

第 31 回潮風のキルト展 出店者募集要項

今年も潮風のキルト展の季節が近づいてきました。今年も「布を楽しむ」をテーマに、想いのこもったパッチワークキルトが松原を彩るキルト展を、よりたくさんの方に楽しんでいただけるよう、出店をお願いできればと思っております。

またみなさんには、出店とともにお客さまとの交流や砂浜美術館の秋の風景をのんびりと楽しんでいただければ幸いです。どうぞご理解、ご協力の程よろしくお願いいたします。

- 出店期間 / 2025 年 11 月 14 日(金)～11 月 16 日(日) 10:00～15:00
- 出店料 / 1 日 500 円
- 会場 / 入野松原・潮風のキルト展会場(宮川公園) ※雨天時:ふるさと総合センター
- 出店申込締切 / 2025 年 9 月 26 日(金)必着

★食品を扱う出店者の方は必ずご確認ください★

2024 年度より「臨時食品調理販売届出」の申請方法等が大幅に変更されております。

「第 31 回潮風のキルト展」では主催者による[臨時食品調理販売届出]の申請を行わないため

【営業許可証】を持っており、『屋台』もしくは『自動車』の条件が入っている方に限らせていただきます。

申請書類についても変更がありますので、必ずご確認ください。

詳しくは高知県 HP の<臨時調理販売について>をご参照ください。

<臨時調理販売について>

<https://www.pref.kochi.lg.jp/doc/shokuhin/>



【潮風のキルト展出店ルール】

※下記事項①～⑨をご了承いただいたうえで、申込をお願いします。

- ①出店申込書は、イベントに合わせ主催者が推薦する出店者へ送付します。
- ②出店場所は、全体のバランスを考慮し、主催者によって決定します。
- ③1コマの占有範囲は、間口 3m×奥行 3m を基本としますが、ふるさと総合センター(雨天) はスペースが限られているため、間口 1.8m を目安に出店をお願いします。

(※ふるさと総合センターでの出店は、写真参考)



←
屋内の出店の様子。

→
火気を使用の場合
は屋外テラスでの
出店となります。



- ④机・イス・テント等会場で使用する必要物品や電源については各自でご準備ください。
- ⑤出店料は、出店日ごとに当日集金します。天候によるキャンセルも対応します。

⑥火気を使用する場合は、消火器(業務用)の設置が必要です。会期中に消防の見回りがあります。

※消火器の使用期限が切れていないか確認をお願いします。

⑦食品を扱う場合は、保健所の営業許可証が必要です(臨時食品調理販売届出は不可)。申込書と併せて必要書類を提出してください。

※調理師免許は許可証とはなりません。

※営業許可証の有効期限が切れていないか、【屋台】もしくは【自動車】が条件に入っているかをご確認ください。

「食品営業許可」に関する詳細は、「幡多福祉保健所・衛生環境課」まで。

〒787-0027 四万十市中村山手通 19 TEL:0880-34-5119

※ただし幡多郡以外の方は、所管の保健所にお問合せください。

⑧出店に伴うゴミは責任をもって、出店者が持ち帰ってください。できるだけ環境負荷の少ない包装を使用し、ゴミの削減と環境への配慮をお願いします。

⑨出店者の過失による事故・トラブル等について、主催者は一切の責任を負いかねます。

■申請時の必要書類

①第 31 回潮風のキルト展 出店申込書

②営業許可証の写し

③食品調理販売届様式

④調理従事者名簿及び調理方法

⑤ブースレイアウト図

※「物販のみ」の出店は①だけ提出してください。

お問い合わせ・申し込み先

NPO 砂浜美術館事務局

〒789-1911 幡多郡黒潮町浮鞭 3573-5 (営業時間:8:30~17:00)

