

第36回岐阜県農業フェスティバル出展要領

1 趣旨

岐阜県農業フェスティバルは、県農業の現状や将来の方向性を広く県民にPRし、県産農畜水産物や県産加工品の消費拡大などを通して、本県農業の一層の活性化を図るために実施するものであり、適正かつ適切な開催にあたり必要となる出展ルール等を定める。

2 出展対象者

- (1) 岐阜県農業フェスティバル実行委員会（以下、「主催者」という。）の構成員、協賛者。
- (2) 本要領に定める各項、及び関係法令を遵守できる者であり、且つ岐阜県内に本社、若しくは事業所があり岐阜県内を活動拠点としている者。
- (3) その他、主催者が認める者。

3 催事種類

- ・ 県内の農畜水産業の展示、紹介、及び県産農畜水産物やその加工品の展示、販売、飲食
- ・ 展示、販売、飲食等の出展にあたり、「岐阜県産農畜水産物」及び「岐阜県産農畜水産物を利用した食品」等を主に取り扱う必要がある。

催事種類	内容（計画書記入上の留意点）
ステージ	○KBぎふ清流アリーナ内ステージ上でのイベント ○名称、詳細な内容、催事希望日時を記入 （ステージ時間は準備、本番、撤収がわかるように記入） ○控室が必要な場合は、その旨を記入。 （控室の使用時間は後日調整）
体験	クイズ、アンケート等 ○体験内容、時間、回数、プレゼントの内容等を記入 ○年齢制限を行う場合、整理券を配布する場合等はその旨を記入 （開催当日に配布する抽選券には、抽選場所を必ず記載すること）
展示	パネル展示、チラシ等の配布 ○展示目的、内容及び展示方法等を記入 ○配布物（パンフレット、チラシ、プレゼント等）の種類等を記入
販売	青果、花卉、加工品等の販売 ○販売品目を記入（来場者の問い合わせ対応等に用いるため） ※商品に用いている岐阜県産農畜水産物の産地を記入 ※県内の農業者であれば一部県外圃場の生産物でも可
飲食	会場内ですぐに飲食可能な品目の販売 ○販売品目を記入（来場者の問い合わせ対応等に用いるため） ※食材として用いている岐阜県産農畜水産物の産地を記入 ○臨時営業許可で認められる品目は、原則1小間（区画）につき1品目（分類）

4 出展者の要件

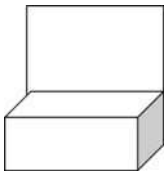
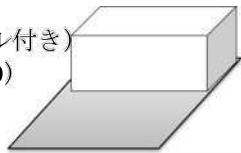
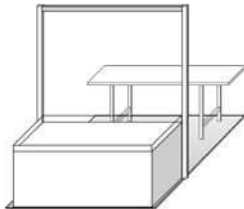
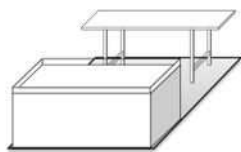
- ・3の催事種類のうち、販売及び飲食で出展する県内事業者については、「地産地消ぎふ応援団」に登録していること。

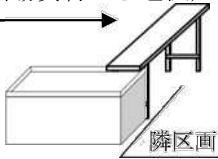
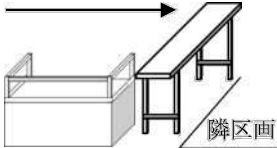
5 販売品の要件

- ・3の「岐阜県産農畜水産物」及び「岐阜県産農畜水産物を利用した食品」等を主に取り扱うとは、販売品目のうち半数以上が「岐阜県産農畜水産物」及び「岐阜県産農畜水産物を利用した食品」又は「岐阜県の郷土料理」、「県産品」を使用した販売商品であることを言う。
- ・「岐阜県産農畜水産物」及び「岐阜県産農畜水産物を利用した食品」を使用した販売商品とは、その商品のメインとなる食材に「岐阜県産農畜水産物」及び「岐阜県産農畜水産物を利用した食品」を使用している商品を言う。
- ・「岐阜県の郷土料理」とは、各地域の風土にあった食べ物として作られ食べられてきた料理や地域振興の一環として開発・定着した料理を言う。
- ・「県産品」とは、県内で製造されたものを言う。
- ・その他、主催者が認める商品。

6 費用負担

(1) 基本仕様と出展料（10月25日～26日の2日間、1小間あたり）

催事種類		基本仕様（貸出資材類）	出展料
ステージ		・なし（音響、照明等は設営業者が操作）	無料
体験		・必要なテーブル、パネル、体験者用椅子（別添会場資材から選択） ・スペース W1,800×D2,700mm（2間テントの半分） ・W2,700×D3,600mm（3間テントの半分）へ変更可能	無料
展示	OKB ぎふ清流 アリーナ 内	・小間台（W1,800×D900×H700、白ビニール付き） ・バックパネル（W1,800×H2,100） ・スポットライト1個 ・出展者名板 	無料
	屋外	・小間台（W1,800×D900×H700、白ビニール付き） ・屋外テント半分（W1,800×D2,700×H2,000） ・出展者名板 	
販売	OKB ぎふ清流 アリーナ	・小間台 W1,800×D900×H700（こぼれ止め、枠、白ビニール付き） ・後方長テーブル W1,800×D600×H700（コーナー共有とする場合有り） ・スペース（W1,800×D2,700） ・スポットライト1個 ・出展者名板 	39,000 円
	屋外	・小間台 W1,800×D900×H700（こぼれ止め、白ビニール付き） ・後方長テーブル W1,800×D600×H700（農産物販売の場合は白ビニール付） ・テント半分（W1,800×D2,700×H2,000） ・出展者名板 	

催事種類	基本仕様（貸出資材類）	出展料
飲食 （火気不使用）	- 必要な小間台・区画台（白ビニール付）※（会場資材から選択） ※隣の飲食と分ける必要があるため必須 - テント半分 （W1,800×D2,700×H2,000） - 出展者名板 	48,000 円
飲食 （火気使用）	- 必要な小間台・区画台（白ビニール付）※（会場資材から選択） ※隣の飲食と分ける必要があるため必須 3間テント半分 （W2,700×D3,600×H2,000） - 出展者名板 	52,000 円
飲食 （キッチンカー）	- 区画 幅 6m×奥行 3m - 出展者名板	48,000 円

※展示・販売の各小間は表の基本仕様とおり固定。出展者用の椅子はありません。

※出展者によるテーブル・椅子等の持ち込みは可能。（スペースからはみ出さないこと）

※サイズは別図参照。

（２）その他出展に伴う経費及び負担者

負担者	主催者	出展者
経費	- テントを含む小間設置撤去費 - 電気工事等の経費 （1 出展者 1 口：100V・1500W まで） - 開催時の電気代、水道使用料 - 臨時営業許可にかかる申請料	- テント等破損時の修復等費用 - 規定（100V・1500W）以上の電源もしくは三相/単相 200V 電源設置、及びその電気使用料 - 規定時間（25、26 日の 6：00～16：00）以外の電気使用料

・主催者が用意した資材等（テント、テーブル等）の、出展者による遺失、破損、汚損等については、その損害相当額を請求する。

・米穀や酒類の販売などにかかる手続きは出展者が行う。

・通路、搬入台車上、車上等（キッチンカーを除く）小間外での販売は原則禁止。小間外での販売を希望する場合は、出展方法、出展料を含め主催者と事前に協議すること。

・その他、出展に伴う諸経費は出展者負担。

7 出展方法

（１）場所・小間数

・催事の希望場所はぎふ結のもり（以下、「公園」という。）、OKBぎふ清流アリーナ（以下、「アリーナ」という。）、アリーナ北駐車場（以下、「北駐車場」という。）から選択。

・飲食は、原則として北駐車場に出展。

・物販は、原則としてアリーナ内又は北駐車場に出展。

・希望小間数は2小間以内。なお、体験などで2小間を超えて希望する場合は別途協議すること。

（２）展示・販売品目等の表示およびPR

・本フェスティバルの趣旨に従い、県産農林水産物については、岐阜県産である旨を値札等で表示しPRすること。

・牛肉を用いた食品（牛串等）を販売する場合は、県がブランド化を推進している「飛騨牛」をできる限り使用することとし、会期中、店頭使用する牛肉の牛個体識別番号を標記すること。また、飛騨牛を使用しない場合であっても、必ず原産地表示を行い、消費者に誤解を与えない販売を行うこと。

- ・**県外名称を使った飲食・販売商品の提供は禁止**（例：広島風お好み焼き、富士宮やきそば等）。ただし、他県連携等、主催者が特に認める内容についてはこの限りではない。
- ・商標の使用許諾や公認等が必要な場合は、出展者自らの責任において対応すること。
- ・出展者は**会期後の購入可能店舗等を積極的にPR**し消費喚起を行うこと。

<表示例>

岐阜市産トマト 300円	飛騨牛串焼700円 本日販売の個体識別番号 13655686〇〇	焼きそば 美濃ヘルシーポーク使用 400円
-----------------	--	-----------------------------

（３）出展品目の変更の禁止

- ・出展品目は、本フェスティバルの開催趣旨等に添い、かつ事前に主催者の確認を得たものとする。
- ・なお、飲食メニュー、販売品目は、主催者がチラシやホームページ等で告知する。
- ・よって、当日に飲食メニューや販売の主力品目を変更した場合、あるいは食品衛生営業許可を得ていない商品等を販売した場合は出展許可を取り消す。

（４）試食・試飲

- ・試食の有無は計画書に記入。
- ・**試食品はカット等調理済のものを保存容器に詰め、品温に注意して持ち込むこと。**小間内は十分な衛生状態を確保できないため、**小間内でのカット等は禁止**。
- ・来場者へチラシやホームページ等により情報提供することがあるため、試食等の内容、実施時間、回数、提供時の状態（量、容器、爪楊枝の有無等）など詳細について、別欄「試食・試飲品目」「試食等提供方法、提供時の状態」に記入すること。

（５）生き物の出展

- ・家畜その他動物を出展する場合、清潔保全、悪臭防止等の措置をとるなど、周囲へ配慮した管理を徹底すること。

（６）出品物の管理

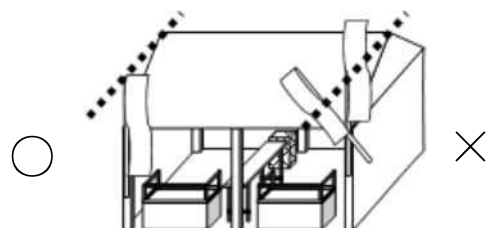
- ・出品物の管理は、出展者の責任により行うこと。
- ・食材・販売物等の適正保存温度及び関係法令を遵守すること。
- ・ゴミ（段ボール、発泡スチロール、廃油類、一斗缶、耐火ボード、ブルーシート等）については、出展者の責任により必ず持ち帰ること。また、会場内の美化清掃についても係員の指示に従い協力すること。
- ・出品物による地面の汚損等が懸念される場合には、その対策を講じ、特に飲食出展者は、ブルーシート等を小間全面に敷くなどし、汚れ防止対策を必ず行うこと。

