

# 第3回 宮古・下閉伊 冬の産直&真鱈まつり 出店募集要領

## 1 まつり開催の目的

地域の食を支える産地直売所と水産資源を活用する生産者・加工事業者との連携によるイベントを開催し、地域におけるにぎわいの創出、「宮古の真鱈」等の新たなブランド定着、及び関連事業者の収益向上を推進する。

## 2 開催概要

日時：令和2年1月26日（日）午前10時～午後2時（開場：午前9時30分）

場所：宮古市魚市場（東側増築棟／岩手県宮古市臨港通2-1）

主催：冬の産直&真鱈まつり実行委員会

## 3 出店資格

- (1) 宮古地方産直連絡会会員
- (2) 宮古・下閉伊モノづくりネットワーク水産部会員
- (3) 協賛団体
- (4) その他 実行委員会が認めた団体、個人

## 4 出店ブース等

### (1) 基本設備

ブース	出店料	テントの目安寸法	基本設備（共通）
テント半張	3,000円	1.5間×1.5間 (2.7m×2.7m)	・パイプテント（天幕利用は選択可能） ・長机 2台まで（1.8m×0.45m×0.7m） ・パイプイス 2脚まで ・出店者名の表示板
テント1張	7,000円	幅3間×奥行き1.5間 (5.4m×2.7m)	

※ 前回まつりで配置した室内への出店スペースはございません。

### (2) 追加設備（希望者のみ） 別料金にて追加設備の手配を承ります。

備品等	リース料金（目安）	備考
発電機 2.8kVA	12,000～25,000円/台	リース料金は、数量とりまとめ後の確定となります。
長机	2,000円前後/台	

### (3) 基本設備及び追加設備以外の不足する設備（3方幕等）は、各自で手配願います。

### (4) 出店場所は会場内の全体配置を考慮して、事務局が決定して出店者説明会でお知らせします。

## 5 手続き等のスケジュール

時期（目安）	内容	詳細
8/30～9/27	希望調査	希望者：出店希望調書の提出（FAX） 事務局：業者数、資材の必要数等の把握
9/30～10/3	適格性審査	事務局：出店資格等の適格性から出店者を調整
10/4	調整結果の通知（内定）	事務局：調整結果を希望業者宛てに通知
10/4～10/18	出店申込（確定）	出店予定者：出店申込書等の提出（FAX）
12/5	出店者説明会 （場所は別途通知）	出店予定者：必ず出席 事務局：出店場所の提示、出店料等の請求
12/5～12/26	出店料支払	出店予定者：支払い

## 6 希望調査と適格性審査

イベントの集客性を高め、かつ、開催趣旨にあった業者に公平な出店機会を提供するため、別添様式により、出店希望を事前調査します。

会場の配置可能数に対して希望者多数となった場合、次の審査基準により出店者を調整させていただきます。そのため、参加希望調書を提出いただいても、出店できない場合がありますので、予めご了承ください。

### 審査基準

- 1 出店資格への適格性
- 2 イベント趣旨への適格性（産直野菜や真鱈を使用した加工品等の販売）
- 3 過去のイベント販売における売上実績の優位性（集客性）
- 4 その他 総合的見地から当イベント参加への適格性

## 7 出店申込

(1) 出店予定者に内定された方には次の書類を提出いただきます。

提出書類	対象
出店申込書	すべての出店予定者
営業許可証の写し	飲食物、鮮魚の販売を希望される方のみ
ブースレイアウト図	ガスコンロ等、調理に火気を使用される予定の方のみ (暖房用の灯油ストーブを除く)

(2) 営業許可(臨時営業許可等)について

- ・ 営業許可については、各出店者において取得してください。
- ・ 営業許可の取得に関する相談は、宮古保健所に直接問合せください。取得には時間がかかる場合がありますので、お早めに相談・手続きをお願いします。
- ・ 申込期限までに営業許可を取得できない場合は、事務局までお知らせいただき、取得次第許可証の写しを提出してください。

