

# 青葉区民まつり 2022

## 出店者募集要項

主催：青葉ふるさと協議会

主管：青葉区民まつり運営委員会

今年の区民まつりは、「**地域の力 ～共に進もう心の絆を青葉から～**」をテーマに地域連帯感・ふるさと意識の醸成と地域活動の促進を目的として実施します。

こどもから高齢者まで、参加した皆さんが安全に楽しく過ごせるよう、工夫を凝らした出店をお願いします。

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から今回は会場での飲食に規制をかけていますのであらかじめ御了承下さい。

### 1 出店日時

令和4年11月3日(木・祝) 午前9時45分から午後3時まで

搬入・搬出は当日行います。詳細は、後日開催する説明会でご案内します。

### 2 出店場所及び出店区画

(1) 出店場所：青葉区役所第1駐車場・第2駐車場・区役所1階区民ホール（予定）  
（会場内の出店位置については、主催者が指定します。）

(2) 出店区画：1区画は、2.7m×3.6mです。  
（原則、1団体1区画、2.7mの向きが間口となります。）

### 3 申込資格

次の要件を全て満たすこと

(1) 青葉区内を主たる活動の拠点としている団体、あるいは青葉区内に営業店舗を持つ事業者

(2) 区民まつりの趣旨に賛同し、営利を目的とせずに出店する団体・事業者

(3) 10月3日（月）に開催する出店者説明会に必ず出席できる団体・事業者  
※確認のため、団体の会則・定款・決算書等を提出していただく場合があります。  
※反社会的勢力関係者は、出店できません。

#### 4 提出書類・申込方法

##### 《提出書類》

(1) 飲食物の提供がない場合

ア 出店申込書

(2) 飲食物の提供がある場合

ア 出店申込書

イ 別紙1 (飲食物出店内容調査票)

ウ 別紙2 (提出書類チェックリスト)

エ 食品衛生法に基づく製造場所の営業許可証の写し  
(商品を自ら製造する場合)

オ マルシェなどの催事・イベントでの出品(食品表示がある食品の販売)実績  
が分かる資料(任意様式)

##### ＜飲食物の提供分類別提出書類＞

※あくまで目安です。内容により追加で書類をいただく場合があります。

	①自ら製造したものを提供する場合	②お菓子、缶入りの飲み物など、スーパー等で既製品を仕入れて提供する場合	③農産物
出店申込書	○	○	○
別紙1	○	○	○
別紙2	○	○	○
許可証の写し	○	×	×
出店実績が分かる書類	△	×	×
備考	「～製造業」許可のある出店者の場合は、実績が分かる書類は不要 <u>(調理業は必要)</u> (お渡しする状態の)商品一つ一つに「表示」が必要	(お渡しする状態の)商品一つ一つに「表示」が必要	

## 《申込方法》

必要事項をご記入の上、**郵送**、**FAX**、**持参**のいずれかで青葉区役所地域振興課  
(〒225-0024 市ヶ尾町31-4 FAX:978-2413)へ提出するか、**ウェブでお申込み**  
(「横浜 青葉区民まつり2022 出店者募集」で **検索**)ください。

※メールでのお申込みはできません。メールによるお申込みは無効となります。

※出店申込書は必ずご提出ください。別紙1、別紙2は該当する出店者のみご提出ください。

※お申込みの際にご提供いただいた個人情報は、他の目的で使用することはありません。ただし、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策等の目的で、必要に応じて保健所等の公的機関に提供される可能性があります。

## 5 募集期間

令和4年8月1日(月)から8月31日(水)17時必着

## 6 募集团体数

約50団体

## 7 選考

申込者多数の場合、テーマ「地域の“力”」に沿った企画や出店内容となっている団体・事業者を高く評価し、青葉区民まつり運営委員会で選考し、決定します。

## 8 選考結果の公表

出店者については、9月21日(水)に青葉区ホームページに団体・事業者名を公表します。(横浜 青葉区民まつり2022 検索)

