主催者は、出店物及び出店者が行うイベントに関し、会場内や駐車場等で発生した事故に対しては、一切の責任を負いません。
- (3) 記録写真の使用

開催当日、参加各店の写真を撮影します。撮影した写真は、HP や市の広報誌などで使用場合がありますので、ご了承ください。
- (4) 開催中止

大雨・台風・強風などの悪天候により、事故の恐れがある場合には開催を中止します。その際は、出店料の全額を返金いたします。

 - ① 悪天候が前日から予測される場合

開催前日の午後 5 時迄に、主催者が開催の可否を決定。中止の場合のみ、出店者に南房総市ラインで連絡します。
 - ② 当日まで悪天候の判断がつかない場合

当日の午前 6 時に、主催者が開催の可否を決定。中止の場合のみ、出店者に南房総市ラインで連絡します。

千葉県屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱

1 目的

この要綱は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条第3項の規定により、一定の食品のみを取り扱うことを許可の条件とした屋台、露店等での飲食店営業について、その取扱方法を定めるものとし、もってこの営業による食品衛生上の危害の発生の防止を目的とする。

2 定義

屋台、露店等での飲食店営業とは、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、移動式、組立式等の簡易な施設において、一定の食品のみを提供する営業をいう。

3 営業の制限

（1）取扱品目の制限

その場で客に喫食させるか、又は短時間のうちに喫食されることを前提としてそのまま喫食可能な状態とした、以下のアからウに掲げる食品に限る。

ア 加熱調理食品

取り扱うことのできる品目は、おでん、焼鳥、たこ焼、いか焼、焼そば、お好み焼、ドッグ類、ラーメン、今川焼、ドーナッツ、焼だんご類、焼まんじゅう類その他の加熱調理食品であって調理工程が簡易で、客への提供を行う直前に加熱調理を行うものに限る。

なお、同一営業日に取り扱うことができるのは、1品目とする。

また、上記の加熱調理食品と併せて、ウの飲料も取り扱うことができる。

イ 非加熱調理食品

取り扱うことのできる品目は、かき氷、ところてん又はアイスクリーム類（デッシュアップアイス及び押し出し式アイス）に限る。

なお、同一営業日に取り扱うことができるのは、1品目とする。

また、上記の非加熱調理食品と併せて、ウの飲料も取り扱うことができる。

ウ 飲料

以下の（ア）から（エ）の業態による提供に限る。

なお、同一営業日に取り扱うことができる品目数に制限はない。

（ア）缶、瓶、ペットボトル、ディスペンサー等に密封充填された清涼飲料水及び酒類を、その場で開封しコップ等に直接注ぐ業態

（イ）（ア）の清涼飲料水同士、酒類同士及び清涼飲料水と酒類を提供するコップに直接注ぐ業態

（ウ）コーヒー、紅茶等を熱湯により抽出し提供する業態

（エ）（ア）から（ウ）に氷を加えて提供する業態

（2）食品等の取扱上の制限

ア おにぎり、カレーライス等の米飯類、サンドイッチ、ハンバーガー等の調理パン類及び漬物等の提供は行わない。

イ 生食用野菜、生食用鮮魚介類、生食用食肉及び生卵等非加熱での喫食を前提とした食品並びに冷蔵保存を要する生クリーム類及び乳類の提供は行わない。ただし、これらを原材料として使用し、加熱調理して提供する場合を除く。

ウ 飲料に使用する清涼飲料水、酒類及び氷雪並びにかき氷に使用する氷雪並びにアイスクリーム類は、法に基づく各製造業の許可を取得した施設で製造されたも

のであり、法第13条第1項の規定により定められた規格若しくは基準に適合するものに限る。

エ 客に飲食させるための食器類は、使い捨てのものを使用する。

4 営業の許可

(1) 営業の範囲は、県内一円とする。

(2) 営業の許可は、営業の用に供する施設（以下「施設」という。）を通例保管する場所を管轄する保健所長が行う。

ただし、施設を保管する場所が県外の場合にあっては、主たる営業地を管轄する保健所長が行う。

(3) 営業を営もうとする者は、営業許可申請書・届出書（新規・継続）に次の各号に掲げる事項を記載して申請する。

ア 仕込み場所

イ 施設の保管場所

(4) 法第55条第2項の規定により営業の許可をしたときは、食品営業許可証の備考欄に次に掲げる事項を記載する。

ア 取扱品目の制限

例) 屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱に規定する加熱及び非加熱調理食品のうち1品目及び飲料に限る

イ その他の必要な条件

5 申請事項の変更の届出

営業許可を受けた者は食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第67条第1項第1号（生年月日を除く。）、第2号（施設の所在地を除く。）、第4号、第5号又は第6号の事項及び第4の（3）のア及びイの事項に変更が生じたときは、営業許可申請書・営業届（変更）を提出する。

6 公衆衛生上必要な営業施設の基準

別表のとおりとする。

附 則

（施行期日）

1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱

別表

1 施設は、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること。
3 照明設備は、作業並びに清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。ただし、作業面において十分な明るさを有する場合には、この限りでない。
4 十分な量の省令別表第17第4号イに規定する水道事業等により供給される水又は省令第67条第5号に規定する飲用に適する水を施設の必要な場所に供給することができる給水設備を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であり、容量は18リットル以上のものとする。
5 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有すること。
6 18リットル以上の廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。
7 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
8 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染が防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること。
9 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
10 食品等を洗浄するための洗浄設備を有すること。なお、食品衛生上支障がない場合には、従事者の手指の洗浄及び消毒を行う装置と兼用することができる。
11 食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検を行うことができる構造であること。
12 作業に応じた機械器具等を備えること。
13 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
14 組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃をしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
15 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を備えること。
16 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。