

出店注意事項

【安全上の注意】

- ① 危険物類（花火等）およびビン類（ビンに入ったジュース等）の販売は禁止します。
- ② 食品衛生管理のため、保健所へ別紙出店計画書を提出しますので、食品を販売する団体は申し込みの際、出店計画書を提出してください。
なお、出店計画書提出後、保健所から取り扱いを控えるよう指導を受けた場合は、計画を変更していただくことがあります。あらかじめご了承ください。
- ③ ガスは運営事務局が一括して斡旋し、各自でのボンベの持ち込みはできません。また、カセットコンロの使用についても、安全のため禁止といたします。ガスを使用する場合は、消防法により、1テントごとに消火器の設置が義務付けられています。各団体で消火器（10型）1基の設置をお願いします（借用を希望の方は予めご相談ください）。

【準備物等】

- ① なべ、どんぶり、やかん、湯のみ、コップ、バケツ、雑巾等の準備品は出店団体で用意してください。
- ② テント、長机、パイプいすなどの借用品については、希望があれば、委託業者にて設置・撤去する予定です。それ以外の物品を借用・持込する場合は、ご自身で設置・撤去をお願いいたします。
- ③ 準備できる用品は数量に限りがありますので、不足の場合は後で調整させていただきます。
- ④ 夏まつりの出店は、みなさまの交流と、日頃の活動PRの場です。
各自のテントは、趣向を凝らして飾り付けをしてください。

【その他】

- ① 販売品の価格については、例年各団体の自由競争としていますが、ご意見がございましたら説明会時にご発言ください。
- ② 片付け開始予定時刻を21時とします。会場内への車の乗入予定時刻は21時30分以降とします。当日の進行状況によっては時間が前後する可能性がありますので、予めご了承ください。
開始の合図はアナウンスさせていただきますので、ご協力をお願いします。
- ③ その他ご不明な点がございましたら、運営事務局（株式会社ユニオンアルファダスキントオール岡山イベントセンター）までお問い合わせください。

<衛生上の注意事項>

☆ **責任体制**

皆さんが提供した食品が原因でお客さんが下痢や腹痛を起こしたり、販売食品が傷んでいた場合のお客さんからの申し出等に対して、誰がどのように対応するか事前によく調整しておいてください。

☆ **調理・加工を行う場合**

- ① 調理・加工工程が簡単なもので、提供前に加熱調理の行われるものとし、にぎり寿司等なま物の調理は行わないでください。また、中途半端な加熱は細菌の増殖を速めることがありますので、提供直前に十分加熱してください。（ジュース、かき氷等は除く）
- ② 前日から作り置きが必要な食品の提供は、食中毒の恐れがありますので、お控えください。
- ③ 調理・加工はできるだけ屋内で行い、やむを得ず屋外で行う場合は清潔な場所を選び、テント等を設けて直射日光・雨水等から食品を保護し、また、適当な方法で他と区画して行ってください。
- ④ できるだけ水道の蛇口のある場所で行い、水道の蛇口のない場合は、蛇口の付いた水タンクを設け、作業の都度手指の洗浄を行ってください。
- ⑤ 原材料は衛生的な容器に保管し、冷蔵を要する材料は調理の直前まで冷蔵庫又は保冷剤を入れた衛生的な容器等で冷蔵保管してください。
- ⑥ 見やすい場所に店舗名（出店者名）を掲示してください。

☆ **販売のみの場合**

- ① 屋外で行う場合は清潔な場所を選び、テント等を設けて直射日光・雨水等から食品を保護してください。
- ② 冷蔵を要する食品は温度計を付けた冷蔵ケース等で冷蔵して陳列してください。
- ③ 容器包装に入れられた加工食品は、法に基づく表示（品名、製造所所在地、製造者、製造年月日、添加物等）がなされたものを取扱ってください。
- ④ 菓子、惣菜等製造するのに許可が必要な食品については、許可を受けた施設で製造されたものであることを確認してください。
- ⑤ 見やすい場所に店舗名（又は出店者名）を掲示してください。
- ⑥ 魚介類の販売を計画している場合は、事前に保健所の指導を受けてください。

*この届とは別に、食品衛生法に基づく営業許可の手続きが必要な場合があります。