

# 第 13 回愛荘 66 かまど祭 マルシェ出店要項

●日時 令和 7 年 11 月 16 日（日） 9:30～16:00

●場所 愛荘町立福祉センターラポール秦荘（滋賀県愛知郡愛荘町蚊野 2978-1）

※出店場所は主催者で決めさせていただきます。

●出店対象者

- ・愛荘町内の事業所・商工会関係団体
- ・愛荘町内の団体、個人の方

※個人出店の場合、当日に代表者の本人確認（免許証等写真付き証明書）を行います。確認できない場合は出店できません。

※露天商の方、委託販売の方は出店できません。

※応募多数の場合、抽選の上決めさせていただきます。

※出店品目が重複する場合、出店品目の取り消しまたは変更をお願いする場合がございます。

●出店内容

- ・地域活動・事業所・団体の P R
- ・飲食物・製品・特産品の販売
- ・ハンドメイド商品・リユース商品・その他商品の販売

※食品の調理販売はできますが、食品衛生上許可が受けられない場合があります。

添付の資料をご覧ください。

※火気または、熱源を使用される方は、添付の資料を確認の上、消火器を必ずご用意下さい。（消防署の立入検査があります）

●店舗区画

マルシェ

- ・1 区画 間口 5.4m×奥行き 3.6m（車駐車不可）
- ・0.5 区画 間口 2.7m×奥行き 3.6m（車駐車不可）
- ・キッチンカー区画（サイズ申告）※営業許可書の写し必須

