キッチンカー用

※提出書類等のチェック表（キッチンカー）		
チェック	提　出　書　類　等	摘　要
□	出店申込書	全ての申込者
□	提供食品の概要　（様式１）	飲食の提供がある場合
□	誓約書　（様式３）	すべての申込者
□	出店参加者名簿（本人確認証写添付）（様式４）	全ての申込者
□	営業許可証及び車検証	キッチンカー及び保冷車
□ その他 酒類の販売を行う場合は、税務署への申請手続きに必要な書類等をご準備いただきます		

出店に関する注意事項（出店要領参照）

①　出店者の駐車場は、実行委員会で指示するので決められた場所に駐車して下さい。

②　保冷車およびキッチンカーを会場内に駐車する場合は、出店場所が指定されます。また、会場内でのアイドリングは厳禁ですので、ご注意ください。

③　出店者の起因による貸与の備品・設備等の破損は、出店者で修復して下さい。

④　ガス（プロパンガス等）、電化製品は、各出店者で用意して下さい。

⑤　火気（プロパンガス・電気等）を使用する場合は、消火器を用意して下さい。

※消火器は粉末ＡＢＣ消火器 10 型　※消火器の使用期限切れに注意

⑥　出店区画内から出るゴミについては、出店者で持ち帰り処理して下さい。

⑦　油やタレ、プロパンガスなどを使用する場合は、シートを引くなど汚れ、裂傷から地面を保護してください。（厳守）

⑧　祭り翌日　８月３日（月）の会場清掃は出欠確認を行いますので、必ず出労してください。＜集合時刻については出店者説明会でお知らせします。＞
※各出店者１名以上は参加することとし、不参加の場合は今後の出店をお断りします

⑨　出店者は祭りの途中で営業を休まずに、午後８時００分までの継続営業をお願いします。

⑩　売買等におけるトラブル、物損や盗難等の事故は、全て当事者間で解決することとし、主催者は一切の責任を負いません。

⑪　荒天等による中止の場合でも、出店料、材料代等の経費負担（補填）は行いません。

⑫新型コロナ感染防止対策については主催者の指導に従うこと。

基本的な感染対策、来場者と対面で接する場合はマスクの着用を推奨しています。

第１５回北杜ふるさと祭り出店申込書(キッチンカー)

北杜ふるさと祭り実行委員会　宛

出店要領を確認し、了承のうえ出店の申込みをします。

令和８年　　月　　日

事業所名			
住　　所			
代表者氏名		担当者	
担当者連絡先 ＦＡＸ メール	携帯電話　（　　）－（　　）－（　　） ＦＡＸ　（　　）－（　　）－（　　） ＿＿＿

【様式１　別紙】

提　供　食　品　の　概　要

店舗名		現場責任者		緊急連絡先	住　所： 氏　名： 電　話：

提供食品	食数	事前の仕込み日時・場所	現場での調理方法	現場における保管方法	現場の調理人数	仕入れ先
【記入例】 〇〇〇〇	〇〇食	当日午前〇時　自社調理室	なし	パック詰め	２人	〇〇〇食品

【様式３】

令和８年　　月　　日

第１５回北杜ふるさと祭り実行委員会　　御中

所在地

出店者名（屋号）

（ふりがな）

代表者氏名　　㊞

生年月日　　年　　月　　日

誓　約　書

第１５回北杜ふるさと祭りの出店（展）申請にあたり、関係法令・出店要領を遵守するとともに、下記事項について誓約します。

この誓約が虚偽であり、またはこの誓約に反したことにより、当方が不利益を被ることになっても、異議は一切申し立てず、それにより生じた一切の損害賠償の責を負います。

なお、申請内容の確認のため、北杜ふるさと祭り実行委員会又は北杜市が必要と認める場合には、私が提出した申請書類について関係官庁に調査、照会することを承諾します。

記

１．当社（私）は暴力団による不当な行為の防止等に関する法律（平成３年法律第 77 号）第２条第１項第６号に規定する暴力団員（以下「暴力団員」という。）または、暴力団員でなくなった日から５年を経過しない者（以下「暴力団員等」という。）がその事業活動を支配する法人（者）ではありません。

２．当社（私）は暴力団員等をその業務に従事させ、またはその業務の補助者として使用する恐れのある法人（者）ではありません。

３．当社（私）は役員または使用人について、暴力団員または暴力団員等と社会的に非難されるべき関係はありません。また、これらの者から不当な要求を受けた場合は、速やかに警察に通報します。

４．まつり翌日の清掃には必ず参加します。

担当者氏名	
担当者所属	
ＴＥＬ	

【様式４】

出　店　参　加　者　名　簿

出店者名：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

当日、販売等に携わる方をご記入ください。

	ふりがな 氏　名	生年月日	住　所	※備考
1				出店責任者
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

＊誓約書に添えて、本名簿を提出願います

＊出店参加者全員の顔写真（２×３ｃｍ）又は運転免許証の写し（カラー）を添えてください

イベント等における食品取扱いの指導指針（抜粋）

保 健 所

１ 目的

バザー、学園祭、農協まつり、健康まつり等（以下「イベント等」という。）において、不特定又は多数の者に提供する飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