(3) 出店申込（確定）以降の出店取り止めはご遠慮願うとともに、出店者の都合による出店料の返金には応じられませんので、あらかじめご了承ください。

## 8 出店者説明会

必ず出席してください。やむを得ず欠席する場合は、後日郵送する資料を必読願います。

## 9 出店料の支払

出店者説明会でお渡しする請求書により、指定口座に振り込み願います。なお、振込手数料はご負担頂きます。

## 10 御協力をお願い

(1) まつり当日、販売促進のための抽選会を企画しております。1 出店者あたり、抽選会用景品 5 点程度（総額 2,000 円程度）の提供をお願いします。詳細は説明会にて説明します。

(2) まつり前日のテント設営と当日の撤去について、1 出店者あたり 1 名の作業協力をお願いします。詳細は説明会にて説明します。

## 11 お問い合わせ先/希望調書等の提出先

冬の産直&真鱈まつり実行委員会 事務局（宮古水産振興センター 担当：富山、田中）

TEL 0193-64-2216（直通） FAX 0193-71-1274

所在地 〒027-0072 宮古市五月町 1-20 宮古水産振興センター内

# 臨時営業を始める皆様へ

宮古保健所

- 1 はじめて営業する場合は、事前（少なくとも2週間程度前）に保健所にご相談ください。
- 2 申請手続きは1週間前までに、保健所に提出してください。
- 3 許可証は、現地調査終了後保健所で交付されます。

1 **祭礼等に限って**※、仮設のテント等を利用して飲食行為を行う場合には、施設ごとに食品衛生法による臨時営業の許可が必要です。

※1. 臨時営業許可を申請できる場合

- (1) 祭礼、縁日等伝統行事
- (2) 歩行者天国、朝市
- (3) 産業祭、農業祭、市町村祭等のイベント
- (4) 海水浴場等

2. 催し等に付随しないで開催する場合には、通常の営業許可の取扱いになります。この場合、施設は、通常の固定店舗の構造が必要です。

(例) スーパー等の店頭や敷地で行う場合

2 同じ営業形態で複数回開催する場合には計画書の提出が必要になります。許可は計画書に記載された期間有効ですが、許可後の期間延長はできません。また、許可期間は最長1年です。

**・盛岡市（政令市）での営業を計画している方は別途、盛岡市へ臨時営業の申請が必要です。**

3 提出書類

最初に営業を行う場所を管轄する保健所に次の書類を提出してください。

- (1) 営業許可申請書（申請者は「個人」か「法人」となり、法人については登記簿謄本で確認します。（※併せて手数料免除申請する方は、り災証明[被災証明不可]との整合を確認してください。）
- (2) 設備の概要、テント図面など（写真添付により確認：検査とすることもできます。）
- (3) 臨時営業計画書（1年に複数回開催する場合）
- (4) 申請手数料（県収入証紙による納付）

4 営業の種類と提供できる食品

提供できる食品は、**調理工程の簡易なもので、加熱調理が行われるものに限り**ます。

**刺身等刺身及びすし等の生もの、サラダ等、弁当類（おにぎり、サンドウィッチ等含む）は調理して提供することができません。**

業種	手数料	提供できる食品の例
飲食店	8000円	焼鳥、焼きそば、たこ焼、いか焼、フランクフルト、おでん等
喫茶店	4800円	ジュース類等(生ジュースは除く)、かき氷、フラッペ、バナナチョコ、クレープ、たい焼、大判焼、コーヒー、ディッシャーアイス等

