

令和6年「第41回中仙道武州蕨宿場まつり」 宿場青空ふりいまあけっと参加募集のご案内

昭和59年に産声を上げた「中仙道武州蕨宿場まつり」も、お陰様を持ちまして第41回を迎えることとなりました。

「宿場まつり」のコンセプトである「見るまつりから参加するまつりへ」のとおり、参加者同士のコミュニケーションを図る上でも格好の催事になるものと確信しております。下記のとおり宿場青空ふりいまあけっとの参加受付を行いますので、奮ってご参加ください。

記

開催日時 令和6年11月3日（日・文化の日） 9時30分～17時
雨天決行（悪天候の場合は内容を変更します）

参加費 1コマ（歩道部分で幅3メートル程度）3,000円 お一人2コマまで
◆「リサイクル品」出店 : コマ代のみ（1コマ/¥3,000）
◆「飲食物」・「その他」出店 : コマ代 + 道路使用許可申請書証紙代（¥2,500）

出店区分	内容	1コマ	2コマ
リサイクル品	まだ使える不用品を他の人に提供して、活用をはかること 同じ商品の多数出品はリサイクル品除外「その他」とする	¥3,000	¥6,000
飲食物	飲み物（アルコールは不可）、食べ物（加熱した物に限る）	¥5,500	¥8,500
その他	手作り品、新品等（化粧品は不可）		

※駐車場(三学院)をご利用の方は1台につき別途1,000円をお支払いいただきます。

参加資格 蕨市在住・在勤の方、市内各種団体優先とさせていただきます。

抽選会 日 時：9月30日（月）19時～
場 所：蕨市自治会館 1F（抽選会の申込及び不参加の連絡は必要ありません）
●初参加の方は、実行委員会で場所を決定いたしますので、説明会でご確認ください。

説明会 日 時：10月7日（月） 第1部14時～ 第2部19時～
第1部場所：蕨商工会議所 3F 会議室A
13時30分から受付 14時00分より説明会
第2部場所：蕨市立中央公民館 1F 集会室
18時30分から受付 19時より説明会

注意：警察に提出する道路使用許可申請書の作成、参加費のお支払いをしていただきますので、必ず出席してください。

（代理人OK）事務局による代筆は、一切行いませんので、欠席された方はキャンセルとみなします。

問合せ及び申込み先 蕨市観光協会 蕨市中央1-8-5 TEL：048-434-5601
平日10時～16時（土・日・祝 休み） e-mail：kankoukyoukai@warabi.ne.jp

申込み：観光協会まで郵送又は持参してください 締切り：9月24日（火）必着

道路使用料の免除の条件

- * 家庭で不要な物等のバザー・リサイクル品(まだ使える不用品を他の人に提供して活用を計る事)は、道路使用料が免除されます
- * 同じ品物が多数ある場合や、友人の店が閉店し品物などを譲り受けた品などはリサイクル品として認められないので、道路使用料が必要となります

警察へ道路使用料（2,500円）をお支払いする方

- * 「飲食物」・「その他」を取り扱う方
- * 「その他」とは、手作り品、新品等（酒類・電気製品は出店できません）

「中仙道武州蕨宿場まつり」青空ふりいまあけっと

《 申 込 書 》

団体名(団体の方)				No.
代表者氏名			電話	
			e-mail	
住 所	〒		駐車場 (1,000円)	要 ・ 不要
出店内容			コマ数	1コマ ・ 2コマ
出店区分	リサイクル ・ 飲食物 ・ その他 ()			
説明会希望	1部 (14時～) 2部 (19時～)	※合計金額	¥ _____	

(○をつけてください)

※参加費の表でご確認ください

●保健所への届け出の為、飲食出店の方は必ずご記入ください (必須)

取扱食品	(例) 焼きそば
食品の取扱方法 (調理工程・販売等) ※詳細を記入してください	(例) ○○公民館の調理室で下処理としてキャベツをカット。 肉はカットされたものを購入。 当日はクーラーボックスで冷蔵して持参。 鉄板でよく炒めてパックで提供。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">前日調理は行わない</div>
予定食数	(例) 200食