●出店料

- ・出店料 1 区画 12,100 円税込、0.5 区画 8,800 円税込 ※1 団体最大 1 区画まで

※いずれもウェイト・三方幕付き

※当日、出店不可能な場合も含め、如何なる理由でも返金不可

## ●テント・備品

※今年度はテント持ち込み不可とさせていただきます。

※机・椅子等の備品貸出しはございませんので各自ご用意ください。

・水道1カ所（共有）

・火器・熱源を使用する場合は、消火器（10型以上）を持参してください。

貸出しは行いません。

・電源の必要な方は有料にて貸出し致します。※発電機は持込み不可

（1,500W未満:金額 3,300円税込 それ以上は 1,500W毎に 3,300円税込追加）

・各種費用の支払いは、請求書発行時点（祭開催前）にお支払いください。

## ●地面養生

・調理販売をされる出店者は地面養生を厳守願います。

例）油・汁等を通さないシート（ブルーシート、ビニールシート等）を地面に敷き、  
その上にコンパネ等を敷いての養生。

・借用地につき、汚れた場合は各自で原状復帰をお願いします。

※販売終了後に地面が汚れていた場合は清掃業者による清掃費用を請求させていただきます。

※清掃業者による費用負担の件は申込み時に同意書に署名、捺印して頂きます。

※会場が駐車場の為、場所によっては若干の傾斜がついている所もございます。

養生の際、考慮して頂きます様、宜しくお願いします。

## ●申込方法

※申込はWEBのみで受け付けます。以下のQRコードを読み取り申込をお願いします。



愛荘66 かまど祭マルシェ 出店申込フォーム

※申込時に、代表者様のLINEアカウント及びアカウント名をお教えてください。

※出店内容によってはお断りする場合がございます。

※申込期限経過後の変更は原則できません。予めご了承ください。

## ●申込期限

8月25日（月）厳守

## ●スケジュール

①出店者抽選決定通知 . . . . . 9月5日（金）

※LINEにて通知いたします。

④資料発送（出店場所、搬入搬出路など） . . . . . 10月中旬

## ●諸届出

- ・事前説明会は行いません。
- ・保健所・消防署の届出は主催者で行います。
- ・酒類販売の許可は販売者自身が所轄の税務署へ申請して下さい。

※未開封の缶やびん詰めの酒類を販売する場合は、酒税法上の酒類販売業免許が必要となります。

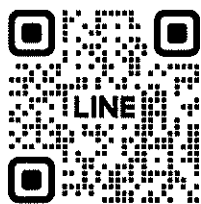
## ●イベント中止について

- ・雨天でも開催しますが荒天時は中止する場合があります。
- ・当日 6:30 時点で台風により暴風警報が発令されている場合は中止になります。

※仕入れ等出店に際して要した費用については保証いたしません。

## ●その他

- ・出店に際し、注意事項を守って頂けない場合は、次年度以降の出店をお断りさせていただきます。(例：出店ブース内での喫煙。出店者情報の虚偽、当日キャンセルなど。)
- ・運営スタッフによる注意・指導を守って頂けない場合も、次年度以降の出店をお断りさせていただきます。
- ・イベント全体の賠償責任保険には加入していますが、各出店者におきましても賠償責任保険に加入していただきますようお願い申し上げます。
- ・会場内及び駐車場のトラブル・事故及びケガにつきましては主催者側での責任は一切負いかねます。
- ・出店者側で出たゴミについては、各自でお持ち帰りください。
- ・出店により発生した汚水等は、会場設備に流さずお持ち帰りください。
- ・不明な点等ございましたら「愛荘 66 かまど祭マルシェ」の LINE アカウント若しくは下記の問い合わせ先（愛荘町商工会）へお問い合わせ下さい。



愛荘 66 かまど祭マルシェ LINE QR コード

## ●問い合わせ先

愛荘町商工会 担当：小関（こぜき）  
〒529-1331 滋賀県愛知郡愛荘町愛知川 72  
TEL：0749-42-2719（平日 8:30～17:15）  
Mail：info-e@aisho.or.jp

# 模擬店等を開かれる方へ

模擬店等を開く場合は最寄りの保健所へ届出が必要です。

## ● 模擬店等とは？

食品衛生法による許可の対象となる一般的な営業ではない事業形態および規模で行う食品の取扱い（調理、加工または販売）をいいます。

|    | 営業許可                     | 模擬店等（届出）                    |                     | 届出不要            |
|----|--------------------------|-----------------------------|---------------------|-----------------|
| 形態 | 主な事業（営業）として食品の取扱いが行われる形態 | 他の事業（祭典等）に付随して食品の取扱いが行われる形態 |                     |                 |
| 規模 | 連続5日以上または年間5回以上の実施       | 連続4日以内、かつ、年間4回以内の実施         | 不特定多数人（概ね100人以上）に提供 | 特定の参加者または少人数に提供 |
| 例示 | 移動屋台、定期朝市                | 収穫祭、グルメイベント                 | 市民祭、事業所祭            | 自治会行事           |

## ● 取り扱える食品の種類

|                 | 取り扱える食品                                                                              | 取り扱えない食品                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 調理または加工して提供する食品 | ○提供直前に加熱調理する食品<br>(例) 煮物（おでん等）、茹で物（うどん、そば等）焼物（焼きそば、たこ焼き、焼き鳥、回転焼、たい焼き、焼き餅等）、揚げ物（唐揚げ等） | ×加熱しない食品<br>×複雑な調理食品<br>(例) 寿司類、サンドイッチ、草もち、ケーキ、冷やしきゅうり（浅漬）等 |
|                 | ○加熱後、簡易な調理または加工する食品<br>(例) おにぎり、おはぎ、みたらし団子、りんご飴等 等                                   |                                                             |
|                 | ○提供直前に加熱調理する飲料<br>(例) コーヒー、紅茶、緑茶、甘酒 等                                                | ×左記以外の飲料<br>(例) フレッシュジュース、スムージー 等                           |
|                 | ○仕込み作業を要しない飲料の小分け等<br>(例) ジュース等（市販飲料）                                                |                                                             |
|                 | ○製氷業者製造の製氷を使用するもの<br>(例) かき氷                                                         | ×左記以外の氷を使用するもの                                              |
|                 | ○ソフトクリームサーバー機を用いて製造するもの                                                              | ×左記以外のもの                                                    |
| 乳類販売            | ○市販の牛乳、乳飲料等の販売のみを行うもの                                                                |                                                             |
| 食肉販売            | ○予め包装された食肉の販売のみを行うもの                                                                 | ×未包装の食肉                                                     |
| 魚介類販売           | ○予め包装された魚介類の販売のみを行うもの                                                                | ×魚介類の処理                                                     |