Tel:0880-43-4915 Fax:0880-43-1527

メール:nitari@sunabi.com

申し込みは E-mail、出店申込フォーム(Google フォーム)、FAX、郵送
または窓口にて「潮風のキルト展 担当:有光」までお願いいたします。

<お申込みフォーム>

<https://forms.gle/YcaC5rnCD8kr8zA66>

※回答時にログイン情報を求められる場合がございます。



今後のイベント開催内容の詳細については、都度ホームページ等でご案内させていただきます。

催物等において食品を提供する方へ

催物等において、食品を提供する方は食中毒等を防止するため、以下の事項について遵守すること。

1 施設・設備

- (1) 屋外で食品を提供する場合、テント張り、3面を覆う、下が砂等の場合は板又はビニールシート等を敷く等により、ゴミや埃、直射日光を避けること。
- (2) 食品を取扱う場所には水道やシンク等の設備があることが望ましいが、近くに水道等がない場合は手洗い用として、店舗ごとにコック（蛇口）付きのポリタンク等（総容量 40 リットル以上）を備え、使用する水は飲用に適する水であること。廃水はそのまま地面等に流さず、バケツ等で受けて、持ち帰る等、衛生的に処理すること（油分や残渣が混じった汚水は持ち帰ること）。
- (3) 手洗い設備及び洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けん、アルコール等の消毒薬を備えること。
- (4) 蓋付きで十分な容量のゴミ箱を備えること。衛生的に処理すること。
- (5) 温度管理の必要な食材等のために冷蔵または冷凍設備を設けて、温度計を見やすい位置に備えること。クーラーボックス内に氷等を敷き詰め、温度計で温度を管理する方法も可。

2 食品等の取扱い

- (1) 原材料は消費期限や保存方法を確認し、新鮮なものを仕入れること。
- (2) 原材料の下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等、屋台共通基準 2 工程までと同じ。）は、食品を提供する当日に衛生的な施設（以下「下処理施設」という。）で行うこと。
- (3) 現地で下処理（洗う、切る、練る、刺す、包む、丸める等）行為はしないこと。事前に衛生的に処理された食材等を用意すること。調理直前まで適切に温度管理を行うこと。
- (4) 食品を一時保存する場合は食品表示に記載されている保存方法に従った方法で保管すること。
- (5) 水道やシンク等の設備がない場合、食品の提供は使い捨ての紙皿、紙コップ等を必ず使用すること。また、紙皿・紙コップ等は使用するまで、衛生的に保管すること。

3 取扱食品

原則として現地で提供直前に加熱調理して、その場で飲食させる食品です。

- (1) 最終加熱食品
 - (2) 最終加熱を行わない食品（かき氷、アイスクリーム類、清涼飲料水の小分け等）
 - (3) 許可又は届出施設で包装された食品の販売（加工不可）
- ※なお、当該催物を行うにあたり、必要最小限であること。

【遵守事項】

- ・ 生もの（刺身、生卵、生肉等）、生クリームを提供は行わないこと。
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・ 現地での調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱いわないこと。
- ・ 客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱いわないこと。

【提供できない食品】

- ・ 米飯類（おにぎり、カレーライス、焼き飯、寿司類）
- ・ 加熱せずに提供するもの（刺身、タタキ、生卵、生肉、サラダ、冷や奴、果物、ミント、生クリーム類、パフェ、フルーツポンチ、チョコバナナ、フルーツ乗せアイス等）
- ・ 現地で最終加熱しないもの（冷麺、ざるそば、ざるうどん、そうめん、サンドイッチ等）
- ・ 清涼飲料水、市販の氷以外の食品を加えた飲料（タピオカドリンク、自家製シロップを使用したドリンク、自家製ジュース等）
（ただし、そうざい製造業や菓子製造業等の営業者が許可施設において調理、包装・表示をして販売する場合を除く。その際、食品表示の保存方法に従い販売すること。）

4 調理の担当者

- (1) 清潔な服装（エプロン等）及び三角巾・帽子等を着用すること。
- (2) 調理前、調理中及びトイレ使用後等は洗浄・消毒・殺菌効果のある液体石けんで十分に手洗いすること。
- (3) 腹痛・下痢等の体調不良の時、手指に傷等がある時は調理行為をしないこと。
- (4) 食品衛生責任者の資格の取得や日頃から食品衛生の知識の習得に努めること。

5 その他の注意事項

許可・届出施設において、調理、包装された食品を販売する場合は、食品表示（名称、原材料名、アレルギー、遺伝子組換え、添加物、内容量、消費期限/賞味期限、保存方法、製造者等）が適切に表示されていることを確認すること。

〈表示例〉

名称	ビスケット
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、植物油、食塩/膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）
内容量	10 枚
賞味期限	この面の左部分に記載
保存方法	直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
製造者	〇〇〇(株) 高知県香美市土佐山田町△△△

