

## 第67回宇部まつり ワールドキッチン（2日間型イベント）出店要領

記

### 1. 開催内容・日時・場所について

【開催日時】平成30年11月3日（土）17:00～21:00

11月4日（日）11:00～19:00 ※何れも雨天決行

【場 所】渡邊翁記念公園

【募集件数】40小間

### 2. お申し込み・小間仕様について

- (1) 「第67回宇部まつり ワールドキッチン変更事項（別添）」にも記載しておりますが、今回は、荷物の搬入出の際、「車が直付けできるエリア（Aゾーン、Cゾーン）」と「車が直付けできないため、荷物を台車で運んでいただくエリア（Bゾーン）」に分けて募集します。
- (2) 地元の申込者を優先します。宇部市外の方からの申し込みについては、地元出店希望者、地元露天商の方々の出品物と類似、又は、競合する内容の申し込みは、お断りをする場合が有ります。  
また、出店可否の理由については一切お答えできませんので予めご了承ください。
- (3) お申込みは、1社（者・団体等）につき1小間とし、仲介や斡旋、権利譲渡目的のお申込みはお断りします。
- (4) 書類選考を行います。申込書に主力メニュー1点の特徴を明記し、写真1点を必ず添付して下さい。（写真の返却はいたしません。PCプリント可）
- (5) 小間の配置は①地元出店希望者、②国際色溢れる業態の順を優先し、主催者にて決定致します。  
※小間割の抽選会は実施致しません。
- (6) ご出店いただく1小間の仕様は、次のとおりです。  
間口3間（5.4m）×奥行2間（3.6m）のテント付小間
  - ・電源2kW、照明60W白熱電球3個を1小間あたり用意いたします。
  - ・長テーブル、イス、発電機は実費です。
- (7) ワールドキッチン出店希望者は、所轄保健所発行の「食品衛生法に係る営業許可証」（又は、飲食物取扱専門業者である事が確認出来る証書）の写しを必ず添付して下さい。

### 3. 出店料について

宇部市在住の方 50,000円（税込み）

宇部市外在住の方 54,000円（税込み）※昨年度より2,000円アップしています

### 4. 出店許可・出店料のお支払いについて

主催者にて選考の後、ご出店を頂く方へは『出店許可証』を交付します。併せて出店料、及び、備品貸出料の請求書をお送り致しますので、指定期日までに弊社取引銀行口座へお振り込み下さい。

指定期日までに出店料のお振込みがない場合は、出店を取り消しますのでご了承ください。

## 5. 当日のスケジュールについて

開催日	時間	内容
11月4日 (前夜祭)	08:00～14:00	主催者テント・電源・配線等会場設営
	14:00～16:30	出店者什器搬入（後日詳細スケジュールを送付）
	16:30～17:00	主催者来客用テント・テーブル・座席設営
	17:00～ 21:00～22:00	前夜祭スタート・開店 閉店・清掃・撤収（ <u>手搬出作業、車両乗入れ厳禁</u> ） ～翌朝8時まで切電し、会場内に警備員を配置～
11月5日 (本祭)	09:00～11:00	出店者開店準備（ <u>手搬入作業、車両乗入れ厳禁</u> ）
	11:00	開店
	19:00	閉店
	19:00～21:00	各自清掃作業、撤収

## 6. 出品物について

- (1) 販売・展示等において法令に抵触する商品やサービス、危険物、商標登録のあるブランド名の無断使用など顧客、及び、他の出店者とのトラブルや苦情のおそれのある商品の出店を禁止します。
- (2) 出店申込書に記載された以外の物を出品することは出来ません。
- (3) 食品衛生法に関する許可（『臨時食品営業届出書』）を必要とする品目を出店される方は、必ず事務局に届出書、臨時食品営業デモカードを提出してください。宇部環境保健所の指導により使用食材・調理方法等の禁止、又は、変更をお願いする場合があります。
- (4) 届出書は、主催者が一括して提出いたしますので、9月14日（金）までに必ず提出して下さい。
- (5) また、酒類の販売を行われる方で、缶ビール、瓶ビールなどを開封せず缶やビンごと販売される方は、宇部税務署で『期限付酒類小売業免許』を必ず各自で取得して下さい。

