

～重要 出店希望者は必ずお読みください～

第14回北杜商工元気まつり出店(展)者募集要領

- 1 実施日時 平成30年8月5日(日) 午前10時～午後8時頃 雨天決行
- 2 実施会場 北杜市 長坂総合スポーツ公園サッカー場
- 3 予定イベント ①小学生ステージ ②情熱の和太鼓 ③開会セレモニー
④キャラクターショー ⑤よさこい ⑥フォークダンス
⑦アーティストコンサート ⑧みんなのステージ ⑨みんなで踊ろう
⑩フワフワコーナー ⑪タレントライブ ⑫花火大会 等予定
- 4 出店資格等 (1) 北杜市商工会の会員、会員で構成する団体・グループ等
(2) 祭りの翌日等の会場清掃に協力できる者
(3) ただし、次に掲げる者は出店できない。
① 過去に、商工会費等の未納があった者
② 過去に代理出店、名義貸し出店等が判明した者
③ 暴力団との関係がある者
- 5 出店料 1 出店者あたり 2,000円
①上記出店料は、商工会の地区会・部会関連の出店者は免除する
②出店料は出店者説明会の際に納入することとし、まつり中止の場合を除き納入後の返金を行わない
- 6 出店内容 物品販売や事業所PRなど特に内容は問いません
※ 公序良俗に反する販売行為はお断りします。
- 7 1区画の備品・設備等 (多少変更がある場合もありますのでご容赦ください。)
① テント：1張(サイズ：間口3.6m×奥行3.6m)
② テーブル：4卓(サイズ：高さ70cm×幅1.8m×奥行90cm)
③ イス：4脚
④ 出店者プレート1枚
⑤ 白熱電球、必要に応じてコンセントの設置
★注意1) 割当の出店区画に限りがありますので、**1事業者1区画**とします。
★注意2) 1/2区画での出店の場合は、テント・テーブル・イスは1/2となります。
★注意3) 出店する区画は、後日に案内する出店者説明会にて抽選で決めます。
- 8 申込期間 平成30年6月25日(月)～6月29日(金)
申込期間途中でも締め切る場合があります。
- 9 申込方法 所定の書類に必要事項を記入のうえ、下記へ申し込んで下さい。
(商工会窓口を持参し、提出書類の確認を受けて下さい)
北杜商工元気まつり実行委員会 事務局 北杜市商工会
〒408-0021 北杜市長坂町長坂上条 2575-19
TEL 32-1211 FAX 32-1215 担当：総務課 長田

～重要 出店希望者は必ずお読みください～

10 出店に関する注意事項

- ① 出店者は、実行委員会から明示された出店の注意事項を厳守してください。
- ② 出店場所の配置は、実行委員会で決定しますので後日連絡します。
＜商工会に申し込んで出店する者は、出店者説明会で抽選を行う。＞
※出店者説明会の受付時に出店料を納入してください
- ③ 出店者の駐車場は、実行委員会で指示するので決められた場所に駐車して下さい。
- ④ **保冷車を会場内に駐車する場合は、出店場所を指定する場合があります。**
- ⑤ 搬入・搬出時間は追って連絡します。〈出店者説明会時〉
- ⑥ 出店者の起因による貸与の備品・設備等の破損は、出店者で修復して下さい。
- ⑦ ガス(プロパンガス等)、電化製品は、各出店者で用意して下さい。
- ⑧ 火気(プロパンガス・電気等)を使用する場合は、消火器を用意して下さい。
※消火器は粉末ABC消火器10型 ※消火器の使用期限切れに注意
- ⑨ 出店区画内から出るゴミについては、出店者で持ち帰り処理して下さい。
- ⑩ 油やタレ、プロパンガスなどを使用する場合は、シートを引くなど汚れ、裂傷から地面を保護してください。(厳守)
- ⑪ 食品販売に係る保健所への届出、酒販に係る税務署への申請書提出、酒販免許の受取は一括して行いますので、実行委員会が必要とする書類は速やかに提出して下さい。
(＊保健所…市役所・商工会が対応、税務署…商工会が対応)
※保健所からの指摘事項
・食器、ハシ、フォーク、スプーン等は合成樹脂製または紙製とし、1回の使用で廃棄すること。
・まな板は、ゴム製または合成樹脂製とすること。
・仕込み等の作業は、当日現場で行わないこと。
(仕込み等の作業場所は、保健所の許可施設で行うこと)
・その他、イベント等における食品取扱いの指導指針(抜粋)をご一読ください。
・キュウリの浅漬けは、過去に静岡県内のイベントで多くの食中毒患者を出したことから、販売は出来ません。
- ⑫ 祭り翌日 8月6日(月)の会場清掃は出欠確認を行いますので、必ず出労してください。＜集合時刻については出店者説明会でお知らせします。＞
※各出店者1名以上は参加することとし、不参加の場合は今後の出店をお断りします
- ⑬ 出店者は祭りの途中で営業を休まずに、午後8時までの継続営業をお願いします。
- ⑭ 出店者説明会(北杜ふるさと祭り実行委員会主催)は追って開催の連絡をいたしますので、必ず参加してください。(出店場所の抽選を行います)
- ⑮ 売買等におけるトラブル、物損や盗難等の事故は、全て当事者間で解決することとし、主催者は一切の責任を負いません。

