

## 蒲生フェスティバル2024 蒲生ふれあいデー 飲食・ワークショップエリア 募集要領

- 1 目的 蒲生地区内で飲食の提供や、ハンドメイド等を制作している方を募集し、蒲生フェスティバルを通して地域住民相互の親睦を促進することを目的とする
- 2 主催 蒲生フェスティバル実行委員会
- 3 日時 令和6年10月6日（日）午前10時～午後3時（予定）  
**※販売は、午前10時～午後2時30分まで**  
【前日準備：令和6年10月5日（土）午後2時～（予定）】
- 4 会場 蒲生駅東口駅前通り
- 5 内容 ①会場は蒲生駅東口駅前通りとする  
②1出店者につき、テントを1張貸出する（無料）**※大きさ：2.5m×2.5m**  
③出店者は、区画内に机などを置いて品物を並べ、出店者自身で販売する
- 6 取扱品 食品、ハンドメイド商品の販売、ハンドメイド体験
- 7 募集対象 蒲生地区内在住・在勤の方で、本企画の目的に賛同できる個人、グループ  
出店は1人（1グループ）1区画とする
- 8 募集方法 蒲生地区センターだより7月1日号にて募集記事を掲載
- 9 申込方法 所定の申込用紙をご記入のうえ、令和6年7月16日（火）までに  
①蒲生地区センター・公民館窓口受付（受付時間：午前8時30分～午後5時15分 ※祝日を除く）  
②蒲生地区センター・公民館へFAX（FAX：988-0963）  
③蒲生地区センター・公民館へメール（e-mail：[gamochiku@city.koshigaya.lg.jp](mailto:gamochiku@city.koshigaya.lg.jp)）  
※区画は、事前説明会にて決定します
- 10 出店料 **5,000円（テント込）**  
※テント持ち込みの場合は、出店料を4,000円といたします  
※出店料は事前説明会にて集めます（お釣りのないようご用意をお願いします）  
**※希望者には、机1台1,000円、イス1脚500円で貸出します**
- 11 その他 ①その他必要なことは、蒲生フェスティバル実行委員会にて決定し、出店者へ連絡する  
②蒲生音頭への参加をお願いします ※午後2時30分（予定）
- 12 問合せ 蒲生フェスティバル実行委員会（蒲生地区センター・公民館内）  
TEL：988-0600 FAX：988-0963  
e-mail：[gamochiku@city.koshigaya.lg.jp](mailto:gamochiku@city.koshigaya.lg.jp)

# 飲食・ワークショップエリア出店者 注意事項

## ■申込みについて

- ・ 申込書にご記入の上
  - ①蒲生地区センター・公民館窓口へ持参
  - ②蒲生地区センター・公民館へFAX（FAX番号：988-0963）
  - ③蒲生地区センター・公民館へメール（メールアドレス：gamochiku@city.koshigaya.lg.jp）いずれかの方法で提出。【×切：7月16日（火）】
- ・ 出店料1ブース**5,000円（テント込）** ※1ブース2.5m×2.5m
- ・ テント持ち込みの場合は、出店料を4,000円といたします。
- ・ **テントの重りは、各自ご用意ください。（※貸出はありません）**
- ・ 出店料は事前説明会にて集めます。お釣りのないようご用意をお願いします。
- ・ **希望者には、机1台1,000円、イス1脚500円で貸出します。**
- ・ 応募者多数の場合は、主催者で協議のうえ、参加者を決定いたします。  
（※参加者のみ説明会にご参加いただきます）
- ・ 中止になった場合を除き、原則出店料の返金はいたしません。
- ・ チラシ作成用写真のご提出をお願いします。（写真がない場合は、イラスト対応となります。）  
写真は、メールにて送付ください。
- ・ 問合せ先 蒲生フェスティバル実行委員会（蒲生地区センター・公民館内） TEL：988-0600

