

第 34 回美浜区民フェスティバル 模擬店出店者募集要項

この募集要項は、美浜区民フェスティバルにおいて模擬店出店者を募集するにあたり、必要な事項を定めたものです。応募にあたっては、必ず本募集要項の内容をご確認いただき、同意のうえ、申込書を提出してください。

1 第 34 回美浜区民フェスティバル概要

- 日 時：令和 8 年 10 月 4 日（日） 9 時 30 分～14 時 00 分
- 会 場：稲毛海浜公園
- 出店時間：9 時 30 分～14 時 00 分

2 応募区分及び応募資格

（１）町内自治会・福祉団体枠

【応募資格】

- ・区内で活動する町内自治会または福祉団体であること

（２）一般枠

【応募資格】

以下の全てに該当する者

- ・区内在住・在勤の個人または団体（法人）であること
- ・過去に開催した美浜区民フェスティバルまたは千葉市内で開催された同規模のイベント等に、2 回以上の出店実績があること

※販売品目は食品に限ります。

3 募集区画数

18 区画（1 区画当たり：奥行 4m×幅 6m）

※出店者は選考により決定します。

4 出店料

1 区画 4,000 円

《特記事項》

次の①～③の場合には、出店料の返金を行います。出店料の返金には、出店許可証及び通行証（②の場合）並びに領収書が必要となりますので、これらの書類は大切に保管してください。

- ① 選考の結果、出店をお断りする場合、8 月 31 日（月）までにお知らせします。出店料を返金しますので、領収書をお持ちいただき、9 月 17 日（木）までに事務局窓口までお越しください。

- ② 出店者側の都合により出店できなくなった場合、9月17日（木）までにキャンセルの手続きをしてください。9月18日（金）以降のキャンセルは、出店料の返金はできませんので、ご了承ください。なお、返金の際には、出店許可証、通行証及び領収書をお持ちください。
- ③ 美浜区民フェスティバルが中止となった場合は、出店料を返金しますので、10月16日（金）までに事務局窓口までお越しください。なお、返金の際には、領収書をお持ちください。また、仕入れた品物等の補償はできませんので、ご注意ください。

5 応募方法

別紙「第34回美浜区民フェスティバル 模擬店出店申込書」に必要事項を記入し、事務局窓口へご持参ください。その際に出店料のお支払もお願いします。

なお、応募は1個人・1団体につき2区画までです。別の申込者との出店場所の隣接希望は受け付けません。

6 応募期間

- 日程：令和8年8月3日（月）～8月14日（金）（土・日曜日・祝日除く）
- 時間：9時00分～17時00分

7 出店者の決定

出店内容や過去の実績等を考慮し、実行委員会にて選考を行い、8月31日（月）までに結果をお知らせする予定です。

なお、応募多数の場合は、町内自治会・福祉団体枠の応募者を優先します。

8 模擬店説明会への参加【必須】

下記日程のとおり模擬店説明会を開催します。必ずご出席ください。

- 日程：令和8年9月10日（木）
- 時間：14時00分～15時00分
- 場所：美浜区役所4階講堂

9 出店に係る手続き【必須】

出店の内容について、実行委員会に取りまとめ保健所及び消防署へ届出を行います。

令和8年9月4日（金）までに、事務局へ下記書類を提出してください。

- ① 出店者及び取扱食品等一覧表（出店申込時に用紙をお渡しします）
- ② 食品営業許可証の写し
- ③ 腸内細菌検査結果報告書

10 出店場所の決定

出店場所については実行委員会にて抽選を行い決定します。

抽選結果については模擬店説明会にてお知らせします。

11 出店許可証と通行証

模擬店説明会にて、出店許可証と通行証をお渡しします。通行証は1区画につき2枚発行します。

12 出店物の搬入・搬出時間

- 搬入時間：令和8年10月4日（日）7時30分から9時00分まで
- 搬出時間：令和8年10月4日（日）14時00分から15時00分まで

《特記事項》

- ① 搬入・搬出の際は、必ず通行証を提示してください。
- ② 設営に伴う資機材や荷物の搬入出は、実行委員会の指示に従い、必ず決められた時間内に行ってください。搬入搬出時間外の車両通行は危険ですので、絶対にお止めください。
- ③ 会場内を車両通行する際は、必ずハザードランプを点滅させ、時速10km以下の最徐行で走行してください。
- ④ 搬入・搬出とも出店者が行ってください。
- ⑤ 搬入車両は荷物を降ろしたあと、速やかに移動し、必ず指定された駐車場（千葉市地方卸売市場）に駐車してください。その他の駐車場には駐車できません。