## 7. 出品物の販売・展示について

- (1) 次あげる行為は堅くご遠慮願います。
  - ・音や光、また熱や煙、振動等を伴い、隣接小間に多大な迷惑のかかる販売・展示
  - ・規定小間外にはみ出での販売・展示、及び、粗悪品の廉価販売
  - ・不適正な大幅値引き販売
- (2) 主催者は、会場の保全・管理・秩序の維持、来場者の安全確保のため、これらに支障があると認めた販売・展示については、出店者に必要な対策をお願いし、ご了解いただけない場合には販売・展示の制限や中止をしていただく事があります。

## 8. 出品物の搬入・搬出、車両使用について

- (1) 商品の搬入・搬出で車両を使用される場合は、必ず『関係者車両証』を取得してください。申請書は、9月14日（金）までに事務局へ提出してください。なお、申請書は車両台数分必要です。
- (2) 会場への車両乗り入れの際は、歩行者、他の出店者等に厳重な配慮をお願いします。また、速やかに荷物の積み降ろしを行い、車両を移動して下さい。なお、危険防止のため主催者

は予告なく会場への車輛の乗り入れを禁止することがあります。

- (3) 搬入・搬出時に出た空容器等は、出店者の責任で必ず持ち帰って下さい。会場内に放置した場合、主催者はこれを処分し、費用を出店者に請求します。

## 9. 駐車場について

- (1) 駐車場は、出店者側でご用意いただきます。但し、宇部市外からの出店者へは1小間につき車両1台に限り駐車場をご用意いたします。なお、特別な事情がある場合は、予め事務局へご相談下さい。
- (2) 駐車許可車両には、「関係者車両証（兼駐車許可証）」を発行いたしますので、助手席側フロントガラスへ外側から見える位置に必ず掲示して下さい。

## 10. 備品の貸出について

ご希望の方へは、以下の備品の貸出を行います。（税込）。

【備品貸出料】長テーブル／1本・・・	1, 600円
パイプイス／1脚・・・	600円

## 11. 電源使用について

- ①電源は、主催者にて一括で電気供給をいたしますので発電機は使用できません。
- ②届け出以外の電力（上限2kw）の使用は禁止いたします。
- ③電源は、単相100Vのみとし、家庭用コンセントに対応できるものとします。
- ④コンセント口数は、1テントあたり4個をご用意します。  
※コンセント口からの電気分岐は電気供給容量の関係上禁止いたします。
- ⑤電気の供給時間は、原則として下記のとおりといたします。  
[前夜祭] 14:00～21:30 [本祭] 09:00～19:30

## 12. 給排水について

- (1) 給水・排水については、会場の指定場所にてお願いいたします。
- (2) 排水時、固形物の汚物等については各出店者にて処理して下さい。  
処理されない場合は、主催者はこれを任意に処分し、これに要した費用を出店者に請求いたします。

## 13. 事故防止について

- (1) 出店者は出品物の搬入・搬出、販売、展示、撤去等において事故発生の防止に努めて下さい。
- (2) プロパンガス、ガソリン、木炭など熱源、動力源に危険物を使用される方は、粉末ABC消火器6型以上の消火器を必ずご用意下さい。用意が無い場合は出店出来ません。当日は、宇部・山陽小野田消防局と合同で設置確認を行います。
- (3) 主催者は、出店者が行う前項の作業を通じて必要と認めたときは、事故発生の防止のための処理を命じ、またはその作業の制限もしくは中止を求める事があります。
- (4) 出店者の過失により会場の構造物、付帯設備、備品等に破損、汚損、紛失等の損害が生じた場合は、損害賠償責任を負うものといたします。

