

京都・南丹園部城祭り

飲食・物販出店について

開催日 : 令和4年5月3日(火・祝)
販売時間 : 15:00~20:00
開催場所 : 園部公園付近

**※緊急事態宣言発令時は
イベントを中止いたします。**

京都・南丹園部城祭り 「飲食・物販」出店について

今年の園部城まつりは「南丹市園部公園付近」で開催予定です。

★出店条件

○露店営業許可をお持ちの南丹市商工会会員で飲食事業者の方。

○「リユース食器」使用に賛同し、適正にご利用いただける方。

○主催者の指示に従い出店を行える方。

※リユース食器については、添付資料を参考にしてください。

開 催 日：令和4年5月3日（火・祝）

飲食・物販会場：15：00～20：00

●出店料5,000円（1スペース／約2.5m×約3m）

《ご出店に関するお願い》

1. 今回からリユース食器（環境にやさしくごみ削減の取組）による飲食提供取組（試験導入）を行うこととなりました。ご活用を頂きますようよろしくお願いいたします。また、販売時に容器返却のお声掛けをよろしくお願いいたします。

2. テントや机などの備品は全て各自でご準備ください。

3. 出店場所について同品目販売が重ならないよう手配しますが、万一重なるような場合がありましたらご了承いただきますようお願い申し上げます。

4. まん延防止等重点措置の場合テイクアウトのみとさせていただきます。

5. 申込書の記入について

※申込書をご記入の際は、漏れの無いようにご記入ください。

※必要書類の添付漏れの無いようよろしくお願いいたします。

露店営業許可	保健所にて露店営業許可を取得してください。 ※申込書にコピーを添付していただきます。
看板表示名	<u>各自ご準備ください。</u> サイズの指定はありませんが、ブース内に収まるものでお願いします。
火気使用	火気の使用の有・無をご回答下さい。 <u>有の場合、耐火ボード及び、消火器を必ずご準備下さい。</u>
ブー ス	<p>出店料：1ブース：¥5,000 サイズ：間口：約2.5m 奥行：約3m 出店ブースは基本1ブースです コンセント2口(100V/合計1500Wまで)は出店料に含まれております。 それ以外にテント・机・椅子などの備品・電源等については、各自ご準備ください。</p>
リユース食器	<p>※園部城祭りでは、環境を考え「作る人の責任 使う人の責任」として、ゴミ減量やリサイクル等環境への各種取組みを進めることとなりました。つきましては、今回から出店の条件の一つとして、出店者様にリユース食器をご利用いただくことを実行委員会で決定させていただきました。ご協力お願いいたします。</p> <p><u>【利用可能食器】※別添の実物写真をご覧ください。</u> ①平皿(角型 縦17cm 横10cm 深さ3.5cm) ② 丼(直径18.5cm 深さ7cm 1,100cc) ③ カップ (280ml) ④ カップ (450ml)</p> <p><u>【ご注意】</u> <u>予定販売数のご利用をお願い申し上げます。</u> <u>(例：100食なら100個の申込をお願い申し上げます。</u> お持ち帰り用容器は、従来通りの使い捨て容器をご使用になれます。各自ご準備ください。 <u>(※1) リユース食器は、容器1個25円必要となりますが、今回試験導入でもあり、実行委員会予算内で無料配布させていただき予定しております。但し、予算内での配布ですので各出店者へ十分な配布が出来ない場合があります。事前に配布予定数を案内させていただきますので不足分は各出店者で出来るだけ環境に良い容器をご準備頂きますようよろしくお願い申し上げます。また、リユース食器の紛失がありますと弁償となり過大な費用発生となりますので紛失ゼロと成るよう皆様のご協力をよろしくお願い申し上げます。</u> (※2) お祭りやコンサート、スポーツ観戦といったイベント会場では、まだ、使い捨て容器利用が多く、多くのゴミが出ています。ゴミを減らして環境に配慮したイベントにするために出店事業所様のご協力をお願いすることでゴミの減量を目指します。 (リユース食器導入によりゴミが減少したと聞いています。) http://www.reuse-network.jp/what/ (リユース食器について)</p>
駐車場について	出店者専用駐車場を用意させていただきますが台数に限りがあるため1出店者1台とさせていただきます。駐車券を発行します。