## 9 出店者説明会

令和4年10月3日(月) 午後3時から午後4時まで 青葉区役所4階

※出店者説明会への出席は、出店の必須要件です。必ずご出席ください。

## 10 出店に関する条件

### (1) 出店内容

ア 出店内容については、青葉区民まつり2022のテーマである「地域の力」を踏まえて、区民が楽しめる内容とし、営利目的とならないよう留意してください。

イ 飲食物を販売する場合（無料配布含む）は、別紙1、別紙2も併せてご提出いただき、自宅に持ち帰れるものかつ各種法令上問題ないものに限り（6ページ「臨時の特設店舗における遵守事項」参照）。問題があるかどうか不明なものについては、必ず事前に事務局までご相談ください。

### (2) 出店に伴う器材

- ・**テント**{ 1.5間(2.7m)×2間(3.6m) }、**机**(0.45m×1.8m)、**椅子(折りたたみパイプ椅子)**、**電源**は主催者が用意します。**机**、**椅子**、**電源100v**は**有料**です。
- ・**机**、**椅子**、**電源**は、出店者が持ち込むこともできます。
- ・水道については、参加者の手洗い用としてのみ設置する予定です。
- ・主催者が用意するもの以外（箸、スプーンなど）が必要な場合は各出店者で用意し、ごみは持ち帰ってください。
- ・火器を扱う出店者は、必ず消火器を常備してください。発電機も火器に含みます。

### (3) 出店料・器材使用料等

出店料	机レンタル料 (1台あたり)	椅子レンタル料 (1脚あたり)	電源使用料100v (1台あたり)
10,000円	1,000円	200円	最大出力2,500W未満の場合 →15,000円 最大出力2,500W以上の場合 追加1台(出力2,500W) につき →15,000円加算 <b>【例】</b> 最大出力が 2,500W未満→15,000円 2,500W以上5,000W未満 →30,000円 5,000W以上→45,000円

※原則、全ての団体で同額とさせていただきます。

※出店料・器材使用料は、出店者決定後、10月3日開催予定の「出店者説明会」の案内とともに請求書をお送りしますので、「出店者説明会」当日に現金でお支払いください。（お釣りが無いようご注意ください。）

※万が一、荒天・その他の理由により青葉区民まつり2022が中止となった場合でも、出店料等については返金できかねますので、あらかじめご了承ください。

## 11 注意事項

- (1) 新型コロナウイルスの感染拡大状況や荒天の場合は中止になることがあります。前日17時までに中止が判明した場合には、青葉区ホームページで公開します。当日は7時以降、確認できます。
- (2) マスクの着用、従事スタッフの検温（発熱時は従事しない）、手指消毒、来客で混雑した際の整理等、時勢に合った感染対策の実施をお願いします。
- (3) 会場での盗難や破損、事故、又は販売商品による食中毒や事故等が発生した場合は、当該出店者の責任により速やかに対応してください。飲食物の提供については食品衛生法及び食品表示法を厳守してください。また、主催者側による補償等は一切できませんのでご了承ください。
- (4) 出店申込書に記載したもの以外の物品を提供・販売することはできません。
- (5) その他、出店の際には、主催者の指示に従ってください。特に搬入出のルールについては、厳守するよう重ねてお願い致します。従わない場合は、出店を取りやめていただくことがあります。その際、出店料の返金はいたしません。

### ★使用車両制限のお願い

搬入時の混乱を避けるため、搬出入車両については原則1台（2t以下）としていただきたく、ご協力くださるようお願いいたします。

## 【お問合せ】

青葉区民まつり運営委員会事務局

〒225-0024 青葉区市ヶ尾町31-4

青葉区役所 地域振興課内

電話 978-2291 FAX 978-2413

電子メール [ao-matsuri@city.yokohama.jp](mailto:ao-matsuri@city.yokohama.jp)

## (飲食物出店者向け) 臨時の特設店舗における遵守事項

※注意点：今回の区民まつりでは、その場で調理する出店はできません。また、その場での飲食もできません。お持ち帰りを前提とした食品のみとなりますので、予めご了承ください。

