

令和元年度

那須塩原市商工会あおぞら市 参加事業所募集

那須塩原市商工会では、『あおぞら市』を塩原地区関谷にある道の駅『湯の香しおばら』(アグリパル塩原) 広場に於いて開催いたします。多くの来客等が見込まれる中、会員事業所の皆様には、是非PRと販売促進の機会として今回のイベントにご参加頂きたいとご通知致します。

なお、日時等は下記の通りとなっておりますので宜しくお願い致します。

記

- (1) 日 時：令和元年 9月21日(土)・22日(日)
10月12日(土)・13日(日)
- (2) 時 間：9時～15時 (時間は変更になる場合があります)
- (3) 場 所：道の駅『湯の香しおばら』広場(アグリパル塩原)
那須塩原市関谷 442 電話 0287-35-4401
- (4) 出店料：無 料
- (5) 申 込：別添申込書にてお申し込み下さい
- (6) 締切り：令和元年8月30日(金)

※特に飲食物等を扱う業種の方は、保健所に申請する関係上期限は厳守下さい。

- (7) その他：不明点等につきましては、商工会まで問合せをお願いします。

那須塩原市末広町 64-27
那須塩原市商工会 担当：長瀬
電話 0287 (62) 0373
FAX 0287 (63) 9451

〈令和元年度〉

「那須塩原市商工会あおぞら市」出店要項

1. 開催日時

(1) 開催日 令和元年 9月21日(土)・22日(日)

令和元年10月12日(土)・13日(日)

(2) 開催時間 9時～15時

(3) 交通規制 交通規制なし

2. 開催場所

道の駅『湯の香しおばら』 那須塩原市関谷 445 電話 0287-35-4401

3. 出店料および納入方法、出店条件等

(1) 出店料 (1台・1区画) 原則無料

(2) 車輦(軽を含む)又はテント等での出店が条件です。

※テント・備品等の貸し出しはありませんので各自で準備下さい。

(3) 飲食関連の販売については、飲食業の許可がある方に限ります。また、ペット等の

販売についても動物取扱業者の登録をしている方に限ります。

※申込書と許可証等の写しを提出してください。

4. 内 容

車輦等の荷台等で農産物・加工品、商・工業品等の販売などを行うことで、消費者、生産者、商工業者相互の交流を深めるとともに賑わいの創出を図ります。

5. 募集台数(区画)等

車輦・テント等 10台(区画)程度

6. 申込締切

令和元年8月30日(金)

ただし、募集数になり次第締め切ります。(※キャンセル待ちはできません。)

7. 参加申込み方法

所定の「出店申込書」に必要事項を記入のうえ添付書類を添えて、下記まで郵送又はFAXでお申し込みください（締切日必着）。

「那須塩原市商工会あおぞら市」出店申込係

〒325-0061 那須塩原市末広町64-27

TEL 0287 (62) 0373 FAX 0287 (63) 9451

※ この他、軽車両で出店される方は車検証の写し、出品される商品によっては「営業許可証」（※飲食関連、ペット、古物などを販売される方）の写しが必要となります。

《留意事項》

- 出店者は主催者の指示に従ってください。
- 出店場所は主催者が指示させていただきます。
- 自店で取り扱う商品の販売等に限ります。
- コピー商品など法律に違反する物品や社会通念上ふさわしくないと主催者が判断したものは販売できません。
- 販売品目を変更する場合は、あらかじめ事務局にお届けください。
- 販売に関する全ての備品(テント・イス・机等)及び、つり銭等については各自ご用意下さい。
- 食品衛生法に基づく許可等、出店者個々の営業に必要な許認可等は、出店者の方で対応願います。また、火気を使用する方につきましては消火器を必ず準備下さい。
- 電気、水道は供給できかねます。必要な場合は持ち込みとなります。
- 飲食関連の出店者におかれましては、あらかじめゴミ袋（箱）等を備えるなど、自店商品の使い捨て食器等の回収にご配慮願います。
- 営業終了時には周辺の清掃をお願いいたします。
- 出品物に関するトラブル等は出店者が負うこととします。
- 申込書にある誓約事項に違反等が認められた場合、又は、主催者の判断で出店をお断りすることもあります。