２ 届出

イベント等の主催者に対し、開催日より１４日以前に、イベント等会場の所在地を管轄する保健所に提出し指導を受けるものとする。

３ 食品、器具、施設等の衛生管理に関する指導事項

次に掲げる事項を遵守するよう指導すること。

⑴ 食品、器具等の衛生管理

・ 食器、ハシ、フォーク、スプーン等は、合成樹脂製、紙製等とし、会場での使用は一回だけとすること。ただし、再利用が可能な食器等は、洗浄・消毒の能力が十分ある施設で洗浄・消毒を行った後に再度使用すること。なお、消毒は熱湯（８５℃以上）使用が望ましい。
・ 会場では、簡易な調理行為のみとすること。
・ 仕込み作業は会場では行わないこと。
・ 仕込み作業を行う場所は、提供する食品を調理する能力が十分にあり、衛生的な管理が行われている食品衛生法に基づく許可営業施設又は公共施設の調理室等であること。

※ 公共施設の調理室等とは、次の施設等をいう。

公民館、市民センター、給食センター、学校等の調理室

※ 「仕込み」とは次の行為をいう。

食品の洗浄、細切、調味、整形、下ゆで等又は豚汁、カレー等の調理

⑵ 施設、設備等の衛生管理

・ テント等にあっては、屋根及び三方が閉鎖できる構造が望ましい。
・ 保存の方法の基準が定められている食品を提供する場合は、電気式冷蔵庫等を設置し、温度計により温度管理を行うこと。なお、冷蔵庫を設置できないときは、冷蔵保管容器に温度計を備えて、温度管理を行うこと。
・ 保存方法が記載された食品を販売する場合は、保存方法が遵守できる設備を備えること。なお、日光が直接食品等に当たらない構造が望ましい。
・ 使用水は、水道水又は飲用適の水が蛇口等で十分に供給できること。
・ 流しは、使用しやすい位置に設置すること。
・ 手洗い設備には、洗浄剤及び消毒液を備えること。
・ 排水は、環境汚染のないよう既存の排水施設又は排水タンク等で衛生的に処理すること。
・ 食物残渣等は、フタ付きの不浸透製の容器を設置して衛生的に処理すること。
・ 使用後の食器類を廃棄し、又は回収するための容器を十分に備えること。

⑶ 販売する食品の衛生管理

・ 容器包装に入れられた食品を販売するときは、食品衛生法、ＪＡＳ法等に定められた表示の基準を満たすこと。
・ 保存方法が記載された食品を販売する場合は、購入者に対し、持ち帰り方法等を説明する。
・ 弁当の販売は、保冷車等によることが望ましい。
・ 魚介類及び食肉の販売は、移動販売車によることが望ましい。

４ 取扱い食品の品目

取扱う食品の品目は概ね次の範囲のものとし、例示品目以外の食品であってその形態、内容等が

例示品目に類似する食品の範囲と認められるものにあっては、同等の取扱いを行うよう指導すること。

なお、次に掲げる食品の販売は行わないよう指導すること。

・ 生食用食肉、生食用魚介類
・ 生クリームを使用した生菓子、サラダ等の保存性の低い食品

① 会場で加熱調理を行い、その場で飲食させるもの

・ めん類：ラーメン、うどん、そば、やきそば、ほうとう等
・ 焼き物類：焼き鳥、イカ焼き、焼き貝、焼き魚、肉の串焼き等
・ お好み焼き類：お好み焼き、たこ焼き、タコス等
・ 茹で物、蒸し物：じゃがバター、シュウマイ等
・ 揚げ物：フライドチキン、フライドポテト、串カツ、コロッケ等
・ ソーセージ類：フランクフルトソーセージ、アメリカンドック等
・ 餅類：磯辺巻、きなこ餅等
・ 飲料類：コーヒー、紅茶等
・ 焼き菓子類：今川焼き、たい焼き等
・ 揚げ菓子類：大学芋、ドーナッツ等
・ 蒸し菓子類：蒸しまんじゅう、あんまん等
・ その他：クレープ、わたあめ、ポップコーン、焼きトウモロコシ

※ クレープに用いる生クリームはあらかじめホイップしてある既製品を会場で冷蔵保存して使用するよう指導すること。

※ 会場での餅つきを禁止するものではないが、過去の食中毒の原因食品が不衛生な餡であったことが多いので、餡は餡類製造業の施設で製造した製品を使用するよう指導すること。
また、餡の取り扱いについては餅だけでなくたい焼き、今川焼き等その他に餡を使用する食品も同様とすること。

② 会場で加熱以外の調理を行い、その場で飲食させるもの

・ ところてん
・ かき氷
・ 果実菓子類：チョコバナナ、りんご飴等
・ 巻きずし（干瓢等を巻く行為のみ）

③ 会場で加温し又は冷却し盛り付け等を行い、その場で飲食させるもの

・ 煮物類：豚汁、おでん、もつ煮込み等
・ カレー類：カレーライス、シチュー等
・ お汁粉類：お汁粉、ぜんざい等
・ 酒、ジュース類：日本酒、ビール、ジュース、甘酒等

④ 会場で物品の販売として行うもの

・ 食肉：包装食肉（生食用を除く。）
・ 食肉製品：ソーセージ、ベーコン等
・ 魚介類：包装魚介類（生食用を除く。）
・ 魚介類加工品：干物等
・ 弁当類：幕の内弁当、稲荷寿司、おにぎり等（会場での弁当調整は衛生上好ましくないことから、弁当類は物品販売として行うよう指導すること。）
・ パン類
・ 団子菓子類：草団子、柏餅、桜餅等
・ まんじゅう類
・ アイスクリーム類
・ 乳類（基本的には長期保存可能品とする。）
・ 缶詰・びん詰類
・ 煮豆・佃煮類
・ ジャム、ソース類
・ 野菜、果実等