～重要 出店希望者は必ずお読みください～

- ⑯ 荒天等による中止の場合でも、材料代等の経費負担（補填）は行いません。
- ⑰ 出店申込者等から提供いただいた個人情報については、当該イベントに係る利用目的以外では活用しません。万一、当該目的以外で利用する場合には必ず事前にお知らせいたします。また、利用目的に照らして不要となった個人情報については、速やかに且つ適正に廃棄いたします。

※ 祭りが終了したら速やかに撤収して下さい。（最終午後 9 時 30 分）
毎年数件、終了時間を守らない店があります。午後 8 時 10 分以降の
販売は禁止します。

※ この要領を守れない、又実行委員の指示に従わない場合は、次回以降出店をご遠慮いただきます。

※ 峡北広域行政事務組合火災予防条例が改正され、多数の者の集合する催しにおいて、火気器具等を使用する者に対して、消火器を備えておくことが義務づけられましたので、燃料及び電気を熱源とする器具を使用する場合は消火器を持参して下さい。（有効期限をご確認下さい）

| ※提出書類等のチェック | | |
|---|--------------------|----------------|
| チェック | 提出書類等 | 摘要 |
| <input type="checkbox"/> | 出店（展）申込書 | *全ての申込者 |
| <input type="checkbox"/> | 提供食品の概要 (様式 1) | *飲食の提供がある場合 |
| <input type="checkbox"/> | テント内備品等の配置図 (様式 2) | *全ての申込者 |
| <input type="checkbox"/> | 誓約書 (様式 3) | *全ての申込者 |
| <input type="checkbox"/> | 出店参加者名簿 (様式 4) | *全ての申込者 |
| <input type="checkbox"/> | 出店料 (2, 000円) | *出店者説明会時に徴収します |
| その他 | | |
| 1 酒類の販売を行う場合は、税務署への申請手続きに必要な書類等をご準備いただきます | | |
| 2 上記、テント内備品等の配置図へ記入していただく 店舗名 で出店者プレートを準備しますので、記載漏れ（誤り）がないようにしてください | | |

飲食を提供する出店希望者は必ずお読みください。

イベント等における食品取扱いの指導指針(抜粋)

保健所

1 目的

バザー、学園祭、農協まつり、健康まつり等(以下「イベント等」という。)において、不特定又は多数の者に提供する飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

2 届出

イベント等の主催者に対し、開催日より14日以前に、イベント等会場の所在地を管轄する保健所に提出し指導を受けるものとする。

3 食品、器具、施設等の衛生管理に関する指導事項

次に掲げる事項を遵守するよう指導すること。

(1) 食品、器具等の衛生管理

- ・ 食器、ハシ、フォーク、スプーン等は、合成樹脂製、紙製等とし、会場での使用は一回だけとすること。ただし、再利用が可能な食器等は、洗浄・消毒の能力が十分ある施設で洗浄・消毒を行った後に再度使用すること。なお、消毒は熱湯(85℃以上)使用が望ましい。
- ・ 会場では、簡易な調理行為のみとすること。
- ・ 仕込み作業は会場では行わないこと。
- ・ 仕込み作業を行う場所は、提供する食品を調理する能力が十分にあり、衛生的な管理が行われている食品衛生法に基づく許可営業施設又は公共施設の調理室等であること。

