

STONE HAMMER fes. 2019 出店者様 大募集!

1. 開催内容について

- ・開催日 2019年7月28日(日) 9:00~19:00(予定)
- ・小雨決行 ※荒天の場合は、主催者判断により中止とさせていただきます。
- ・やむなく中止となった場合、チケットは指定の場所にて払い戻しさせていただきます。
(払い戻しの場所、時間、期間については別途お知らせ致します)



2. 販売価格の基準の設定について

- ・アルコール類(カップ提供必須)：生ビールは500円以上での販売をお願い致します。
- ・販売品目の詳細(販売価格含む)を必ず事前に提出して下さい。出店の選考基準として参考にさせていただきます。
- ・売上補償はございません。ご了承ください。
- ・生野菜、生果物はNGです。販売しないようにお願い致します。(保健所の指導に準じて下さい。添付資料ご参照下さい)

3. 設営等について

- ・出店準備及び搬入は6:00(予定)より開始可能です。
- ・入場の際は、事前にお渡しする駐車許可証を車両の見やすい箇所(フロントガラス等)に掲示下さい。
- ・8:30(予定)までに準備完了後、販売開始予定時刻の9:00(予定)には販売できるようにご対応ください。
- ・出店準備物搬入後は、車両を速やかに指定駐車スペースへ移動をお願いします。
- ・駐車スペース内での事故、盗難などのトラブルは責任を負いかねます。
- ・駐車スペースについては、事前にご連絡いたします。

4. 出店ブースについて

【出店場所】

- ・出店場所はフェス会場内で配置は主催者側で決めさせていただきます。

【出店スペース】

- ・約 奥行3m×幅3m以内(衛生上、三方幕をお願い致します。)

【設備】

出店者様で御用意頂くもの・**テント/テーブル/椅子/プロパンガス/クーラーボックス/看板**(店名・商品名)/発電機 等々、各自で御準備お願い致します。御準備出来ないものがある場合実行委員会まで御相談下さい。
※電気等が必要な店舗様は、別途電気使用料がかかります。
給水、排水設備、冷蔵冷凍設備は公園内の為ございません。

5. 調理・ゴミ処理について

- ・調理に使用する水・調理機材・箸・容器・レジ袋等は出店者様でご用意ください。
- ・洗い場 …… 会場内での水洗い等は基本できないとご認識ください。
- ・ゴミ処理 …… 店舗内で発生したゴミは、各自お持ち帰りください。
当日の指示に従い、ご協力をお願い致します。残り汁等は、必ずお持ち帰りいただきますようお願い致します。

6. 撤収について

- ・商品が完売した場合でも、フェス終了の19:00(予定)までは機材の搬出はご遠慮頂きますようお願い致します。
なお、撤収時に暗くなっている可能性があります。照明をお持ちの方はご持参ください。

7. 保健所への申請について

- ・保健所への申請は、主催者側にて取りまとめ、申請いたします。別紙申請書に調理内容等を詳しくご記入ください
- ・調理師免許、食品衛生責任者をお持ちの方のみ、出店可能となります。

8. 出店について

- ・応募締切 **2019年4月15日(月) 24:00**まで
- ・応募方法【「STONE HAMMER fes. 2019」出店申込同意書】をご記入いただきメール、FAXにてご応募ください。
PCからの送受信可能なメールアドレスをご使用ください。
- ・注意事項 会場都合上、出店者様の、ご希望に添えない可能性があります。
実行委員会にて厳正に選考させて頂き決定いたします。何卒ご了承くださいますようお願い致します。
- ・アドレス stonehammer_saijo@yahoo.co.jp ・FAX 0897-53-3682
- ・HP <http://shf.wpms.jp>

9. 出店手数料について

- ・販売を伴う店舗様
チケット7枚(前売り¥5,000×7=¥35,000)をご購入頂きます。
その他販売スタッフは各店舗3名までPASSを発行致します。それ以降は1名につき¥100のPASSの費用のご負担をお願い致します。追加人数は2名まで、各店舗総人数5名以内でよろしくお願いたします。
- ・販売を伴わない店舗様(Pブース等) 出店料 ¥15,000 ※ただし主催者側でイベントの趣旨に準ずるものと判断させて頂いた店舗・団体を選考基準とさせていただきます。PASSの発行に関しましては上記、販売を伴う店舗様と同様です。

