

# ◆枚方宿くらわんか五六市 食品の出店について◆

平成29年11月更新  
※更新箇所は黄色部分

## 出店の流れ

① 五六市初出店  
もしくは  
今年 初出店  
の方は  
食品出店登録を！

## ② 必要許可 チェックシート

どの許可証が  
必要なのかを  
チェック  
しましょう！

Bad? Good?



露店営業許可証は  
出店当日掲示してください！

出店内容に一つでも食品を含む方は、  
まず食品登録をしましょう♪



新年ごとに食品出店登録が必要です。一度登録された方も毎年更新が必要です。一年の最初の出店お申込みの際に、①食品出店登録書・②出店申込み用紙・③必要な許可証等のコピーと合わせて、**郵送**で下記の送り先までお申し込みください。（※申込期間：出店月の前の月の1～10日必着）

野菜・果物・米等の農産物を  
加工せずに販売

許可は不要

茶葉・コーヒー豆を販売

加工する場合（焼いたり  
する場合は講習会修了  
書等の許可証が必要。

ポップコーン・焼き栗等を販売

焼き菓子・パン・ジャム

製造施設の許可証  
が必要

★現場調理  
珈琲・紅茶等の飲料を販売

露店喫茶営業許可証

★現場調理  
クレープ・ドーナツ・ワッフル等を  
店頭で調理して販売

露店菓子製造許可証

★現場調理  
パスタ・フォー・ビーフン等の  
麺類を調理して販売

露店飲食店営業許可証

★現場調理  
ハンバーガー・ホットドッグ・ピザ等  
の軽食を調理して販売

※講習会修了書とは、食品衛生責任者養成の講習会修了書の事

ペットフードの販売

農林水産省に  
製造届と住民票を提出

③出店不可の食品を  
チェックしましょう！

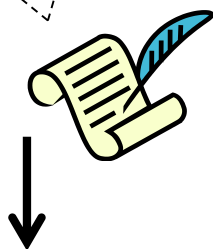


④許可証がいるもの  
・  
いないもの



許可証が不要でも  
食品登録は  
必要です！！

許可証不要でも  
原材料表示は  
しっかりと！  
原材料表示に  
ついては  
次の項目を  
確認！



## ◎注意事項◎

### ①さしみ・寿司・サラダなど

提供直前に加熱を伴わないものの調製・販売は×。

(酢漬け野菜も×。)

### ②クリーム類(生クリーム・カスタードクリーム・アイスクリーム類)は×。

### ③卵製品(キッシュ・プリン・ゆで卵・煮卵など)は×。

現場調理にてしっかり火入れする場合は OK。

→中心温度が 85 度 1 分以上

### ④チーズケーキ・ゼリー・ムース等 保存に保冷が必要なものは×。

### ⑤牛乳や生クリーム使用の飲み物は×。

豆乳やスキムミルクの使用は可能。(開封済みの豆乳は冷蔵保管する)

### ⑥アルコール類の販売は×。

### ⑦生肉・鮮魚・貝類の販売は×。

### ⑧米飯の販売は×。

(但し、飲食店営業許可(仕出し)を持つ業者が製造し、  
個包装・原材料表示がされたお弁当は OK。)

※ぜんざいなど煮込み系の販売は、露店営業許可証をお持ちで加熱し続ける事が条件で出店可。

※餅は、白餅の場合は許可不要。その他味付き餅は菓子製造業が必要。

## ◎許可証がいるもの◎

### ●焼き菓子・パン・ジャム：菓子製造許可が必要。

### ●お惣菜(佃煮・甘露煮・その他加工品)：許可が必要。

※真空パック又は容器+ラップ等で密閉に近い状態で  
常温での保存が可能なものに限る。

### ●飲料類：飲食店営業許可が必要。

※製造業者が製造した缶入りや瓶入りのものの販売は許可不要。

それをコップに移し替える行為は露店営業許可が必要。

フルーツや野菜を使用しジュースで作った

フレッシュジュースは販売禁止。市販の飲み物に果物の果汁を  
絞ったり果物のスライスを浮かべる事も禁止。

### ●弁当類：飲食店営業許可(仕出し)が必要。

※個包装・原材料表示・温度管理をお願いします。暑い時期の出品は  
お控えください。(弁当：おにぎり・サンドイッチを含む)

### ●ポップコーン・焼きいもなどの調理販売：講習会修了書が必要。

(焼きトウモロコシ・焼き栗・綿菓子なども同様。)