（７）持ち込み禁止品等

- ・出展者は、展示・販売等にかかる危険防止について、万全の措置を取り、次に掲げる物品の持ち込み又は行為を禁止します。
 - 発火又は引火しやすいもの
 - 著しく煙を発するもの
 - 著しく音響・振動・ほこり・異臭を発するもの
 - 接触又は接近することにより、事故を起こす恐れのあるもの

（８）展示・装飾

- ・のぼり等のテントへの装飾の高さはテントの棟高までとし、テントから斜め前方等への「はみ出し」は禁止。なお、キッチンカーによる出展の場合は装飾の高さは2mまでとする。
- ・のぼり等の資材や展示物は強風による飛散や落下防止のため、**テントの梁や桁、支柱に紐や結束バンド等でしっかり固定すること。**なお、キッチンカーによる出展の場合で車両等への固定が難しい場合は、十分なウェイト等を準備し**強風対策**を行うこと。



- ・残り粘着汚れを防止するため、テープのテント幕や鉄骨部材への貼付けは禁止。
- ・テープ類による貼付は養生テープのみ、小間台への値札等に限定。
- ・小間外の装飾は他の出展者への妨げとなるため禁止。
- ・主催者が設置する出展者名板の移動、加工、取り外し、装飾で隠すことは禁止。
- ・催事期間中、上記ルールに違反する装飾等については撤去指示または撤去する。なお、撤去費が発生する場合は、その費用を当該出展者に請求する。

(7) 運営の留意点・禁止事項

- ・出展者は、主催者が交付する出展者証を必ず着用すること。
- ・出展者が使用するイスは、出展者により準備すること。
- ・自店の購入客の行列が周辺の出展・営業の妨げとなる恐れがある場合は、出展者の責任において整列等の対策を行うこと。
- ・小間外での調理、販売、募金及び呼び込みなどは禁止。
- ・県庁敷地内は全面禁煙のため、テント内、テント裏、周辺路上、車内等での喫煙は禁止。別途設置する屋外喫煙場所で喫煙すること。
- ・開催当日は巡回する保健所、消防署、主催者の改善指導には必ず従うこと。

(8) その他

- ・出展者の忘れ物は、主催者が適正に処理する。

8 電気・水の使用上の注意

(1) 申込み時の留意点

- ・出展にかかる電気・火気・水の使用計画は、出展計画書に記入すること。

(2) 電気の使用

- ・電気の供給は原則 1 口 (100V、1500W)。
- ・電気の利用は、10月25日(土) 午前6時から午後4時まで、及び26日(日) 午前6時から午後4時まで。
- ・使用する電気器具は全て記入し、使用数、電圧及び電気容量を記入すること。
- ・24日(金)、25日(土)の夜間の通電や規定(100V、1500W)以上の電気の使用が必要な場合は、事前に会場設営業者と直接調整すること(規定以上の電源設置及びその電気使用料は出展者負担)。
- ・アリーナ内の出展は、電気容量に制限があるため機器の使用を制限する場合がある。
- ・屋外は、発電機供給エリアごとの制限容量を上回るとエリアすべての供給が停止するため、計画書に記載のない機器の使用は禁止。
- ・コンセントの配置位置は指定できない(1500W あたり 1 タップを設置予定)。

(3) 水道の使用

- ・飲食に用いる水を会場内で調達する場合は、必ずアリーナ西に設置する給水場を利用すること。

(4) 電源の持ち込み

- ・ガソリン等の燃料を必要とする発電機の持ち込みは不可
- ・大容量ポータブル電源(蓄電式、20kWh 以下)の持ち込みは可。なお、大容量ポータブル電源を持ち込む場合は、出展計画書の「防火対策」欄(飲食火気不使用については「備考」欄)に仕様概要(記載例:「大容量ポータブル電源・〇〇kWh」等)を記載すること。
- ・キッチンカーの電源については、会場設営が準備する電源を用いることとし、燃料を必要とする発電機の使用は不可。また、ガソリン等の燃料も会場に持ち込まないこと。

9 火気使用上の注意

(1) 火気の使用

- ・別紙1「人が集まる催しや露店での火の取扱いの注意点」を遵守すること。
- ・火気燃料を使用する機器、燃料の種類、持込量(使用量)、防火対策及び調理品目は計画書に記入すること。

- ・燃料は法令等を遵守のうえ、出展者の責任により準備・管理すること。

・火気に使えるテーブルは「火気用テーブル（D－3）」のみ。

- ・プロパン等を使用する焼台、カセットコンロ等を火気用テーブル（D－3）上に設置する場合、小間台への延焼を防ぐため、耐火ボードの囲い、敷設など、十分な防火対策を行うこと。
- ・炭火焼台、脚付き焼台、フライヤーは火気用テーブル（D－3）上への配置を認めない。これら火力の強い装備を使用する場合は、側幕から 30 cm以上離し、耐火ボード等で囲い資材類への引火・損傷を防止する十分な防火対策を行うこと。
- ・火気を使用する場合、法令の定めによる消火器の設置が必須。
- ・直射日光下でのプロパンガスタンク配置禁止など、法令を遵守した防火対策が必要となるため、適正な設置場所や防火対策を計画書に記入すること。
- ・消防署への「火災予防上必要な業務に関する計画」及び「露店等の開設届出書」の提出は、主催者が行う。

（2）床養生

- ・地面汚れ防止対策（ブルーシートによる養生等）は出展者が行うこと。地面汚れが酷い場合は発見し次第、清掃等の対応を指示する。
- ・公園に出展する場合、芝生の損傷防止のための地面養生を行うほか、芝生での台車利用は禁止。

10 飲食の注意

（1）申請及び届出

- ・出展計画書に記載された内容は、主催者が岐阜市保健所に食品衛生法及び岐阜県食品衛生条例に基づき各営業許可の申請及び届出等に使用するため、計画書の記載に誤りがないように注意すること。
- ・会場への搬入前に自前施設等で食品の前処理を行う場合、その施設名を記入すること。
また、前処理施設の施設許可証の写しを添付すること。

（2）衛生への配慮

- ・別紙2「岐阜県農業フェスティバル食品衛生関係留意事項」を遵守すること。
- ・火気等の使用によりテント内の気温上昇があった場合においても、テント側面、背面を開けた状態での調理や販売は原則禁止。
- ・飲食提供は、法令により、1小間（区画）につき1品目（分類）とする。他の食材類との接触を防ぐため、区画台（長テーブル（E－3等））の設置が必要。
- ・区画間の人・物の往来、机の移動は禁止。
- ・提出された配置計画に基づき衛生許可申請を行うため、出展者都合による区画台やテーブル等の撤去、レイアウト変更は認めない。
- ・飲食提供を行う場合は、食中毒等を防止する法令により、「ふた付のゴミ箱」「給水タンク」「消毒液を備えた手洗い設備」「冷蔵庫やクーラーボックス等の保管設備」を必ず配置すること。
- ・防火対策や食中毒対策等が実施されていない場合は、当日においても出展を取り消すことがある。

（3）許可区分

A：臨時営業許可

○分類名

- ・臨時営業許可申請は、1小間（区画）につき1品目（分類）で申請するため、販売品目を許可区分（中分類）ごとに記入すること。分類は別紙3「テント等による臨時営業を予定されている方へ」（岐阜市保健所提供資料）を参照。

○1区画で複数の品目を取り扱う場合

- ・下記の事項を満たした場合に限り、異なる分類の1品目を同一区分内で取り扱うことができる。よって、その分類がある場合は記入すること。

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ①同一の調理器具類を使用し加熱調理を行う ②取扱品目ごとに使用する食材から想定される危害が同様である |
|---|

- ③取扱品目ごとに専任の者が調理し、かつ同一の調理器具での食材を取り扱う場所が定まっており、交差しない
- ④複数品目を取り扱っても衛生上支障がない。（主たる取扱品目以外の付随する品目であり、かつ取扱量が少量等）

○飲食店同時提供

- ・飲食店営業では、以下の２点の販売を併せて同一区分で取り扱うことができるため、この場合、飲食店同時提供欄に提供するものを記入すること。
- ①食品の提供と同時に酒類、清涼飲料の飲み物類を開封等し提供
- ②既製品（許可施設で製造され容器包装に入れられた弁当類や菓子類）の販売

○その他

- ・「五平餅」（焼米飯類）と「みたらしだんご」（焼菓子）は同一小間内で取り扱うことが可能。
- ・串焼類等の１分類で利用できる火器は１種類のみ。
（例：鉄板で焼く牛串は焼肉類、串焼き器で焼く牛串は串焼類と別分類）

B：営業届出業種

- ・乳類販売業などの要届出業種（29 業種）に関する品目については、食品衛生責任者氏名等を記入し、資格の写しを添付すること。なお、法人の場合は、登記事項証明書の写しを添付すること。分類は別紙４「営業届出業種の設定について」（岐阜市保健所提供資料）を参照。

1 1 搬入・搬出、及び車輛駐車等

（１）搬入・搬出

- ・搬入出の日程は下記のとおりとし、車輛の移動等は警備員の指示に従うこと。

	搬入	販売	搬出
24 日 (金)	①アリーナ屋内、公園 11:00～14:00	—	—
	②アリーナ屋外、北駐車場 14:00～17:00		
25 日 (土)	6:00～8:00 ※入場は 7:45 まで ※搬入車輛は 8:15 までに 会場外へ移動	10:00～16:00	16:15(予定)～19:00 ※搬出開始を放送で指示 ※来場者の状況により搬 出開始時間が遅れる可 能性あり
26 日 (日)	同上	9:00～16:00	同上

※搬入時間は出展場所により異なるため注意。

※24 日（金）の北駐車場への搬入時間は混雑回避のため出展者ごとに指定する。

※搬入出開始時間より前の会場内への乗り入れ、準備は不可。

※会場内での事故について、主催者は一切責任を負わない。

- ・**販売開始及び終了時間を厳守**するとともに、午後（特に日曜日午後分）の販売数量を十分に準備すること。開催時間中に完売となった場合は、**展示PRにより来場者対応**を行い、撤去・撤収し無人とならないよう対応すること。

（２）駐車許可、通行許可車輛

- ・実施計画書にて駐車、通行を希望する車両台数について報告すること。
- ・「**駐車許可車輛**」は**1 出展者あたり 1 台**までとし、会期中は駐車許可証に記された出展者駐車場に駐車すること。
- ・搬入出時に車両制限エリアを通行できる「通行許可車輛」は、必要最低限の利用とすること。

「通行許可車輛」の駐車は指定するシャトルバス駐車場すること。

- ・駐車及び通行許可証は常時、車輛フロントガラスから見える位置に掲示すること。
- ・会場周辺の渋滞緩和のため**出展者の駐車場利用確認を実施**する。来場者駐車場及び身障者用駐車場など指定外の駐車場を使用した場合は、**出展取消し及び、次年度以降の出展禁止**とする。

