

サーラ・デ・うすき イベント(復活!!サーラ・デ・ハッピーあわー)

< 飲食出店者 募集要項 >

日時・場所	令和8年9月22日(火・祝) ※雨天順延 サーラ・デ・うすき イベント広場
募集対象	臼杵市内の飲食店
募集店舗数	4店舗
出店料	1店舗 1,000 円
順延条件	22 日が雨天の場合、23 日(水・祝)に出店が可能であること。 ※開催の可否は当日9:00に主催者が判断・連絡を行う
貸出備品等	テント(2.0m×2.0m)1、長机2、椅子2、 電源は各店舗 1 ヲ所(100V 15A まで使用可)
チケット換金方法等	前売りチケット 3,000 円(300 円×11 枚=3,300 円分) 当日はチケット+現金で対応を行う。 未使用のチケットは9月末まで各店舗で使用可とする。 各店舗は、10月7日(水)までにまちづくり臼杵にチケット分を請求する。※「イベント当日分」と「イベント後使用分」の数がわかるように請求すること。

※出店の可否は、主催者(サーラ・デ・ハッピーあわー実行委員会)から9月3日(木)までに連絡予定です。

※イベントをより盛り上げるため、可能な範囲でチケットの前売りについてご協力をお願いします。

< 出店ガイドライン >

1 目的

本ガイドラインは、サーラ・デ・うすき「イベント広場」において飲食イベントを開催する際、来場者に安全・安心な飲食物を提供するとともに、出店者が適正かつ円滑に営業できるよう、出店に関する基本的なルールを定めるものです。

2 適用範囲

本ガイドラインは、サーラ・デ・うすき「イベント広場」において、飲食物の調理、加工、販売または提供を行うすべての出店者に適用します。

なお、食品衛生法その他関係法令、保健所等の関係機関からの指導が本ガイドラインより優先されます。

3 出店の基本条件

出店者は、次の条件を満たすものとします。

1. イベントの趣旨に賛同し、主催者の指示に従うこと。
2. 食品衛生法その他関係法令を遵守すること。

3. 必要な営業許可または届出等を自らの責任で行うこと。
4. 食品衛生責任者を適切に配置すること。
5. 出店内容、販売品目および調理方法について、事前に主催者へ申告すること。
6. 主催者および関係機関から求められた書類を提出すること。
7. 事故、食中毒、火災その他のトラブルが発生した場合、速やかに主催者へ報告すること。

4 営業許可等

イベント会場で食品の調理・加工・販売を行う場合、営業形態によって食品営業許可または営業届出等が必要となる場合があります。

出店者は、出店する食品・調理方法・施設形態等について、必要に応じて事前に所管保健所へ相談し、必要な許可等を取得してください。

特に、テント等の簡易な施設で食品を調理・提供する場合は、一時的営業の許可が必要となる場合があります。

営業許可等が必要な出店者は、主催者から求められた場合、営業許可証その他必要な書類の写しを提出してください。

消防署への「露店等の開設届出書」は主催者側で提出を行います。

5 販売できる食品

販売する食品は、関係法令および保健所の指導に適合するものに限りします。

出店申込時に申告した品目以外の食品を、主催者への確認なく追加販売することは禁止します。

特に、次の事項については事前に保健所へ確認してください。

- 調理を行う食品
- 加熱して提供する食品
- 飲料
- 菓子類
- 生鮮食品を使用する食品
- 冷蔵・冷凍が必要な食品
- アレルギー表示が必要となる食品
- 容器包装された食品

