模　擬　店　出　店　規　程

ふるさとまつりに出店希望する団体等は以下の事項を了承した上で申込して下さい。

〇２日間出店できる方。

・出店区画　３ｍ×３ｍ

・テーブル１卓(73㎝×176㎝)、イス２脚付き

・実行委員会ではテントを用意致しません。各出店者でご用意願います。

・通路等はみ出さず区画内での出店をお願いします。

・テントを用意される方は安全対策として必ずペグ打ち､ロープなどで固定してください。

※必ず３０ｃｍ以上のペグを用意して下さい。使用後は、必ず抜くこと。

〇応募多数の場合は出店できない場合もございます。予めご了承下さい。

〇応募した後に辞退する場合は、出店者説明会開催日前日までに事務局に連絡すること。

〇中止について

（まつり開催前）

天候不良（自然災害を含む）等、主催者が予測できない理由により、まつり開催前に全日程中止した場合、出店料を返金致します。但し、出店準備等で生じた経費等の損害については、実行委員会では補償致しません。

（まつり開催後）

ふるさとまつり開催中、荒天により途中で中止となった場合、出店料支払後の返金は致しません。

※出店料は出店者説明会時に徴収します。（１区画　１０，０００円）

〇天候不良（自然災害を含む）など主催者が予測できない理由により中止した場合は、速やかに代表者へ連絡することとする。

〇出店者説明会には、必ず出席すること。出店者説明会にて出店場所の抽選を行います。出店者説明会欠席の場合はふるさとまつりには出店できませんので予めご了承下さい。（代理出席可）

〇出店にあたっては、主催者の指示には必ず従うこと。

〇出店者から出た食品ゴミ（生ゴミ・残飯・容器等）や廃油等産業廃棄物は各自必ず持ち帰ること。但し、来場者が購入し、飲食した際に出たゴミ等は実行委員会で処分する。（出店料より）

〇主催者が指定した駐車場を必ず利用すること。

〇周囲の出店者に迷惑をかけるような行為を行わないこと。

※テント内で必ず展示・販売すること。移動販売は禁止。

〇酒類の販売は原則禁止。但し税務署の許可等を得たものは除く。

※缶ビール・缶酎ハイ・ワンカップ（酒）等の酒類の販売は必ずコップに空けるか、栓を開けてから販売すること。そのままの販売は税務署の許可が必要となります。

※無免許販売を行うと酒税法により１年以上の懲役または２０万円以下の罰金に処することとされています。

運転手又は未成年者には販売しないこと。（必ず確認すること）

〇会場内は衛生管理上、犬などペット連れのご入場は禁止です。

〇模擬店出店規定を順守できない場合はふるさとまつりには参加できません。ふるさとまつり開催中でも退去いただく場合がございます。

食品を取り扱う方

１．　食品の取扱品目について

例示

食中毒防止のため、例示の品目程度の食品を取り扱うようお願いします。

＊調理食品

おでん、焼き鳥、たこ焼、焼きそば、ラーメン等の加熱食品で調理工程が簡単な食品

＊喫茶食品

削氷（食品衛生法で定められている規格基準に合致する氷の使用）

清涼飲料水（食品衛生法で定められている規格基準に合致するもの）

アイスクリーム類（ディッシュアップアイス、押し出し式アイス）

＊菓子類

今川焼、焼き団子、おしるこ等の加熱製造食品であって製造工程が簡単な菓子類

＊その他　チョコバナナ、りんご飴、わたあめ

◎行事で調理が認められない食品（例）

弁当、おにぎり、寿司、カレーライス等の米飯類、ハンバーガー、サンドイッチ等の調理パン類、生クリーム類（植物性・動物性）を使用した食品

２．衛生管理について

細菌性食中毒や病原菌大腸菌Ｏ１５７の発生を防止するため、「清潔」・「迅速」・「加熱又は冷却」を徹底すること。

①新鮮な材料を仕入れ、表示に注意すること。

②原材料や器具等の保管にあたっては、二次汚染の防止に注意すること。

③食材に応じた保管（温度管理）をすること。

④原材料、まな板・包丁等の器具や手指の洗浄・消毒を徹底すること。

⑤加熱は中心部まで十分に（目安：８５℃１分間以上）行うこと。

⑥食品の作り置きを避けること。

⑦使用水の管理（消毒）に注意すること。

⑧ゴミ処理の衛生確保に注意すること。

⑨「下痢をしている者」や「手指に傷や化膿性疾患のある者」は調理を行わないこと。

⑩原材料や調理済食品を２週間冷凍保管するよう努めること。

⑪営業許可証をお持ちの事業者については行事で取り扱える食品は既に営業届出で認められている範囲内で営業可能です。営業許可が無い出店者は行事で取り扱える飲食物一覧を参照下さい。

なお、食品衛生法に基づく営業許可書をお持ちの方は写しを提出して下さい。