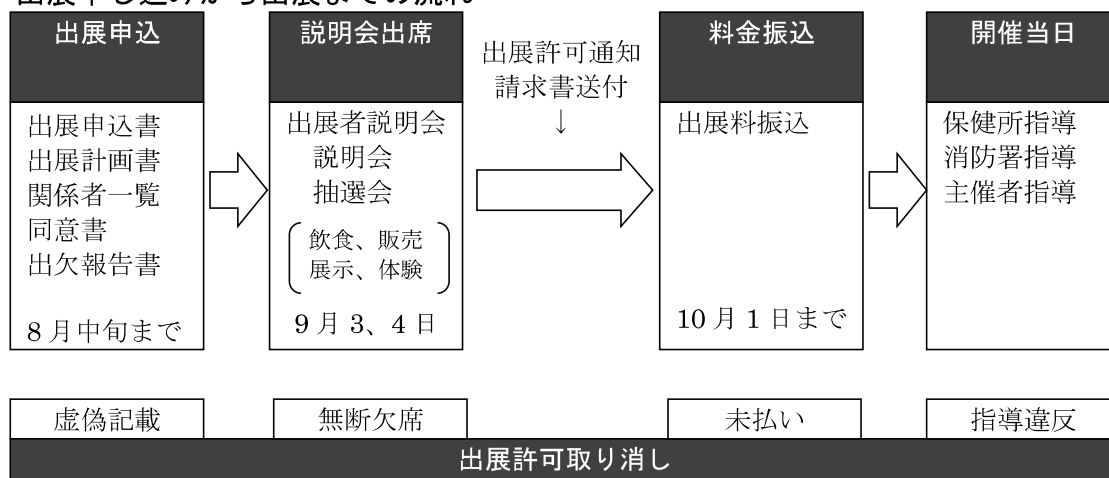
(3) その他

- ・車輛の管理は、自己の責任で行うこととし、駐車場内における車輛又はその積載物の盗難、紛失又は毀損等について、主催者は一切責任を負わない。

1.2 出品物の販売に係る金銭の出納及び売上げ報告

- ・金銭の出納は、すべて出展者の責任で行うこと。
- ・出展者は、別に主催者が定める様式により、販売日ごとに売上を報告に協力すること。

1.3 出展申し込みから出展までの流れ



(1) 出展申し込み（書類の提出期限：8月中旬まで）

- ・出展を希望する者は出展申込書・計画書を事業所がある市町村へ提出（ただし農政各課の募集する催事については、担当課へ提出）
- ・市町村は所管する農林事務所と予め出展小間数を調整し、実施計画書の内容を確認のうえ、所管する農林事務所へ提出。農林事務所は管内出展者の小間数を、別途主催者が示す小間数を目途に調整し、県の担当課へ提出。
- ・提出書類の記載漏れ、不足等がある場合、出展を認めない場合があるため、提出書類については別途定める期日までに提出。

提出書類	記載の主な注意点	催事種類		
		飲食	販売	ステージ 体験 展示
①出展申込書	・「飲食」「販売」には出展料等を請求するため、請求書宛名、請求書送付先を記載	○	○	○
②出展関係者一覧表（様式1）	・ 出展者一覧に記載の無い人の出展対応は不可（対応の可能性のある方については全て記載） ・ 代表者もしくは出展責任者は身分証明書と照合し、情報に間違いがないことを必ず確認すること	○	○	—
③同意書（様式2）	・記載事項の徹底及び反することがないよう、十分確認のうえ、署名すること	○	○	—
④出展者説明会出欠報告書（様式3）	・出展にあたっての留意事項及び法令遵守を徹底するため出展を希望する者は、出展者説明会に出席すること	○	○	○

⑤出展計画書	・記載例を参考に作成すること ・本フェスティバルの主旨である県産農畜水産物のPRのため、<u>原材料が県産であることを記載</u> ・飲食提供にあたり前処理を行う場合は、<u>前処理施設の施設許可証の写しを添付</u>	○	○	○
--------	---	---	---	---

※出展関係者一覧表提出後、岐阜県警から身分証明書の提出を求められることがあるため、その際は速やかに提出すること。
※農フェス当日の出席者確認の際、身分証明書を確認する場合があるため、農フェス当日は身分証明書を持参すること。
※出展関係者一覧表に記載されていない方の対応が確認された場合、出展を取り消す場合がある。

(2) 出展計画書等の審査・確認（～8月下旬）

- ・出展の可否は、出展計画書等の審査、確認を行い、主催者が決定。
- ・内容の不備や修正が必要な場合、確認作業を委託した業者等から連絡をする。この際、速やかに修正指示に従わない場合は出展を認めない。また、出展許可後に計画書の不備等が発覚し修正依頼をした際、指示に従わない場合は出展を取消す。
- ・出展を許可した者には、出展許可通知、駐車許可通知等を発送する。

(3) 出展者説明会・小間配置等の決定（9月3・4日）

- ・出店を希望する者は、法令及び出展ルール等の遵守徹底のために、必ず本説明会に出席願すること。
- ・飲食及び販売の事業者については、本説明会において抽選で小間位置を決定する。

<出展者説明会>

日時：令和7年9月3・4日

場所：県庁ミナモホール

- ・提出された出展計画書を主催者が確認し、小間内の配置について出展者に通知する。
- ・小間内の配置決定後においても、保健所などによる行政指導や命令により変更指示を出す場合がある。また、出展申し込みのキャンセル等があった場合、出展者の了承を得ることなく小間位置を変更する場合がある。なお、主催者はこれら小間内の配置や位置の変更、及び出展許可に対する賠償責任等を負わない。
- ・決定した小間の全部又は一部を他出展者等と交換、譲渡、貸与することは禁止。

(4) 出展計画書の確定： 期限 9月25日（木）

- ・出展者都合による出展計画書の変更は認めない。

(5) 出展料等の振込： 期限 10月1日（水）

- ・出展の許可通知と併せて、出展料等の請求書を送付。出展者において振込手数料を負担のうえ、主催者指定の口座に、指定する期限までに振込をすること。
- ・出展料等を振り込む際、請求書に記載してある「請求書番号」を振込者名の前に付けて振込を行うこと。

(6) 出展許可の取り消し

- ・出展許可後であっても、以下の場合には出展を取り消す他、翌年以降の出展を許可しない場合がある。なお、これにより生じた出展者及び関係者の損害補償や出展料の返金は一切行わない。

○期日までに出展料が振り込まれない場合

○虚偽の申請で出展許可を得た場合

○申込を行った者と現に出展している者が異なることが判明した場合

○本要領、**別紙1**「人が集まる催しや露店での火の取扱いの注意点」及び、**別紙2**「岐阜県農業フェスティバル食品衛生関係留意事項」を遵守しない場合

○出展計画書と実際の実施内容が異なる場合

○出展者等が正当な理由なく「出展者説明会」を欠席した場合

○会期中、主催者の指示に従わない場合

○会期中、他者に不快感を与える行為や、公序良俗に反する行為を行った場合

- ・主催者は出展を申し込む者やその関係者が以下の反社会的勢力であるかどうかについて、出展申込み時の書類（様式 1、2）をもって警察機関に照会する。

○本フェスティバルは、岐阜県暴力団排除条例（平成 22 年 12 月 21 日岐阜県条例 54 号）の趣旨に従い実施することとし、以下の項目に該当する者は出展を申し込むことができず、申込み後、あるいは出展許可後に判明した場合は、何らの催促も要することなく出展を取り消すことができるものとする。

- ・出展を申し込む者が反社会的勢力（暴力団、暴力団員、暴力団員でなくなった日から 5 年を経過しない者、暴力団準構成員、暴力団関係企業、総会屋等、社会運動等標ぼうゴロ又は特殊知能暴力集団、その他これらに準ずる者をいう。以下同じ）である場合。
- ・出展を申し込む者が反社会的勢力を従業員等として使用すると認められる場合。
- ・出展を申し込む者が、反社会的勢力にみかじめ料等の名目の如何を問わず、金品を提供すると認められる場合。
- ・出展を申し込む者が、反社会的勢力と社会的に非難されるべき関係を有していると認められる場合。

1 4 開催中止について

- ・主催者は、天災（火災、洪水、悪天候、地震等）をはじめ、社会不安（テロ行為、暴動、官公庁の規制、疫病等）や、その他の不可抗力、その他主催者の責めに帰しえない原因により本フェスティバルの開催を中止することがある。
- ・悪天候等による本フェスティバル開催に支障が伴う情報が得られた場合、主催者は、原則として 10 月 21 日（火）の正午までに開催中止を決定し、出展者や関係機関に連絡する。
- ・開催中止により生じた出展者及び関係者の損害に対して、主催者は補償の責任を負わないこととし、原則出展料は返金しない。

1 5 免責事項

- ・主催者は、善良な管理者として注意を払い、会場全体の管理にあたるが、各出品物の管理は出展者自らが責任を持つものとし、主催者は出品物の盗難、紛失、火災、損傷など不可抗力による出展者の損害に対して補償の責任を負わない。
- ・出展者の行為により事故、損害が発生したときは、当該出展者の責任において解決するものとし、主催者はこれに対し一切責任を負わない。

1 6 個人情報の取り扱いについて

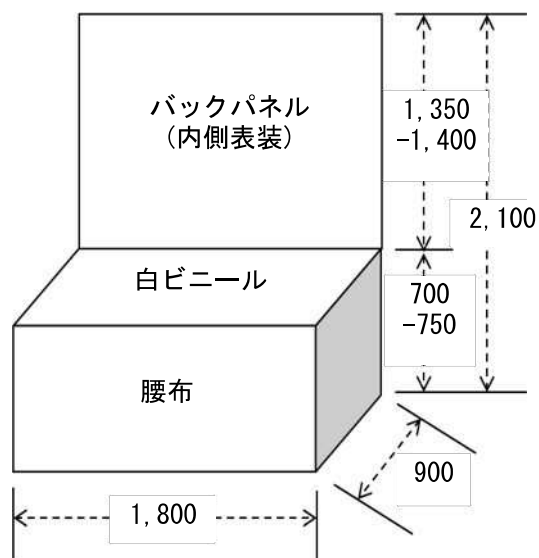
- ・主催者は、出展申込書等を通して入手した出展者の個人情報管理に細心の注意を払い、本フェスティバルの運営のみに利用し、これを適正に取り扱う。

1 7 その他

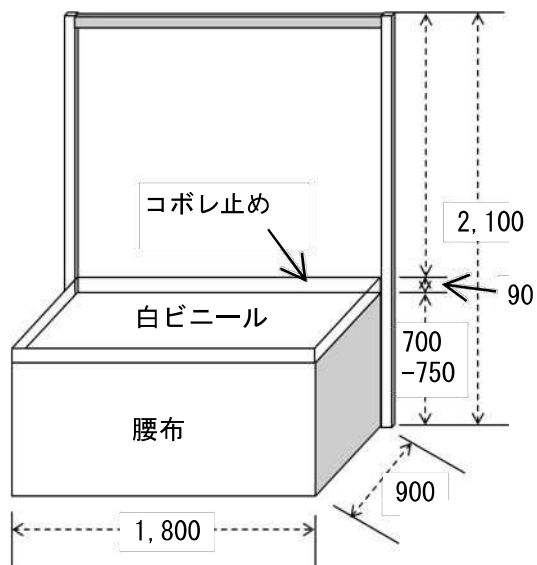
- ・主催者は、やむを得ない事情があるときは、本要領を変更することがあり、出展者はあらかじめこれに同意し、変更後の新規定等を遵守すること。また、この要領に定めない事項については、その都度主催者で決定する。