※ 公共施設の調理室等とは、次の施設等をいう。

公民館、市民センター、給食センター、学校等の調理室

※ 「仕込み」とは次の行為をいう。

食品の洗浄、細切、調味、整形、下ゆで等又は豚汁、カレー等の調理

(2) 施設、設備等の衛生管理

- ・ テント等にあっては、屋根及び三方が閉鎖できる構造が望ましい。
- ・ 保存の方法の基準が定められている食品を提供する場合は、電気式冷蔵庫等を設置し、温度計により温度管理を行うこと。なお、冷蔵庫を設置できないときは、冷蔵保管容器に温度計を備えて、温度管理を行うこと。
- ・ 保存方法が記載された食品を販売する場合は、保存方法が遵守できる設備を備えること。なお、日光が直接食品等に当たらない構造が望ましい。
- ・ 使用水は、水道水又は飲用適の水が蛇口等で十分に供給できること。
- ・ 流しは、使用しやすい位置に設置すること。
- ・ 手洗い設備には、洗浄剤及び消毒液を備えること。
- ・ 排水は、環境汚染のないよう既存の排水施設又は排水タンク等で衛生的に処理すること。
- ・ 食物残渣等は、フタ付きの不浸透製の容器を設置して衛生的に処理すること。
- ・ 使用後の食器類を廃棄し、又は回収するための容器を十分に備えること。

(3) 販売する食品の衛生管理

- ・ 容器包装に入れられた食品を販売するときは、食品衛生法、JAS法等に定められた表示の基準を満たすこと。
- ・ 保存方法が記載された食品を販売する場合は、購入者に対し、持ち帰り方法等を説明する。
- ・ 弁当の販売は、保冷車等によることが望ましい。

飲食を提供する出店希望者は必ずお読みください。

- ・ 魚介類及び食肉の販売は、移動販売車によることが望ましい。

4 取扱い食品の品目

取扱う食品の品目は概ね次の範囲のものとし、例示品目以外の食品であってその形態、内容等が例示品目に類似する食品の範囲と認められるものにあつては、同等の取扱いを行うよう指導すること。

なお、次に掲げる食品の販売は行わないよう指導すること。

- ・ 生食用食肉、生食用魚介類
- ・ 生クリームを使用した生菓子、サラダ等の保存性の低い食品

① 会場で加熱調理を行い、その場で飲食させるもの

- ・ めん類：ラーメン、うどん、そば、やきそば、ほうとう等
- ・ 焼き物類：焼き鳥、イカ焼き、焼き貝、焼き魚、肉の串焼き等
- ・ お好み焼き類：お好み焼き、たこ焼き、タコス等
- ・ 茹で物、蒸し物：じゃがバター、シュウマイ等
- ・ 揚げ物：フライドチキン、フライドポテト、串カツ、コロッケ等
- ・ ソーセージ類：フランクフルトソーセージ、アメリカンドック等
- ・ 餅類：磯辺巻、きなこ餅等
- ・ 飲料類：コーヒー、紅茶等
- ・ 焼き菓子類：今川焼き、たい焼き等
- ・ 揚げ菓子類：大学芋、ドーナッツ等
- ・ 蒸し菓子類：蒸しまんじゅう、あんまん等
- ・ その他：クレープ、わたあめ、ポップコーン、焼きトウモロコシ

※ クレープに用いる生クリームはあらかじめホイップしてある既製品を会場で冷蔵保存して使用するよう指導すること。

※ 会場での餅つきを禁止するものではないが、過去の食中毒の原因食品が不衛生な餡であったことが多いので、餡は餡類製造業の施設で製造した製品を使用するよう指導すること。
また、餡の取り扱いについては餅だけでなくたい焼き、今川焼き等その他に餡を使用する食品も同様とすること。

② 会場で加熱以外の調理を行い、その場で飲食させるもの

- ・ ところてん
- ・ かき氷
- ・ 果実菓子類：チョコバナナ、りんご飴等
- ・ 巻きずし（干瓢等を巻く行為のみ）

③ 会場で加温し又は冷却し盛り付け等を行い、その場で飲食させるもの

- ・ 煮物類：豚汁、おでん、もつ煮込み等
- ・ カレー類：カレーライス、シチュー等
- ・ お汁粉類：お汁粉、ぜんざい等
- ・ 酒、ジュース類：日本酒、ビール、ジュース、甘酒等

④ 会場で物品の販売として行うもの

- ・ 食肉：包装食肉（生食用を除く。）
- ・ 食肉製品：ソーセージ、ベーコン等
- ・ 魚介類：包装魚介類（生食用を除く。）
- ・ 魚介類加工品：干物等
- ・ 弁当類：幕の内弁当、稲荷寿司、おにぎり等（会場での弁当調整は衛生上好ましくないことから、弁当類は物品販売として行うよう指導すること。）
- ・ パン類
- ・ 団子菓子類：草団子、柏餅、桜餅等
- ・ まんじゅう類
- ・ アイスクリーム類
- ・ 乳類（基本的には長期保存可能品とする。）
- ・ 缶詰・びん詰類
- ・ 煮豆・佃煮類
- ・ ジャム、ソース類
- ・ 野菜、果実

