

第 47 回寝屋川まつり模擬店出店者募集要項

1. 趣旨（目的）

寝屋川まつりは「みんなで作ろう明るく住みよい寝屋川市」をテーマに市民自ら参画して創りあげる市民のまつりとして開催しており、より一層まつりを盛り上げていくための出店者を募集します。

2. 主催者

寝屋川まつり実行委員会（以下「実行委員会」と言う。）

3. 出店日時

令和 6 年 8 月 24 日（土）午後 3 時 30 分～午後 9 時（まつり開始時間は午後 4 時から）

令和 6 年 8 月 25 日（日）午後 2 時 30 分～午後 9 時（まつり開始時間は午後 3 時から）

4. 会場

打上川治水緑地（寝屋川まつり開催会場内）

5. 出店種別

①食品提供の部 ②ゲームの部 ③物品販売の部

6. 募集店舗数

約 60 店舗（1 団体・企業につき申込みは 1 店舗のみ、重複申込みは全て無効。）

※ **令和 6 年 6 月 11 日（火）**に出店決定通知を発送する予定です。なお、募集店舗数を超える応募があった場合は、下記出店資格(1)の団体を優先させていただきます。また、抽選が必要となった場合は実行委員会で実施し、抽選漏れ及び出店資格を満たさない団体・企業へ出店できない旨の通知を発送します。

※ 申込状況により、実行委員会で募集店舗数等を変更する場合があります。

7. 出店資格

下記(1)(2)いずれかの出店条件を満たすこと。

- (1) 寝屋川市内在住・在職・在学の人で構成し、団体の運営に関する定款、規約又は会則等があり、模擬店売上げ利益のすべてを活動資金に充当する市内で活動する「非営利団体」かつ「地域活動団体」。ただし、地域コミュニティの醸成や青少年の健全育成など、公益的な目的のために設立された団体に限ります。（自己の趣味活動を行うサークル等は除きます。）

〈出店団体の例〉

P T A、学校関係団体、自治会、子ども会、地域協働協議会、青少年団体など

- (2) 寝屋川市内の区域内に事業所を有し、寝屋川まつりへ協賛していただける企業及び(1)に該当しない団体。ただし、食品の調理及び提供等を行う場合、寝屋川市内で有効な露店営業の許可を取得している方に限ります。

<出店条件>

- ・ 寝屋川まつりの趣旨を理解し、(1)又は(2)の要件を満たすこと
- ・ 出店者説明会 **令和6年6月27日(木)午後7時から寝屋川市役所職員会館3階で開催** に必ず出席できること
- ・ 「寝屋川まつりに係る模擬店出店に関する規約」及び「注意事項」を遵守すること
- ・ 実行委員会が要請する安全対策、出店資格、依頼事項を遵守すること
- ・ 出店費用等を指定する期限までに支払うことができること
- ・ 宗教活動、政治活動を行う団体、暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律に規定される暴力団及びその構成員の統制下でないこと

8. 出店費用

出店資格	出店費用	その他
出店資格(1)の団体	4万5千円 (貸出備品レンタル代)	—
出店資格(2)の団体	4万5千円 (貸出備品レンタル代)	協賛金2万円以上

9. 支払方法

令和6年6月11日(火) 発送予定の出店決定通知書記載の振込先に、**令和6年6月24日(月)**までにお振り込みください。なお、振込手数料は出店者のご負担となります。

10. 貸出備品

○レンタル代 **4万5千円**に含まれる備品内容

〔 テント(間口5.4m×奥行3.6m) 1張、机(W1800×D600×H750) 4台
椅子6脚、2口コンセント(合計1,500Wまで) 1個、照明(60W電球2個、
40W電球4個) 〕

※不要な備品があった場合でもセット料金としているため、レンタル代は変わりません。

○追加貸出備品について

食品調理店舗は保健所からの指導により、必ずテントの三方囲い(1テントあたり **3,000円**)を追加備品としてお申込みください。

有償の追加物品について、机1台700円、椅子1脚150円、2口コンセント1個(合計1500Wまで)5,000円で貸し出します(事前申請のみです)。

上記以外の備品は、各自でご用意ください。

11. 応募方法

6ページに記載している必要書類を実行委員会事務局(市民活動振興室)へ持参もしくは郵送でご提出ください。申込期限は**令和6年5月17日(金)午後5時必着**です。申込用紙は、実行委員会事務局のほか、寝屋川市ホームページにてダウンロードできます。

