

各 位



松阪商工会議所

松阪市中心商店街活性化促進協議会

「第20回七夕まつり・鈴の音市」への 出店参加のお願いについて

拝啓 時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

松阪商工会議所並びに松阪市中心商店街活性化促進協議会は、今年も8月3日夕刻より、中心市街地で楽市楽座「七夕まつり・鈴の音市」を開催します。

このイベントは、「ふれあい」「人の和」「にぎわい」「まちづくり」をテーマに、中心市街地を元気にしようという事業です。参加を希望される皆様によるお店や屋台、パフォーマンス、音楽などで街がにぎわい、人々のふれあいの場になればと、平成14年から開催しており、今回で20回目となります。

そこで、今回もできるだけ多くの市民団体やグループ、個人の皆様に出店等をいただきたく、ご案内申し上げます。

ただ、ご出店の内容によりましては、あらかじめ出店をお断りさせていただく場合もございます。あしからず、ご了承くださいますようお願いいたします。

敬 具

記

名 称 「七夕まつり・鈴の音市」
場 所 松阪市中心市街地（本町～平生町まで）
日 時 令和6年8月3日（土）
・鈴の音市 午後5時～午後9時30分（小雨決行）
・車両通行止め時間 午後4時～午後10時（本町～平生町）

**設営準備時間（午後4時～5時）及び撤去時間（午後9時30分～10時）
については、関係車両のみ進入が可能です。（進入には事前申請が必要です。）**

申込み締切日 令和6年5月31日（金）

※お問い合わせ先 松阪商工会議所 中小企業相談所 振興課

TEL0598-51-7811 ・FAX0598-51-3416

参加者に対してのお知らせ事項

参加費：5,000円（税込）*参加費は出店説明会にて納付頂きます。

- ① イベント開始は午後5時ですので、設営はそれまでに完了させてください。
撤去は午後10時までに完了してください。
- ② 駐車場は主催者ではご用意できませんので、最寄りの駐車場をご利用ください。
- ③ 出店場所は主催者が配置させていただきます。（説明会にてお知らせします）
- ④ ゴミ箱・清掃道具は各自ご用意ください。
- ⑤ 火気を使用する場合は消火器の設置が必要です。
- ⑥ 6月29日（土）以降の出店キャンセル（開催中止を含む）については、いかなる場合であっても出店料（備品使用料等を含む）の返金は致しかねますのでご了承下さい。

《出店申込者を対象とした説明会日程》

6月26日（水）午後7時00分～（場所）松阪市市民活動センター

「七夕まつり・鈴の音市」参加申込書

令和6年 月 日

企業名・団体名	
住所	〒 _____
TEL	(_____) _____
フリガナ 担当者名	
連絡先TEL	(_____) _____
FAX	(_____) _____
資料添付可能な E-mailアドレス	_____@_____

必要スペース	(_____)ブース *1ブースは間口 6m・奥行 3m
テント	要・不要・持込み ※持込みの場合はテントの大きさ(縦 _____ m×横 _____ m×高さ _____ m)
電気 ※発電機は使用不可	要 (_____ ワット) ※1Kワット以内に限りませよ ・ 不要 使用用途 [_____] 持込み器具 [_____]
水道	要・不要
出店内容	飲食販売 ・ キッチンカー ・ 物販 ・ PR ・ その他 食品の取り扱い <input type="checkbox"/> あり / 食品販売 <input type="checkbox"/> あり / 食品調理 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> なし ※食品を取り扱う場合は、別紙の「食品の取り扱い」を必ずよくお読みください。
火気	使用 (具体的に; _____) ・ 未使用 *別添「危険物の取り扱いについて」参照
【出店内容】※チラシに内容を掲載しますが、全て掲載されないことがありますのでご了承ください。	

参加費用 備品・設備借用費(必要な場合のみ)

備品・設備名	単 価	申込数量	金 額
テント (6m×3m)	16,200円		
長机 (1.8m×0.45m)	1,200円		
丸椅子	100円		
コードリール	1,100円		
水道代	500円		
電気代	500円		
参加費	5,000円		5,000
合計			