会場資材規格

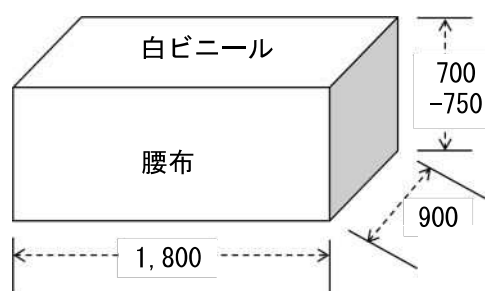
展示用コマB



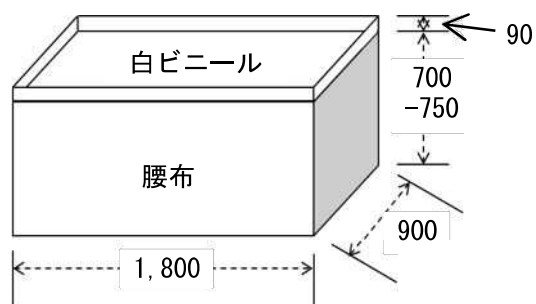
販売用コマC-1 (アリーナ内専用)



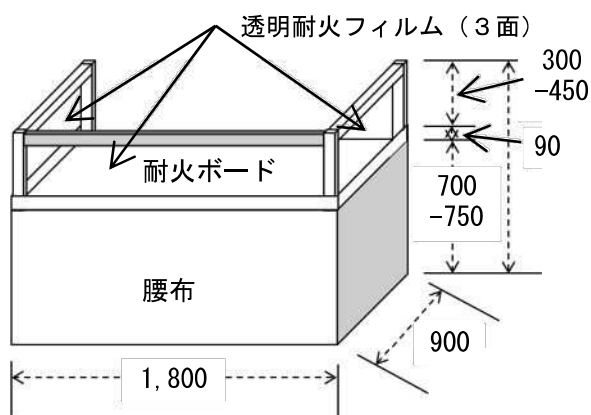
コマテーブルD-1



コマテーブルD-2 (コボレ止め付き)



コマテーブルD-3 (火気用)

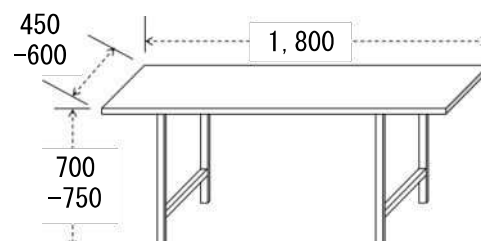


長テーブル

E-1・E-2 1,800×600×H700-750

E-3・E-4 1,800×450×H700-750

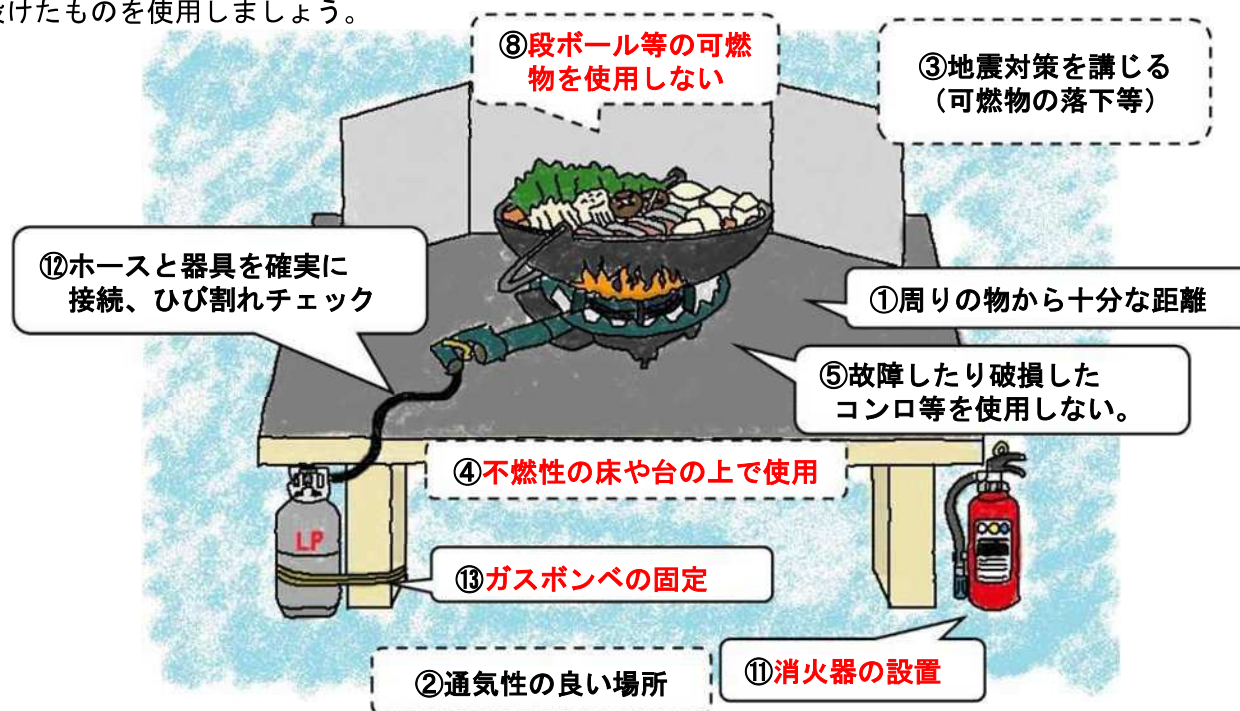
(E-2、E-4は白ビニール付)



人が集まる催しや露店での火の取扱いの注意点

1 ガスコンロ等の取扱いについて

- (1) 火災予防のため、周りの物から十分な距離をとりましょう。
- (2) 可燃性のガスや蒸気が溜まりにくい場所で使用しましょう。
- (3) 地震の際、燃えやすい物が転倒落下しないよう対策しましょう。
- (4) 不燃性の床や台の上で使用しましょう。
- (5) 故障したり破損したコンロ等を使用しないでください。
- (6) 使用方法等を確認し、誤った使用をしないでください。
- (7) 専用の燃料以外の燃料を使用しないでください。
- (8) コンロ等の周りは常に整理整頓し、燃料やその他の燃えやすい物を置かないようにしましょう。
- (9) ガス漏れがないことを確認してから点火しましょう。
- (10) カセットコンロを2台以上並べて使用しないでください。
- (11) 消火器を準備しましょう。イベントや露店では業務用消火器を設置しましょう。
- (12) ゴムホース等は器具との接続部分をホースバンド等で締め付け、適正な長さで取り付けましょう。また、ひび割れ等の劣化がないか点検しましょう。
- (13) ガスボンベは直射日光の当たらない通気性の良い場所に設置し、転倒しないようしっかりと固定しましょう。
- (14) ストーブを使用する場合は、地震等により自動的に消火する装置や自動的に燃料の供給を停止する装置を設けたものを使用しましょう。



2 発電機等の使用について

- (1) ガソリンは消防法で定められた金属製の容器で持ち運びましょう。
- (2) 燃料を給油する時は、エンジンを停止し、ガソリン容器の圧力を抜いてから給油しましょう。
- (3) ガソリン容器は、火気等から離れた、日光の当たらない通気性の良い場所で保管しましょう。

3 照明器具の使用について

- (1) 照明器具はランプ部分が高温となるため、燃えやすい物から離して使用しましょう。
- (2) 電球をしっかりと接続して、配線が露出しないよう被覆して使用しましょう。
- (3) 照明器具や配線は、ぐらついたり、落ちたりしないようにしっかりと取り付けましょう。

上記の内容に不備があり、火災の予防に危険である場合は、
使用の停止を求めることがあります。

カセットコンロの取扱いと不燃性の床・台について

1 カセットコンロの取扱いについて



カセットコンロには、カセットボンベ容器カバーを覆うような大きな鍋や鉄板などの調理器具を使用しないでください。

カセットボンベ容器カバーが覆われると、カセットコンロに熱がこもり、カセットボンベが加熱され、爆発することがあります。

カセットコンロは、2台以上並べて使用しないでください。

鉄板などにより、カセットボンベ容器カバーが覆われると、鉄板からの放射熱とカセットコンロの燃焼熱により、カセットボンベが加熱され、爆発することがあります。



2 不燃性の床・台について

火気使用器具等は、不燃性の床・台の上で使用してください。

ここでいう『不燃性』とは、

①金属以外の不燃材料を使用してください。（金属は熱伝導率が高いので、使用に適しません。）

②火気使用器具等の下全面に、隙間なく敷き詰めるようにしてください。

③不燃材料の例としては、以下のものになります。

- | | |
|--------------------|--------|
| ○石膏ボード | 12mm以上 |
| ○ブロック、レンガ | |
| ○ケイ酸カルシウム板（ケイカル板） | 5mm以上 |
| ○フレキシブルボード（フレキボード） | 5mm以上 |
| ○ガラス繊維混入セメント板 | 3mm以上 |
| ○陶磁器質タイル、繊維強化セメント板 | |



岐阜県農業フェスティバル食品衛生関係留意事項

【1】 食品衛生関係全般について

- ・主催者は、本フェスティバル開催期間中の各種食品販売にかかる食品衛生営業許可申請書の届出を、保健所へ一括して行います。
- ・飲食店営業、菓子製造業等を行う出展者は、以下について準備すること。
 - (1) 手洗い・消毒設備等の衛生設備
 - ①流水のできるタンク(18ℓ以上)、②排水を受けるバケツ等、③石けん、④消毒液など
 - (2) 廃棄物容器
 - 耐水性があり、汚水及び臭気が漏れないふた付きゴミ箱
 - (3) 開催前に行わなければならない調理などの行為にともなう許認可
- ・テント側面・背面を閉めた状態で調理・販売すること。