<令和元年度>

「那須塩原市商工会あおぞら市」出店申込書兼誓約書

那須塩原市商工会 行

1. 住 所
2. 事業所名
3. 氏 名 ㊟
4. 生年月日（大正・昭和・平成） 年 月 日
5. 電話番号（ ） -

私は、「那須塩原市商工会あおぞら市」の趣旨に賛同し、下記のとおり申し込みいたします。

つきましては、次の事項を遵守し、健全な営業に努めることを誓約します。

- (1) 出店者又は従事者は、官報で公示された指定暴力団の構成員でないこと。
- (2) 市民及び業者間で紛争等を起こさないこと。
- (3) 市民に不安感又は嫌悪感を与えるような服装、言語及び態度をとらないこと。
- (4) 法令に違反するものを販売しないこと。
- (5) 営業時間を厳守すること。
- (6) 出店名義のまた貸し等しないこと。
- (7) 営業を終わった後は、清掃等を行い、原状回復を確実に行うこと。
- (8) 出品物に関するトラブル等について、出店者が責任を持って対応すること。
- (9) その他、主催者の指示に従うこと。

取扱食品概要書

出店者 住 所
氏 名
電話番号

- 1 行事の名称 那須塩原市商工会 あおぞら市
- 2 出店期間 令和元年9月21日(土)・22日(日)・10月12日(土)・13日(日)
9時～15時
- 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・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	

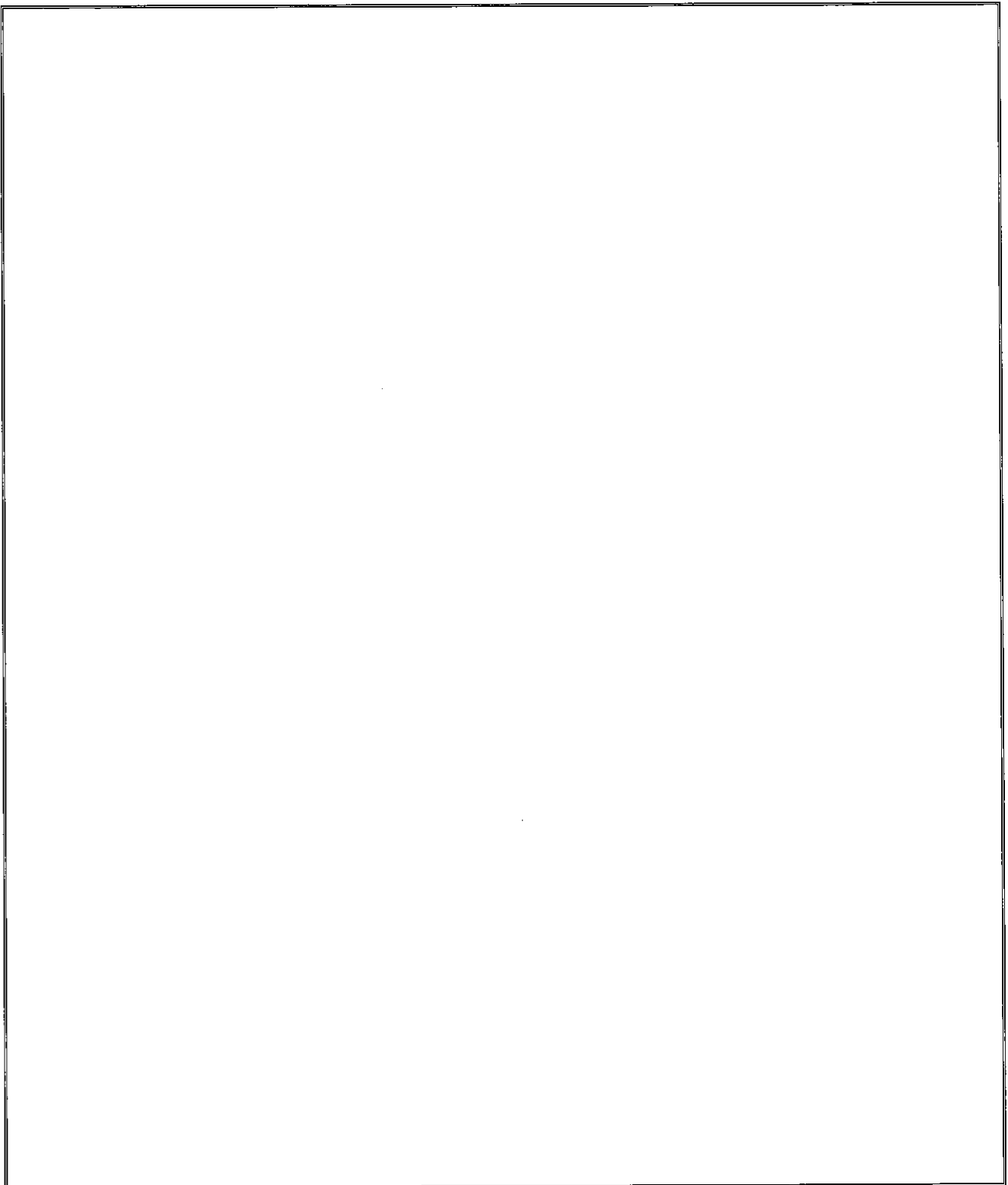
5 店舗の概要 (該当するものに○をつける)

