

春フェス 出店申込について

★ 春フェスの開催内容

- 【出店日時】 令和3年5月15日(土)
午前10時～午後3時00分頃
(雨天の場合は翌16日(日)迄順延、それ以降の場合は中止)
- 【開催場所】 大島町メモリアル公園
- 【申込期間】 申込受付：2/1(月)午前9時～2/26(金)午後4時まで
受付場所は、商工会事務所(開発総合センター1階)
☆申込を希望する団体が、全て出店できるよう事前に調整いたします。
区画は、希望に添えない場合もあります。
- 【申請用紙】 出店形態に応じて以下の用紙を作成ください。

●全出店者共通

- 1-1 出店申込書・誓約書
- 1-2 従事者名簿
- 1-3 店舗用形態図(2枚1組)

次に、食品を扱う出店者また車両にて販売する出店者は、以下の用紙も作成ください。

●食品販売出店者

- 2-1 行事における臨時出店届

●車両販売出店者(①～③はご自身でご用意)

- 2-1 行事における臨時出店届
 - ① 営業許可書(写し)
 - ② 免許書(写し)
 - ③ 自動車検査証(写し)

- 【出店者説明会】 日時 未定(4月下旬～5月上旬頃を予定)
*決まり次第代表者に連絡します。
場所 開発総合センター 2F大会議室(予定)

☆出店するにあたって、代表者又は、代理の方の説明会への出席が必須条件です。

※※説明会に出席されない申込者は、出店を取消します。予めご了承下さい。

出店条件

- ◎ 春フェスにふさわしい店であること。
- ◎ 代表者及び従事者が、大島町内に住所を有していること。
- ◎ 適正な(割引)価格、適正な販売方法で行うこと。
(夏まつりで、東京の縁日での価格より高いと苦情があります。ご注意下さい。)
- ◎ 春フェスに出店する為の行為によって公共の物品や実行委員会所有の備品類、春フェス出店者間、周辺住民、入場者等全てに対し、損害を与えたと実行委員会が判断した場合、全力をもって対処すること。(賠償金支払義務も含む)
- ◎ 従事者全員が実行委員会の規定を遵守すること。
- ◎ 会場内車の乗入が不可のため台車等で荷物が運べる事
- ◎ 営業終了後、出店区画及び周辺の清掃について協力すること。
飲食物等により出店区画が汚れた場合は出店者が責任をもって清掃すること。

出店者に誓約していただく事

1. 春フェス出店にあつては、主催者及び保健所(飲食店の場合)の指示に従います。
2. 適正な(割引)価格、適正な販売方法で行います。
3. 出店条件に反した場合は即営業を中止いたします。
4. 天候の悪化、自然災害等による日程の延期(中止等)による損害等は、出店者が責任を負い、主催者には一切迷惑をかけません。
5. 春フェスに出店する為の行為によって公共の物品や実行委員会所有の備品類、縁日出店者間、周辺住民、入場者等全てに対し、損害を与えたと実行委員会が判断した場合、全力をもって対処致します。(賠償金支払義務も含む)
6. 従事者全員が実行委員会の規定を遵守します。

★ 春フェス参加における注意事項



以下の内容に反する場合
当日の出店を停止します。

※当日携わるすべての方がご一読ください。

【準備する物】	① 陳列台 ②照明器具 ③発電機 今回は主催者側で電源の用意はありません。 ④ 火器を使用する店舗は消火器をご用意ください。 ⑤ (飲食店のみ) <u>手洗い用水タンクと水</u> ※タンクは有料で貸出します ※水は各自ご用意下さい
【火器取り扱い】	平成25年に発生した福知山市花火大会の事故をうけて東京都と大島町の火災予防条例が改正され、 <u>火器を使用する場合は消火器の設置が義務付けられました。</u> 燃料補給時の事故を防ぐため、発電機を使用する場合は燃料を満タンにしてから使用してください。やむを得ず予備燃料を使用する場合は、ガソリン携行缶(金属製)にて保管し、エンジンを止め冷却してから行ってください。
【緊急時の通路確保】	区画外に段ボールや荷物を置かないこと。また、区画外にイスなどを並べ休憩スペースを作っていることが多々見受けられますので、区画からはみ出さないようお願いいたします。
【飲酒の禁止】	出店者の飲酒は、接客におけるトラブルや事故の原因となりますので厳禁です。
【飲食販売】	主催者が一括して届出をいたしますが、品目によっては許可にならない場合がありますので、取扱食品や作業内容等について不明な内容は、事前に保健所にご相談をお願いいたします。※詳細は別紙『【参考】取り扱い可・不可食品一覧』をご確認下さい。 ○保健所の届出については、1区画1品目が原則となります。 <u>ただし、調理担当者</u> を分け、 <u>メニューごとに明確な仕切りを作ることが可能な場合のみ、1区画最大2品目まで認めます。</u> ○屋台用テント(飲食店のみ)は各自用意をお願い致します。 ※有料で貸し出し致します
【使用容器】	飲食店で使用する容器は使い捨ての容器を使用して下さい。
【販売の制限】	ガラス容器に入っている商品は割れてケガの原因となりますので販売禁止です。