12. 開催中止の場合の取り扱い

悪天候・災害・感染症の流行・その他不測の事態の発生等により、実行委員会がまつりの開催が危険と判断した場合は中止とします。

その際に生じた損害（出店団体・企業が出店に要した費用（仕入れ等））については、一切補償はございませんのでご了承ください。

ただし、両日とも開催中止（数時間でも開催した場合を除く）となった場合、貸出備品レンタル代（4万5千円）は返却します。

中止の確認は、市ホームページもしくは電話応答サービス（TEL：072-824-2037）にて各自でお願いします。

13. その他

〈出店場所〉

出店場所の割り振りは出店者説明会（令和6年6月27日（木））において、抽選とします。

〈出店品目〉

提供可能な食品については、7ページから9ページの「露店営業を新規申請される方へ」を参照してください。

〈出店時の物品関係〉

火気取扱い店については、必ずテント内に業務用消火器（4型以上）を設置してください。4ページの「火気取扱い店における消火器の設置について」を参照。

〈出店キャンセルについて〉

令和6年6月27日（木）以降の出店キャンセルについては、レンタル業者への発注等もあり、出店費用の返金できませんのでご了承ください。

14. 申込先・お問合せ

☆寝屋川まつり全体・お申込み書類等について

寝屋川まつり実行委員会事務局（市民活動部 市民活動振興室）