(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》



<記入見本>

見本①

別記様式2 (第3条関係)

取扱食品概要書

出店者 住所 那須塩原市××町△△番地
氏名 (株)〇〇商店 (代)□□◇◇
電話番号 0287-**-*****

- 1 行事の名称 那須塩原市商工会 あおぞら市
- 2 出店期間 令和元年9月21日(土)・22日(日)・10月12日(土)・13日(日)
9時～15時
- 3 食品取扱責任者の氏名 ○○○○(フルネーム)
- 4 取扱食品の概要

取扱食品		原材料				調理・販売方法
メニュー	食数	原材料名	仕入先	数量	保存方法	(具体的に記載)
焼きそば	100食	肉 キャベツ にんじん もやし 麺	〇〇精肉店 △△ストア ××商店 ◎◎屋 □□製麺所	×kg ×kg ×kg ×kg ×kg	野菜は小分けにし、肉・麺と共に保冷剤を入れたクーラーボックスで保管する。	・肉はカットしてあるものを仕入、野菜を切り炒めた後、麺を入れ更に炒め、ソースで味付けする。 ・会場テントで使い捨ての皿と割り箸で提供する。

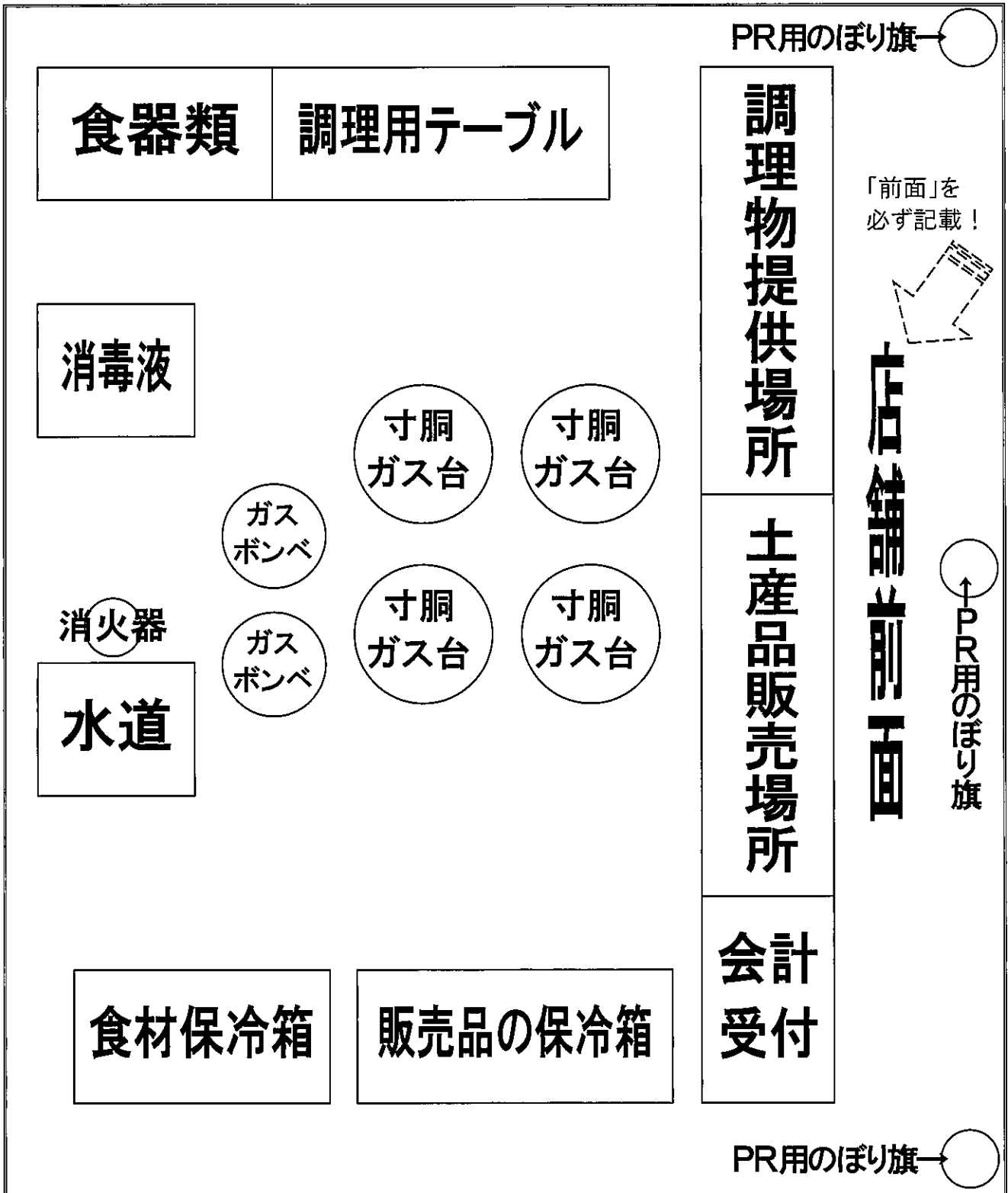
きなこ餅	100食	もち米 きな粉 砂糖	自家 ××商店 △△ストア	×kg ×kg ×kg	常温	・もち米を水につけ蒸かす。餅をつき手でちぎり砂糖・きな粉をまぶして皿に盛る。 ・使い捨て手袋を使用し、持ち帰りはさせない。
------	------	------------------	---------------------	-------------------	----	--