【2】 食中毒防止関係について

- ・販売等の開始前には、必ず手洗い場において、手を石けんで十分に洗った後、消毒液による消毒を行うこと。
- ・体調が悪い人は食品を取り扱わないこと。
- ・食材・販売物等の適正保存温度及び関係法令を厳守すること。
 - (乳類、食肉等の販売は機械式冷蔵庫が必要。)
- ・食品は直射日光のあたらないところで保管し、陳列する時間をできるだけ短くすること。
 - (販売台やテント内に直射日光が入る場合は、商品はテント奥の日陰に保管し、販売台に陳列するのは見本品のみとすること。なお、見本品は販売しないこと。)
- ・10月下旬でも気温が高くなる可能性があるため、販売するまでの時間も考慮し調理すること。
- ・販売時に、食中毒防止のため速やかに食べていただくことや、家に持ち帰らないようお客様への説明を十分に行うこと。
- ・会場内では、調理・調味を行わず、加熱など簡易な調理のみとすること。
- ・食材の仕込みは開催当日に行い、調理直前まで十分に冷蔵したものを使用し、客への提供直前に加熱調理すること。
- ・事前の調理においては、食品の中心部まで十分に加熱(75℃で1分以上)すること。
- ・会場内での加熱調理は、大量に行うため内部まで熱の伝わりが悪いことがあるので、十分に注意すること。
- ・食品に直接手が触れることのないよう、使い捨て手袋やトング等の使用を講じること。
- ・ノロウイルスによる食中毒の発生が多いことから、トイレに行ったあとは必ず石けんで十分に手を洗った後、消毒液による消毒を行うこと。
- ・取扱品目については「食品取扱品目一覧表(岐阜市保健所提供資料)」に留意すること。
- ・出展計画書に記載のない、販売許可を得ていない品目は販売しないこと。

【3】 異物混入防止対策について

- ・出展者は出展者証を必ず着用し、それ以外の人との区別をすること。
- ・出展者は小間内に常駐し、商品をしっかりと管理すること。
 - また、食品販売や試食などは、周りから異物が混入しないような工夫をすること。
- ・周辺に食べ残し・飲み残し物があつた場合は速やかに処分すること。

【4】 弁当・そうざいの販売について

（１）製品の調製

- ・弁当の主食と副食は、調理パン等を除きできるだけ別々の容器とすること。
- ・主食と副食を同一容器に入れる場合は、主食も放冷後に盛りつけること。
- ・屋外では、卵焼き、すし（生鮮魚介類、卵焼きが使用されているもの）、さしみ等が入ったものは販売できない。

（２）製品の保管、運搬

- ・製品は直射日光及び高温多湿をさけて保存すること。
- ・弁当は20℃以下または65℃以上、惣菜は10℃以下または65℃以上（揚げ物は除く）で保存すること。
- ・弁当は衛生に留意して製造し、喫食までの時間をできる限り短くするよう努めること。
- ・保冷車等で運搬するなど、製品の容器包装の破損に起因する汚染の防止に関する適切な取り扱いをすること。

【5】 食品表示について

- ・表示事項は、食品表示法、米トレサビリティー法、その他法律に基づいた食品表示を容器包装の見やすい場所に記載すること。

（表示例）

【弁当の記載例】	
○名称	名 称：紅鮭弁当
○原材料名	原材料名：ご飯（○○産）、煮物（さといも、 にんじん、ごぼう、その他）、紅鮭、 卵焼き、たくあん、小梅、ごま、 （その他小麦由来原材料を含む）、 調味料（アミノ酸等）、着色料（黄1、 赤102）、甘味料（甘草）、香料
○内容量	内 容 量：400g
○消費・賞味期限	消費期限：平成30年10月28日 PM4:00 保存方法：20℃以下、直射日光及び高温多湿を さけて下さい
○保存方法	製 造 者：○○ ○子
○製造者または加工者の氏名	岐阜県○○市○○町○ー○ 電話番号 000-000-0000
・アレルギー物質の特定原材料※等を含む場合は 表記が必要。	
・食品添加物を使用している場合は記載、表示 方法（用途名、名称、一括名）に注意。	

※アレルギー物質を含む以下の食品（原材料）については表示が必要。

〔特定原材料〕えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

※不明な点は保健所の指導を受けて下さい。

【6】 その他留意事項

- ・出展内容で、不明な点（特に食品調理・試食について）は早めに連絡すること。
毎年楽しみに来場されるお客様の信頼を裏切ることのないよう、責任をもって準備、販売を行うこと。
- ・万が一異常が認められた場合は、速やかに各コーナーの管理責任者又は実施本部へ連絡し、直ちに販売等を中止して指示に従うとともに、来場者に対して危機感をつのらせることのないよう細心の注意を払うこと。

テント等による臨時営業を予定されている方へ

イベント等において、固定の場所でテント等の簡易な施設を利用して臨時的に行う簡易な飲食物の調理を行う場合は、食品衛生法に定められている飲食店営業許可を取得する必要があります。
岐阜市内で営業する場合は、岐阜市保健所に申請してください。

臨時営業の定義

- (1) 一時的に催されるイベント等において、テントや屋台その他の簡易な施設等を利用し、飲食物の簡易な調理を行うこと。
 - (2) 概ね一か月以内の営業。
 - (3) スーパーマーケットや百貨店の催事等において、屋内の一角で飲食物の簡易な調理を行うこと。
- ★注意：移動して別の場所で営業する場合は、露店営業等の許可が別途必要になります。

種 類	調理・加工の範囲
臨時営業A	別表「取り扱うことのできる食品」のとおり
臨時営業B	3工程までの簡易な食品 ・調理工程が違う食品を組み合わせ、1つのメニューとして完成する食品 ・洗浄して繰り返し使用する機械器具を使用する食品
臨時営業C	冷やし麺類

手続きの流れ



※営業の際は、一般衛生管理（設備の衛生管理等）とHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を行う必要があります。（マニュアル・記録作成）

申請に必要なもの

【提出書類】

- ・営業許可申請書・営業届（新規・更新） 様式第7号
- ・施設の構造・設備の図面
- ・食品取扱品目一覧表（記入欄に取扱う食品を記入してください。）

【お持ちいただくもの】

- ・設備一式（お持ちいただけない場合は設備一式の写真） ※施設要件参照
- ・食品衛生責任者であることを証明するものの原本又は写し
（例：調理師免許証、養成講習会受講修了証書など）
- ・登記事項証明書の原本又は写し ※営業者が法人の場合のみ

手数料

業 種	申請手数料（円）
飲食店営業（臨時）	2,000



eラーニング案内サイト
(岐阜県食品衛生協会)

※食品衛生責任者の資格をお持ちでない場合、食品衛生協会主催の養成講習会を受講申込してください。

【会場集合方式】受講料10,000円（一般）をお持ちください。（市協会窓口で支払）

【eラーニング方式】事前にインターネット上で申込・支払を完了してください。

入金後に受講者に送付される「受講開始のご連絡」メールの内容を申請時に窓口で確認します。

別表 取り扱うことのできる食品

原則 1 品目で、1 工程のみで完成する簡易な調理に限ります。
※食品の中分類が同一のものは同一店舗（区分）内で取り扱えます。

【加熱品】

中分類	簡易な調理の内容	品目例
煮物類	- 許可施設等で前処理後に煮込んだものを仕入れ、その場で再度煮込んだもの。 - 許可施設等で細切したものを仕入れ、その場で煮込んだもの。	おでん、煮込み（どて煮等）、豚汁、けんちん汁 等
粉物類	- 許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具とその場で水に溶いた小麦粉等を混ぜ合わせて焼いたもの。 - 許可施設等から仕入れ、冷蔵したあん類又はクリーム類をその場で水に溶いた小麦粉等と合わせて焼いたもの、又は焼いたクレープで冷蔵したあん類又はクリーム類を包んだもの。 ※生クリームを使用しないこと（常温保存可能なクリームは使用できる）。	お好み焼き たこ焼き たません 等 たい焼き、大判焼き、人形焼き、クレープ 等
焼めん類	許可施設等で細切等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具と市販のめん類をその場で焼いたもの。 ※その場で生めん、乾めんを茹でないこと。	焼きそば、焼きうどん、焼ビーフン 等
串焼類	許可施設等で細切、串打ち等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。 ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。	牛串、ねぎま、焼き鳥、焼き魚 等
焼肉類	許可施設等で細切、味付け等加工されたものを仕入れ、冷蔵した具をその場で焼いたもの。 ※その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさとする。	焼肉、鶏ちゃん、ホルモン焼き、フランクフルト 等
焼米飯類	許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。	五平餅、焼きおにぎり 等
ホットドック	食肉製品（ソーセージ）を仕入れ、冷蔵した具をその場で加熱（焼く、茹でる）し、市販のパン（ホットドック用）にはさんだもの。 ※パンを素手で取り扱わないこと。	ホットドック
ピザ類	許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。 ※生地（生地）に具材をのせる行為は前処理施設で行うこと。	ピザ、ピザトースト、キッシュ 等
焼菓子	許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で焼いたもの。	みたらしだんご、磯辺餅、いもち、手焼きせんべい、おやき 等
焼パン	許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で焼成したもの。	パン、焼ドーナツ 等
揚げ物	- 許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で揚げたもの。 ※その場での衣付けは「唐揚げ」のみに限る。 （その場で小麦粉等を水に溶いた簡易な衣付けに限る。） - 許可施設等から冷凍生地を仕入れ、その場で揚げたもの。 ※シナモンシュガー等をまぶさないこと。	唐揚げ、コロッケ、アメリカンドック 等 フライドポテト 等 揚げパン、ドーナツ 等
茹物・蒸物	許可施設等から仕入れ、冷蔵（冷凍）した半完成品等をその場で茹でるか、蒸したもの。	水ぎょうざ、蒸しぎょうざ、中華まん等の饅頭 等
めん類	- 許可施設等から仕入れ、加温した汁又はソースと冷蔵した具を、その場で茹でためん類に盛り付けたもの。 - 同一区分で調理した煮物、焼物、揚げ物、茹物・蒸物をその場で茹でためん類に盛り付けたもの。 ※水さらしなど水を大量に使用する工程を行わないこと。 ※温かい状態で提供するものに限り。	うどん、そば、ラーメン、パスタ、即席麺類 等
汁粉類	許可施設等から仕入れ、その場で加熱し容器に盛り付けたもの ※温かい状態で提供するものに限り。 ※その場で餅をつかないこと。	汁粉、ぜんざい、甘酒 等
レトルト食品	その場で市販のレトルトパウチ食品を湯煎等で加温し、開封、小分けしたもの。	レトルトおでん、レトルト焼きそば 等
丼物類	- 許可施設等から完成品を仕入れ、その場で加温して米飯に盛り付けたもの。 - その場で市販のレトルトパウチ食品を加温して米飯に盛り付けたもの。 - 同一区分で調理した煮物、焼物、揚げ物、茹物・蒸物を、米飯に盛り付けたもの。 ※その場で完成品の加温、盛り付け以外の調理を行わないこと。	カレーライス、ハヤシライス、牛丼 等

【非加熱品・飲料】

中分類	簡易な調理の内容	品目例
氷	・その場で市販の氷を削氷機で削り、カップ等の容器に盛り付け市販のシロップ等で調味したもの。 ※氷雪の規格基準に適合する氷を使用すること。 ※氷を素手で取り扱わないこと。	かき氷
アイス	・その場で市販のアイスクリーム類をコーン等の菓子又はカップ等の容器に盛り付けたもの。 ※ディッシャーアイス又はカートリッジ式アイスに限るものとする。 ※アイスクリーム類に直接接触する器具は、使用の都度、流水洗浄すること。	アイスクリーム
甘味食品	・市販の製品を仕入れ、その場で小分けしたものにきな粉、黒蜜等をかけたもの。 ※その場で細切しないこと。	わらび餅
酒類	・市販の酒類を開缶開封し、又は開栓したもの（容器に入れる行為を含む）。 ・その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。 ※ビールサーバーによる提供を行う場合は、専門の業者により管理調整されたものを用いること。 ※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。	日本酒、ビール、焼酎 等
飲料	・その場で市販の飲料（酒類を除く）を開缶し、又は開栓したもの（加熱及び容器に入れる行為を含む）。 ・その場でお茶、コーヒーを温湯で抽出したもの。 ・その場で小分け、希釈、混合、調味するもの。 ※市販の清涼飲料水、氷等、規格基準に適合しているものを使用すること。	ジュース、お茶、コーヒー等