#### 14. その他

- (1) 出品物の管理については、出店者各自が行って下さい。天災その他不可抗力の原因により発生した事故（盗難・紛失・火災・損傷等）については、主催者はその損害、賠償の責任を負いません。
- (2) 出品物の輸送、搬入・搬出、販売、展示、撤去等に係る費用は全て出店者の負担とします。
- (3) 主催者は、天災、その他不可抗力の原因により、宇部まつりの開催を中止することがあります。また、主催者は中止によって生じた損害は補償いたしません。
- (4) 小間内で発生したゴミについては、出店者が責任を持ってお持ち帰り下さい。  
また、主催者は、まつり終了後無届けのまま残置された出品物等があるときは、これを任意に処分し、これに要した費用を請求いたします。

#### 15. 提出書類一覧（お申し込み前に必ずご確認ください）

- ・宇部まつり参加申込書
- ・臨時食品営業届出書
- ・臨時食品営業デモカード
- ・通行禁止道路通行許可申請書
- ・写真1点（主力メニューを撮影したもの）
- ・食品衛生法に係る営業許可証（写し）

※書類の記入不備、添付書類の不備がある場合、お申し込みをお断りする場合がありますのでご注意ください。

#### 16. 申込締切り（各種書類提出期限）

**平成30年9月14日（金）必着**

但し、予定小間数になり次第、締切ります。

#### 17. お申し込み・お問い合わせ

宇部まつり実行委員会 宇部商工会議所内事務局（担当／藤上・田辺・田中）

〒755-8558 山口県宇部市松山町1-16-18

TEL (0836) 31-0251 FAX (0836) 22-3470

様式1

## 臨時食品営業届出書

平成30年 月 日

保健所長 殿

届出者 住 所 \_\_\_\_\_

事業所名 \_\_\_\_\_

氏 名 \_\_\_\_\_ 印

(電話番号 - )

下記の通り臨時食品営業を行いたいのので、山口県臨時食品営業取扱要領の4の(1)の規定により、届出ます。

記

開設者	住 所		
	氏 名		
開設場所	<input type="checkbox"/> ハーモニー広場（渡辺翁記念会館） <input type="checkbox"/> シンボルロード広場（平和通りシンボルロード）		
開設期間	<input type="checkbox"/> 平成30年11月3日、及び、11月4日の二日間 <input type="checkbox"/> 平成31年11月4日		
営業の種類	飲食店 ・ 喫茶店 ・ 菓子製造業 アイスクリーム類製造業 ・ 乳類販売業		
給水方法	直接給水	<input checked="" type="checkbox"/> 1 水道水	2 井戸水
	貯水槽から給水	1 水道水	2 井戸水
開設行事名	宇部まつり	従事者数	人

宇部まつり実行委員会

事業所名（又は氏名）： \_\_\_\_\_

開設予定場所付近見取り図

主催者で作成しますのでご記入は不要です。

開設予定施設平面図

- (注) ①平面図の記載例にならい小間内の販売台、手洗設備などの配置を図示して下さい。  
②火気を使用される方は「●」印で消火器の位置を図示して下さい。



《間口側》

# 臨時食品営業 デモカード

下記記入例を参考に調理品目別に材料と調理方法を記入して下さい。  
**(調理はすべての行程を当日、届出した場所で行う必要があります。)**

事業所 (又は出展(店)者) 名 : \_\_\_\_\_

品目 (調理数)	材 料	調 理 方 法
( 人分)		
( 人分)		
( 人分)		
( 人分)		
( 人分)		

※ 品目が多い場合は、この様式をコピーしてご記入ください。

## 〈記入例〉

品目 (調理数)	材 料	調 理 方 法
うどん (50人分)	ゆでうどん (既製品・冷凍) だし (既製品) ねぎ 肉 (調理済みの既製品)	1 だしを加熱する 2 ねぎをきざむ 3 うどんをゆでる 4 きざんだねぎと肉をのせる 5 ゆであがったうどんにだしをかける