## ● 模擬店を開催するまで

①計画の立案

場所、品目、数量 等

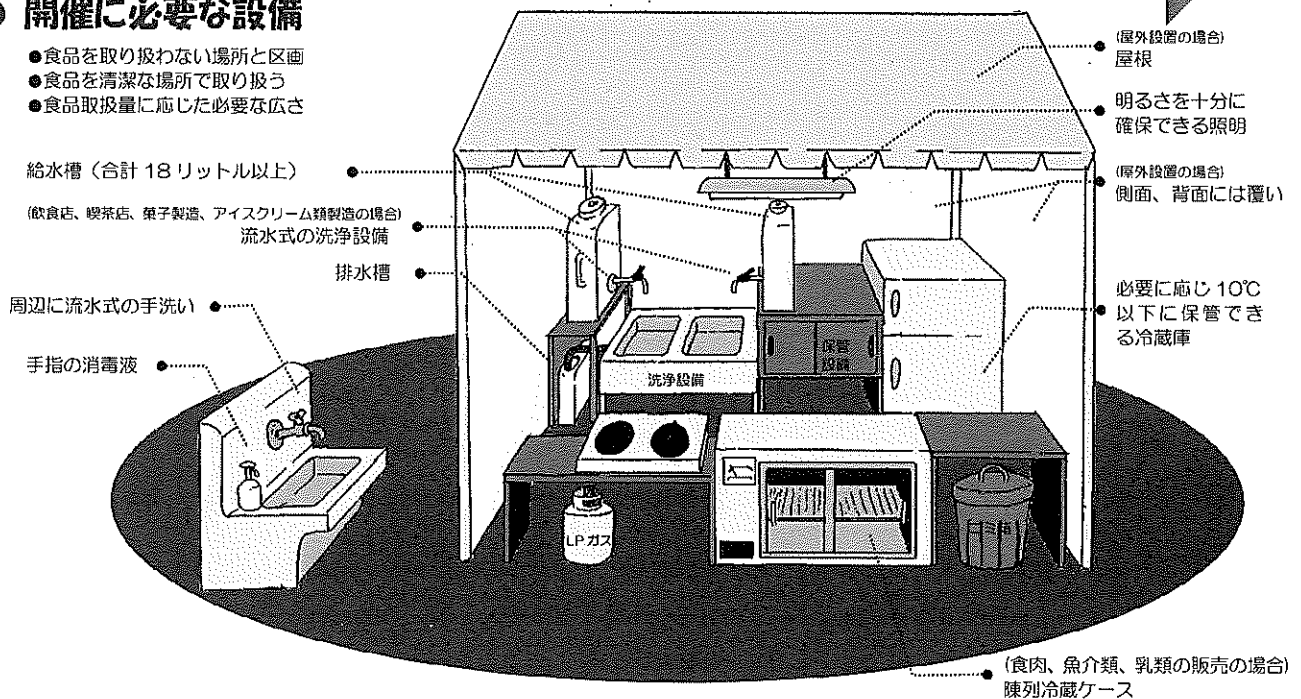
②保健所へ届出

③従事者へ注意事項の伝達

④開催

## ● 開催に必要な設備

- 食品を取り扱わない場所と区画
- 食品を清潔な場所で取り扱う
- 食品取扱量に応じた必要な広さ



## ■ 模擬店等の食品取扱指導基準 確認票 ■

事前に次の事項を確認し、不適があった場合には、必ず改善した上で開催してください。

| 施設・設備に対する注意事項 |                                                                     | 確認欄 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------|-----|
| 1             | 食品取扱施設以外の場所と適当な方法で区画すること。                                           |     |
| 2             | 施設は、清潔な場所に位置すること。                                                   |     |
| 3             | 施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。                                           |     |
| 4             | 屋外に設置する施設には、屋根を設けるほか、背面および側面には、覆いを設けること。                            |     |
| 5             | 施設には、必要に応じ、明るさを十分に確保することができる設備を設けること。                               |     |
| 6             | 施設の周辺には、流水式の手洗い専用の設備があり、施設には、手指の消毒剤を備えること。                          |     |
| 7             | 十分な容量で汚液および汚臭の漏れない構造のふた付き廃棄物容器を備えること。                               |     |
| 8             | 食品および器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。                                     |     |
| 9             | 食品を10℃以下に保存することができる十分な大きさの冷蔵設備を設けること。<br>(冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合を除く。) |     |
| 10            | さびにくい材料で容易に洗浄できるふたの有る18リットル以上の給水槽を備えること。<br>(水道水を豊富に供給できる場合を除く。)    |     |
| 11            | 使用水量に応じた容量の排水槽を備えること。<br>(排水を排水溝により衛生的に処理できる場合を除く。)                 |     |
| 12            | 食品を調理または加工する施設には、流水式の洗浄設備を設けること。                                    |     |
| 13            | 乳類、食肉および魚介類の販売用冷蔵設備は、外部から食品を確認できるものであること。                           |     |

作業開始前に次の事項を担当責任者が確認し、不適事項がある場合は、必ず改善してください。

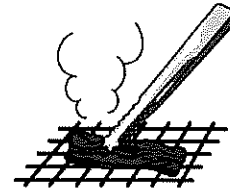