【営業許可の対象としない簡易な加工の範囲】

簡易な加工の範囲	食品例
・仕入れた野菜を焼いたもの	焼きいも、焼とうもろこし
・仕入れた野菜を茹でるか蒸したもの	じゃがバター、茹で（蒸し）トウモロコシ、ふかし芋 等
・米、小麦、トウモロコシ等の穀類を加圧又は加熱したもの	ボン菓子、ポップコーン 等
・砂糖、水飴、原料を用いて、その場で簡易な加工を行って作る飴菓子	水飴、べっこう飴、わた菓子、カルメ焼 等
・仕入れた果実を用いて、その場で飴又はチョコレートに絡めたもの	果実飴（リンゴ飴等）、果実チョコ（チョコバナナ 等）

注意事項

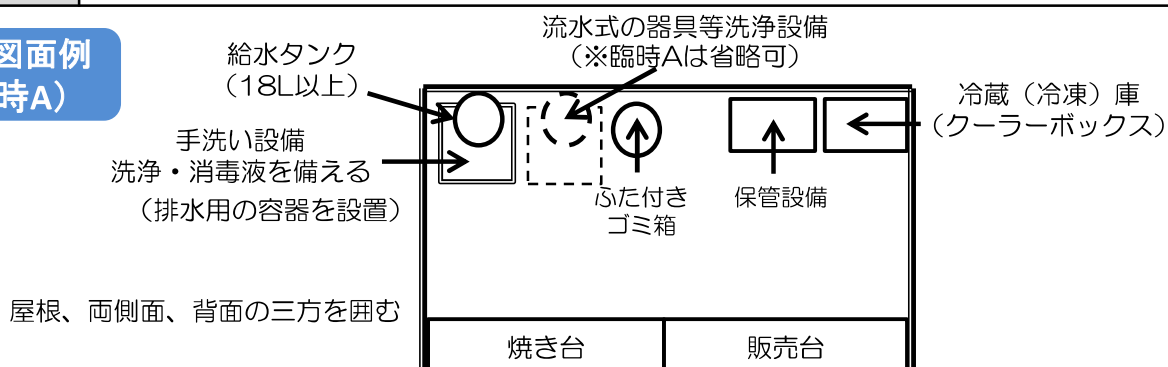
- (1) 臨時営業においては、食中毒防止の観点から取扱品目（調理の範囲）を制限しています。
- (2) 一店舗（区分）で取り扱える食品は、別表に掲げる中分類の範囲の食品とします。
- (3) 原則1品目ですが、次の事項を満たした場合に限り、複数品目取り扱うことが可能です。
 - ア 同一の調理器具類を使用し加熱調理を行う。
 - イ 取扱品目ごとに使用する食材から想定される危害が同様である。
 - ウ 取扱品目ごとに専任の者が調理し、かつ、同一の調理器具での食材を取り扱う場所が定まっており、交差しない。
 - エ 複数品目を取り扱っても衛生上支障がない（主たる取扱品目以外の付随する品目であり、かつ取扱量が少量等）。
- (4) 上記ア～エを満たさない場合は、施設内を区分し、区分ごとに次の設備を設け、区分ごとに1品目を取り扱うこととします。
給水設備 / 手洗い設備 / 洗浄設備（手洗い設備と兼用可） / 排水設備 / 冷蔵又は冷凍設備 / 容器等保管設備 / 廃棄物容器（蓋付）
- (5) 取扱食品と併せて、容器包装に入れられた飲料（市販の酒類、清涼飲料水等の規格基準に適合しているもの）を開封又は開栓し販売することができます。営業許可施設以外で製造した飲料（いわゆる自家製）は取り扱いできません。
- (6) 調理にあたっては、次のことを遵守してください。
 - ア 事前に前処理等を行う場合は、飲食店営業等の営業許可施設及び同等以上の設備のある前処理施設で行うこと。
 - イ 前処理等を行う場合は、販売（提供）する当日に行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵保管すること。
 - ウ 施設内では、小分け、盛り付け、加熱処理等の簡易な調理加工に限ることとし、原料の細切、成型、串打ち、包あん等の加工、又は魚介類の内臓抜き等の処理はその場で行わないこと。
 - エ 生もの（刺身、すし等）及び生クリームは取り扱わないこと（生クリームは原材料として使用し、加熱処理して提供することは可）。
 - オ トッピング（簡易なものに限る。）を行う場合は、清潔なトング等を使用し、素手で取扱わないこと。
 - カ 調理済み又は開封済み残品（調味料等、常温で保存可能なものを除く。）を翌日に持ち越さないこと。
- (7) 臨時営業Cにおいては、①その場で麺類を茹で、直ちに流水で冷却後水切りし付け汁を添える又はタレをかけて提供すること、②付け汁やタレは、市販品等許可施設で製造されたものを使用すること、③冷却行為は流水で行うものとし、溜め水での冷却は行わないこと、④使用する麺類は、麺類製造業（いわゆる市販品）等で製造された麺類を使用すること。

施設の要件

臨時A（露店同等）、臨時B（3工程）、臨時C（冷やし麺類）

場 所	屋外	屋内
構 造	耐水性テント等 耐水性テント、パーテーション、シート及び幕等による区画を設置。	パーテーション等
区 画	3方の側壁 + 屋根 + カウンター	3方の側壁 + カウンター
床	必用に応じて ※食品衛生上支障がある場合には、耐水性材料（ビニールシート等）	—
給 水	18L以上（臨時A） 80L以上（臨時B） 上水道直結（臨時C） ※水道事業等により供給される水は又は飲用に適する水を用いる。	
手洗い設備	・シンク又は貯留槽（バケツ）（臨時A） ・シンク（臨時B、C） ・洗浄剤と消毒液 ※消毒効果のある液体せっけんのみの設置も可。	
器具等 洗浄設備	・シンク（必用に応じて）（臨時A）※臨時Aは、使い捨て容器を使用することから、手洗い設備のシンク兼用可。 ・シンク（必須）（臨時B、C）	
排 水	・貯留槽又は下水道等へ排水（臨時A、B） ・下水道等へ排水（臨時C） ※給水量に応じて排水できること。下水道に直接又は合併処理浄化槽等市町村が認める方法で排水すること。	
冷蔵冷凍設備	氷・ドライアイス・保冷剤・蓄冷剤（クーラーボックス等）・温度計 ※臨時A、Bにおいて常温品のみを取扱う場合は省略可。	
保管設備	食器等保管設備	
廃棄物容器	ふた付きごみ箱	

施設図面例 （臨時A）

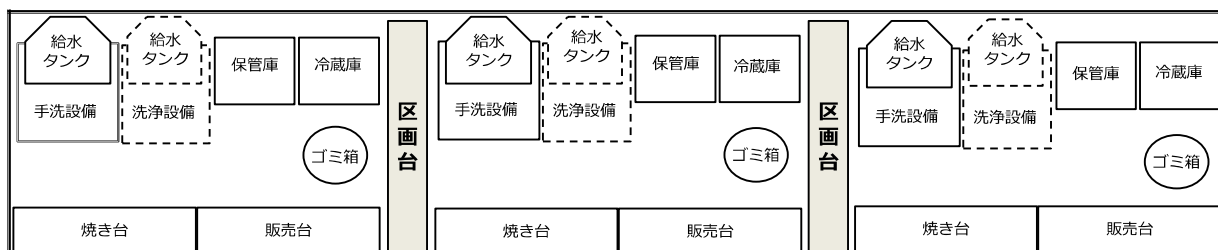


ひとつの店舗を区画する場合

ひとつの店舗を区画する場合、その区画ごとに、手洗い設備等の食品を衛生的に取り扱うための設備が必要です。

1 施設（区分）の中で取扱える食品の範囲

- ・「注意事項」（3）のア～エを満たしたもの
- ・開封して提供する市販の酒類、清涼飲料水（いわゆる自家製飲料は不可）
- ・容器包装に入れられた弁当又はそうざいをそのまま提供するもの



〒500-8309 岐阜市都通2丁目19番地

岐阜市保健所食品衛生課（TEL058-252-7194 FAX058-252-0012）

◇営業届出業種の設定について

(R2.3.31 付け薬生食監発 0331 第 2 号) より抜粋

要届出業種 (29 業種)

業種	各業種の範囲	業種の説明
1 魚介類販売業 (包装済みの魚介類のみの販売)	魚介類販売業 (包装済みの魚介類のみの販売)	鮮魚介類を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのまま販売する営業をいう。
2 食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売)	食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売)	食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのまま販売する営業をいう。
3 乳類販売業	乳類販売業	直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料 (保存性のある容器に入れ、摂氏 115 度以上で 15 分間以上加熱殺菌したもの (注 1) を除く。)又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業をいう。 なお、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 (昭和 26 年厚生省令第 52 号) 別表二中 (二) の (1) の 3 の a 中に規定する常温保存可能品 (いわゆるロングライフ牛乳等 (注 2)) の販売も含まれる。また、上記「牛乳」には、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳も含まれる。 注 1 例：缶入り等の乳飲料 注 2 容器包装に「常温保存可能品」と表示されているもののうち、牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及び乳飲料に限る。
4 冰雪販売業	冰雪販売業	主として冰雪を仕入れて、販売する営業をいう。ただし、冰雪を製造して、販売する営業は「冰雪製造業」に分類されるため、許可の取得が必要。
5 コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置)	調理の機能を有する自動販売機 (容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するもの) により食品を調理し、調理された食品を販売する営業をいう。
6 弁当販売業	弁当販売業	主として弁当を小売する営業をいう。ただし、客の注文によって調理し、提供 (持ち帰り又は配達) する営業は、「飲食店営業」に分類されるため、許可の取得が必要。
7 野菜果物販売業	果実卸売業	主として果実を卸売する営業をいう。
	果実小売業	主として果実を小売する営業をいう。
	野菜卸売業	主として野菜を卸売する営業をいう。
	野菜小売業	主として野菜を小売する営業をいう。
8 米穀類販売業	雑穀・豆類卸売業	主として雑穀及び豆類を卸売する営業をいう。
	米穀類小売業	主として米麦、雑穀及び豆類を小売する営業をいう。
	米麦卸売業	主として米及び麦を卸売する営業をいう。
9 通信販売・訪問販売による販売業	無店舗小売業 (飲食料小売)	無店舗により、飲食料品を小売する営業をいう。インターネットや通信販売のように、店頭にて客が直接食品を購入するための販売設備がなく、倉庫等で事業者が直接食品を取扱う場合をいう。当該事業者が、伝票のみを取扱う場合は営業届出は不要。ただし、店舗によるものは「その他の食料・飲料販売業」に分類される。
10 コンビニエンスストア	コンビニエンスストア (飲食料品を中心とするものに限る。)	主として飲食料品を中心とした各種最寄り品をセルフサービス方式で小売する営業で、店舗の規模が小さい営業をいう。
11 百貨店、総合スーパー	百貨店、総合スーパー	各種の商品を小売する営業で、その営業の性格上、いずれが主たる販売商品であるかが判別できない営業のものをいう。
12 自動販売機による販売業 (5 コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置) 及び営業許可の対象となる自動販売機を除く)	自動販売機による販売業 (5 コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置) 及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。)	自動販売機により食品を販売する営業をいう。 (5 コップ式自動販売機 (自動洗浄・屋内設置) 及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。)