宇部まつり実行委員会

【宇部まつり ワールドキッチン出店用】

通行禁止道路通行証申請書

平成30年 月 日

宇 部 警 察 署 長 殿

申請者 住 所 宇部市常盤町1-7-1  
宇部まつり実行委員会  
氏 名 委員長 徳原 幹男 印

事業所等名 \_\_\_\_\_

主たる住所 \_\_\_\_\_

運転者氏名 \_\_\_\_\_ 印

車 両 の 種 類	例：スバル レガシィ	番 号 表 に 表 示 さ れ て い る 番 号	例：山口〇〇め〇〇-〇〇
運 転 の 期 間	平成30年11月3日13時30分から平成30年11月3日21時30分まで 平成30年11月4日 9時00分から平成30年11月4日21時まで		
通行しようとする通行 禁止道路の区間			
やむを得ない理由	宇部まつり「ワールドキッチン」で出展(店)販売する商品の搬入及び搬出を行なうため		

第 号

通行禁止道路通行証

上記のとおり許可する。ただし、次の条件に従うこと。

条 件	
-----	--

平 成 年 月 日

警察署長印



## 臨時食品営業にあたっての注意事項

～食中毒事故防止ため、次の事項に留意し、万全を期しましょう。～

### 調理従事者

- 1 手指に傷のある人や下痢をして体調の悪い人は、調理作業に従事しないでください。
- 2 作業中は清潔な外衣を着用し、指輪や時計は外しましょう。(細菌の温床となります)
- 3 調理に従事しない人をみだりに施設内に入れないこと。

### 衛生的取扱い

- 1 調理前、調理作業の区切り、トイレの後等にはよく手洗いすること。  
(殺菌剤入り石けん液や逆性石けんを備えておく)
- 2 調理器具類(まな板、包丁、たわし、ボール等)の洗浄・消毒(煮沸、塩素剤、アルコール等)及び衛生的保管に注意すること。
- 3 調理済み食品等は直接手で触らないこと。(衛生手袋を着用)
- 4 冷蔵保存の必要な原材料は10℃以下で保存すること。  
(冷蔵庫、冷凍庫のない場合は、クーラーボックス等を活用する)
- 5 調理にあたっては中心部まで十分加熱すること。  
(特に冷蔵、冷凍原材料を調理する場合よく注意)
- 6 食品材料、調理済み食品、容器、包装紙等が衛生害虫、ほこり等に汚染されないように、密閉式容器等に入れること。
- 7 前日調理はしないこと。(作りおきはしない)
- 8 購入者には、出来るだけ早く食べてもらうこと。(持ち帰りさせない)
- 9 調理した食品一品につき50g以上を各々清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封のうえ-20℃以下で2週間以上保管すること。(検食の保管)
- 10 売れ残った食品は、原則として廃棄処分すること。

### 施設

- 1 不潔な場所、汚水などで汚染された場所には設置しないこと。
- 2 作業に十分な広さとし、食品等が塵埃に汚染されないように設備する。
- 3 使用に便利な場所に手洗い設備を設け、消毒液を備えること。
- 4 飲用適の水を十分に供給できること。
  - ① 井戸水、又は貯水槽経由の水道水は水質検査適合を確認すること。
  - ② タンクにより給水する場合、40L以上の容量のタンクなどを利用してください。
- 5 衛生害虫等による汚染の防止を図ること。(ネズミ、ハエ、ゴキブリ、犬、猫等)
- 6 作業台はデコラ、ステンレス張り等清掃しやすい材質のものとする。
- 7 蓋付の合成樹脂製等のゴミ容器を備え、厨芥・汚水等により場内・周囲を汚染しないようにすること。

## 臨時食品営業の届出について

(1) 提出書類

① 届出書

ア 開設者それぞれが届出する場合

届出書 (1号様式)