※金額は10%税込み ※照明器具は各自ご用意ください

*参加費および備品借用費(必要な場合のみ)は出店説明会時(6月26日)に納付ください。

*申込み内容によりましては、ご希望に添えない場合がありますのでご了承ください。

上記事項をご記入の上、お申込みください。 申込み締切日 **令和6年5月31日(金)**

申込み・問合せ先 松阪商工会議所 振興課

TEL 0598-51-7811

FAX 0598-51-3416

※ご記入いただいた情報は、商工会議所からの各種連絡・情報提供のために利用いたします。

食品の取り扱いについて

※保健所の許可証の写しの提出が必要になります

飲食物の調理販売をする場合、保健所の許可（露天営業許可、臨時営業許可）が必要となり、出店頂くには、そのいずれかの許可証を7月26日（金）までに松阪商工会議所まで提出（控え可、FAX 可）していただく必要があります。

※食品によっては販売のみでも許可が必要な場合や、販売できない場合もありますので、食品を扱う場合は、必ず事前に松阪保健所へご確認ください。

※保健所で確認して頂き、営業許可証が不要となった場合でも、松阪商工会議所までご連絡ください。

露天営業の許可をお持ちの方

まつり当日に有効な許可証かどうか（令和6年8月3日が有効になっていること）をご確認の上、松阪商工会議所までFAXしていただくか、コピーをして郵送してください。

露天営業の許可をお持ちでない方

営業許可申請書に必要事項をご記入の上、松阪保健所へ申請し、臨時営業の許可が取れ次第、松阪商工会議所までFAXしていただくか、コピーをして郵送してください。

※試食、振る舞いに関しましては、臨時業務開始届の提出をしていただく必要がありますので、松阪保健所まで提出していただき、控えを松阪商工会議所までFAXしていただくか、コピーをして郵送してください。

《各お問い合わせ先》

松阪保健所

TEL 0598-50-0529

松阪商工会議所

松阪市若葉町161-2

TEL 0598-51-7811

FAX 0598-51-3416

テント等での食品提供について

祭礼、催事等において、テント等の簡易な施設で飲食物を調理、販売する場合は、営業許可が必要です。取り扱うことができる品目や調理工程に制限がありますので、営業場所の所在地を管轄する保健所へあらかじめご相談ください。

営業の種別

	露店営業	臨時営業
対象	占有する簡易な組立式施設において、飲食物の簡易な調理を行い、客に提供する営業で、以下の①又は②のいずれかに該当するもの ①日本古来の伝統産業、祭礼、催事等の開催地を 短期間で巡回 して行う営業 ②①以外で、提供後速やかに消費されることを前提として、 短期間で営業場所を移動 して行う営業	以下の③と④の両方を満たすもの ③提供後速やかに消費されることを前提として、 簡易な組立式施設又は既設の建物 において、飲食物の簡易な調理を行い、客に提供する ④ 同一の場所で1月以内 の期間行う
許可期間	5年間 ※期限満了時に更新可	1か月以内 ※同一場所で施設を解体せず継続する場合に限る

申請書類等

営業場所の所在地を管轄する保健所（露店の場合は施設の保管場所）に以下の必要書類と申請手数料（三重県収入証紙）を提出してください。

- (1) 営業許可申請書（露店・臨時）
- (2) 施設の構造及び設備を示す図面
- (3) 【露店のみ】営業施設の正面及び側面が確認できる写真
- (4) 【臨時のみ】会場内での施設設置場所を示す見取り図
- (5) 手数料【露店】10,000円(更新8,000円)【臨時】2,500円



← 県内保健所の管轄と連絡先はコチラ

保健所のご案内 <https://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUSEI/HP/shokuhinsoudan/35462030850.htm>

施設の構造設備の基準

- 天井※
- 3方の側壁※
- 面積 2.5㎡以上
- 営業しないときはシート等で前面を閉鎖できること

○その他

- 必要な冷蔵・冷凍設備：クーラーボックス等でも可能
- ゴミ箱：汚水、汚臭が漏れないこと
- 食品、調理器具、食器等の保管設備

※補足

- 屋内施設で行い、衛生上支障ない場合は天井や側壁を省略等できます。
- 外気温が高温等の場合は、埃の侵入等を防止できるのであれば、側壁がメッシュ素材等でも構いません。

【給排水】

- ①、②あわせて18L以上
- ①手洗い設備
 - 従事者専用で消毒液を備えること
 - タンクを使用する場合はコック、レバー等で開閉できる構造にすること
- ②給水設備
 - 食器洗浄等が必要であれば手洗いとは別に設置すること
- ③排水設備