※夏まつりの縁日などで、『押し売りされた』『注文して、さんざん待たされたが、結局商品が手に入らなかった』『店員が酔っ払っていて、対応がいい加減だった』などのクレームが寄せられています。これらは、楽しみに来場している方にとって非常に残念な思い出となります。

また、禁止している商品の販売(ビン類・未加工の生肉の調理など)や、届出と異なる商品の販売は食中毒や事故につながる禁止事項です。

この注意事項と実行委員会の規定を遵守し、安全な春フェスとなるようご協力をお願いいたします。

春フェス 出店申込書

フリガナ					
屋号又は 団体名					
フリガナ					
代表者名					
住 所				電話 ()
勤務先名				電話 ()
出店形態 ※いずれかに○	A 食品取扱あり（飲食店） B 食品取扱あり（加工品等個装品） C 物販店（食品取扱なし） D 車両販売（営業許可車両に限る）				
出店品目	内容名称 ※出店内容が来場者に分かりやすいよう、簡潔にご記入ください				
火器の使用	あり	なし	発電機の使用	あり	なし
区画数	1	2	テント貸出 (飲食店のみ)	要	不要

誓 約 書

1. 春フェス出店にあつては、主催者及び警察・保健所（飲食店の場合）の指示に従います。
2. 適正な(割引)価格、適正な販売方法で行います。
3. 出店条件に反した場合は即営業を中止いたします。
4. 天候の悪化、自然災害等による日程の延期（中止等）による損害等に対しては、出店者が責任を負い、主催者には一切迷惑をかけません。
5. 緑日に出店する為の行為によって公共の物品や実行委員会の所有の備品類、緑日出店者間、周辺住民、入場者等全てに対し、損害を与えたと実行委員会で判断した場合、全力をもって対処致します。（賠償金支払義務も含む）
6. 従事者全員が実行委員会の指示に従います。
7. 準備及び片付けの為車を会場内に入れることはできません。
8. 出店にあたり火器を使用する場合は消火器の設置を約束します。

上記を厳守する事を誓約します。

令和 3 年 月 日

代表者名



○ 臨時出店において飲食店行為として認められているもの

※仕込みは許可施設が原則です。

※テント1区画につき、1品目の出店のみ可能です。

分類	食品の例示	運用範囲
煮物類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの。
焼物類	焼鳥、焼き貝、いか焼き、焼魚、焼きさつま類、焼きぎょうざ	事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具を、その場で焼いたもの。焼鳥類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分に出来る大きさ（ひとロサイズ）に事前に加工したもの。
お好み焼き類	たこやき、お好み焼き、タコス	その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせ焼いたもの。
茹で物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ 蒸ししゅうまい	農産物で事前に仕込みした具をその場で茹でるか蒸したもの。
めん類	焼きそば、即席カップメン、焼ビーフン	水さらしの工程が無く、焼きそばと調理工程が同等のもの。
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト	事前に仕込み（細切等）した具を、その場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの。
喫茶類	清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶、ところてん、かき氷	事前に調整した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので通常喫茶営業で提供される飲料、茶菓、甘味食品 かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。
ドック類	ソーセージ類をそのまま、もしくは衣をつけて焼くか油で揚げたもの、ホットドック類、ハンバーガー類	ハンバーガー類とは、パンに熱処理した食肉ミンチ等をはさんだもの。
酒類	日本酒、ビール、チューハイ、焼酎など	ビールサーバー使用の際は、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること。 ただし、翌日への持ち越しは不可
その他	レトルト食品、無菌包装米飯	その場で加熱し、又はそのまま盛付けて提供するもの。

○ 臨時出店において菓子製造行為として認められているもの

※菓子製造行為として下記の食品以外は取り扱うことができません。

分類	食品の例示	運用範囲
焼菓子類	今川焼、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛焼餅、焼き餅	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの。
揚菓子類	ドーナッツ、大学芋	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で油で揚げたもの。
団子菓子類	草団子、焼き団子	事前に団子に成型したものをその場で焼くか、蒸し、事前に仕込みした具をからめたもの。
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうをその場で加熱したもの。
もち菓子類	あんころもち、おろしもち	事前についた餅に、事前に仕込みした具をからめたもの。
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼	事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子。
その他	果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）、蒸しパン	