イ 営業者団体組織の長が開設者を一括して届出する場合

届出書 (2号様式) 及び別表「開設者および提供品目」

② デモカード (品目、調理数、材料、調理方法を記入)

③ 開設予定施設平面図 (下記参照、手洗い設備は必ず設置すること)

※屋内の食品取扱設備が整った施設で調理する場合はその施設平面図

④ 付近の見取図及び複数の団体が行う場合は会場内の位置図

⑤ 水質検査成績書の写し

※井戸水、貯水槽経由の水 (簡易専用水道は除く) を使用する場合のみ提出

1年以内に実施した検査成績書

検査項目 12項目：一般細菌、大腸菌、硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素、鉄及びその化合物、塩化物イオン、カルシウム・マグネシウム等 (硬度)、有機物 (全有機炭素 (TOC))、pH 値、味、臭気、色度、濁度

(2) 業種

飲食店営業 (加熱調理食品)

喫茶店営業

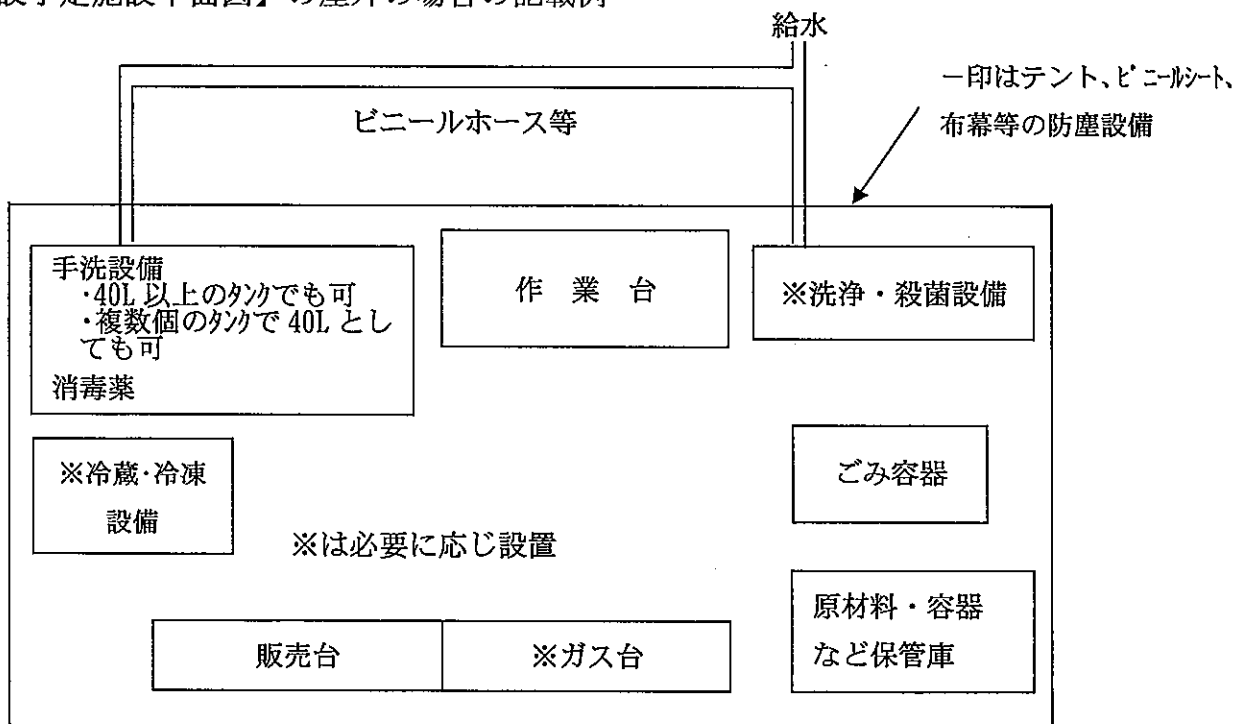
菓子製造業 (簡易な製造に限る)