6 食中毒関連の損害保険の加入について

食品衛生法第 55 条に基づく営業許可を必要としないものでも、食中毒が起きた際には調理者及び主催者には被害者に対しての賠償責任が伴います。

イベント前に食中毒関連の損害保険に加入することをお勧めします。

7 不適切な取扱いによる危害の発生事例について

【カレー・シチュー等】●ウェルシュ菌

前日調理（長時間の常温放置や加熱不十分）による菌の増殖

【米飯類】●黄色ブドウ球菌、セレウス菌

従事者の手指からの汚染、前日調整（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生

【麺つゆ】●サルモネラ属菌

前日調整（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖

【うどん】●ノロウイルス

水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染

【パスタ】●セレウス菌

ゆで麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生

【アイスクリーム類】●大腸菌群

洗浄不十分な器具類等からの汚染

【鶏肉料理】●カンピロバクター属菌

中心部の加熱不足（焼き鳥、唐揚げ等）

第31回潮風のキルト展 出店申込書

出店申込締切：2025年9月26日（金）必着

			事務局記入欄 受付 /	
			事務局 確認欄	
出店ルールは確認しましたか？		はい	いいえ	
店舗名				
出店責任者	氏名			
	住所	〒		
	電話番号			
	E-mail			
出店希望日	希望日に○をつけてください			
	11月14日(金)	11月15日(土)	11月16日(日)	
出店区分	一つだけ○をつけてください			
	飲食（火気使用）	飲食（火気使用なし）	物販のみ	
出店内容	販売するメニュー、商品名等を具体的にご記入ください			
【食品を扱う出店者さま】 営業許可証は添付しましたか？		はい	いいえ	
【食品を扱う出店者さま】 営業許可証に【屋台】もしくは【自動車】の条件は入っていますか？		はい	いいえ	
【食品を扱う出店者さま】 必要書類は添付しましたか？		はい	いいえ	

記入日： 年 月 日

署 名： _____

食品調理販売届様式

番号	1	2
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先		
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を 記載すること	☐ 有 ☐ 無	☐ 有 ☐ 無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	☐ 有（ 回目） ☐ 無	☐ 有（ 回目） ☐ 無
今後の出店予定日数	日	日
提供する食品		
提供予定数	食	食
※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載する こと ※全て現地調理の場合は記載不要		
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要		
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に 記載すること ※仕入れ先、調理開始日も記載		
下処理工程での食材の保管 方法		
現地 ※仕入れ先も記載すること。		
現地での食材の保管方法		

調理従事者名簿 及び 調理方法

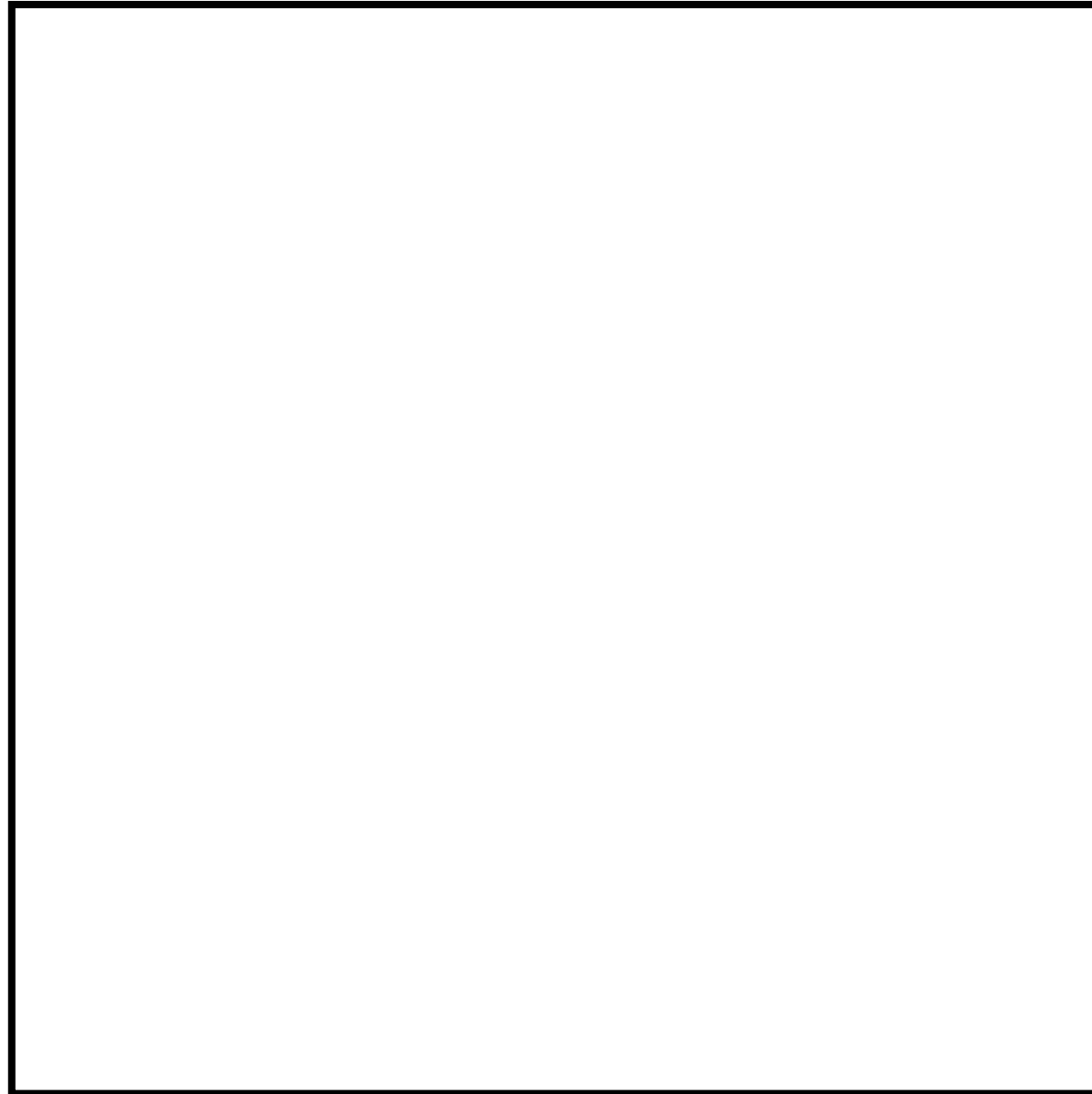
調理責任者の氏名を○で囲んでください。保健所が提出を求めた場合には、速やかに提出してください。

