【別紙】

第50回生野まつり出展にかかるお願い（1）

<出展にかかる費用について>

2間×3間または 1.5 間×2間のテント、机、パイプ椅子、仮設電源をご用意いたしますが、テント等のレンタルにかかる費用については、実費相当分の協賛金のお支払いをお願いいたします。
お支払い方法等は後日お知らせします。

テント	１．５間×２間	１張	2,800 円
	２間×３間		3,300 円
折りたたみ机	６００㎜×１８００㎜	１台	900 円
イス		１脚	200 円
電源			14,000 円

<撤収作業について>

各ブースの撤収作業は、各々で清掃のうえ、ごみ（段ボールなど）は、お持ち帰りください。

<駐車場について>

会場に駐車場はありません。コインパーキングの配置図を参考にしてください。
駐車料金については、各団体さまにご負担をお願いします。

<雨天時の取り扱いについて>

雨天時の取り扱いについては、決まり次第ホームページ等でお知らせします。

第50回生野まつり出展にかかるお願い（2）

＜食品を取り扱う場合＞

食品を取り扱う場合は、別紙「模擬店等の食品関係調査票」をご提出ください。
臨時出店では、施設・設備が十分ではなく、調理する人も大量調理には慣れていないことから、食品の取扱いは最小限にしていただき、食中毒の発生防止に努めていただきますよう、衛生確保に十分にご注意願います。
不明点は事前にご相談ください。

食品衛生上の注意事項

- □ 嘔吐や下痢等の胃腸炎症状がある方や同居家族に胃腸炎症状がある方は食品の取り扱いを避けましょう。
- □ 清潔な衣服に着替え、帽子やマスク等を着用しましょう。
- □ 爪を短く切り、マニキュアを落とし、腕時計や指輪をはずしましょう。
- □ 調理前、用便後は特に手洗いを徹底し、ペーパータオル等で十分に水気を取った後、消毒用アルコールを使用しましょう。必要に応じて使い捨て手袋を着用しましょう。
- □ 調理と金銭の取り扱いは兼務しないようにしましょう。
- □ 関係者以外は店内に立ち入らせないようにしましょう。
- □ 原材料の一次加工（肉・魚・野菜の細切等）はあらかじめ調理場で行い、包丁とまな板は肉用、魚用、野菜用で使い分けましょう。
- □ 調理器具や原材料は衛生的な容器（プラスチックケース等）に入れて保管しましょう。
- □ 食品は中心部まで十分に加熱しましょう。
- □ 作り置きはせず、加熱後は速やかに食べてもらうようにし、持ち帰りは避けましょう。
- □ 消費者から、原材料について聞かれた際に、アレルギー物質（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに等）の情報について正確に伝えること。

（参考）

臨時出店で取扱うことができる食品や注意点について

※原則、出店先での調理工程が簡易であり、**提供する直前に加熱する食品**に限られます。

臨時出店で取扱うことができる食品例			
おでん	焼きそば	お好み焼き	唐揚げ
たこ焼き	いか焼き	フランクフルト	フライドポテト
回転焼き	綿菓子	焼きとうもろこし	ポップコーン

条件付きで取扱うことができる食品例	
食品名	条件
めん類	熱いものに限る（ざるそばなど、冷たいものは取扱い不可）。
ホットドッグ	パンにソーセージを挟んだのちオーブンで全体を加熱して提供。ただし、直前加熱したパンとソーセージを組み合わせても良い。
クレープ	トッピングはチョコソースやジャムなどの簡易なトッピングに限る（クリーム類、果物、アイスクリームなどの盛り付けを行わないこと）。
わらびもち	完成品にきな粉をまぶして提供する行為のみ（カット等はできない）。
かき氷	市販のロック氷等を削り、市販のシロップをかけるだけの、加工が単純なもの（製氷機等で作った氷は使用しないこと）。

取扱いを控えていただく食品や行為について
提供直前に加熱していない食品（サラダなどの生野菜や、さしみ、冷やしそうめんなど）の提供
クリーム類、果物、アイスクリームなどを盛り付ける行為
加熱後の調理行為（加熱した食品を包丁で切るなど）
原材料の下処理（野菜の土を落とす、魚の鱗の除去など）や一次加工（野菜等を切るなど）

記入例

模擬店等の食品関係調査票

食品名：　**焼きそば、フランクフルト**

責任者：　**●●子供会　大阪太郎**　　電話：**06 (6●●●)0000**

◎ 仕入れ及び保管方法

材　　料	仕入れ先	仕入れ日時	保管場所	保管状況
キャベツ	**○○スーパー（十三東２－３－３）**	×／×	**冷蔵庫**	**冷蔵保存**
豚肉	〃	〃	〃	〃
焼きそば	〃	〃	〃	〃
フランクフルト	〃	〃	〃	〃
調味料	〃	〃	〃	〃

◎調理・販売方法

下処理場所、日時、担当者名、配達方法(容器・温度など)

現場での調理方法(加熱方法・保管状況など)

保管設備、手指消毒設備、販売容器、ごみ入れ等

販売当日に食材を仕入れ、冷蔵庫に保管する。（調理前はクーラーボックスで冷所保管。）

担当者は肉、野菜別に分ける。

器具(包丁、まな板等)はアルコールスプレーにて消毒する。

手指は随時石鹸にて充分洗浄し、アルコールスプレーにて消毒する。

焼きそば、フランクフルトともに充分加熱を行う。

スチロール容器にて販売する。

食数　**300**

参 考

巽公園（生野まつり会場）周辺コインパーキング配置図（令和5年6月30日現在）

★印にコインパーキングがございます。