13 注意事項

（1）飲食物の販売について

- ① 関係法令を遵守のうえ、特に衛生面に細心の注意を払ってください。また、別紙「イベント等において食品を提供する場合の注意事項」も遵守してください。
- ② 模擬店を出店する個人・団体（法人）は、販売する食品の食品営業許可を持っていることが条件です。（町内自治会等の地域団体は除く。なお、地域団体が否かの判断は、実行委員会が行います。）
- ③ 事前に申請した品目以外の販売は、認めません。予定する品目は、必ず9①の「出店者及び取扱食品等一覧表」に記載し、期限までに提出してください。
- ④ 飲食物の出店可否が不明なものについては、事前に千葉市保健所食品安全課（Tel：043-238-9934）へお問い合わせください。
- ⑤ 食品衛生面に特に気を付けてください。万一、食中毒が発生した場合でも実行委員会は一切責任を負いません。
- ⑥ 食品の取扱いに従事する者は、全員事前に腸内細菌検査を受けてください。腸内細菌検査結果が不適の者、手指に傷のある者、体調の悪い者は食品を取扱わないでください。
- ⑦ 申込内容に虚偽があった場合は、出店許可を取り消す場合があります。

（2）火気の使用について

- ① 火気・発電機を使用する場合は、千葉市火災予防条例を遵守してください。
- ② 熱源（発電機、プロパンガス、炭火に限る）と消火器は、出店者が用意してください。なお、発

電機を使用する場合、会場内での給油は絶対に行わないでください。また、会場へのガソリン携行缶の持ち込みは禁止です。

- ③ 火気付近では、防災物品（テント、のぼり等）を使用してください。
- ④ 強風の可能性があるため、火気等に十分注意してください。

（３）出店について

- ① 出店物の価格は市価より安く設定してください。
- ② テントに出店許可証及び食品営業許可証を掲示してください。
- ③ 出店に必要なもの（台車、テント、テーブル、器材等）は各自用意してください。
- ④ 水は各自で用意し、会場内の水道は使用しないでください。
- ⑤ 記録のため、出店の様子を撮影します。翌年度以降の参考にするとともに、ホームページや市政だより等に掲載する場合がありますので、ご承知おきください。

（４）出店者の責任・義務

- ① 会場内外におけるトラブル・事故等が発生した場合や購入者からの苦情等については、出店者自ら責任と費用をもって対応してください。実行委員会及び千葉市は一切の責任を負いません。
- ② 実行委員会・警察・消防・行政等により指導があった場合には、それに従ってください。
- ③ 他の出店者や参加者等に迷惑をかける行為や会場等において主催者の指示に従っていただけない場合は、即時退去していただくとともに、翌年以降の出店をお断りします。
- ④ 出店終了後は、出店者が責任を持って清掃し、出店場所の原状回復を行ってください。なお、著しい汚れや損傷等、原状回復工事が必要と判断される場合は、それにかかる諸経費等について、出店者に負担していただきます。
- ⑤ 出店者から出るごみは、各自持ち帰ってください。
- ⑥ 出店場所には、常に大人１名以上を配置してください。
- ⑦ 出店終了時刻（１４：００）に販売を終えることができるよう、閉店間際は最終購入者の案内を確実に行ってください。
- ⑧ 必要に応じて感染症防止対策に取り組んでください。

申込先・問合せ先

〒261-8733

千葉市美浜区真砂５丁目１５番１号

美浜区民フェスティバル実行委員会事務局

（美浜区役所３階 地域づくり支援課内）

Tel：043-270-3122 ／ Fax：043-270-3191

Eメール：chiikizukuri.MIH@city.chiba.lg.jp

【イベント等で食品を提供する場合のチェックリスト】

ー 実施前にチェックしましょう ー

- ☐ 調理する食品は、調理工程が簡単で、加熱して提供するものですか？
- ☐ 前日調理や自宅で調理した食品の持ち込みはないですか？
- ☐ 食材の保管場所（クーラーボックス等）に温度計は設置していますか？
- ☐ 食材の表示の保存温度を確認して、食材を保管していますか？
- ☐ 食材の保管場所（クーラーボックス等）の温度は、適正ですか？
- ☐ 調理する人の体調チェック（下痢・嘔吐・発熱等）はしましたか？
- ☐ 清潔な服装で調理を行っていますか？
- ☐ 髪の毛などは束ねて、身だしなみは整っていますか？
- ☐ 常に手洗いができる設備が近くにありますか？
- ☐ 手洗い設備に、石鹸と消毒薬が設置してありますか？
- ☐ 使い捨ての容器は、衛生的に保管していますか？
（収納できるプラスチックケース等に入れていますか？）
- ☐ ふた付きのゴミ箱は設置していますか？