○ 臨時出店において食料品販売行為として認められているもの

※食料品販売行為として下記の食品以外は取り扱うことはできません。

取扱食品	食品の例示	運用範囲
食品衛生法の販売許可が不要な食品及び食料品等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品。 野菜・果物以外は、容器包装に入れられたものに限る。	野菜、果物、煮豆、つくだ煮、魚介加工品、アイスクリーム、菓子(洋生菓子を除く)、レトルト食品、缶詰、びん詰食品	容器包装に入れられた物に限る。

×取扱禁止食品 一覧

以下の食材は、調理方法に関わらず取扱自体を禁止としています。

食材名	取扱禁止の理由
カレー・シチュー	ルーの中で雑菌が増殖し、食中毒の危険性が高い為不可
うどん等の麺類	熱が通りにくく、傷みやすいため使用不可 ※下記取り扱い注意の項を参照
乳製品	食中毒の原因となる雑菌が繁殖しやすいため使用不可／牛乳で割った商品の提供も不可 ※ただし営業許可車両による販売を除く

×取扱禁止メニュー例

うどん・そば・ラーメン・おにぎり・焼きおにぎり・カレー・シチュー・スパゲッティ・寿司・刺身・サラダ（生野菜を用いたもの）

△取扱注意食品 一覧

以下の食材は、取扱注意となります。扱い方法によっては不可となりますので充分にご注意下さい。
※焼き鳥やタピオカ飲料など、一部のメニューにおいては、調理が難しく食中毒が発生しやすいため
取り扱い方法によっては許可できない場合があります。

食材名	適切な取扱方法	不可となる場合
生クリーム	植物性のもので、あらかじめホイップされ、使い捨ての状態のものに限って使用可能（常時冷蔵保存）	動物性のもものは使用不可また、事前仕込みも含め、「泡立てる」という行為は禁止。
麺類	生麺は炒めて提供するならば使用可能（焼きそばまたは焼きそばと同等の調理工程のもの）。乾麺(カップラーメンや乾燥春雨)は使用可能。	麺を煮込む水の中で雑菌が発生するため、ゆでることは禁止。よってラーメン・スパゲッティ・うどん・そば等のメニューは禁止。
肉・魚・野菜	加熱調理をすれば使用可能。焼き鳥や串揚げなどに関しては、その場で中心まで加熱が十分にできることが必要（小さく加工しておく、事前に焼いておいたものも再度焼く、冷凍したものは冷蔵状態に戻して調理、等）また、加工済みのものを使うこと。冷蔵保存を徹底すること。	サラダや寿司、刺身など生のままでの提供は禁止。蒲鉾・竹輪などの魚肉練り製品は、既製品の取扱に厳密な規定があるため（保存温度、環境等）不可。
米類	傷みやすく、衛生的保存が難しいため基本的には使用不可であるが、専門の業者が製造しパック詰めしたものを、そのまま販売する場合のみ提供可。	カレー・おにぎり・リゾットなど、盛り付けや加工で当日手を加えたものはすべて不可。
煮込み料理	スープがサラサラした豚汁などは調理可能だが、できる限りこまめに作り、作り置きは避けること。チョコレートフォンデュに関してはこまめに湯煎すること。	とろみのあるものは、雑菌が繁殖しやすいため禁止。

アイス	シューアイスやモナカアイスなどの既製品に手を加えずそのまま提供する、または素揚げするといった場合に限り使用可能。	高栄養価であるアイスクリームが溶けると、そこに雑菌が繁殖しやすいため、アイスをすくうなどの行為は禁止。
タピオカ	<u>* 保健所に個別に相談して下さい</u>	<u>* 保健所に個別に相談して下さい</u>
あんこ	既製品に限り使用可能。ただし、冷蔵保存を徹底すること。	
果物	調理直前まで冷蔵保存を徹底すること。	
餅・白玉	既製品に限って使用可能。冷蔵保存・冷凍保存などの表示に従って使用すること。	
酒類（飲料系）	開栓して販売すること。ビールサーバーによる提供では、専門業者に管理調整されたサーバーを用いる。	
氷（飲料系）	割れている氷を使用する。	塊をその場で砕いて使用する事は不可。
豆腐	加熱したものであれば提供可能。 (例 揚げたり)	加熱処理されていない物は提供不可。

記入例

令和 3 年 月 日

行事における臨時出店届

東京都島しょ保健所
大島出張所長 殿

住 所 東京都大島町元町1-1-14
屋 号 何でも美味しい店
代 表 大 島 はな子 ㊞
電話番号 2-2222 携帯 090-2222-3333

このことについて下記のとおり行事をおこないます。

記

1. 行事名及び行事の期間 別紙のとおり
2. 行事の主催者及び後援者 別紙のとおり
3. 行事の目的 別紙のとおり
4. 臨時出店者の出店場所及び出店期間 別紙のとおり
5. 主催者の確認