品目名	氏名	住所	連絡先	年齢	担当した調理工程
(記入例)	佐川 一子	香美市土佐山田町 123-△	090-1234-〇〇〇〇	34	(下処理)野菜、肉を切る→冷蔵保管
焼きそば	山田 春代	香美市土佐山田町 111-□	0880-34-△△△△	38	(現地)肉、野菜を炒め、ソースを混ぜる→青のり、
	小松 あき	香美市土佐山田町 222-○	080-5678-◇◇◇◇	56	鰹節を振りかけて提供

ブースレイアウト図

店舗名（ ）

※手洗い場は必ず設置してください。



食品調理販売届様式 記入例

番号	1	2
出店者（調理責任者）の氏名 及び住所、連絡先	高知 太郎 香美市土佐山田町山田 1128-1 090-××××-〇〇〇〇	高知 花子 安芸市矢ノ丸 1-4-36 080-××××-△△△△
食品衛生法での許可の有無等 ※該当する箇所に☑すること ※許可を持っている場合は業種を 記載すること	☑有 許可業種：そうざい製造業 屋号：唐揚げ屋 □無	□有 許可業種： 屋号： ☑無
他の催物での出店の有無 ※該当する箇所に☑すること ※回数は今年度の現在までの数を記載	☑有（2回目） □無	□有（ 回目） ☑無
今後の出店予定日数	2 日	2 日
提供する食品	唐揚げ	かき氷
提供予定数	5 0 0 食分	1 0 0 食分
★ ※営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能		
下処理施設 ※下処理等を行う施設名を記載する こと ※全て現地調理の場合は記載不要	唐揚げ屋（自分の店） 当日朝	
下処理施設からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記載不要	クーラーボックスに保冷剤を 入れ、運搬。	
※調理工程		
下処理 ※現地調理がない場合もこの欄に 記載すること ※仕入れ先、調理開始日も記載	①鶏肉を切る。 ②生姜、ニンニク、醤油、酒を 合わせたタレに鶏肉を漬け 込む。 ③鶏肉に小麦粉、片栗粉をまぶ す。	
下処理工程での食材の保管 方法	店の冷蔵庫に保管	
現地 ※仕入れ先も記載すること。	④油を鍋に入れ、加熱し、鶏肉 を揚げる。 ⑤使い捨て容器に入れて、提供	①市販氷を購入（〇〇製氷） ②かき氷器で削り、容器に入れ る。 ③客の注文に応じて、市販の シロップをかけて、提供。
現地での食材の保管方法	現地ではクーラーボックスに 保冷剤を入れ、保管。	市販氷はクーラーボックスに ドライアイスを入れ、保管。

ブースレイアウト図

店舗名（ 焼き鳥 A ）

※手洗い場は必ず設置してください。