5. 出店申込先

全ての項目にご留意の上、別紙「出店申込書」並びに関係書類等を商工会まで持参・郵送またはFAX・メールにてお申込みください。

南丹市商工会（園部支所）

〒622-0014 南丹市園部町上本町南2-22

南丹市園部文化会館1階（アスエルそのべ）

TEL (0771) 62-0766

FAX (0771) 63-0725

e-mail : t-yamamoto@kyoto-fsci.or.jp

（申込締切日：令和4年4月8日（金）必着）

“園部城祭り”出店説明会“及び”リユース食器導入説明会“を4月中旬頃、南丹市文化会館にて開催予定しています。出店者には改めてご案内させていただきますが、ご予約の程よろしく願いたします。

送信先：南丹市商工会（FAX 0771-63-0725）

京都・南丹園部城祭り 出店申込書

【申込必須条件：リユース食器を使用すること】

※下記項目にチェック☑を入れて下さい。

項目1：☐リユース食器を積極的に使用・紛失ゼロに協力いたします。

1	貴事業所（団体）名			
2	代表者名／担当責任者名	＜代表者名＞	＜担当責任者名＞	☐代表者に同じ
3	連絡先	住所（〒 ）		
	※どちらかに☑してください。 ☐ 代表者 ☐ 担当責任者	TEL（携帯電話可）	FAX	
		Mail アドレス		
4	出 店 内 容	1）火気の使用（☑してください。）（ ☐ 有 ☐ 無 ）		
		使用調理器具	○プロパンガス Kg 本 ○電 気 ワット 台	
		2）出店の具体的内容（商品名、金額など） ※模擬店開設届を添付してください。 . . .		
5	リユース食器 ※必要セット数をご記入ください。	食 器 名	使用数	商工会使用欄
		①平皿	個	
		②丼	個	
		③カップ(280ml)	個	
		④カップ(450ml)	個	

送信先：南丹市商工会（FAX 0771-63-0725）

記入例

京都・南丹園部城祭り 出店申込書

【申込必須条件：リユース食器を使用すること】

※下記項目にチェック☑を入れて下さい。

項目1：☐リユース食器を積極的に使用・紛失ゼロに協力いたします。

1	貴事業所（団体）名	なんたん商工商店		
2	代表者名／担当責任者名	<代表者名> 南丹 太郎	<担当責任者名> ☑代表者に同じ	
3	連絡先 ※どちらかに☑してください。 ☐ 代表者 ☐ 担当責任者	住所（〒622-0014） 南丹市園部町上本町南2-22		
		TEL（携帯電話可） 0771-63-1234 090-1234-5678	FAX 0771-63-1234	
		Mailアドレス nantanshokoshoten@abc.def.jp		
4	出 店 内 容	1）火気の使用（☑してください。）（ ☑ 有 ☐ 無 ）		
		使用調理器具 ・ガスコンロ2口 ・ホットプレート1台	プロパンガス 10Kg 2本 ○電気 1200ワット1台	
5	リユース食器 ※必要セット数をご記入ください。	2）出店の具体的内容（商品名、金額など） ※模擬店開設届を添付してください。 ・きつねうどん 350円 100食 ・山菜うどん 400円 100食 ・お茶 150円 150杯		
		食 器 名	使用数	商工会使用欄
		①平皿	個	
		②丼	200個	
		③カップ(280ml)	個	
④カップ(450ml)	150個			

送信先：南丹市商工会（FAX 0771-63-0725）

記入例

京都・南丹園部城祭り 出店申込書

【申込必須条件：リユース食器を使用すること】

※下記項目にチェック☑を入れて下さい。

項目1：☐リユース食器を積極的に使用・紛失ゼロに協力いたします。

1	貴事業所（団体）名	なんたん食料品店		
2	代表者名／担当責任者名	<代表者名> 南丹 花子	<担当責任者名> ☑代表者に同じ	
3	連絡先 ※どちらかに☑してください。 <input type="checkbox"/> 代表者 <input type="checkbox"/> 担当責任者	住所（〒622-0014） 南丹市園部町上本町南2-22		
		TEL（携帯電話可） 0771-63-1234 090-1234-5678	FAX 0771-63-1234	
		Mailアドレス nantanshokoshoten@abc.def.jp		
4	出 店 内 容	1）火気の使用（☑してください。）（ <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ）		
		使用調理器具 ・照明器具 ・保冷庫1台	プロパンガス 無 ○電気 1000ワット2台	
5	リユース食器 ※必要セット数をご記入ください。	2）出店の具体的内容（商品名、金額など） ※模擬店開設届を添付してください。 ・から揚げ弁当 500円 100食（持ち帰り） ・から揚げパック 350円 100食（持ち帰り）		
		食 器 名	使用数	商工会使用欄
		①平皿	個	
		②丼	個	
		③カップ(280ml)	個	
④カップ(450ml)	個			