6 食品の調理・衛生管理

出店者は、食品衛生上必要な設備を準備し、衛生的な環境で調理・販売を行ってください。

(1)手洗い・消毒

調理従事者は、調理前、トイレ使用后、食品以外のものに触れた後など、必要に応じて手洗い・消毒を行ってください。

(2)食材の管理

食材は適切な温度で保管し、直射日光や高温・多湿を避けてください。

冷蔵・冷凍が必要な食材については、保冷設備等を準備してください。

(3)調理器具

包丁、まな板、トンブ、調理容器等は清潔なものを使用し、必要に応じて用途ごとに使い分けてください。

(4)加熱調理

加熱が必要な食品は、食品衛生上適切な方法で十分に加熱してください。

(5)調理済み食品

調理済み食品は、衛生的に取り扱い、必要な温度管理を行ってください。

7 食品の仕込み

会場で行える仕込み・調理には、営業許可の種類や食品の種類によって制限があります。

原則として、会場での作業は必要最小限とし、仕込みを行う場合は、営業許可を取得した施設等、衛生上適切な施設で行ってください。

※具体的な仕込み可能範囲については、必ず事前に保健所へ確認してください。

8 従業員の健康管理

出店者は、調理従事者の健康状態を確認してください。

発熱、下痢、嘔吐その他食品を介して感染するおそれのある症状がある者は、食品の調理・提供に従事させないでください。

また、調理従事者は清潔な服装を着用し、必要に応じて帽子、エプロン等を使用してください。

9 表示・価格

販売する商品について、必要に応じて次の事項を分かりやすく表示してください。

- 商品名
- 販売価格
- 原材料等
- アレルギーに関する情報
- その他法令上必要な表示

価格については、来場者が容易に確認できるよう表示してください。

10 容器・包装

食品を提供する場合は、食品に適した清潔な容器・包装を使用してください。

使い捨て容器等については、環境負荷にも配慮し、可能な範囲でごみの削減に努めてください。

11 ごみ・廃棄物の処理

出店に伴って発生するごみ、使用済み油、食材の残り等は、原則として出店者の責任で適切に処理してください。

会場内の既設ごみ箱等に、出店に伴う大量のごみを廃棄することは禁止します。

営業終了後は、出店場所および周辺を清掃し、原状回復してください。

12 油・排水の取扱い

使用済み油を会場の排水設備、側溝、道路等へ流すことは禁止します。

油を使用する出店者は、油の飛散・漏出を防止するため、必要な措置を講じてください。

排水を伴う調理を行う場合は、会場の設備を確認し、適切な方法で処理してください。

13 火気の使用

火気を使用する出店者は、事前に主催者へ申告してください。

ガスコンロ、炭火その他の火気を使用する場合は、関係法令および消防機関等の指導に従ってください。

火気を使用する場合は、転倒・延焼・やけど等の事故防止に努めてください。消火器は主催者側で準備します。

火気の使用場所や使用方法について、主催者が危険と判断した場合は、使用を中止していただくことがあります。

14 電気の使用

会場の電源を使用する場合は、事前に使用する機器と消費電力を申告してください。

無断で電源を使用したり、許容量を超える機器を接続したりすることは禁止します。

必要な延長コード、電源タップ等については、原則として出店者が準備してください。

15 テント・備品等

テント、テーブル、椅子、調理器具、保冷設備等について、主催者が用意するもの以外は、出店者が準備してください。

16 会場内の安全確保

出店者は、来場者の通行を妨げないよう、指定された出店区画内で営業してください。

通路、避難経路、消火設備等をふさぐ行為は禁止します。

商品の搬入・搬出についても、来場者の安全を最優先としてください。

17 禁止事項

次の行為を禁止します。

1. 必要な営業許可等を取得せずに営業すること。
2. 申請・許可された内容と異なる食品を販売すること。
3. 衛生上問題のある食品を販売・提供すること。
4. 会場設備を無断で使用・変更すること。
5. 指定された区画以外で営業すること。
6. 通路や避難経路をふさぐこと。
7. 会場内にごみや廃油を放置すること。
8. 無断で火気を使用すること。
9. 他の出店者または来場者に迷惑となる行為をすること。
10. その他、主催者がイベント運営上不適切と判断する行為。

18 事故・食中毒等の発生時

食品事故、食中毒の疑い、異物混入、アレルギー事故、火災、けがその他の事故が発生した場合は、直ちに営業を停止し、主催者へ報告してください。

必要に応じて、保健所、消防、警察その他関係機関への連絡を行ってください。

事故発生時には、原因究明等のため、販売した食品、原材料、調理記録等を廃棄せず、適切に保管してください。

19 損害賠償・保険

出店者の故意または過失により、来場者、他の出店者、施設または第三者に損害を与えた場合は、出店者がその責任を負うものとします。

主催者は、必要に応じて食品営業賠償責任保険等への加入を出店条件とすることがあります。

20 出店の取消し・営業停止

次の場合、主催者は出店許可を取り消し、または営業の中止を求めることがあります。

- 必要な営業許可等未取得していない場合
- 申請内容に虚偽があった場合
- 本ガイドラインに違反した場合
- 保健所、消防その他関係機関から指導を受けた場合
- 食品衛生上または安全上の問題がある場合
- 他の出店者や来場者に重大な迷惑を及ぼした場合
- その他、イベントの安全な運営に支障があると主催者が判断した場合

21 出店者から提出を求める書類

出店者は、主催者から求められた場合、次の書類を提出してください。

- 出店申込書
- 販売品目・メニュー一覧
- 営業許可証等の写し
- 食品衛生責任者に関する書類
- 調理工程・仕込み場所等に関する資料
- 火気使用届
- 電気使用機器一覧
- その他主催者が必要と認める書類

22 出店前の確認

出店者は、イベント開催前に次の事項を確認してください。

- 営業許可等の必要性を確認した
- 販売品目を主催者へ申告した
- 食品の仕込み場所を確認した
- 食材の保管方法を確保した
- 手洗い・消毒設備を準備した

- 必要な調理器具を準備した
- 火気使用の有無を申告した
- 必要な消火器等を準備した
- 電気使用機器を申告した
- ごみ・廃油の処理方法を確認した
- 損害賠償責任保険等への加入を確認した

23 主催者の責任

主催者は、イベント全体の安全な運営に努めるものとします。

ただし、各出店者が行う食品の調理、加工、販売および衛生管理については、原則として各出店者が責任を負うものとします。

24 関係機関との調整

食品衛生に関する事項については、出店者と主催者が必要に応じて所管保健所と事前に協議します。

火気その他の安全管理については、必要に応じて消防機関等と協議します。

25 その他

本ガイドラインに定めのない事項については、関係法令、関係機関の指導および主催者の指示に従うものとします。

また、イベントの内容、規模、季節、販売品目等に応じて、主催者が個別に追加の条件を定めることがあります。

【出店者向け重要事項】

食品を販売する場合は、「イベントだから許可は不要」とは限りません。

大分県では、イベント等で簡易な施設を設けて食品を調理・販売する場合、一時的営業の許可が必要となる場合があります。

出店者は、販売予定のメニューと調理方法を整理したうえで、必要な許可等について事前に保健所へ確認してください。

また、主催者への出店申込みが完了していても、必要な営業許可等未取得していない場合は営業できません。

問い合わせ先: サーラ・デ・うすき(電話: 0972-64-7271)

食品衛生に関する事項: 所管保健所