〒572-8555 寝屋川市本町1番1号

TEL：072-825-2120 FAX：072-825-2638

HP：<http://www.city.neyagawa.osaka.jp/>

担当：鳥井、簗、良

メールアドレス：siminkatudo@city.neyagawa.osaka.jp

※メール送付する場合、タイトルは「第47回寝屋川まつり模擬店」とし、本文に団体名と団体責任者氏名を必ずご記入ください。

☆提供できるメニュー・露店営業許可等について

寝屋川市保健所 健康部 保健衛生課

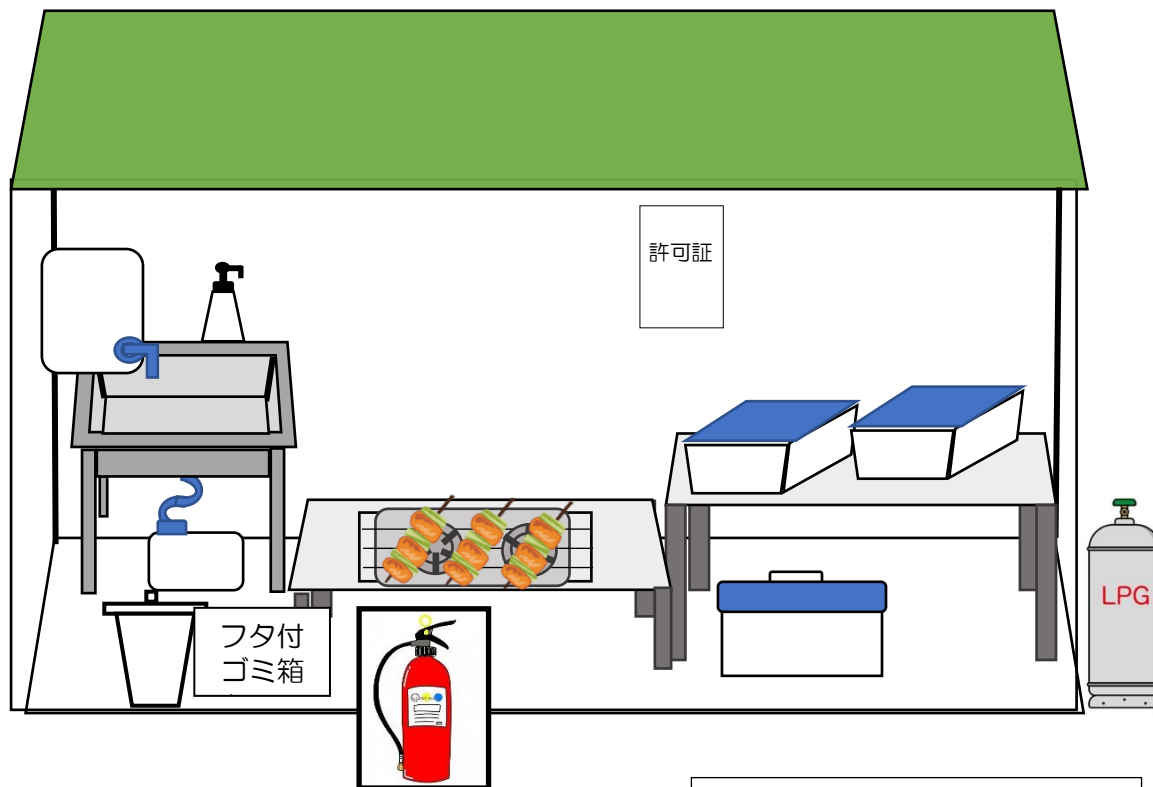
〒572-0838 寝屋川市八坂町28番3号

TEL：072-829-7721 FAX：072-838-1152

火気取扱い店における消火器の設置について

消火器の設置について

下記取扱店については、必ず店内に業務用消火器（4型以上）を設置してください



消火器の準備をしてください。
ただし、火気器具の熱をうけない
場所においてください。

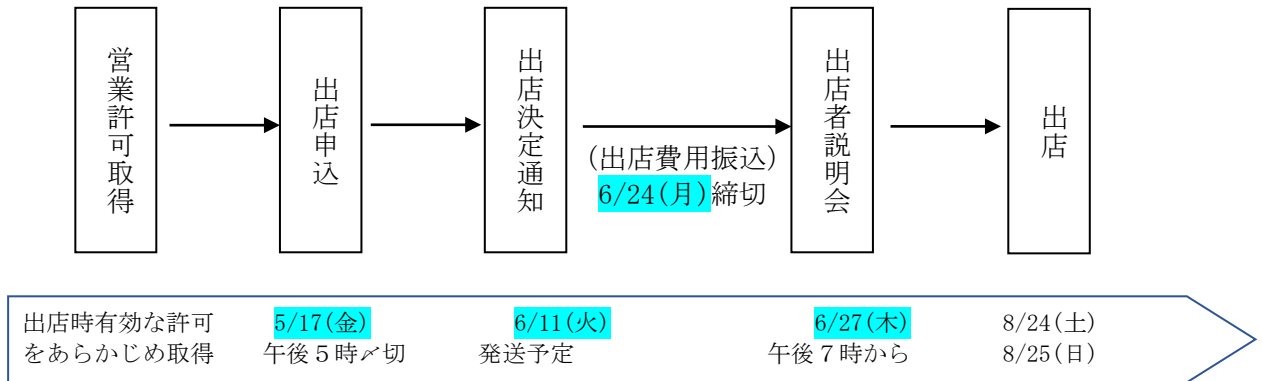
- コンロやフライヤー、ホットプレートなどの火気器具を使用する場合は該当します
- プロパンガスなどの気体燃料を使用する器具。
- 灯油などの液体燃料を使用する器具
- 固体燃料を使用する器具
- 電気を熱源とする器具