## ◎許可証のいないもの◎

### ●野菜・果物類(農産物を加工せずに販売)：許可証不要。

※フルーツをその場で皮をむいたり、カットフルーツにすることは×。

### ●茶葉・コーヒー豆類の販売：許可不要。

※試飲に関しても許可不要ですが、飲料として販売するなら  
飲食店営業許可または露店喫茶店営業許可が必要。

### ●はちみつの販売：許可不要。

⑤ 個包装・個別の  
原材料表示について

↓例

●名称	**のフィナンシェ
●原材料名	小麦粉、バター、卵
●賞味期限 (または消費期限)	2012年11月11日
●保存について	常温保存
●製造者氏名	**洋菓子店 (五六市子)
●製造者住所	大阪府枚方市五六町5-6
●製造者連絡先(TEL)	090-5656-****

販売する食品（現場調理品を除く）については、  
**製造場所にて個包装・封をして**  
個別に原材料表示を行ってください。

食品衛生法の定めにより、アレルギー被害防止の  
観点からも**個別の原材料表示**が  
義務付けられています。

五六市は野外で行うイベントですので、  
**会場での個包装、封などは絶対に行わないでください。**

上記ルール外の食品につきましては販売できず、  
お守り頂けない場合は退出して頂く場合も  
ございますのでご了承ください。

⑥ 現場調理の  
原材料表示について

現場調理品については、アレルギー被害防止の観点より  
**原材料の掲示**をお願い致します。

また、露店営業許可証は常にお持ち頂き、不定期で行う確認の際に  
お持ちでない場合は、即刻退出していただきます。

- ⑦・食品出店登録書
- ・出店申し込み用紙
  - ・必要な許可証のコピー  
を郵送

書類の不備あり→登録受付不可

次の出店申し込みの際に再度、食品出  
店登録と申し込みを行ってください。

選考  
抽選

不備なし→食品登録完了

当選

当選通知が届きます。(封書)  
次回からネット申し込み可。

落選

落選通知が届きます。(ハガキ  
申込の方以外はメール)  
次回からネット申込み可。

【送付先】

〒573-0031 大阪府枚方市岡本町10-10  
枚方宿くらわんか五六市実行委員会事務局(宮川宅) 宛

**※食品登録をした商品のみが、その年に出店可能な品目となります。記入漏れのないようお願い致します。**

※食品登録完了後の出店内容の追加・変更等は受付できません。

## ▲その他 当日の注意事項▲

- 現場での原材料の一次加工（野菜をきざむ、たこやきのタコを切る、など）はしない事。  
⇒許可施設で仕込んだ材料を持ち込んでください。出来るだけ下ごしらえの終わった材料を購入し使用する事が望ましいですが、自ら下ごしらえする場合は十分衛生面の確保された場所で行なって下さい。
- 清潔な調理器具・衣類を使用する事。
- 加熱は十分に行なう事。（中心部が85度・1分以上の加熱）
- 健康状態が不良な場合は調理に従事しない事。
- 従事者のネイルなど、異物混入の恐れのある行為はしない事。
- 従事前や用便後などは必ず手指の洗浄・消毒を行う事。  
⇒食品に直接触れる場合は、使い捨て手袋を使用する事が望ましい。
- お金と食品の取り扱いはなるべく別の人が行う事。
- さしみ・すし・弁当・サンドイッチなどの調製は×。
- 販売時に商品購入者へお店の連絡先が記載されたショップカードをお渡し下さい。
- 必ずテントをお持ちください。
- 火気使用の出店者は必ず消火器をお持ちください。
- 現場調理の方はゴミ箱を見えやすい場所に設置して下さい。
- かき氷や冷却用に使用した氷を植木に捨てないでください。（植木が枯れてしまいます。）  
民地等をお借りしていますので、使用後の事も考え行動してください。
- ドリンクにミントや輪切りレモンを添える事は不可です。
- 現場調理をされるお店は、他のトラブルにつながらないように考慮した上で必ずシートや段ボールなどを敷いて調理をしてください。シート等のご準備がない場合は出店できませんのでご注意下さい。
- 現場調理をされるお店は三方幕の設置をお願いいたします。平成30年4月開催日からは厳守となります。（それまではルール移行期間とします）
- ※ゴミやホコリが入らないようなものであれば、メッシュでも可。
- 会場周辺は住宅街ですので、近隣にお住まいの方に迷惑がかかるものは出品不可とさせていただきます。

※食品登録完了後、2回目からは五六市HPの応募フォームからお申込みいただけます。

※枚方保健所の「模擬店開催についての注意事項」もあわせてご覧ください。

<http://www.city.hirakata.osaka.jp/uploaded/attachment/48599.doc>

その他不明な点がございましたら以下の連絡先までお問い合わせ下さい。

五六市食品関係連絡先 070-5076-7192