| 食品の取扱いに対する注意事項 |                                               | 確認欄 |
|----------------|-----------------------------------------------|-----|
| 施設等            | 1 施設は、定期的に清掃し、常に整理整頓に努め、清潔に保つこと。              |     |
|                | 2 施設には、不必要な物品を置かないこと、また動物を入れないこと。             |     |
|                | 3 施設の採光、照明、換気および通風は、十分に行うこと。                  |     |
|                | 4 施設で使用する水は、飲用に適する水(水道水)であること。                |     |
|                | 5 廃棄物は、衛生的に保管して、適正に処理すること。                    |     |
| 器具等            | 6 設備、器具等は、常に清潔に保つこと。                          |     |
|                | 7 客に飲食させる食器等は、原則としてワンウェイ容器を使用すること。            |     |
|                | 8 手洗設備は、常に手指の洗浄が適切にできる状態にしておくこと。              |     |
|                | 9 器具は、洗浄および消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。            |     |
|                | 10 ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、消毒剤等で消毒し、乾燥させ保管すること。       |     |
| 食品等の取扱い        | 11 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、包装状態、表示等について点検すること。    |     |
|                | 12 一般家庭での仕込み、事前調理を行わないこと。                     |     |
|                | 13 原材料、食品等は、適正な温度で相互汚染が生じない方法で衛生的に保存すること。     |     |
|                | 14 食品等の調理は、温度および時間の管理に十分注意するほか、次の事項に注意すること。   |     |
|                | ① 食品等への異物の混入を防止する措置を講じること。                    |     |
|                | ② 原材料として使用していないアレルギーの混入を防止する措置を講ずること。         |     |
|                | ③ 未包装の食品を取扱うときは、はし、トング、さじ等を用い、食品に直接手指を触れないこと。 |     |
| 従事者            | ④ 冷凍された原材料を解凍する場合は、専用の場所または容器で行うこと。           |     |
|                | 15 加熱後の調理加工は、使い捨て手袋を着用する等、直接手指が食品に触れないこと。     |     |
|                | 16 下痢、腹痛、吐き気等の感染の原因となる症状がある従事者等は、調理に従事させないこと。 |     |
|                | 17 従事者等は、調理中は、衛生的な作業着、帽子、履物を着用すること。           |     |
|                | 18 従事者等は、常に手指を清潔に保つこと。                        |     |

