

第53回生野まつり出展にかかるお願い

<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、持込エリア、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、実費相当分の出展料のお支払い**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。
- ・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)	6,000円
テント小(1.5間×2間)	4,000円
キッチンカー(3m×6m)	6,000円
持込エリア(2m×3m)	2,000円
長机	1,000円
折りたたみ椅子	200円
仮設電源(1,500W対応)	6,000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。

別添「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。

<出展者説明会について>

出展者向けに対して説明会を行います。
ブース出展いただく団体様はご参加をお願いいたします。
日時、場所は以下の通りです。

日時：8月6日(木) 午後8時～
場所：生野区民センター リゲッタ IKUNO ホール

<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。

<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。

■下記【[模擬店開催についての注意事項](#)】をよくご確認ください。

模擬店開催についての注意事項

- はじめに
地域の方々が、地域交流や互いの親睦を深めるために開催する行事（地域のお祭り、学園祭等）において、臨時的に飲食物の調理や提供を行う場合等は、食品衛生法における営業には該当しません。
ただし、行事の主催者は臨時出店届を大阪市保健所 東部生活衛生監視事務所または当該区の保健福祉センターに提出するとともに、食品衛生の確保、事故の防止に努めてください。

- 注意事項 （設備については次項を参考にしてください）

調理される方について

- ・ 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、手指に傷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、用後は特に手洗いを徹底し、石けん、流水で十分に洗浄し、（できれば2回）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。
- ・ 店内に関係者以外を立ち入らせないようにしましょう。

食材の扱いについて

- ・ 原材料の加工は購入店に依頼するか、開催場所内の調理室等の調理施設を利用し、模擬店現場には包丁、まな板を持ち込まないようにしましょう。
- ・ 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、要冷蔵品は冷蔵庫やクーラーボックスに保管し、小出しにして使用しましょう（10℃以下で保管）。
- ・ 食器は使い捨てのものを使用し、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。
- ・ 食材に触れる器具（箸やトング等）は、専用のものを用意しましょう。

調理品について

- ・ 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。
- ・ 開催が2日以上にわたる場合、食材は1日ごとに使い切りましょう。
- ・ 消費者にわかるように看板等にアレルギー表示をしましょう。さらに事前に作り、包装した状態で販売（配布）する食品については、食品表示法に基づく表示が必要です。ご相談下さい。
- ・ 異物混入等がないよう衛生管理に十分注意しましょう。
- ・ 清涼飲料水等の缶やペットボトルを冷やす水槽は、食器用洗剤で十分に洗い、水槽に入れる水や水は水道水を使用しましょう。

- 手洗い（できれば2回繰り返しましょう。）

効果的な手洗いの手順 しっかりと洗いにくいウイルスや菌を洗い流しましょう。

<p>1 腕まくりをする。</p> 	<p>2 水道水で手をぬらす。</p> 	<p>3 せっけんをしっかりと泡だてる。</p> 	<p>4 手のひら、甲を洗う。</p> 	<p>5 指と指の間を洗う。</p> 
<p>6 親指を反対の手でつつんで洗う。</p> 	<p>7 よくこすって、つめの間を洗う。</p> 	<p>8 手首を洗う。</p> 	<p>9 せっけんを流す。</p> 	<p>10 清潔なタオルでふく。</p> 

アルコールで消毒



○ 取扱品目（メニュー）について ～簡単な調理でできるものだけです～



*使用する氷は既製品
※わらびもちは、既製品にきな粉をまぶす行為だけ

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（牛乳除く）** かき氷、わらびもち

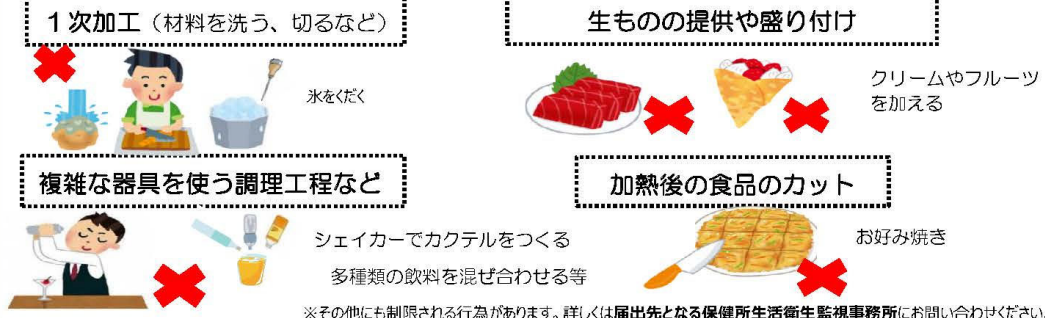
以下の例のように**米飯を取り扱う場合や直前加熱した食品同士を組み合わせる場合**は同時に取り扱えるメニューは**1品目のみ**となります。（上記品目と同時に取り扱うことはできません。）

 *無洗米を使用し、現地で炊飯し、使用直前まで**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。（チャーハン、そばめし）
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）

（注意事項）

- ・めん類は、温かいものに限りません。また、過度なトッピングはしないでください。
- ・かき氷は、既製品の氷を使用してください。フルーツ等のトッピングはせず、シロップのみにしてください。
- ・クレープは、市販の常温保存可能であるチョコソースやジャム等の簡易なトッピングのみにしてください。フルーツ、生クリーム、カスタードクリーム、アイスクリーム等はトッピングしないでください。
- ・飲料の調製は、既製品の飲料、氷を使用してください。（その場でコーヒーやお茶等を調製することは可能です。）

○ できないこと



1次加工（材料を洗う、切るなど）
水をくぐく

生ものの提供や盛り付け
クリームやフルーツを加える

複雑な器具を使う調理工程など
シェイカーでカクテルをつくる
多種類の飲料を混ぜ合わせる等

加熱後の食品のカット
お好み焼き

※その他にも制限される行為があります。詳しくは**届出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。

○ 望ましい設備（イメージ図）



アルコール消毒液
※手洗後の手指と給水栓の消毒

給水タンク（40L以上）

シンク

排水タンク（給水量と同等）

フタ付ゴミ箱

屋根と三方囲い（両側面と背面）

プラスチック製フタ付保管庫（器具・食器）

冷蔵設備
クーラーボックスなど
※温度計を設置

臨時出店届の提出先（1または2のどちらか一方にご提出ください）

1	保健所東部生活衛生監視事務所 電話：06-6267-9888 住所：中央区久太郎町1-2-27（中央区役所3階）
2	生野区保健福祉センター 電話：06-6715-9973 住所：生野区勝山南3-1-19（生野区役所2階25番窓口）

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。