※お寿司、キュウリの一本漬け等生ものは不可。食べ物は当日加熱した物に限ります。※アルコールは不可。
※別添「保健所の臨時出店における注意事項」を必ずお読みください。
※申込以後、出店内容の変更は出来ませんのでご注意ください。

<別添> 埼玉県南部保健所より (必ずお読みください)

臨時出店における注意事項

1 臨時出店において製造、加工又は調理できる食品は、衛生上原則別表に掲げるものとしている。その他、次の点についても留意する。

(1) 生もの(刺身等)を含まないものであること。

(2) 臨時出店する場所において、原材料の下処理及び仕込み等を行わないものであること。

なお、原材料の下処理及び仕込み等を行う場合は、営業許可を受けた施設又は清潔な調理・加工施設で行い、かつ、臨時出店における調理直前まで温度管理がなされたものであること。

(3) 客への提供直前に加熱工程を有するものであること。ただし、かき氷、果実チョコ等のいわゆるトッピング行為はこの限りでない。

(4) 使用する氷は水道事業等により供給される水又は飲用に適する水(原則として水道水とする。以下同じ。)を用いて製氷されたものであること。

2 出店者の中で別表に掲げる食品以外を製造・加工又は調理する場合には、その工程をよく保健所に相談し衛生上の問題発生を防止する。

3 出店者は、臨時出店において単に食品を仕入れて盛り付け等調理行為を行わず提供する場合にあっては、次の事項に留意する。

(1) 食品衛生法第五十五条に基づく許可を受けた、又は第五十七条に基づく届出をした施設で製造されたものであること。

※ 食品衛生法第五十五条

公衆衛生に与える影響が著しいものとして政令で定められた営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。

食品衛生法第五十七条

食品衛生法第五十五条の許可を要する営業及び公衆衛生に与える影響が少ないとして政令で定められた営業等を除き、営業を営もうとする者は都道府県知事に届け出なければならない。

(2) 衛生上支障がない場合を除き、容器包装に入れられたものであること。

(3) 適正な表示がされているものであること。

(4) 表示されている賞味期限、保存方法等を遵守できるものであること。

4 臨時出店の届出を行った者が公衆衛生上講ずべき措置は次のとおりとする。

(1) 臨時出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように維持すること。

(2) 調理する場合は近くに手洗い設備を設け、手洗い設備には手指等の消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

(3) 使用水は水道事業等により供給される水又は飲用に適する水であること。

(4) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

(5) 食品及び器具又は容器包装は、常に衛生的に取扱うこと。

(6) 食品の保管は、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。

(7) 食品の前日調理は行わないこと。

(8) 食品を取り扱う者は、清潔な衣類を着用すること。

(9) 食品を取り扱う者は、爪を短く切り食品を取扱う前及び用便後には手指等の洗浄及び消毒を行うこと。

- (10) 食品を取り扱う者は、健康状態の把握に十分留意すること。また、事前に検便を実施することが望ましいこと。
- (11) 食品を取扱う者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、食品等に直接接触する作業をしないこと。

別 表

分類	食品の名称(例)
煮物類	おでん、煮込み、汁物、玉こんにゃく
焼き物類	肉類の焼き物、魚介類の焼き物、焼き餅、野菜類の焼き物、焼き餃子、フランクフルト、ピザ、カステラ、焼きだんご、焼きまんじゅう、煎餅、今川焼、ホットク、ローストナッツ
揚げ物類	フライドポテト、コロッケ、揚げ餃子、揚げもんじゃ、フライ、ゼリーフライ、空揚げ、みそポテト、天ぷら、揚げドーナツ、揚げまんじゅう、カレーパン、チュロス、揚げパン、ドッグ
蒸し物・ゆで物類	野菜類の蒸し物、野菜類のゆで物、みそ田楽、蒸し餃子、水餃子、蒸しまんじゅう、蒸ししゅうまい、
たこ焼き・お好み焼き類	たこ焼き、お好み焼き、もんじゃ焼き、チヂミ
麺類	ラーメン、かけそば、かけうどん、焼きそば、焼うどん
あめ類	べっこうあめ、果実あめ、カルメ焼き
ボン菓子	ボン菓子
ポップコーン	ポップコーン
かき氷	かき氷
果実チョコ	果実チョコ