＜許可営業者の場合＞

- ☐ 食材の入手先のリストや食品を取り扱う人の名簿は作成しましたか？
- ☐ 食品営業許可証、食品衛生責任者証は見やすい場所に掲示されていますか？
- ☐ 万一食中毒が発生した場合の対処方法（受診勧奨、保健所への通報など）整理されていますか？
- ☐ 検食は保存しましたか？

【イベントにおいて食品を提供する場合の注意事項】

千葉市保健所食品安全課

1 営業許可

- (1) 食品営業許可を要さない食品販売でも、食品の衛生対策を行ってください。
- (2) 食品衛生法改正前に許可を取得された方
許可証に記載されたものに限定されています。
- (3) 食品衛生法改正後に許可を取得された方
「屋台、露店等での飲食店営業」での取扱品目は、「屋台・露店等での飲食店営業取扱要綱に規定する加熱及び非加熱調理食品のうち1品目及び飲料に限る」に限定されています。
- (4) 食品営業許可証及び食品衛生責任者の氏名を施設内の見やすい場所に掲示してください。

2 食品従事者

- (1) 手洗いを励行しましょう。
→用便後、調理前や食材が変わる時などに手を洗い、消毒をしましょう。
施設内に水道設備がない場合は、手指用アルコールプーを設置してください。
- (2) 食品を取り扱う人は、当日の体調チェックを必ず実施しましょう。
→当日、吐き気、嘔吐、下痢など普段と違う症状がある人や本人に症状がない場合でも家族に吐き気、嘔吐、下痢等の症状がある人がいた場合は、食品や調理器具などに直接触れる作業をしないようにしましょう。
- (3) 手や指に傷がある場合は、必ず手袋を着用しましょう。

3 食品の取り扱い

- (1) 加熱調理食品は、しっかり火を通しましょう。
- (2) 調理から長時間経過した食品は提供しないようにしましょう。
→調理後から喫食までの時間が短いほど食中毒のリスクは減少します
- (3) 食品の販売及び食材の保存は適切に行いましょう。
→表示の保存温度を確認して、適正な温度管理を行いましょう。温度計を設置して冷蔵庫（冷凍庫）内の温度を記録しましょう。
- (4) 食品を販売する時は、直射日光のあたる場所は避けましょう。
- (5) 毛髪、虫などの異物の混入に十分注意しましょう。
- (6) 万一食中毒が発生した場合に備えるため、検食の保存に努めましょう。

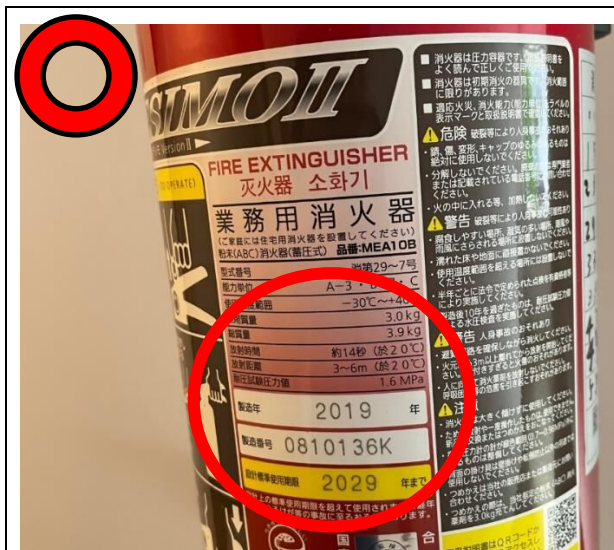
4 事故発生時

食品に係る事故が発生した場合の連絡体制をあらかじめ確認しておきましょう。
また、事故が疑われた場合には、速やかに千葉市保健所食品安全課にご連絡ください。（緊急連絡先：043-238-9935） ※土日、祝日もつながります。

催し開催時の防火安全チェックシート

1 消火器の準備・発災時の対策

- ☐ こんろ、調理器具、携帯発電機などを使用する場合は、変形や錆びがない消火器を準備する。粉末消火器は、容器を振るなどして薬剤の固着がないか確認する。
※消火器とは、規格省令に規定する消火器(住宅用消火器を除く。)でありエアゾール式簡易消火具は該当しません。
- ☐ 避難通路や防火水槽・消火栓等消防水利の妨げになる場所には設置しない。
- ☐ 災害発生時の避難誘導や消防隊等の誘導について事前に担当者を定めるなど計画すること。
- ☐ 傷病人発生時における救護所を確保すること。
- ☐ 強風等で露店やテントが倒壊・飛散しないように固定する。
- ☐ 電源は、仮設の電気引き込み工事を実施するなど商用電源を使用する。
(商用電源を使用できない場合は、必ず3をチェックしてください。)