問い合わせ先：寝屋川消防署 予防課
住所：寝屋川市池田2丁目 11 番 73 号
電話：072-852-9957

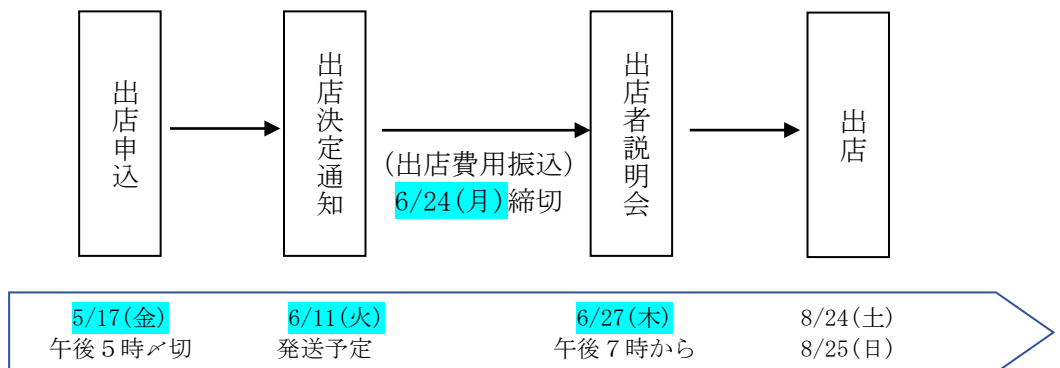
出店までの流れ

露店営業許可については、7～9ページをご覧ください。

(1) 露店営業許可の取得が必要な場合



(2) 露店営業許可の取得が不要な場合



☆出店者説明会

日時：令和6年6月27日(木)午後7時～

場所：寝屋川市役所職員会館3階(大阪府寝屋川市本町1-1)

※出店者様は、会場の都合上、1団体2名までとさせていただきます、必ずご参加ください。

出店申込に必要な書類一覧（締切：5月17日（金）午後5時）

期日までに必要書類が提出されない場合は、出店辞退とみなし、出店できなくなりますので、ご注意ください。

記号	書類名	チェック欄	様式
A	寝屋川まつり模擬店出店申込書		10 ページ
B	寝屋川まつり模擬店出店誓約書		11 ページ
C	寝屋川まつり模擬店出店届		12 ページ
D	前年度出店実績がある団体は前年度の決算書 出店実績がない団体は今年度の予算書		
E	団体の運営に関する定款、規約又は会則等		
F	露店営業許可証の写し		
G	食品営業許可に関する誓約書（注1）		13 ページ

（注1）出店申込時に露店営業許可の取得が間に合わない場合は、G食品営業許可に関する誓約書（13 ページに様式、14 ページに記入例あり）を許可証の写しに代えて提出してください。この場合でも、6月27日（木）までに必ず許可証の写しをご提出ください（許可証の発行が6月28日（金）以降となる場合は、許可申請時に保健所から交付される「許可証の交付について」の写しでも構いません。）。

露店営業許可が必要な場合には、「食品衛生責任者」の設置が必要です（令和3年6月1日から）。

出店者区分に応じて必要書類が異なります。

出店者区分	露店営業許可	出店申込時の提出書類
出店資格(1)のうち食品の調理及び提供等を行う場合	不要	A、B、C、D、E
出店資格(1)のうち食品の調理及び提供等を行わない場合	不要	A、B、D、E
出店資格(2)のうち食品の調理及び提供等を行う場合	必要	A、B、C、F
出店資格(2)のうち食品の調理及び提供等を行わない場合	不要	A、B

露店営業を新規申請される方へ

1. 露店の概要	露店とは、出店の都度組み立てる組立式店舗又は屋台等をいいます。移動しない常設の露店営業は認められません。
	出店先での調理の工程が簡易であり、客に提供する直前に加熱することを原則とします。詳細な食品の取扱いに関する留意事項については、保健所にお問い合わせください。
	令和3年6月1日から、食品衛生法が改正されたことにより、 <u>食品衛生責任者の設置</u> とHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が義務付けられます。

対象許可	主たる営業内容
飲食店営業	食べ物(そうざい類等)を調理して提供 飲料(酒類を含む)の提供
※許可業種として、旧法許可には菓子製造業や喫茶店営業等もありましたが、新法許可では飲食店営業1つに整理されています。	

大阪府内のいずれかの自治体で令和3年6月1日以降の改正食品衛生法による営業許可を取得したものについては、大阪府全域で営業が可能となりました。(許可証は従来どおり「寝屋川市内一円」等と記載されています。)

2. 申請に必要なもの

営業許可申請書	履歴事項全部証明書(登記)	露店営業設備の概要	営業(露店内)平面図	一次加工(仕込み)が必要な場合は、加工施設の許可証の写し	営業設備	露店・自動車による営業に係る確認票
1部	1部 (申請者が法人の場合のみ。コピー可)	2部	2部	2部 ※許可有効期限内のもの	一式持参 (5. 必要な設備について参照)	1部
食品衛生責任者の資格を証するもの	申請手数料(現金)					
1部 (コピー可、確認後返却)	8,000円 手数料は審査手数料で、申請書受理後は還付できません。					