## ■事前説明会

日時：8月6日（火）午後7時～

会場：蒲生地区センター・公民館 多目的ホール（3階）

内容：出店区画抽選会、前日当日のタイムスケジュール 等

## ■出店の注意事項

- ・ 出店内容によっては、出店をお断りする可能性があります。（例 生ものの販売）
- ・ 事故やトラブル防止のため、安全性に配慮して出店してください。
- ・ 会場での盗品や紛失、商品についてのトラブルは出店者自身の責任においてお願いいたします。
- ・ 利用期間中の会場は、常に清潔に保ち衛生に留意してください。
- ・ 利用期間中に発生したゴミ等は持ち帰っていただきますようお願いいたします。
- ・ 施設内外の建造物、設備、器具等を損傷や紛失したときは、直ちに本部へ連絡してください。
- ・ 法律で禁止されている物品またはイベントの品位を損なう恐れのある物品を販売しないでください。
- ・ 火気を使用する場合は、必ず消火器を常設してください。（スプレータイプ等、簡易的なものは不可）

## ■その他

- ・ 今後の状況等により、内容が変更となる可能性がありますのでご了承ください。

# 蒲生フェスティバル2024 蒲生ふれあいデー 飲食出店申込書

フリガナ	ヤキトリパコム		フリガナ	ガモウ タロウ	
店舗名	焼き鳥パコム		担当者名	蒲生 太郎	
住所	〒 343-0846 越谷市登戸町33-16				
E-mail	gamochiku@city.koshigaya.lg.jp				
電話番号	※連絡の取れる番号をご記入ください。 048-988-0600				
FAX	048-988-0963				
出店内容	・焼き鳥の販売				
出店人数 ※予定	2 名				
販売内容 <small>※行が足りない場合は、別紙にて提出をお願いします。(書式自由)</small>	商品名		価格(予定)		
	もも		1本 80円		
	ねぎま		1本 100円		
	かわ		1本 80円		
	つくね		1本 90円		
砂肝		1本 90円			
火気の使用	<input checked="" type="checkbox"/> あり (消火器を用意すること) <input type="checkbox"/> なし				
電源	<input checked="" type="checkbox"/> 必要 (コードリールの持込 <input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 不可) <input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 発電機持込				
借用備品	<input type="checkbox"/> 長机 台		<input type="checkbox"/> イス 脚		<input checked="" type="checkbox"/> テント 1張
火気備品 使用燃料	機器名	燃料	使用電機 機器名 必要W数	機器名	必要W数
	カセットコンロ	カセットガス		保温機	200W
				レジ	50W
PR ポイント <small>※チラシ等で使用する場合があります。</small>	蒲生で100年続く焼き鳥屋です。 100年継ぎ足し使用している「こだわりのタレの味」をお楽しみください。				

飲食・ワークショップエリア実施要領に同意し、出店を申し込みます。

令和6年 7月 2日

氏名

蒲生 太郎



※ 行事等主催者・代表者の方は、この資料を臨時出店に従事する方全員に配布してください。

# 越谷市内の行事等に伴って 食品の臨時出店を行う方へ

越谷市内の行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領及び  
地域保健法(昭和22年法律第101号)第6条に基づく指導

行事等に伴って、屋台や模擬店を開いて不特定多数の方に食品の提供をする場合でも、営業とはみなされない場合には、営業許可は必要ありません。

ただし、営業許可が不要であっても、一般的な飲食店と同様に責任を伴うことを自覚し、次の事項を遵守して衛生的な食品を提供するよう心掛けてください。

## 1 食品を取り扱う人の注意点

- (1) 下痢をしている人や手指に傷のある人は、食品の調理販売に携わらないこと。なお、調理に直接従事する人は、検便(腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌、赤痢菌等)を実施し、陰性であることを確認することをお勧めします。
- (2) 爪は短く切り、作業前、用便後は入念に手を洗い、消毒すること。
- (3) 清潔な衣類、帽子、マスクを着用すること。
- (4) あらかじめ決められた人以外は、食品を取り扱わないこと。
- (5) 施設が無人となることがないようにすること。

