

「第21回小野陣屋まつり」出店・展示要項（公募用）

1. 日時 令和7年11月9日（日）10時～16時（小雨決行）

2. 場所 小野商店街 アーケード下 南北800メートル
※出店場所は主催者側で決定させていただきます。

3. 主催 小野地区地域づくり協議会

4. 共催 小野商店街連合会・小野地区区長会・コミセンおの

5. 出店条件

- 出店区分は飲食・物販・展示となります。
- 出店いただけるのは、小野市内の市民団体および、小野市内で店舗営業されている団体のうち、小野地区地域づくり協議会が適当と認めた団体。
- 「出店・展示要項」、「誓約書」の内容に同意できる団体。
- 申込多数の場合は、抽選となります。

6. 出店スペースおよび備品設備について

(1) 出店スペース **最大20㎡まで**
様式①「出店・展示申込書」の希望出店スペース欄にご記入ください。
※出店場所については、主催者側で決定させていただきます。

(2) 出店料および備品レンタル料金

品目		料金		
		小野市内で店舗営業 されている団体	市民団体	
出店料		5,000円	無料	
備品 レンタル 料金（一 ヶあたり）	①展示用パネル（1.8m×1.2m） パネル脚、フック	レンタル不可	無料	
	②テーブル（180×45cm）	1,100円	無料	
	③パイプ椅子	150円	無料	
	④テント	2間×3間 （3.6m×5.4m）	6,600円	6,600円
		1.5間×2間 （2.7m×3.6m）	6,100円	6,100円
1間×1.5間 （1.8m×2.7m）		5,500円	5,500円	
⑤電気		2,000円	2,000円	

- (3) 上記②③④の備品については、備品レンタル業者からの受渡しとなります。
なお、出店者で用意していただいても差し支えありません。

7. 販売禁止品目

- コピー商品（著作権侵害物）
- 法律・条例・その他関係法規等で禁じられている物品
- 周囲に危険を及ぼすもの、あるいは迷惑となる物品
- 地域づくり協議会が販売やサービスに対して不適切と判断した物品や行為

8. 会場内での禁止・規制行為及び注意事項

- 危険物の持ち込み及び使用は禁止です。
- 商店街、家屋等に損傷等を与えた場合には、原状回復していただきます。
- 会場内での盗難や販売でのトラブルおよび事故に関しては、出店者の責任において処理していただきます。主催者は責任を負いかねますので、ご了承ください。
- 地域づくり協議会では、公式サイトや広報に使用するための撮影および録画を行いますのでご了承ください（不都合がある場合には事前にお申し出ください）。
- 周辺住民への迷惑となる騒音を出すことは禁止します。
- 出店にあたって出た全てのゴミ（油、排水、残飯含む）は必ず各自でお持ち帰りください。
- 火気を使用の場合は、消火器を設置すること。
- 発電機の持込は原則禁止します。どうしても必要な場合は申込前に事前相談してください。
- 手持ちのテントを使用される場合、突風でテントが飛ばされたり、倒れないよう十分な重しを設置してください。

9. 出店場所

出店場所については、主催者側で決定するものとし、個別のご要望を反映することは致しませんのでご注意ください。

10. 搬入及び搬出について

- (1) 搬入・搬出スケジュールは以下のとおりです。（若干変更になる場合があります。）

時間	11月9日（日）
9：00から	搬入開始
9：45	搬入完了
10：00	出店開始
11：00	車両進入禁止
16：00	出店終了
16：15	搬出開始
18：00	車両進入禁止解除