あめ類、焼とうもろこし、わたあめ、ポップコーンだけの場合は許可は不要です。

5 食品の取扱について

- (1) 材料の仕入れに当たっては、適切な納入先から新鮮な食品を仕入れること。
- (2) 基本的に前日調理は不可。（下処理、再加熱は冷凍保存など要相談）
- (3) 原材料の細切等下処理は許可施設等で行い、出店場所や自宅で行わないこと。
- (4) イカ焼、焼き鳥等、生肉や生鮮魚介類を使用するときは、事前にボイルしたものを使用すること。食品を加熱する場合は、その中心まで十分に熱を通すこと。
- (5) アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用し、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用い、使用する器具類は使用の都度流水式の洗浄設備で洗浄消毒を行うこと。
- (6) 調理した食品はその場で食べさせるようにし、持ち帰りはさせないこと。
- (7) 調理済みの食品に直接触れる際は、使い捨て手袋を着用し適切なタイミングで交換すること。

## 6 食品取扱い者について

- (1) 調理責任者を決め、調理に携わる人を限定し、関係者以外には調理等させないこと。
- (2) 清潔な服装で調理すること。調理者は爪を短く切り、指輪等は外すこと。
- (3) 作業前及びトイレの後、金銭を取扱った後等には手指の洗浄、消毒を行うこと。
- (4) 発熱、腹痛、下痢又は化膿性疾患等の症状のある人には、調理させないこと。
- (5) 1年間許可を取る人は検便を受けることが望ましい。

## 7 施設設備について

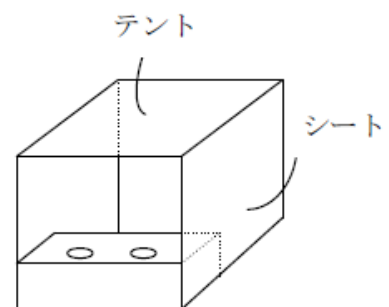
### (1) テント張りの場合

提供品目は調理工程が簡単なもので加熱調理が行われるものに限られます。

- ① 区画 施設は3方（両側、後）をシートで囲むこと。
- ② 天井 テント、板張り等で雨風を防ぐことができること。
- ③ 使用水 近くに使用できる市町村の水道があること。テント内にポリタンクを設置すること。
- ④ 手洗い消毒設備 手指を洗浄消毒する設備を設けること。
- ⑤ 冷蔵設備 冷蔵庫、クーラーボックス等（必要な温度が確保できるもの）
- ⑥ 食器類 使い捨て容器とし、廃棄物容器を備えること。



平面図



見取図

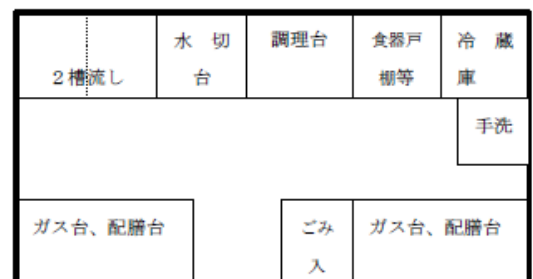
### (2) 調理室を完全区画にする場合

どんぶり物、カレーライス類、麺類等を調理して提供できます。

施設基準は通常の飲食店（食堂）の基準に準じます。

- ① 完全四方区画されていること
- ② 広さは6.6㎡以上あること。
- ③ 水道直結の洗浄設備、排水管が接続されていること。
- ④ 流しは2槽以上あること。
- ⑤ 手洗い設備

※例外として、ゆで麺・冷凍麺を使用したかけそば、かけうどんはテント張りで提供できます（お湯でゆがいて汁をかけるだけのもの。生麺は不可。かけ汁は当日調理し十分加熱すること）。



### (3) その他注意事項

- ① 営業施設内には動物を入れないこと。
- ② 営業施設の見えやすい場所に営業許可証を提示すること。
- ③ 飲食店営業の許可を取得していても、店舗の外で調理行為を行う場合は別途臨時営業の許可が必要です。
- ④ 基本的に「その場で」加熱など調理し食べて貰う許可であること。（作ってきて販売する際には飲食店営業（臨時営業）許可ではなく、その食品を作る場所において製造業の許可を要する場合があります。）

お問い合わせ先 宮古保健所 環境衛生課  
 TEL 0193-64-2218  
 FAX 0193-63-5602