使用なし

送信先：南丹市商工会（FAX 0771-63-0725）

記入例

京都・南丹園部城祭り 出店申込書

【申込必須条件：リユース食器を使用すること】

※下記項目にチェック☑を入れて下さい。

項目1：☐リユース食器を積極的に使用・紛失ゼロに協力いたします。

1	貴事業所（団体）名	ナンタンエステ		
2	代表者名／担当責任者名	<代表者名> 南丹 桜子	<担当責任者名> ☑代表者に同じ	
3	連絡先 ※どちらかに☑してください。 <input type="checkbox"/> 代表者 <input type="checkbox"/> 担当責任者	住所（〒622-0014） 南丹市園部町上本町南2-22		
		TEL（携帯電話可） 0771-63-1234 090-1234-5678	FAX 0771-63-1234	
		Mailアドレス nantanshokoshoten@abc.def.jp		
4	出 店 内 容	1）火気の使用（☑してください。）（ <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ）		
		使用調理器具 ・照明器具 ・	プロパンガス 無 ○電気 1000ワット1台	
5	リユース食器 ※必要セット数をご記入ください。	2）出店の具体的内容（商品名、金額など） ※模擬店開設届を添付してください。 ・10分間の簡単エステ 1,500円 ・エステ品販売 350円～2,000円		
		食 器 名	使用数	商工会使用欄
		①平皿	個	
		②井	個	
		③カップ(280ml)	個	
④カップ(450ml)	個			

使用なし

送信先：南丹市商工会（FAX 0771-63-0725）

記入例

京都・南丹園部城祭り 出店申込書

【申込必須条件：リユース食器を使用すること】

※下記項目にチェック☑を入れて下さい。

項目1：☐リユース食器を積極的に使用・紛失ゼロに協力いたします。

1	貴事業所（団体）名	南丹工務店		
2	代表者名／担当責任者名	<代表者名> 南丹 次郎	<担当責任者名> ☑代表者に同じ	
3	連絡先 ※どちらかに☑してください。 <input type="checkbox"/> 代表者 <input type="checkbox"/> 担当責任者	住所（〒622-0014） 南丹市園部町上本町南2-22		
		TEL（携帯電話可） 0771-63-1234 090-1234-5678	FAX 0771-63-1234	
		Mailアドレス nantanshokoshoten@abc.def.jp		
4	出 店 内 容	1）火気の使用（☑してください。）（ <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 ）		
		使用調理器具 ・照明器具 ・	プロパンガス 無 ○電気 1000ワット1台	
5	リユース食器 ※必要セット数をご記入ください。	2）出店の具体的内容（商品名、金額など） ※模擬店開設届を添付してください。 ・建設端材販売 100円～2,000円 ・建設金具など販売 50円～1,000円		
		食 器 名	使用数	商工会使用欄
		①平皿	個	
		②丼	個	
		③カップ(280ml)	個	
④カップ(450ml)	個			

使用なし

リユース食器

【利用可能食器】※実物写真をご覧ください。

①平皿(角型 縦17cm 横10cm 深さ3.5 cm)



②丼(直径18.5cm、深さ7cm、1,100cc)



③カップ (280ml)



④カップ (450ml)



模擬店指導要領

第1 趣旨

本要領は、町内会等が主体となった地域の催し物や地方公共団体が主催・共催する公共性のあるイベント等（以下、模擬店とする。）で行われる、社会通念上、営業と認められない飲食店等類似行為に起因する食品衛生上の危害を防止するため、必要な行政指導事項を定める。