- (2) 小野商店街内は、11時から18時までの間、南北道路のみ一部を除き通行止めになっているのでご注意ください。（東西道路の往来は可能）。

※出店準備の際には11時まで車両の進入が可能ですが、搬出の際は18時まで通行が出来ません。

- (3) 搬入に係る商店街内の車両の通行は、北から南への一方通行とします。
- (4) 搬出は16時15分から行うこと。ただし搬出作業に係る商店街内の南北道路の車両の通行は18時まで禁止となっているため、最寄りの東西（横断）道路から搬出するか、18時以降に搬出を行うようにしてください。
- (5) 原則として、まつり終了までは撤収しないこと。諸々の事情でやむを得ず途中で撤収を行う場合は、必ず本部まで口頭もしくは電話連絡のうえ、近隣の出店者、来場者に迷惑のかわらないように配慮してください。
- (6) 商店街内及び周辺の通行に際しては交通警備員の誘導に従ってください。
- (7) 出店予定場所の地図をつけていますので参考にしてください。
※別紙「第21回小野陣屋まつり出店予定場所地図」参照
※最終的な出店場所は主催者側で決定します。
- (8) 会場周辺は駐車場がございません。搬入搬出を除き、車は下記駐車場をご利用ください。

- ◎ 小野小学校駐車場
 - ◎ 熊野神社（コミセンおの）駐車場
- (9) 搬入後、車両は駐車場へ置きに行かれるようお願いします。
- (10) 荷物の少ない方は公共交通機関や自転車をご利用ください。

11. キャンセル

当日のキャンセルはもちろんのこと、事前の出店キャンセルについては、まつり7日前までに必ずご連絡ください。

12. ゴミについて

- 必ずお持ち帰りください。ご協力をお願いいたします。
- 原則、自分のお店から出るゴミは販売した分を含め各自回収してください。
- 出店箇所及び周辺部の掃除は必ず行ってください。

13. 提出物

(1) 全ての出店者

① 出店・展示申込書 ※記入漏れがないようご注意ください。

② 出店配置図 ※火器を使用する場合は消火器を最低1台設置してください。

③ 誓約書 (必ず原本、コピー不可)



(2) 飲食を含む場合

保健所に提出しますので、以下の資料の提出をお願いします。

④ 取扱い食品、取扱い方法等

(販売品目、数量、食品の調理・保存方法、取扱者氏名が記入された様式)

★販売品目は最終行程で必ず加熱してください(生もののトッピング不可)

⑤ 食品衛生法に基づく「露店の営業許可証」の写し

(小野市で営業できるもの)

※ お持ちである場合のみ提出願います。

※ 提出する場合は有効期限が令和7年11月9日以降であるかご確認ください。

(3) 一般参加者(自治会、コミセン登録サークル、学校関係以外の方)

⑥ 出店申請書(原本) ※ 裏面に当日従事する方全員の氏名と捺印が必要です。

⑦ 本人確認書例(原本) ※ 当日従事する方全員の本人確認書(写)が必要です。

※ 暴力団排除条例に基づく、小野警察署長に提出する書類です。

※ 当日営業に参加される全ての方の記載が必要です。

参加者が5人以上の場合はコピーをして、2枚に分けて記載してください。

14. 出店申し込みについて

(1) 申込方法

【全ての出店者】

申込書、必要書類をあわせて、コミュニティセンターおのまで提出してください。

※ 申込期間終了後、出店の可否および出店者説明会のご案内を送付します。

(2) 申込期間

令和7年7月1日(火)～8月8日(金) 必着

(3) 提出先・問い合わせ先

〒675-1378 小野市王子町801 (コミセンおの内)

小野地区地域づくり協議会事務局(担当:村上)

TEL:0794-63-1020 FAX:0794-63-1138

E-mail. cc-ono@city.ono.hyogo.jp

模擬店・バザーの衛生について

I 臨時出店届と営業許可について

短期間（年1回3日間以内）の素人による調理は、露店による飲食店営業の類似行為ですが、営業には該当しませんので、許可の対象にはなりません（*注）。しかし、露店営業に準じる指導を行っておりますので、届出に際しては、次の事項に充分留意され、適正な計画と実施により、食中毒などの事故が発生しないようご注意ください。