13 その他の食料・飲料販売業	菓子・パン類卸売業	主として菓子及びパン類を卸売する営業をいう。
	菓子小売業	主として菓子類及びあめ類を小売する営業をいう。主としてパン類を小売する営業は「パン小売業」に分類される。
	パン小売業	主として食パン、コッペパン、菓子パン等のパン類を小売する営業をいう。
	飲料卸売業	主として酒類及び牛乳以外の飲料を卸売する営業をいう。
	飲料小売業	主として酒類及び牛乳以外の飲料を小売する営業をいう。
	乾物卸売業	主として水産物及び農産物の乾物を卸売する営業をいう。
	乾物小売業	主として水産物及び農産物の乾物を小売する営業をいう。
	茶類卸売業	主として茶（緑茶、紅茶等）及び類似品（ココア、コーヒー等）を卸売する営業をいう。
	茶類小売業	主として茶（緑茶、紅茶等）及び類似品（ココア、コーヒー等）を小売する営業をいう。
	酒類卸売業	主として酒類を卸売する営業をいう。
	酒小売業	主として酒を小売する営業をいう。
	乳製品販売業	主として乳製品を販売する営業をいう。ただし、「乳類販売業」に分類される営業は除く。
	豆腐・かまぼこ等加工食品小売業	主として豆腐、こんにゃく、納豆、漬物、かまぼこ、ちくわ等の加工食品を小売する営業をいう。
	料理品小売業	主として料理品（製造された折詰料理、そうざい等）を小売する営業をいう。ただし、客の注文によって調理し、提供（持ち帰り又は配達）する営業は、「飲食店営業」に分類されるため、許可の取得が必要。
	卵販売業	主として卵を販売する営業をいう。
	砂糖・味そ・しょう油卸売業	主として砂糖類、みそ及びしょうゆを卸売する営業をいう。
	その他の食料・飲料卸売業	主として他に分類されない食料及び飲料を卸売する営業をいう。
14 添加物製造・加工業（法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	各種食料品小売業	主として各種食料品を一括して一施設で小売する営業をいう。
	他に分類されない飲食料品小売業	主として他に分類されない飲食料品を小売する営業をいう。
	その他の農畜産物・水産物卸売業	主として他に分類されない農畜産物及び水産物を卸売する営業をいう。
	添加物製造業（法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	主として、添加物、添加物製剤の製造又は加工を行う営業をいう。ただし、法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物及び添加物製剤は除く。
	15 いわゆる健康食品の製造・加工業	主としていわゆる健康食品を製造又は加工する営業をいう。
	16 コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	主としてコーヒー生豆を焙煎、粉碎して荒びきコーヒー又はインスタントコーヒーを製造又は加工する営業をいう。
	17 農産保存食料品製造・加工業	主として果実及び野菜を原料として保存食料品を製造又は加工する営業をいう。
	18 調味料製造・加工業	主として食酢を製造又は加工する営業をいう。
	食酢製造業	主として食酢を製造又は加工する営業をいう。
	その他の調味料製造業	主として他に分類されない調味料を製造又は加工する営業をいう。
	19 糖類製造・加工業	主としてぶどう糖、水あめ、異性化糖等を製造又は加工する営業をいう。
	ぶどう糖・水あめ・異性化糖製造業	主としてぶどう糖、水あめ、異性化糖等を製造又は加工する営業をいう。
	砂糖精製業	主として購入した粗糖を精製して、砂糖の製造又は加工する営業をいう。購入した糖みつを加工処理して砂糖を製造する営業も本分類に含まれる。
	砂糖製造業（砂糖精製業を除く。）	主として甘味資源作物を原料として、砂糖を製

		造又は加工する営業をいう。購入した粗糖を精製して砂糖を製造する営業は「砂糖精製業」に分類される。
20 精穀・製粉業	小麦粉製造業	主として小麦粉を製造又は加工する営業をいう。
	精米・精麦業	主として米穀のとう精や大麦、裸麦の精穀を行う営業をいう。
	その他の精穀・製粉業	主として穀粉（小麦粉を除く。）を製造又は加工する営業をいう。主な製品は、米粉、大豆粉、そば粉、とうもろこし粉、その他の穀粉である。
21 製茶業	製茶業	主として購入した茶生葉又は荒茶を主原料にして、荒茶又は仕上げ茶を製造又は加工する営業をいう。
22 海藻製造・加工業	海藻加工業	主として海藻を原料として海藻加工品（寒天を含む。）を製造又は加工する営業をいう。
23 卵選別包装業	卵選別包装業	主として卵の選別又は包装を行う営業をいう。
24 その他の食料品製造・加工業	でんぷん製造業	主としてかんしょ、ばれいしょ等からでんぷんを製造又は加工する営業をいう。
	蒟蒻原料（蒟蒻粉）製造業	主として蒟蒻原料（蒟蒻粉）を製造又は加工する営業をいう。
	他に分類されない食料品製造業	主として他に分類されない各種食料品の製造又は加工する営業をいう。
25 行商	行商	店舗を持たず、菓子、アイスクリーム類、魚介類及びその加工品、豆腐及びその加工品、弁当類、ゆでめん類、そうざい等を移動して販売する営業をいう。
26 集団給食施設	集団給食施設	営業以外の場合で、学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を提供する施設をいう。
27 器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	器具、容器包装の製造	主として器具又は容器包装（合成樹脂が使用された器具又は容器包装に限る。）の製造又は加工を行う営業をいう。
28 露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	飲食提供行為のうち、営業とはみなされないものをいう。（任意の届出）
29 その他	その他	その他

1～13 販売業 14～24 製造・加工業

◇食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について （R元.12.27 付け生食発 1227 第 2 号）より抜粋

第 2 営業届出に関する事項

1 営業届出制度の概要等

今般の改正では、わが国の衛生管理水準の底上げのため、HACCP に沿った衛生管理が制度化され、原則として全ての営業者に HACCP に沿った衛生管理を求めることとなった（法第 51 条第 2 項関係）。

これに伴い、営業許可の対象となる営業以外のものであっても、公衆衛生に与える影響が少ないものとして政令で定めるもの及び食鳥処理の事業を除き、行政がその所在を把握し、必要な指導を行っていく必要がある。

このことから、営業許可業種以外の一定の営業者を対象として、営業届出の制度を創設したこと（法第 57 条関係）。

営業届出の対象となる業種に関しては、従前の営業許可業種であったものから届出対象業種に移行する乳類販売業等を除いて、地方自治体において十分に把握がなされていないものも多数存在するところであることから、事業者団体等との連携等を通じて、届出対象となる営業者の把握を行い、制度の周知に努められたいこと。

2 営業届出制度の運用上の留意点

ア 法第 68 条第 3 項に規定する営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する集団給食施設の設置者又は管理者については、飲食店営業の営業者と同じく HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行うものであることから、営業届出の対象とすること（法第 68 条第 3 項、施行規則第 66 条の 3 第 1 号関係）。ただし、これら施設が外部事業者調理業務を委託している場合、受託事業者は通常の営業者と同様に飲食店営業の許可を受けなければならないこと。なお、集団給食施設のうち、1 回の提供食数が 20 食程度未満の、少数特定の者に食品を供与する営業以外の施設については届出を不要とするが、必要に応じて衛生管理について指導を行われたいこと。

地域の催事や学園祭等のイベントのほか、いわゆる子ども食堂等における飲食提供行為のうち、営業とは

見なされないものについては届出も不要であるが、そのような飲食の提供実態を把握し、必要に応じて適切な衛生指導等を実施できるよう、地域の実情を踏まえ、任意の届出を可能とすることなどを検討されたいこと。

イ 野菜果実販売業は営業届出の対象とするが、当該営業者が野菜果実販売業の営業に附带的に行う以下の簡易な食品の加工及び簡易な包装（密封包装でないものに限る。）による販売（販売当日中に消費する又は使い切ることを想定したもの）も含まれ得ること。

- (1) 丸のままの農産物の単純な調理（焼き芋・蒸かし芋、焼きトウモロコシ・茹でトウモロコシ、焼き栗、ボイル竹の子等）。
- (2) 調理のための下処理（玉ねぎの皮剥き、ごぼうのささがき、人参の千切り、カボチャのスライス等）
- (3) 野菜・果実のカット（大根の2分の1カット、スイカのカット、パイナップルのスライス等）
- (4) 野菜の塩漬け・ぬか漬け（調味液等に短時日漬け込み、低温管理を必要とする浅漬けは含まれない。）

ウ 添加物及び添加物製剤（第13条第1項の規定により規格が定められたものを除く。）の製造、小分けを行う営業については、営業届出の対象とすること。

エ 器具又は容器包装（施行令第1条に規定する材質の原材料が使用された器具又は容器包装に限る。）の製造をする営業については、営業届出の対象とすること。なお、これらの営業者は、先行通知の別添中の第1の2の3の口(1)iiiにおいて示した営業者と同一の範囲であること。

オ 食品衛生法上の「営業」でないことから営業許可及び届出の対象とならない業種について

- (1) 漁業者及び漁業者団体が出荷前に実施する活め、放血、頭・内臓・鱗除去、冷蔵・冷凍、乾燥、素干し、撒塩等の魚介類及び藻類の調整行為は、法第4条第7項に規定する**採取業**として取り扱うこと。

(例)

- うに（殻割り、身取り、洗浄）
- 素干し品（裁割、洗浄、乾燥）
- のり（漉き、脱水、乾燥）
- 昆布（乾燥、切断）

なお、**採取業**とは別の業として、魚介類又は藻類を原料として仕入れ、それらを調整し販売する場合、及び店舗を設けて販売する場合は営業として取り扱うこと。

- (2) 農家（生産者）及び生産者団体が行う下記の行為は、法第4条第7項に規定する**採取業**として取り扱うこと。

なお、農業における**採取業**及び法に基づく営業への該非については個別の事例を別途通知することとしていること。

- (i) 生産者団体等が出荷前に選果・選別等と一体的に実施する、皮剥き・洗浄・袋詰め・冷蔵処理・キュアリング・乾燥等の形状変化を伴わない農産物の出荷調製及びカントリーエレベーター・ライスセンター・農業倉庫における穀類の乾燥・調製・保管業務
- (ii) 農家（生産者）が行う未加工の青果物（皮剥き・洗浄等の形状変化を伴わない出荷調製を行ったものを含む。）の販売（消費者への直接販売（有人・無人の直売所、ネット通販等）を含む。）
- (iii) 農産物の簡易な加工