# 模擬店等の衛生ポイント

主催者は、特に次の内容を従事者全員に徹底しましょう！

- お店は清潔にしましょう。
- 調理器具は洗浄、消毒をきちんと行いましょう。
- 手洗い用の消毒液を準備しましょう。
- 自宅等での事前調理はやめましょう。
- 食品は適正な温度で、清潔な場所に保管しましょう。
- 食品は十分に加熱しましょう。
- 食品には直接手を触れないようにしましょう。
- 体調不良の人は、食品の取り扱いをやめましょう。
- 作業着は清潔にしましょう。
- 手洗いはこまめに行いましょう。

(「調理の前」、「トイレの後」は入念に！)



中心部 75℃で1分間以上加熱



肉、魚、牛乳は冷蔵保管



衛生手袋の着用



清潔な作業着、帽子、履物の着用

## ◆手の洗い方◆

手洗いの前に

- ・ つめは短く切る。
- ・ 時計、指輪ははずす。



タオルの共用は避け、ペーパータオルで手をふきましょう

©公益社団法人日本食品衛生協会

お問い合わせは、お近くの保健所まで

草津保健所  
東近江保健所  
長浜保健所  
食の安全推進室

Tel 077-562-3549 甲賀保健所 Tel 0748-63-6149  
Tel 0748-22-1266 彦根保健所 Tel 0749-21-0284  
Tel 0749-65-6664 高島保健所 Tel 0740-22-3552  
Tel 077-528-3643

●模擬店等の食品取扱届出書はメールでも保健所に提出可能です。届出書と各保健所のメールアドレスは、食の安全情報ホームページ「模擬店等で食品を取り扱われる方へ」に掲載しています。

URL : <https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16548.html>



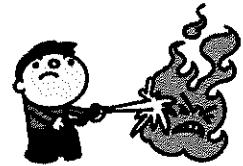
# 屋外イベント等における火災予防対策の徹底

京都府福知山市花火大会火災を踏まえ、屋外イベント等における火災予防対策の徹底を図るため、東近江行政組合火災予防条例を改正しました。

## 1 屋内又は屋外での催しにおける消火器の準備

祭礼、縁日、花火大会、展示会その他の多数の人が集まる催しに際して対象火気器具等（※）を使用する場合にあっては、迅速な初期消火と被害拡大防止の観点から、主催者等に消火器の準備が義務付けられました。

例 自治会の祭りでストーブ等を使う場合 → 消火器準備

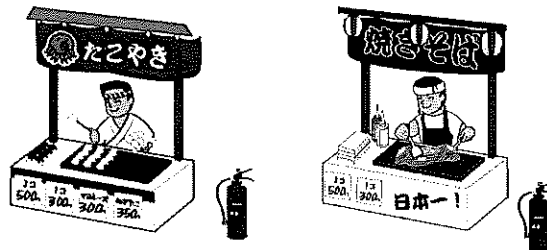


※ コンロ、フライヤー、ストーブ、発電機等（気体燃料、液体燃料及び固体燃料を使用する器具並びに電気を熱源とする器具及び使用に際し火災の発生のおそれがある器具をいいます。）

## 2 対象火気器具等を使用する露店等を開設する場合は「露店等の開設届」を消防署長へ提出してください。

祭礼、縁日、花火大会、展示会その他の多数の人が集まる催しに際して対象火気器具等を使用する露店等を出店する場合には、露店等の出店者等に、消火器の準備と事前に消防署長に対する露店等の開設届が義務付けられました。

例 自治会の祭りでコンロ等火を使う露店を出店する場合 → 消火器＋届出が必要



必要に応じて消防職員が現地確認を実施することがあります。

消防署へ提出してください。

愛知消防署 TEL (0749) 45-4119

ホームページの申請・届出書から  
ダウンロードできます。

**「○○○まつり」会場図**

ステージ

|                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  やきそば    |  輪 投げ                                                                                        |
|  おこめみ焼き  |  わたあめ   |
|  お め ん                                                                                        |  ビー玉投げ  |
|  ヨーヨー                                                                                         |  か き 氷                                                                                       |
|  やきそば    |  クレープ   |