第2 本要領で取扱う対象

この要領でいう飲食店等類似行為とは、模擬店に付随して主催者の責任のもと参加者に食品を調理・加工して販売する行為を指し、その範囲は次のとおりとする。

ただし、その行為が反復継続し社会通念上営業と判断されるもの、食品の提供を主目的としたイベントであるものは除く。

なお、対象の是非についての判断は、別添のフロー図によるものとする。

1 対象の範囲

以下の形態をとるものであって、営利を目的としないもの。

- (1) 町内会や自治会等の住民組織が行う祭り、イベント
- (2) 地方公共団体が主催、共催するイベント
- (3) 学校等（PTA、保育園、幼稚園を含む）が行う学校祭、運動会、バザー
- (4) 福祉団体が自らの施設を利用する関係者に対して行う各種行事
- (5) 企業又は関連団体が地域住民に対して行う産業祭
- (6) 神社、仏閣等が行う縁日祭礼

2 開催頻度

同一の主催者が同様形態で実施する模擬店の開催頻度が年3回以下、開催期間が1～3日間以下を対象とする。

第3 指導事項

1 模擬店開設届

(1) 届出

主催者は、別記様式による模擬店開設届を開設の2週間前までに保健所長に1部提出する。なお、主催者側が受付印を必要とする場合は2部提出の上、1部に押印して返却すること。

(2) 提供食品について

原則として、調理・加工が簡易なもので、提供直前に加熱してその場で喫食するものとし、具体例は、次のとおりとする。

分 類	取扱いの注意点	例 示
煮物類	事前に調理場等の清潔な場所（以下、調理場という。）で下処理した食材を、その場で煮込むこと。	豚汁、おでん、煮込、けんちん汁等
焼物類	事前に調理場で下処理した食材を、その場で焼くこと。	焼き鳥、焼き貝、いか焼、焼きょうざ、焼魚等
揚物	事前に調理場で下処理した食材を、調整した溶き粉、パン粉につけてその場で油により揚げること。	串カツ、フライドチキン、フライドポテト、からあげ等
茹で物、蒸し物	事前に調理場で下処理した食材を、その場で茹でる又は蒸すこと。	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等
お好み焼類	水に溶いた小麦粉等と、事前に調理場で下処理した食材を、その場で混ぜ合わせて焼くこと。	たこ焼き、お好み焼き等
めん類	事前に調理場で下処理した食材とめん類を、その場で加熱調理すること。	焼きそば、うどん等
ごはん類	ごはんは、可能な限りレトルト又は無菌包装米飯を使用することとする。 現地で炊飯する場合は、事前に調理場で下処理をし、炊飯後は65℃以上で保温すること。	カレー、牛丼等
レトルト食品	現地で加熱し、又はそのまま盛り付けること。	
菓子類	提供食品は調理場で下処理したものを、加熱調理したものとする。	たい焼き、綿菓子、クレープ等 (ただし、現地で最終加熱を伴わないものを除く)
アイスクリーム類	ソフトクリームの提供は、市販品または押し出し式ソフトクリームのみに限ること。	
酒類	ビールサーバーによる提供は、専門の業者により衛生的に管理されたサーバーを用いること。	日本酒、ビール、焼酎、等
飲料	ジュースは市販品を小分けするものに限ることとし、その場での製造は不可とする。 牛乳は市販品を小分けするものに限ることとし、保冷設備を設けて、保存温度を遵守すること。なお、容器の移し替えは衛生的に行うこと。	ジュース、カルピス、牛乳等
かき氷	かき氷に使用する氷は飲用に適する水で製造されていること。	

主催者は各部署あるいは出店者ごとに食品衛生上の責任者を選任し、次により、従事者、食品及び施設等の衛生管理に当たらせる。（下処理の際の調理、加工を含む。）

(1) 従事者

- ア 嘔吐・下痢等の消化器症状のある者、手指に傷のある者は直接食品に触れる業務に従事しないこと。
- イ 清潔な作業衣を着用すること。
- ウ 髪をまとめ、帽子・三角巾を着用すること。
- エ 手の爪を短く切ること。
- オ 調理等に際しては、指輪や時計等はずすこと。
- カ 食品に直接触れないよう使い捨て手袋やマスクを着用すること。
- キ 調理前及び用便後には、手洗い、消毒を励行すること。