本届け出者の出店を確認します。	令和3年 月 日
主催者住所	東京都大島町元町1丁目1-14
氏 名	大 島 町 商 工 会 春フェス実行委員会 実行委員長 岡 山 正 宏

6. 取扱食品及び取扱方法 (1) ※裏面に続く

取扱方法は扱う食品ごとにおいて具体的に記入してください。

取扱食品名	焼きそば
材 料	●中華麺・野菜・豚肉
仕込み場所 (住所)と内容	前日に『〇〇〇〇調理場/厨房』（許可施設の名称と住所）にて野菜・豚肉を切る ⇒必ず営業許可済施設で行うこと！！
現場での保管 取扱方法	●焼きそば…クーラーボックス内に氷を入れて冷蔵保管後、現場にて鉄板で材料を混ぜて加熱する

取扱食品及び取扱方法（2）

取扱食品名	ジュース
材 料	● 缶／ペットボトルジュース
仕込み場所 (住所)と内容	● 市販品を未開封のまま販売
現場での保管 取扱方法	● ジュース…缶、ペットボトルを未開封のまま販売

取扱食品及び取扱方法（3）

取扱食品名	
材 料	
仕込み場所 (住所)と内容	
現場での保管 取扱方法	

取扱食品及び取扱方法（4）

取扱食品名	
材 料	
仕込み場所 (住所)と内容	
現場での保管 取扱方法	

令和 3 年 月 日

行事における臨時出店届

東京都島しょ保健所
大島出張所長 殿住 所
屋 号
代表者名
電話番号

印

このことについて下記のとおり行事をおこないます。

記

1. 行事名及び行事の期間 別紙のとおり
2. 行事の主催者及び後援者 別紙のとおり
3. 行事の目的 別紙のとおり
4. 臨時出店者の出店場所及び出店期間 別紙のとおり
5. 主催者の確認

本届け出者の出店を確認します。	令和3年 月 日
主催者住所	東京都大島町元町1丁目1-14
氏 名	大 島 町 商 工 会 春フェス実行委員会 実行委員長 岡 山 正 宏

6. 取扱食品及び取扱方法 (1) ※裏面に続く

取扱食品名	
材 料	
仕込み場所 (住所)と内容	
現場での保管 取扱方法	

取扱食品及び取扱方法（2）

取扱食品名	
材 料	
仕込み場所 (住所)と内容	
現場での保管 取扱方法	

取扱食品及び取扱方法（3）

取扱食品名	
材 料	
仕込み場所 (住所)と内容	
現場での保管 取扱方法	

取扱食品及び取扱方法（4）

取扱食品名	
材 料	
仕込み場所 (住所)と内容	
現場での保管 取扱方法	

従 事 者 名 簿

1-2

※当日従事するすべての方の記入をお願いします。

※代表者及び従事者が、大島町内に住所を有していること。

No.	氏 名	電 話	勤 務 先	食品取扱責任者 ※飲食のみ・複数メニューはメニューごと記載
例	大島花子	2-3791	大島町商工会	責任者：焼きそば
例	大島太郎	2-3778	大島町商工会	従事者：焼きそば
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

従事者名簿

1-2続紙

※当日従事するすべての方の記入をお願いします。

※代表者及び従事者が、大島町内に住所を有していること。

No.	氏名	電話	勤務先	食品取扱責任者 ※飲食のみ・複数メニューはメニューごと記載
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

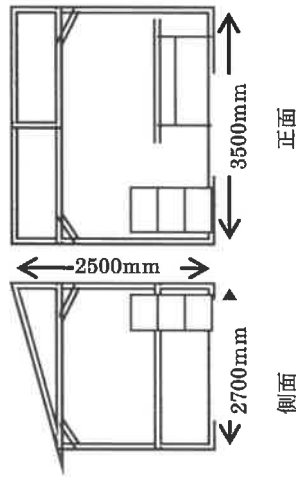
店舗用形体図（屋号又は団体名：_____）

※定規を使用し記入のこと（フリーハンド不可）

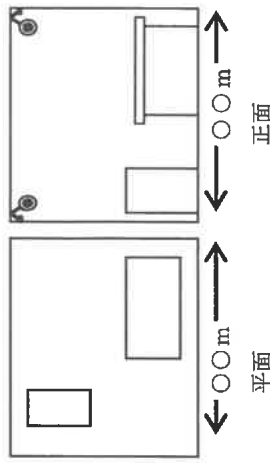
※火器を使用する店舗は、火器及び発電機と、消火器の設置場所を記載してください。

※1区画で2品目を出す団体は、明確な区切りを記載した店舗図をご記入ください。

※2区画の場合はこの用紙に2区画分の記入を下下さい。（1枚目に1区画目、2枚目に2区画目ではありません）



『飲食関係の出店の記入例』



『飲食店以外の出店の記入例』