- ☐ 消火器はサビ、変形がなく使用期限内のものを準備してください。



- ☐ 避難の妨げにならない場所に設置してください。(標識があるとさらにわかりやすくなります。)

2 LPガスボンベ・対象火気器具等の取扱い

- ☐ ボンベは、火気から離れた直射日光の当たらない通気性の良い場所に設置する。
- ☐ ボンベは、安定した場所に転倒しないよう設置するとともに観客席等と距離を取る。
- ☐ コンロの周囲は可燃物から15cm以上、上方1m以上の距離を保つ。
- ☐ 対象火気器具等の周囲は常に整理及び清掃に努める。
- ☐ ゴムホースは適正な長さで、ひび割れ等の劣化のない専用のものを使用する。
- ☐ 対象火気器具等とホースの接続は確実に、ホースバンドで固定する。
- ☐ 1本のボンベから2つ以上の機器に分岐しない。(それぞれに開閉栓を設けた場合を除く。)



☐ 直射日光を避け、平らで安定した場所に固定してください。



☐ 樹脂製のテーブルは可燃物です。やむを得ず不燃ボードを敷いて対応する場合は、台全体を不燃ボードで覆うようにしてください。



☐ メニュー表や電気配線が火気器具の上方1、周囲15cmに重なっていませんか。



☐ 防災シートであっても火気器具の上方1m、周囲15cmに重ならないようにしてください。

	
□ 不燃ボードをつい立にしても、火気器具の上方1m、周囲15cmは可燃物から離してください。	□ キッチンカー内も火災危険は同様です。火気器具の上方1m、周囲15cmを目安に可燃物から離してください。

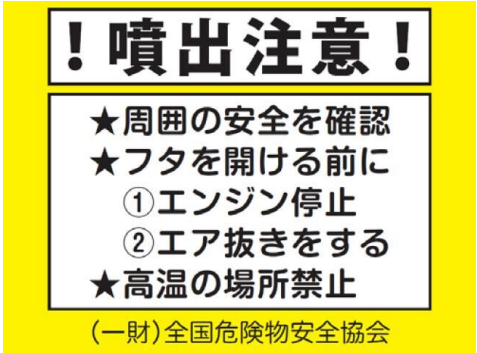
3 ガソリン等の貯蔵・取扱いについて

(1) 保管・取扱いの一般的な注意事項

- ガソリン等の保管又は取扱い場所では、みだりに火気を使用しない。(ライター、たばこ)
- 容器は消防法令に適合した金属製容器等を使用し、キャップを確実に締める。
- 容器は、火気や高温部から離れた、直射日光の当たらない通気性の良い床面で保管する。
- ガソリン等を保管又は取扱う場合は、観客席等から十分に安全な距離を取る。
- 開口前の圧力調整弁(圧抜き)の操作等は、容器の取扱説明書等に従い適正に行う。

(2) 携帯発電機の使用

- 携帯発電機の運転中の燃料補給は絶対に行わない。
- イベント開催中は会場内での給油は行わない。やむなく、給油をする場合は、周囲に火気のないことを確認し、観客席等から十分に安全な距離を取る。

	
□ ガソリン携行缶は直射日光や、発電機からの高温の排気を避けられる場所に保管してください。	□ ガソリン携行缶は、使用方法をよく確認し、使用しない場合は持ち込まないようにしてください。

⚠ ガソリン携行缶の危険性を動画で確認してください。

平成25年8月、京都府福知山市の花火大会会場において、ガソリン携行缶の取扱いが不適切であったために、3名が死亡、50名以上が重軽傷を負いました。

事故の原因は、直射日光と発電機からの排気ガスにより、ガソリン携行缶の温度が上昇していたにも関わらず、エア抜きをせずにメインキャップを開放したことにより、ガソリンが噴出し、露店の火気により引火したものです。

実験 ガソリン60℃で携行缶から噴出(東京消防庁) 2分45秒

<https://www.youtube.com/watch?v=SNwngOudpoc>



実験 減圧せず開放したら噴出(国民生活センター) 1分30秒

https://www.kokusen.go.jp/douga/data/vn-20210218_2.html



4 電気器具等の取扱い

- ☐ 熱を発生する照明器具等を可燃物の近くに設置していない。
- ☐ 照明器具、スイッチ、テーブルタップ等の充電部が露出したり、破損していない。
- ☐ 照明器具やコード等はしっかり固定され、踏みつけられたり引っ張られたりしていない。
- ☐ 定格電流の使用範囲内で使用している。
- ☐ 水気のあるところでは、防水対策をしている。
- ☐ 使用しないプラグは抜いており、ほこりや汚れがついていない。

※ _____部は、主催者等のチェック項目です。