 ・ ・ ・ 消火器設置位置  
 ・ ・ ・ 封鎖火気警具使用

基本的に 1つの露店等に1つの消火器を準備 して配置します。

※ 一定の要件を満たせば消火器の本数を減らすことが可能です。  
詳しくは消防署におたずねください。

## 自主点検表

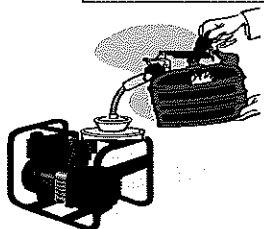
次のうち該当する事項をチェックし、安全に露店を開設しましょう。

| 項 目                |                                              | 確認欄 |
|--------------------|----------------------------------------------|-----|
| 開設場所               | 消防水利（消火栓、防火水槽等）の使用に支障とならない場所に開設していますか。       |     |
|                    | 消防車の進入や避難に支障を及ぼす場所に開設していませんか。                |     |
| 消火器                | 消火器の準備はしていますか。                               |     |
|                    | 消火器の規格は適正ですか。（4型以上）                          |     |
| 自主防火管理             | 消火、通報及び避難誘導等の担当者を決めていますか。                    |     |
|                    | 消火器等の正しい取扱方法等を確認していますか。                      |     |
| 対象火気器具等            | 火気器具等の周囲は、整理整頓されていますか。                       |     |
|                    | 火気器具等は、安定した不燃性の台などの上で使用していますか。               |     |
| 液化石油ガス<br>（プロパンガス） | ガスボンベは転倒しないように固定していますか。                      |     |
|                    | ゴムホースの接続部は、ホースバンド等で締め付けられていますか。              |     |
|                    | ゴムホースにひび割れ等はありませんか。                          |     |
| カセットこんろ            | カセットボンベの装着部分を覆う調理器具は使用していませんか。               |     |
|                    | カセットボンベは、直射日光や火気等の近くを避け、温度が上昇しないように保管していますか。 |     |
| まき、炭等              | 火気の周囲は常に整理整頓し、後始末は確実にしていますか。                 |     |
| 電気器具               | たこ足配線を避け、電気配線の許容電流を守っていますか。                  |     |
|                    | 電気コードは、照明器具等の荷重がかからないようにしていますか。              |     |
|                    | 照明器具は、可燃物と接触していませんか。                         |     |
| 発電機                | 発電機を稼働したまま給油していませんか。                         |     |
| 危険物容器              | 携行缶のキャップを開ける前には、圧力弁等を操作して圧力を抜いていますか。         |     |
|                    | 危険物容器は、直射日光及び火気等の近くを避け、温度が上昇しないように保管していますか。  |     |
| 暖房器具               | 暖房器具と可燃物との距離を十分に保っていますか。                     |     |
|                    | 燃料の給油は、必ず暖房器具の火を消してから行っていますか。                |     |
| 放火防止対策等            | 可燃物等を持ち帰り、放火を防止するための対策はしていますか。               |     |

# 露店からの出火防止について

平成25年8月15日に福知山市の花火大会において露店から火災が発生しました。この火災において多数の死傷者が発生しました。楽しいイベントが悲惨な現場とならないように火気の取り扱いについて下記の点に十分注意していただきますようお願いいたします。