(例)

- 精穀（精米、精麦）（ただし、業として（請け負うなどして）行う場合は届出の対象）
- 乾燥加工・天日干し（大根の丸干し、乾燥キノコ等）

- (iv) 更なる加工のため、製造・加工業者へ販売することが前提の農産物の一次加工

(例)

- 蜂蜜の採取
- 粗糖の製造
- 荒茶の生産
- 野菜の塩蔵（梅干原料の白梅、桜餅原料の桜葉の塩漬等）

なお、工程中で食品添加物を使用する一次加工（例：かんぴょう）は、営業届出を必要とすること。

カ 公衆衛生に与える影響が少ない営業として営業届出の対象とならない業種について

- (1) 法第57条第1項に規定する公衆衛生に与える影響が少ない営業として政令で定めるものは以下のとおりであること。

- (i) 食品又は添加物の輸入業（施行令第35条の2第1号関係）
- (ii) 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（食品の冷凍又は冷蔵業を除く。）（同条第2号関係）
- (iii) 容器包装に入れられ、又は包まれた食品又は添加物のうち、常温保存が可能なものの販売をする営業（同条第3号関係）
- (iv) 合成樹脂以外の原材料が使用された器具又は容器包装の製造をする営業（同条第4号関係）
- (v) 器具又は容器包装の輸入業又は販売業（同条第5号関係）

- (2) (1)に係る運用上の留意点は以下のとおりであること。

(ii)に関して、同条第2号の括弧書部分は「貯蔵」にのみ係るものであり、冷凍・冷蔵倉庫業については営業届出の対象となるが、冷凍・冷蔵車による営業は営業届出の対象外となること。

(iii)に関して、自動販売機による営業のうち、自動調理機能を有さず、常温保存可能な食品のみを取り扱うものについても同条第3号の対象となることから、営業届出を要しないこと。

◇農業及び水産業における食品の採取業の範囲について
 （最終改正：R3.4.22 付け薬生食監発 0422 第 12 号）より抜粋

（農業）

○が採取業

業種（業態）又は品目	採取業の範囲	備考
室内での農産物の生産（レタス、もやし、きのこ等）	○	
収穫した農産物の洗浄	○	
屋外で生産された農産物のパック詰め（カットなし）	○	
室内で生産された農産物のパック詰め（カットなし）	○	
収穫後の農産物の乾燥機での乾燥	○	
収穫後の穀類（米、麦類、豆類）の乾燥・調整・保管	○	
野菜等の調製（皮剥き、根切り、下端落とし、へた取り、洗浄、袋詰め、冷蔵処理、冷凍処理、キュアリング、乾燥等の形状変化を伴わない出荷調整）	○	
野菜等の簡易な加工（４分割・８分割等した後ラップ等で包装）	○	
消費の利便性のために行う調理や切断（茹で野菜、カット野菜、千切り等）	×	
収穫後の農林産物の保管（冷凍冷蔵を含む）及び集出荷施設までの輸送	○	
農業者自ら生産したものを食品加工業者に直接販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを流通業者を通じた委託販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを未加工で直売（庭先、直売所（有人・無人）、通信販売など）	○	農業者の行為は出荷に当たる
観光農園（収穫体験の提供）ブドウ狩り等	○	
収穫した農林産物の輸送（集出荷施設～卸売～小売の輸送）	（集出荷施設～卸売）○ （卸売～小売の輸送）×	卸売市場以降は営業（青果物の販売業）とみなす。ただし、輸送業は届出は不要。
倉庫業（加工せず、卸売市場の販売前の冷蔵保管）	×	卸売市場以降は営業（青果物の販売業）とみなす
生乳の販売（直接販売、受託販売、買取販売）	○	農業者の行為は出荷に当たる
集乳（生乳の CS における保管及び乳業メーカーへの輸送）	×	集乳業は営業許可の対象
精穀（精米、精麦等）	○	業として（請け負うなどして）精穀する場合は届出の対象
精穀した穀類（米、麦等）のパック詰め	○	業として（請け負うなどして）パック詰めする場合は届出の対象
米穀卸売業（精米を行う場合、精米を行わない場合）	×	
米穀小売業（精米を行う場合、精米を行わない場合）	×	
生産者団体の行う農畜産物の販売（いわゆる小売）	×	野菜果実販売業（八百屋）と同じ扱い
卸売市場内の加工品等販売（一般的な加工食品の他、漬物、菓子等）	×	ただし、容器包装に入れられた常温で長期間保存可能な食品のみを販売する場合は届出は不要。
農産物（野菜、ハーブ、果物等）の天日干し・乾燥	○	はさ掛け、大根の丸干し
乾燥キノコの生産	○	
乾燥キノコの加工（スライスなど）	×	ただし、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合は除く。
一次加工（皮剥き）作業（例：柿の皮剥き（干し柿用））	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
一次加工（塩蔵）作業（例：梅干原料の白梅、桜餅原料の桜葉）	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
干し柿の製造	×	ただし、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合は除く。
干しあんずの製造	×	ただし、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合は除く。
干し芋の製造	×	ただし、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合は除く。
切干大根の製造	×	ただし、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合は除く。
蜂蜜の採取	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提

蜂蜜の精製	×	
粗糖の製造	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
粗糖の精製又は加工	×	
荒茶の生産	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
荒茶の仕上げ加工（仕上げ茶の製造）	×	
麦茶の製造	×	
製粉（米穀粉、そば粉）	×	
でん粉の製造・加工	×	
水煮パックの製造（例：ぜんまいの水煮等）	×	
製餅（白餅の製造）	×	
包装餅の製造	×	
ジャム類製造	×	
ドレッシング製造	×	
かんぴょうの製造	×	
こんにやく粉（荒粉、製粉）の製造	×	
こんにやく製品の製造	×	
漬物の製造	×	

（採卵養鶏業）

○が採取業

業種（業態）又は品目	採取業の範囲	備考
農業者自ら採卵した卵をG Pセンターに販売	○	GP センターは要届出
農業者自ら採卵した卵を洗卵せず小売り店舗へ販売	○	小売店舗は要届出
農業者自ら採卵した卵を洗卵包装設備を設け洗卵し、小売店舗へ販売	×	簡易的な洗浄程度は採取業
農業者自ら採卵した卵を未加工で直売（庭先、直売所（有人・無人）、通信販売など）	○	農業者の行為は出荷に当たる
生産者団体の行う卵の販売（いわゆる小売）	×	野菜果実販売業（八百屋、スーパー）と同じ扱い
茹で卵	×	

（水産業）

○が採取業

業種（業態）又は品目	採取業の範囲	備考
水産物を生きたまま出荷又は販売	○	生きた魚介類は営業対象外
漁業者が水産物を洗浄、活〆、放血、頭・内臓・鱗除去、冷蔵・冷凍等	○	採取～市場又は業者への出荷までの業態においての考え方であり、漁業者には漁業者団体も含む。なお、○であっても、業として仕入れて行う場合は、営業の対象。 ※1 規格基準、施設基準等が定められていることを踏まえ、魚の切り身及びカキのむき身は営業の対象 ※2 規格基準の規定等が定められていることを踏まえ、海藻を除き営業の対象
漁業者が水産物を切り身、むき身 ※1		
例：魚の切り身	×	
かきのむき身	×	
かき以外のむき身	○	
漁業者が水産物を天日干し		
例：昆布	○	
干しなまこ	○	
干し魚	○	
漁業者が水産物（海藻）を出荷のために塩蔵		
例：わかめ	○	
もずく	○	
漁業者が水産物を釜茹で ※2		
例：わかめ	○	
ゆでがに	×	
ゆでだこ	×	
釜揚げしらす	×	
漁業者が水産物を箱詰め及び保管をして出荷	○	漁業者の行為は出荷
漁業者が水産物を業者、漁業者団体等に販売	○	
漁業者団体が水産物を未加工で市場、業者等へ出荷	○	魚介類売り売り営業に該当するものを除く
漁業者団体が水産物を加工して販売	×	別の業（加工事業）があり水産製品製造業の取得が必要
漁業者が水産物を直売所、道の駅等の場所を借りて販売	△	漁業者又は直売所、道の駅等のいずれかの魚介類販売業の取得が必要
漁業者が水産物を店舗を設けて販売	×	魚介類販売業の取得が必要

「地産地消ぎふ応援団」募集要領

1 応援団設立の趣旨

地域で生産されたものを地域で消費する「地産地消」は生産者と消費者の結びつきを強化し、農業をはじめ、地域の活性化や食育の推進等につながるものとして、県では、地産地消の取組みを推進しています。

こうした中、新型コロナウイルス感染拡大は、家庭で料理する機会の増加をもたらし、地域で生産された農産物の利用を通じ、あらためて地産地消の意義や重要性を考える契機となりました。

また、地産地消は、国際連合が掲げるSDGs（持続可能な開発目標）の実現に貢献する取組みとして社会的に関心が高まりつつあります。

このたび県では、地産地消の一層の推進を図るため、農産物の生産、加工、販売及び消費に関わる県民のみなさんの交流活動を促し、県民運動として地産地消活動を展開することを目的に、「地産地消ぎふ応援団」を設立します。

2 応募要件

応援団の会員となるためには、次の①から⑤すべてを満たす必要があります。

- ①岐阜県内に在住又は活動する個人及び団体（法人格は問わない）であること
- ②上記の1の趣旨に賛同すること
- ③自ら地産地消又は食育、食文化振興等に取り組むこと
- ④法令や公序良俗に反しない、又は反するおそれがないこと
- ⑤暴力団等の反社会的団体を利するおそれがないこと

3 会員のメリット

地産地消活動の実践に役立つ、次の支援が受けられます。また、会員交流を深めるための支援を、今後随時追加していきます。

- ①専用ポータルサイトによる情報の受発信
 - ・県の情報（地産地消フェア等のイベントや応援団活動の支援メニュー）
 - ・会員の情報（農作物、交流イベント、体験談等）
- ②啓発資材の貸与
 - ・オリジナルロゴマーク入りのぼり（大小）
- ③地産地消プレゼントキャンペーンへの参加（販売店・飲食店に限る）
 - ・県産農産物を購入された方に抽選で県産品が当たるキャンペーンの対象店舗へ登録

4 応募方法

（1）応募開始

令和3年8月6日（金）開始。募集締め切り期限はありません。

（2）応募方法

- ・下記URLに掲載されている参加申込フォームに必要事項を記入のうえ、申込みください。
なお、申込みの際に記入された個人情報は、目的外に使用することはありません。
- ・事務局で申込み内容を確認後、後日メールにて会員登録された旨を連絡します。

参加申込フォーム：<https://gifu-tisan.jp/about/>