取扱品目

1施設につき、1品目

調理工程が類似しているものは1品目に含まれます。

露店営業においては、必要な設備があれば、営業日ごとに品目を変えることが可能です。

- **完成品、半完成品または下処理された食品を原材料とし、客に提供する直前に、「揚げる」「焼く」「蒸す」「煮る」などの1工程で加熱調理された食品**

分類	品目例
揚げ物	フライドポテト、アメリカンドッグ、唐揚げ
焼き物	お好み焼き、たこ焼き、焼きそば、焼き鳥、フランクフルト、焼き魚、焼きおにぎり
煮物	おでん、スープ、豚汁
めん類	ラーメン、温うどん、温そば
米飯類	牛丼、カレー ※営業施設では加熱、盛り付け、炊飯行為のみ

既製品のジュース、酒類の注ぎ分け、既製品を盛り付けを行うだけの場合は、主たる品目に追加して構いません。

- **既製のソフトドリンク、酒類の注ぎ分け、または混ぜるもの。**
- **かき氷** ※水のみを原材料とする氷を使用するもの、シロップ等は既製品
- **クレープ、りんご飴、チョコバナナ** ※果物の細切は許可施設で行うこと

×提供できないものの例

- 【営業施設で冷却工程があるもの】・・・冷やし麺類(そうめん、冷やしうどんなど)
- 【営業施設で抽出後冷却するもの、冷水で抽出するもの】・・・アイスコーヒー、アイ스티ー
- 【営業施設でパンに野菜等の未加熱具材を挟むもの】・・・ハンバーガー、サンドイッチ
- 【営業施設でタピオカの成型、茹で行為を行うもの】・・・タピオカドリンク
- 【営業施設で果物や牛乳等をミキサーにかけるもの】・・・スムージー
- 【台湾かき氷など、水以外の材料を用いた氷を用いるもの】・・・果実氷

その他の留意事項

- ・原則、**使い捨ての食器**を使用してください。
- ・営業中は、店頭の見やすい場所に**営業許可証**又は許可指令書を掲示してください。
- ・施設ごとに**食品衛生責任者**(調理師や製菓衛生師などの有資格者、食品衛生責任者養成講習の修了者など)の設置が必要です。
- ・**HACCPに沿った衛生管理**(温度管理や清掃等について衛生管理計画の作成、計画に沿った衛生管理、実施状況の記録)の実施が必要です。

◎ イベント会場等で食品の調理を行わず、販売行為のみを行う場合

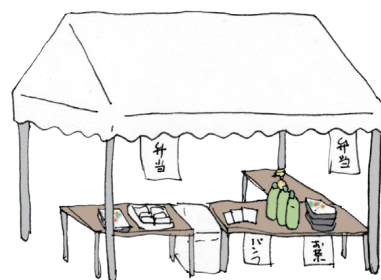
→臨時営業や露店営業の許可取得は不要です。

取り扱う食品によっては食品衛生法に基づく営業届出が必要となりますので、保健所にご相談ください。

施設設備の基準等はありませんが、食品の温度管理、直射日光に当たらないこと、販売員の手指消毒等に注意して販売を行ってください。

◎ イベント等食品提供届

無償で食品提供を行う場合、特定多数を対象とするイベント(学校の文化祭、自治会の夏祭りなど)は、露店営業、臨時営業許可は不要ですが、イベント等食品提供届を提出してください。



危険物の取り扱いについて

①発電機 ※当イベントでは使用禁止

②プロパンガス

③対象火気器具等 (以下太枠内参照)

★ 対象火気器具等とは

- ・ 火を使用する器具
- ・ その使用に際し、火災の発生のおそれのある器具であって、液体燃料を使用する器具
- ・ その使用に際し、火災の発生のおそれのある器具であって、固体燃料を使用する器具
- ・ その使用に際し、火災の発生のおそれのある器具であって、気体燃料を使用する器具
- ・ その使用に際し、火災の発生のおそれのある器具であって、電気を熱源とする器具

【火気器具等の具体例】

移動式ストーブ、調理用器具、移動式コンロ、電気温風機、電気コンロ、電気レンジ、電磁誘導加熱式調理器、電気天火、電子レンジ、電気ストーブ、電気乾燥機、電気温水器のほか、グリドル、バーベキューコンロ、七輪などが含まれます

以上の①～③のうち、ひとつでも取り扱いがある場合は、消火器の準備が必要となります。

※消火器は、粉末 ABC10 型消火器を準備して下さい。

※詳しくは、松阪地区広域消防組合 消防本部予防課まで

お問い合わせ下さい。

＜お問い合わせ先＞ 松阪地区広域消防組合 消防本部予防課
TEL 0598-25-1412