## 2 食品を取り扱う際の注意点

- (1) 前日に、提供する食品の前処理や調理は絶対にしないこと。
- (2) 調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。
- (3) 食品や原材料は、鮮度及び表示に注意して、できるだけ当日に購入すること。
- (4) 食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等を用いて低温管理すること。
- (5) 加熱は十分に行い、半煮え、生焼きの食品は絶対に提供しないこと。
- (6) 調理した食品は、会場内で早めに食べてもらうようにすること。
- (7) 調理後、長時間(3～4時間以上)経過した食品は、提供しないこと。
- (8) 調理済の食品残品を翌日も提供することは、非常に危険なため、絶対に行わないこと。
- (9) 使用する水は、食品製造用水(水道水等)であって、十分に供給できること。
- (10) 廃棄物容器は、十分な容量であって、衛生的に処理できるものを用意すること。

## 3 器具等を取り扱う際の注意点

- (1) バット、まな板、ふきん等はよく洗い、漂白剤(次亜塩素酸系)で消毒してから使用すること。
- (2) 食器(箸、皿、コップ等)は、使い捨てのものを使用すること。

## 4 その他

- (1) 食中毒等の事故が発生したときは、速やかに越谷市保健所に連絡すること。
- (2) 行事等主催者は、食品を取り扱う人の中から責任者を定め、衛生管理の徹底、販売時の接客態度、苦情の対応等についても相談しておくこと。
- (3) 行事等主催者は、食品に異常な色、臭い、味等を感じたり、不審な食品を発見したときは、直ちに提供を中止し、最寄りの保健所又は警察署に連絡すること。

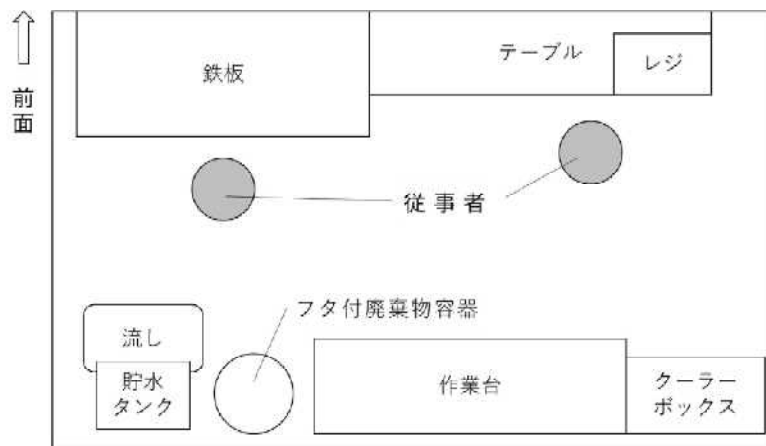
越谷市保健所 生活衛生課 (TEL:048-973-7533・FAX:048-973-7536)

臨時出店の概要	出店番号： 1
---------	---------

臨時出店者	(例) ほけんじょ商店
取扱食品	(例) 焼きそば
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	<p>1：豚肉と野菜を食べやすい大きさに切る。</p> <p>2：鉄板で1を炒めた後、麺と水を入れ、ソースで味付けする。</p> <p>3：プラスチック製のパックに詰めて販売する。</p>

店舗平面図

※店舗の見取り図に、設置する設備を明示すること。



店舗内の設備等を詳細に記入してください。

設備概要

1 設置場所	( 屋内 ・ <u>屋外</u> )
2 冷蔵設備	( 冷蔵庫 ・ <u>クーラーボックス</u> ・ その他 )
3 給水設備	( 水道 ・ <u>貯水タンク</u> ・ その他 )

従事者名簿

氏名	従事内容 (調理・販売等)	検便実施の有無
(例) 越谷 次郎	調理	有
(例) 越谷 花子	販売	有

検便の実施は任意ですが、検査することをお勧めしています。