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》

(平面図記入例)



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。

栃木県北健康福祉センター
生活衛生課 食品衛生担当
TEL 0287 (22) 2364
FAX 0287 (23) 9433

出店申込みされる方へ

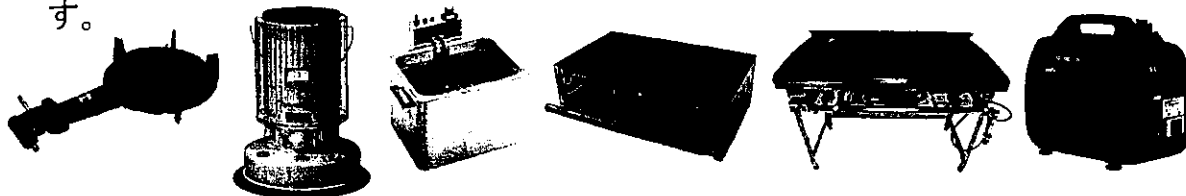
火災予防条例の一部改正に伴うお願い

平成26年7月1日から火災予防条例が一部改正されました。この改正に伴いまして、対象火気器具等※¹を使用する出店となる場合、消火器※²の設置（準備）が必要となります。[詳細は裏面をご覧ください]

改正内容

- ・消火器の準備（火災予防条例第18条から第22条関係）
- ・「露天等の開設届出書」の届出（火災予防条例第45条関係）
- ・屋外催しに係る防火管理（火災予防条例第42条の2，第42条の3関係）

※1 対象火気器具等とは・・・液体燃料（ガソリン等）、気体燃料（プロパンガス等）、固体燃料又は電気を熱源とし、火を使用する器具又はその使用に際し、火災の発生する恐れのある器具をいいます。具体的には、コンロ、ストーブ、フライヤー、たこ焼き器、グリドルや発電機などが該当します。



※2 消火器・・・消火器は住宅用（スプレー式、投げ込み式など）以外の消火器をご準備ください。

那須地区消防組合黒磯消防署 0287-62-0864



** ご注意（要確認） **

以上の改正により、火気を使用する及び対象火気器具等を使用する出店を申し込まれる場合、必ず、消火器をご準備ください。また、提出書類の「取扱食品概要書、5 店舗の概要《店舗の平面図》」内に、消火器の設置場所も必ず記載してください。まつり当日、消防署（消防組合）による現地確認がございます。