(飲食物出店団体の要件)

青葉区内を主たる活動の拠点としている団体、あるいは青葉区内に営業店舗を持つ事業者の内、以下の全ての要件に該当し、遵守できること(生活衛生課からの指導事項を含む)

下記①・②の分類は2ページを参照すること

<①(自ら製造したものを提供する場合)の要件>

- ・食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設で製造されていること(露店・自動車・簡易な調理に限る等の許可証は不可。)

※区民まつり会場や家庭・町内会館等で調理したものの提供はできません。

<①、②(お菓子・缶入りの飲み物等を仕入れて提供する場合)の要件>

- ・販売する食品には必ず食品表示法に定められた「表示」がされていること

※原則として名称、原材料名、添加物、アレルギー、消費期限、保存方法、製造者の氏名または名称及び製造所の住所、栄養成分表示の記載が必要です。

(食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドラインを遵守すること)

「消費者庁 栄養成分表示」[検索](#)

### イメージ1 弁当

名称：〇〇弁当

原材料名：ご飯(米(国産))、ハンバーグ(卵・小麦を含む)、ポテトサラダ(卵を含む)、その他おかず(小麦・卵・大豆を含む)

添加物：調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102)、保存料(ソルビン酸K)

消費期限：2022.11.5

保存方法：直射日光及び高温多湿を避けて保存

製造者：〇△株式会社  
横浜市青葉区△町△-△

### イメージ2 お菓子

名称：焼き菓子

原材料名：小麦粉、砂糖、バター、...

添加物：膨張剤、香料

消費期限：2022.11.20

保存方法：高温多湿を避けて常温保存してください

製造者：〇〇〇株式会社  
横浜市青葉区〇町〇-〇

### イメージ3 栄養成分表示

食品単位当たり

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

<扱う食品についての注意事項>

- 1 家庭や町内会館等で調理したおにぎり・いなり寿司・サンドイッチ等の販売行為は禁止する。（営業許可施設以外での調理全般が不可）  
営業許可施設から仕入れたおにぎり・パン・菓子などの販売については、包装したものを原則とし、食品表示法に定められた「表示」があるものとする。
- 2 生肉・生魚（味付品含む）、乳類（牛乳・ヨーグルト等）、カットフルーツやカットサラダなどの「生もの」の提供や販売は禁止する。
- 3 完成されたものを販売すること。（現場での調理調整も不可）
- 4 保管や移動、販売時は適切な温度管理を行うこと。（店での保管時含む）
- 5 飲み物の提供については、缶やペットボトル入りで、食品表示法上の表示がなされた飲み物のみ可とする。カップや蓋付き容器等に淹れて提供することはできない。
- 6 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、アルコール類の提供は禁止する。

<衛生管理についての注意事項>

- 1 衛生管理・保険等については各店舗の責任において対応すること。
- 2 売れ残り、ごみ等は必ず持ち帰ること。
- 3 はし、スプーン、持ち帰りのビニール袋等を必要に応じて用意すること。
- 4 マスクの着用、手指消毒等、衛生管理を徹底すること。
- 5 飲食物の提供に関わる従事者については、健康の管理を徹底すること。（手指に切り傷のある人、風邪に似た症状、腹痛・下痢等の胃腸炎症状のある人は、食品を取り扱う作業を避けること）
- 6 商品の納品伝票、商品の内容、製造数、販売数等を記録し、一定期間保管すること。
- 7 販売時間をもとに、購入者が口にするのはその数時間後になることを考慮したうえで、製造を行うこと。
- 8 購入者に対して帰宅後速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供すること。

<その他注意事項>

- 1 募集要項に記載した項目が守られていないと判断した場合は、販売中止を指示することがあります。
- 2 要冷蔵の食品を扱う場合など必要な場合は、出店者は保冷剤や氷、クーラーボックスなどを用意し、保冷出来るようにし、温度計で保管時の温度の管理を行ってください。