

## 第52 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、長机、折りたたみ椅子、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。

- ・テント枠については、使用の有無に関わらず出展料として徴収します。  
(テントを持ち込みされる場合でも、相応の料金を徴収します。)
- ・キッチンカーは、場所代です。レンタル代ではありません。

種 類	単 価
テント大(2間×3間)	5,000円
テント小(1.5間×2間)	3,000円
キッチンカー(3m×6m)	5,000円
長机	1,000円
折りたたみ椅子	200円
仮設電源(1,500W対応)	5,000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。(ただし、令和5年6月30日現在のもの)

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 52 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。

また、民間企業等が飲食提供される場合は、生野まつり会場における食品販売にかかる食品衛生法に基づく営業許可が必要となりますので、その「[許可書\(写し\)](#)」も併せて提出してください。キッチンカーで販売される方は「[自動車営業の許可\(写し\)](#)」、露店での販売許可をお持ちの場合は「[露店営業の許可\(写し\)](#)」を併せて提出してください。

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させていただき、**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)

## 2 露店でできるメニュー

簡単な調理でできるものだけです。



焼き鳥・フランクフルトなど**直前加熱のもの**



**簡単な飲料の調製**



かき氷、わらびもち

\* 使用する氷は既製品  
※ わらびもちは、きな粉をまぶす行為だけ

以下の例のように**米飯を取り扱う場合や直前加熱した食品同士を組み合わせる場合**は同時に取り扱えるメニューは**1品目のみ**となります。(上記品目と同時に取り扱うことはできません。)



ご飯の取り扱い  
(**直前加熱した食品を組み合わせるのみ**)

\* 米飯は**65℃以上で衛生的に保管**  
\* 米飯に具材を加えて炒めるなどの調理加工はできません。



**直前加熱した食品を組み合わせる**  
(焼いたパン+焼いたソーセージ)

※ 米飯の取扱いや直前加熱した食品同士の組み合わせを行うには**改正後の食品衛生法に基づく許可が必要です。(令和3年5月31日までに取得した許可ではできません。)**

※ 1品目とは、同じ調理工程等に分類される食品群をいいます。

## 3 露店でできないこと

令和5年7月改定

**一次加工** (材料を洗う、切るなど)



**複雑な器具を使う調理工程など**



**生ものの提供や盛り付け**



クリームやフルーツを加える



**加熱後の食品のカット**



※ その他にも制限される行為があります。詳しくは**営業許可の申請先となる保健所生活衛生監視事務所**にお問い合わせください。

# 模擬店等の食品関係調査票（記入例）

食品名：**焼きそば**

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
<b>キャベツ</b>	<b>〇〇スーパー (十三東2-3-3)</b>	<b>×/×</b>	<b>冷蔵庫</b>	<b>冷蔵保存</b>
<b>豚肉</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>
<b>焼きそば麺</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>
<b>焼きそばソース</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>	<b>〃</b>

## ◎調理・販売方法

食 品	下処理（いつ、どこで）	調理（加熱方法など）	販売方法
<b>焼きそば</b>  <b>(300) 食</b>	<b>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。）</b> <b>器具(包丁、まな板等)はアルコールスプレーにて消毒する。</b> <b>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。</b>	<b>キャベツ、豚肉を一口大に切る。包丁、まな板は食材が変わるたびに洗剤で洗う。キャベツ、豚肉を中まで火が通るまで熱し、焼きそば麺とソースを入れ表面に焦げ目がつくまで加熱する。</b>	<b>清潔なスチロール容器に移して販売する。</b>
<b>( ) 食</b>			

# 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）

参考

★印にコインパーキングがございます。