| チェック欄                    | 露店における火気管理項目                                                                                                |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | コンロ等の裸火を使用する器具（以下「器具」という。）本体に不具合がないか？                                                                       |
| <input type="checkbox"/> | 風除けのために器具の周囲に可燃物が使用されていないか？                                                                                 |
| <input type="checkbox"/> | 風等により器具に接触する物品が置かれていないか？                                                                                    |
| <input type="checkbox"/> | コンロ等を設置する台は木材等となっていないか？                                                                                     |
| <input type="checkbox"/> | LPGボンベの設置位置、転倒防止策並びにホースバンドによる器具及びボンベ接続は適当であるか？                                                              |
| <input type="checkbox"/> | LPGボンベに接続するホースの長さは適当なものであるか、長い場合は適切にまとめられているか？                                                              |
| <input type="checkbox"/> | LPGボンベの口に分岐がされ、片方が使用されていない場合は確実にコックが停止位置にあるか？                                                               |
| <input type="checkbox"/> | 発電機等に使用する燃料携行缶は直射日光等が当たらない場所で保管しているか？                                                                       |
| <input type="checkbox"/> | 燃料携行缶は、消防法令に適合した容器であるか？容器に漏れ、変形等はないか？                                                                       |
| <input type="checkbox"/> | 発電機等に給油する場合は、発電機の運転を停止し、かつ、周囲に火気の取扱いがない場所で行っているか？                                                           |
| <input type="checkbox"/> | 燃料携行缶から燃料を給油する場合は、必ずエア（圧）抜きを行ってからキャップを開けているか？<br>※携行缶内部は、内圧が高くなっており、ガソリンが吹き出て引火する危険があります。圧抜きを実施してから給油して下さい。 |
| <input type="checkbox"/> | 消火器具（水バケツ・消火器等）の準備がされているか？                                                                                  |



**東 近 江 行 政 組 合 消 防 本 部**  
 消防本部 0748-22-7600 日野消防署 0748-52-0119  
 近江八幡消防署 0748-33-5119 能登川消防署 0748-42-0119  
 八日市消防署 0748-22-7610 愛知消防署 0749-45-4119



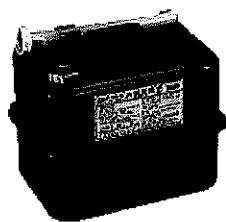
## 福知山市花火大会火災を踏まえた イベント会場等におけるガソリンの貯蔵・取扱い時の留意事項

### 《ガソリンの特性》

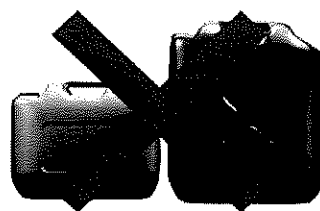
- ・ 引火点は $-40^{\circ}\text{C}$ 程度と低く、極めて引火しやすい。
- ・ 揮発しやすく、その蒸気は空気より約3～4倍重いので、滞留しやすく可燃性の雰囲気は広範囲に形成されやすい。
- ・ 電気の不良導体であるため、流動等の際に発生した静電気が蓄積しやすい。

### 《貯蔵・取扱い時の留意事項》

- ・ ガソリンを取り扱っている周辺で火気や火花を発する機械器具等を用いない。例えばガソリンを取り扱っている場所から1m離れた場所に置かれた洗濯機で火災に至った事例や、火気や火花がなくても人体に蓄積された静電気で火災に至った事例が報告されており、ガソリンを取り扱う場合は細心の注意を払わないと容易に火災に至る危険性があります。
- ・ 静電気による着火を防止するためには、金属製容器で貯蔵するとともに、地面に直接置くなど静電気の蓄積を防ぐ必要があります。また、消火器を必ず準備しましょう。
- ・ ガソリン容器からガソリン蒸気が流出しないように、容器は密栓するとともに、ガソリンの貯蔵や取扱いを行う場所は火気や高温部から離れた直射日光の当たらない通風、換気の良い場所とすることが必要です。特に夏期においてはガソリン温度が上がってガソリン蒸気圧が高くなる可能性があることに留意しましょう。
- ・ 取扱いの際には、開口前の圧力調整弁の操作等、取扱説明書等に記載された容器の操作方法に従い、こぼれ・あふれ等がないよう細心の注意を払いましょう。万一流出させてしまった場合には少量であっても回収・除去を行うとともに周囲の火気使用禁止や立入りの制限等が必要です。衣服や身体に付着した場合は、直ちに衣服を脱いで大量の水と石けんで洗い流しましょう。
- ・ ガソリン使用機器の取扱説明書等に記載された安全上の留意事項を厳守し、特にエンジン稼働中の給油は絶対に行わないようにしましょう。



ガソリンの貯蔵に適した容器の例  
(金属製容器であることが必要)



ガソリンの貯蔵に適さない容器の例  
(樹脂製容器は火災危険性が高い)