申請時の書類不備代表例(不備があると、受付が出来ません)

- ①書類の必要部数が不足している。
- ②図面に必要設備等が記載されていない。
- ③一次加工施設の記載間違いがある(「露店による食品営業設備の概要」の下部)。
- ④許可証記載の屋号及び所在地と異なる。⇒屋号(店舗名)、所在地は許可証通りに記載する。

3. 許可までの流れ

事前相談

事前相談はお電話及びFAXでの図面送付でも受付可能です。FAXでの相談をご希望の方は、事前に連絡をしてください。

窓口申請(書類審査・手数料納付)

露店設備検査

検査時は、申請図面と相違がないかの確認をします。設備をご持参ください。

2週間程度

許可

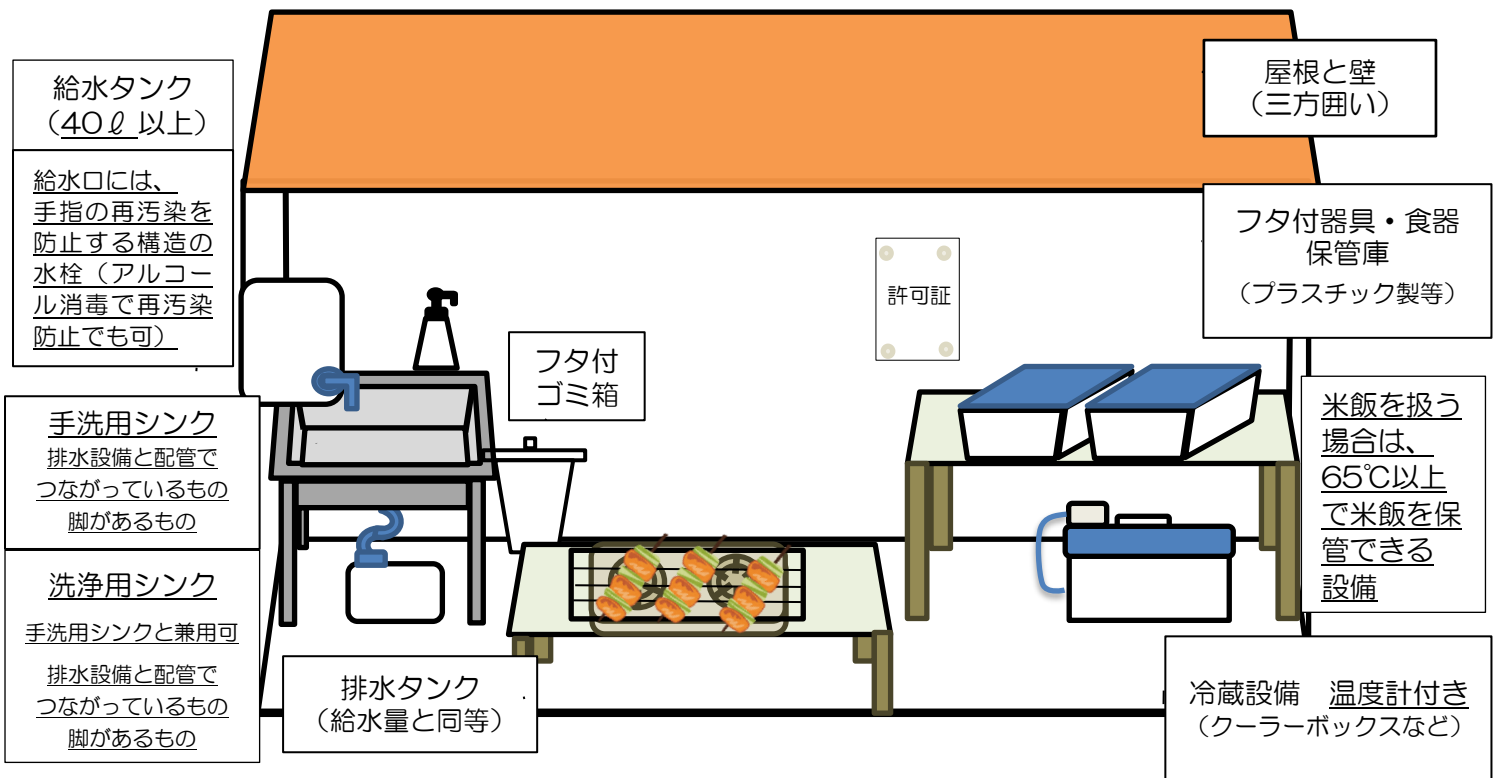
4. 許可証の交付

●許可証の交付は保健所窓口で行います。

許可証の郵送をご希望の場合、「レターパックプラス」にあらかじめお届け先を記入の上、申請時に持参してください。

許可証は、営業中、必ずテント内に掲示してください。イベント主催者は、必ず事前に許可証を確認してください。

5. 必要な設備（イメージ図）



6. 露店でできるメニュー

簡単な調理でできるもの だけです。

直前加熱のもの(焼き鳥・フランクフルトなど)

簡単な飲料の調製

かき氷、わらびもち

*使用する水は既製品
※わらびもちは、きな粉をまぶす行為だけ

*添加する水は市販の水のみ

加熱した食品を組み合わせたもの
(焼いたパン+焼いたソーセージ+焼いた野菜、カレーとごはん)

注：加熱した食品どうしの組合せや米飯は、加熱後の汚染を防ぐため、品目を限って管理しやすくする、非加熱品と一緒に扱わない等、制限があります。

7. 露店でできないこと

一次加工（材料を洗う、切るなど）

大量に水を使う行為（洗米など）

氷をくたく

加熱後に包丁で切る

複雑な器具を使う調理工程

生ものの入ったメニューなど

シェイカーでカクテルをつくる
多種類の飲料を混ぜ合わせる
など

生クリームやフルーツを加える

全ての食品等事業者に義務付けられる事項（令和3年6月1日以降）

①食品衛生責任者の設置

営業者は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として、食品衛生責任者を設置することが必要となります。

＜食品衛生責任者になるための資格要件（下記1～3のいずれかの資格が必要です）＞