(2) 食品の取扱い

- ア 食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等を点検すること。また、仕入れは可能な限り当日に行うこと。
- イ 食品は必要に応じ冷蔵保管する等、品質の低下や外部から汚染を受けないよう衛生的に管理すること。
- ウ 食品を加熱する場合にあつては、提供直前に中心部まで十分に加熱し、調理後の食品はできる限り速やかに提供するとともに、速やかな現地での喫食を呼びかけること。
- エ 屋外での調理・加工行為は必要最小限とし、屋外での調理及び販売等に当たっては、「(3) 施設設備等」を満たす施設で行うこと。
- オ 下処理については、原則として、提供当日に衛生管理の行き届いた屋内で行うこと。
- カ 提供数量は、余裕を持って調理提供できる範囲内とすること。

(3) 施設設備等

- ア 屋外での調理及び販売にあたっては、テント等の中で行うこと。
- イ 使用する器具及び調理器具等は清潔なものを使用すること。なお、原則、食器は使い捨てを使用すること。
- ウ 飲用に適する水を十分確保すること。
- エ 提供食品に応じ、保冷設備を設けること。
- オ 食品取扱設備及び施設を清潔に保つこと。
- カ 調理を行う場合は、使用に便利な位置に手洗い設備及び消毒設備を設けること。
- キ 不浸透性有蓋廃棄物容器を備えること。

附 則

この要領は、平成15年12月25日から施行する。

この要領は、平成30年4月2日から施行する。

記入例

別紙2 (記入例)

模擬店の番号 (①)	
調理施設の平面図	
取扱品目	調理工程(下処理又は予製を含む)
①からあげ	<ul style="list-style-type: none"> ○下処理 <ul style="list-style-type: none"> ① 事前に下処理場で鶏肉を一口大に切って容器に入れ、冷蔵庫に保管しておく。 ○現地 <ul style="list-style-type: none"> ② 調味液につける。 ③ 小麦粉をつける。 ④ 油で揚げる。 ⑤ 揚げたものを器に盛り、提供する。
※他の品目の記載例は以下のとおり	
②豚汁	<ul style="list-style-type: none"> ○下処理 <ul style="list-style-type: none"> ① 事前に下処理場で野菜・肉等の具材を切って容器に入れ、冷蔵庫に保管しておく。 ○現地 <ul style="list-style-type: none"> ② 鍋に具材を入れ、煮込む。 ③ 味噌で味付けをする。 ④ 十分に煮込んだものを器に盛り、提供する。 ⑤ 鍋の中の豚汁は弱火で保温しておく。
③ポップコーン	<ul style="list-style-type: none"> ○現地 <ul style="list-style-type: none"> ① ポップコーンの豆を製造機にかけて炒る ② 塩で味付けをする ③ 容器に入れて提供する。
④ビール	<ul style="list-style-type: none"> ○現地 <ul style="list-style-type: none"> ① ビールサーバーから容器にビールを入れ提供する。
⑤焼きそば	<ul style="list-style-type: none"> ○下処理 <ul style="list-style-type: none"> ① 事前に下処理場で、野菜・肉等を加工し、冷蔵庫に容器に入れて保管しておく。 ② 麺、調味料は市販のものを使用する。 ○現地 <ul style="list-style-type: none"> ③ 鉄板の上で具材、麺を炒め、調味料で味付けをする。 ④ できあがり容器に移し、提供する。

記入例

(別記様式)

模 擬 店 開 設 届

年 月 日

京都府 保健所長 様

事業所の内容をご記入ください

(団体の場合は、その主催者団体の事務所の所在地)

住 所

(団体の場合は、その主催者団体の名称、代表者の役職及び氏名)

氏 名

電話番号 () -

次のとおり模擬店を開設しますので、届けます。

1 催 し の 内 容			
名 称	記入不要です。		
目 的	記入不要です。		
開 催 日	令和4年5月3日～5月3日(1日間)		
開 催 場 所	園部運動公園付近(園部城祭り会場)		
下処理を行う場所 (ある場合に記載)	※必ずご記入ください。(家庭台所は許可されません)		
2 模 擬 店 の 内 容			
模擬店の番号 提 供 食 品	提供予定数量 (○食分、○個など)	衛生責任者の氏名	調理従事者の人数
①やきそば	200食分	商工 太郎	2名(責任者含む)
②お好み焼き	100食分	商工 花子	2名(責任者含む)
③以上			
④			
⑤			
⑥			

▲ 添付書類 付近の見取り図及び会場内の配置図 別紙1
調理施設の平面図及び取扱品目の調理工程 別紙2