10. 出店決定後の連絡方法について

出店者様への共通連絡は、Facebookのメッセージ・コミュニティページを利用して行う予定です。
Facebookアカウントをお持ちでない方は、お手数ですが事前に登録をお願い致します。

「STONE HAMMER fes. 2019」出店申込同意書

| | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----|-------------|
| 店舗名 | ※今回より出店時の店舗名は、実店舗名と同じとさせていただきます。 | | |
| 住 所 | 〒 | | |
| 代表者 | | | |
| T E L | | | |
| F A X | | | |
| 携帯電話 | | | |
| E-mail | | | |
| 取り扱う商品の種別 | 価 格 | 数 量 | 現場での調理・販売内容 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 発電機の使用について | 無 | 有 | レンタル |
| | | | 持ち込み |
| 上記で発電機使用有に○をつけた店舗様は使用機材と電力容量を記載ください | | | |

記入例

| | | | |
|------------------------|---------------|------|--|
| 出店名 | 西条隆盛 ついたち店 | | |
| 取り扱う商品の種別 | 価 格 | 数 量 | 現場での調理・販売内容 |
| (飲食系：例) 餡かけ唐揚げ | 300円 | 200個 | ①衣をまぶした鶏肉を油で揚げる ②調理済みの餡を熱する ③ネギをきざむ ③鶏の唐揚げに餡をかけ、ネギをかける。 |
| (物販系：例) Tシャツ・雑貨類 | 500～ 3000円 | 50個 | 販売（以下2点持ち込み） ①ハンガーラック2台 ②雑貨展示用のテーブル1台 |
| 販売を伴わない店舗用 PRブースの内容 | | | ①子供向けの木工教室 ②企業PR等 |

食中毒、その他の事故等の一切の責任は、自己責任にて出店致します。

署名

印

＜ 食品販売等の臨時出店を主催される方へ ＞

～西条保健所生活衛生課～

地域の祭りやイベントなどにおいて、食品による事故が多発しています。食品を調理し、臨時に販売する場合、主催者の自己責任において運営されていることを十分自覚し、食品による事故防止のため、次のことに注意してください。

1 臨時出店とは

食品衛生法施行令第35条に規定する営業(別紙参考)に類似する行為であって、食品の販売そのもの、または、食品の宣伝等を直接の目的としない事業、またはイベント等に付随して、特設店舗を設けて、短期間、食品の販売または無料提供を行う場合が、この「臨時出店」に該当します。ただし、反復性がある場合や、期間限定のバザー等に該当しない場合には、営業許可が必要になります。

※注意が必要です！

- ◆短期間であっても、食品営業許可を受けた者が、営業許可を受けた施設以外で特設店舗を設けて、その社会的地位に基づいて食品の販売そのものまたは食品の宣伝等を直接の目的として事業を行なう場合は、「臨時営業」に該当するため、営業許可が必要です。
- ◆イベント自体に反復性がなくても、例えば、自宅で作った菓子やパンなどを複数のイベントで販売する行為は、菓子製造業に該当するため、製造者・製造場所に営業許可が必要です。

2 臨時出店で取扱いできない食品

食品の安全性を確保できる十分な衛生管理措置が講じられていない食品は、臨時出店では取扱いできません。

- ① 刺身、にぎり寿司、かつおたたきなどの生もの
- ② 冷やしそうめん、冷麺、冷製パスタ、サンドイッチ、パフェなど、客に提供する直前に加熱処理されない食品の調理行為
- ③ 鮮魚類の処理(内臓抜き、頭落とし、三枚おろしなど)
- ④ 枝肉の解体、食肉の細切
- ⑤ 調理加工する食品の一次処理・一次加工・下処理(野菜の土落とし、肉を切るなど)
- ⑥ 他所で調理・加工・製造された食品であって容器包装に入れられていないものの販売など
- ⑦ その他、食品衛生上、臨時食品販売の施設で行うことが適当でないと思われる行為