- 1 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- 2 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、食鳥処理衛生管理者、
と畜場法に規定する衛生管理責任者若しくは作業衛生責任者
- 3 食品衛生責任者養成講習会の修了者

（公社）大阪食品衛生協会



ホームページ

※食品衛生責任者の有資格者がいない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講してください。
受講を希望される方は、（公社）大阪食品衛生協会 ホームページをご覧ください。

<https://www.ofha.or.jp/enterprise/sekininsya.html>

②HACCPによる衛生管理

法改正により、HACCPに沿った衛生管理が義務化されました。

露店やその一次加工所（露店で調理する材料の下処理や加工をする場所）

においては、【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】を行う必要があります。

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の内容】

業界団体が作成した手引書（※）に基づき、衛生管理計画を作成したうえで、
毎日の衛生管理の実施や記録の作成・保存を行うことが必要となります。

（※手引書は、厚生労働省ホームページをご覧ください。右QRコード又は「厚生労働省 HACCP 手引書」で検索）

厚労省 HP「HACCPの
考え方を取り入れた衛生
管理のための手引書」



（参考）露店営業における「取扱品目例」

飲食店営業	
煮物類	おでん、煮込み、豚汁
焼物類	フランクフルト、イカの姿焼き、お好み焼き、いか焼き、回転焼、たい焼き
茹で物、蒸物類	蒸シュウマイ、蒸しまんじゅう、じゃがバター
めん類	焼きそば、うどん、そば、ラーメン
揚げ物類	串かつ、からあげ、フライドポテト、アメリカンドッグ、ドーナツ
加熱品の組合せ	カレーライス、牛丼、ホットドック
米飯類	白ご飯、炊き込みご飯、おこわ ※炊飯と同程度の加熱調理のみ。露店の現場で炊いたご飯に具材を混ぜて調理加工することはできません。
酒類	日本酒、ビール、焼酎等
飲料	清涼飲料水、甘酒、ぜんざい、しるこ、紅茶、コーヒー
その他	かき氷、わらびもち

問い合わせ先：健康部 保健衛生課（寝屋川市保健所）
住所：寝屋川市八坂町28番3号
電話：072-829-7721