臨時出店届で取り扱う範囲

注) 社会通念上、“業と認められない範囲”で食品を提供する場合、または、出店が1年に1回、且つ、その日数が連続して3日間以内で食品等を提供する場合。

例) 幼稚園や学校で父母会が行うバザー、高校の文化祭、自治会等が主催で行う盆踊り大会での出店など。

営業者の方につきましては、既にお持ちの店舗の営業許可とは別に露店営業の許可が新たに必要です。

また、他都道府県および神戸市、姫路市、西宮市、尼崎市から交付された露店営業許可証では管轄が違うため、本イベントについては、兵庫県が管轄する地域の健康福祉事務所<保健所>が交付した露店営業許可証が必要です。

II 取扱品目について

臨時の出店における取扱い可能メニューは、原則として喫食直前に加熱調理して提供できるものに限り、ます。

許可営業者については、営業許可書に記載された許可条件の内容に従ってください。

III 実施にあたっての注意事項

1) 設置場所、使用する器具等

- ① 施設は、不潔な場所及び道路交通妨害など、他法令によって支障のある場所に設置しないこと。
- ② じんあい、ばい煙の落下浸入を防止しうる設備であること。
- ③ 飲用に適する水が十分に供給できること。
- ④ 手指の消毒設備を設けること。
→ 蛇口付きのポリタンク<2個程度>と消毒液。
- ⑤ 冷蔵（凍）の必要な原材料は、必ず冷蔵（凍）保存すること。
- ⑥ 器具（包丁・まな板等）は衛生的に保管すること。
- ⑦ 食器は、衛生的で使い捨てのものを使用すること。
- ⑧ 廃棄物容器を備えること。

2) 調理従事者

- ① 食品取扱責任者を明確にし、食品に直接触れる人は、事前に健康状態を確認すること。
(体調不良がある場合は調理行為に参加しないこと)

- ②良く手を洗うこと。特に調理前・トイレの後などは必ず、石鹼・消毒液を使用し、実施すること。
- ③手指に化膿した傷のある人や、下痢、発熱、腹痛の症状のある人、又は感染性疾患にかかっている人は調理・加工に従事しないこと。
- ④調理従事者は、できるだけ少人数として、特定すること。

3) 調理と提供

- ①原材料は、当日使用分だけを当日に購入すること。
- ②充分加熱処理すること。
- ③調理したものは、できるだけ早く提供(食べる)し、持ち帰りがないようにすること。
- ④前日に調理はしないこと。また、保管・運搬する場合は充分注意(温度管理、異物混入)すること。
- ⑤取り扱う食品は、最小限のものとする。

4) 保存食について(事故発生時の検査用サンプル)

実施者(責任者)は、提供した調理食品の1食分を清潔な容器包装に入れ、2週間程度冷凍庫に保管して置くこと。

5) 加工食品の表示について

販売のため事前に容器・包装に入れた加工食品については、JAS法や食品衛生法等に基づく適正な表示が必要です。

<表示すべき事項>

- ①名称
- ②原材料、食品添加物
- ③アレルギー物質を含む旨の表示
- ④内容量
- ⑤消費期限又は賞味期限
- ⑥保存方法
- ⑦製造者又は加工者の所在地、氏名<個人名、法人名>

*表示が不備の場合、消費者や関係機関から違反の指摘等を受ける場合があります。

*表示方法についての詳細やご不明な点は、最寄りの農林振興事務所や健康福祉事務所(保健所)にご相談ください。

6) その他

市販されている製品を購入して提供する場合は次のことに注意して下さい。

- ①必要に応じて、冷蔵(凍)庫を準備すること。
- ②ほこりを防ぐため、ふた付きのケース等を使用すること。
- ③できるだけ直接手で触れないこと(使い捨ての手袋等を用いる)。
- ④弁当等の販売は、特に温度管理に注意し、できるだけ夏場は取り扱わないこと。

<問い合わせ先>

加東健康福祉事務所(食品業務衛生課)
電話 0795-42-9370