3 調理・加工施設

- 屋外の調理加工施設は、テントやプレハブなどの丈夫な素材で作られ、客に対面する部分以外の側壁3面及び屋根部分も、これらの材料により区画され、覆われていること。また、床面は、コンクリートなどの舗装、または、すのこや床板などで、土やほこりなどが飛散しない構造であること。
- 臨時出店の施設で販売のみを行う食品を製造する場合は、営業許可を受けた者が営業許可を受けた施設で製造すること。
- 下処理などの一次処理・一次加工は、テントなどの臨時的施設は避け、公民館などの恒久的施設で行うこと。このとき、原則として集団給食施設を使用しないこと。

4 設備・備品

- 冷蔵が必要な食品などを保管するときは、十分な容量の冷蔵設備(清潔なクーラーボックスなどに氷を入れても可)を設置してください。
- 食器・包装容器は、原則として使い捨てのものを使用してください。(洗いながら使用する場合は、給排水設備を設置してください。)
- 必要に応じて、調理・加工器具を洗浄できる設備を備えてください。

5 給水

- 下処理も含め、使用する水は水道水(市の上水道、簡易水道)とする。やむをえず水道水以外の水(井戸水、うちぬきなど)を使用する場合は、水質検査により安全を確認した水を使用すること。また、給水は、蛇口から流水式で使用できるようにすること。

6 手洗い

- イベント会場内の使用に便利な場所に、適当な数の流水式手洗い設備を設け、液体せっけん、手指消毒スプレー及びペーパータオルを設置してください。(客用)
- 各出店施設にも、これと同様の設備を設置してください。(これらが困難な場合は、手指の消毒スプレーでも可)
- 食品取扱者は、調理前やトイレ利用後、食品以外のものに触った後など、必ず手洗いを実施してください。 (食品取扱者＝調理や販売の時などに直接食品にさわる人)

7 服装

- 食品取扱者は、清潔な服装で作業し、帽子や三角巾など髪を覆うものを着用してください。また、使い捨て手袋やマスクを使用し、必要に応じて交換してください。

8 健康管理

- 主催者は、食品取扱者が食中毒菌など消化器系感染症の病原菌を保菌していないことを確認するため、必要に応じて検便を実施してください。
- 当日、食品取扱者本人やその同居人が下痢や発熱など体調不良の場合、手指に傷や手荒れがある場合は、直接食品に触れる作業は避けてください。

9 表示

- あらかじめ別の場所で調理加工して容器に入れた食品を販売する場合は、必ず法定の表示を貼付してください。

10 食品の取扱い

- 前日調理などの作り置きをしないこと。(唐揚げの下味付け、おでんの仕込み、カレーなど)
- 食品は中心部まで十分に加熱すること。また、できるだけ早く食べるようにしてください。
- 可能なら、検食を保存しておく。(食品ごとに50gずつ、清潔なナイロン袋などに入れて密封し、-20℃以下で2週間以上保管)

11 廃棄物

- 食品の調理加工くず、食べ残し、使用済み食器や容器包装などのごみは、分別し処理場へ搬入するなど適正に処理してください。また、汚水は、周囲にまき散らさないでください。

12 臨時出店の報告

- 主催者は、取り扱う食品を取りまとめ(取り扱う食品は、すべて記載すること)、臨時出店をしようとする日の前日(平日)までに、書面または電子申請により、西条保健所 生活衛生課まで報告してください。(直前の提出は不可です。)
- イベント等の広告ちらしや企画書などがあれば、添付してください。

◇次のような場合は、担当部署にご相談ください。(届出が必要な場合があります。)

- *調理用火気器具を使用する場合 _____ 住所地を管轄する消防署
- *道路上で出店する場合 _____ 住所地を管轄する警察署
- *酒類を提供する場合 _____ 住所地を管轄する税務署
- *温泉水を使用する場合 _____ 西条保健所 企画課 医療対策係
- *食品表示を行う場合 _____ 東予地方局 産業経済部 産業振興課など

<提出先・問合せ先> 西条保健所 生活衛生課 食品監視グループ

〒792-8516 西条市喜多川 796-1

TEL : 0897-56-1300 (代) FAX : 0897-56-6713

<https://www.pref.ehime.jp/tou50126/syokuhin/syokuhin.html>