乳類販売業

アイスクリーム類製造業 (ソフトクリームに限る)

※食肉販売業、魚介類販売業は許可が必要。

【開設予定施設平面図】の屋外の場合の記載例



## 臨時食品営業及び提供可能品目について

### 1 臨時食品営業とは

地域における諸行事(私的行事を含まない)に付随的に行事の行われる場所またはその周辺において行事期間に限って開設される営業をいいます。

諸行事の例) 神社等の祭礼行事、地方公共団体等が主催する祭典行事、  
地区・学校運動会、学校文化祭バザー等

### 2 提供可能品目

○食品衛生上の危害(食中毒、異物混入)が防止できるものに限られます。

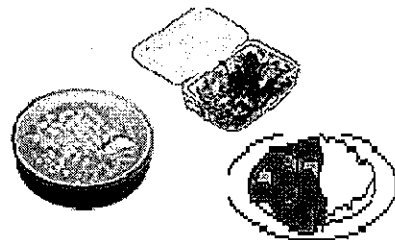
次の①～③全てに当てはまることが原則です。

① 当日、届け出た場所(会場又は会場に隣接した場所)ですべての工程の調理をすること。

※家庭で調理した食品、他の場所で調理した食品、前日調理した食品は提供できません。

② 簡易な調理又は製造であること。

③ 加熱調理食品であること。



#### 【提供可能品目の例】

##### ・加熱食品

例：カレーライス、焼きそば、うどん、ラーメン、お好み焼き、たこ焼き、焼き鳥、油調製品(フライドポテト、唐揚げ等)、豚汁、おでん、フランクフルト、回転焼き、鯛焼き、ホットケーキ等

##### ・既製品(冷凍食品、冷蔵食品、シロップ漬け等)を加熱又は冷蔵庫・保冷庫・電子レンジで解凍した簡単な調理食品

例：冷凍食品おにぎりを電子レンジで温めて提供。

冷凍コロッケを油で揚げて提供。

##### ・清涼飲料水(既製品を分注)、コーヒー、かき氷、アイスクリーム(カップ又はコーンに既製品のアイスクリームをのせる)

##### ・ソフトクリーム：無菌的に包装されたソフトクリームの液状ミックス(市販されている既製の加熱滅菌済みの液状ミックス)を用い製造機械(ソフトクリームサーバー)に充てんし、容器に分注。

※冷凍食品の解凍は冷蔵庫、保冷庫又は電子レンジで行ってください。

※屋外で肉・魚の細切はしないでください。

※牛乳は冷蔵庫が設置された屋内で調理する以外は使用しないでください。

○牛乳、加工乳、乳飲料を販売する場合は、温度計を備えた10℃以下に保存できる冷蔵設備を設置してください。

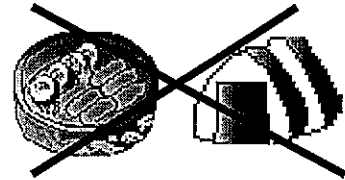
○ポン菓子、ポップコーン、綿菓子、焼き芋は届出をしなくても販売できます。

○食肉、鮮魚介類の販売は許可が必要です。臨時食品営業では販売できません。

### 3 提供ができない品目

○次の食品は提供できません。

- ・加熱調理後、手を加えるもの・冷却するもの  
※加熱後にタレを塗る行為は行わないこと。(「掛ける」としてください。)  
例) おにぎり、ちらしずし、混ぜご飯、ソーメン、冷麺、冷やしパスタ
- ・魚介類、食肉、卵、野菜を生のままの提供すること  
※十分加熱できない場合も含む  
例) にぎり寿司、さしみ、生野菜を挟んだハンバーガー・サンドイッチ等、目玉焼き、スクランブルエッグ
- ・生果物(フルーツ)をカットしてトッピングに使用する提供品
- ・生クリーム類を使用する提供品
- ・ミキサーを使用する提供品
- ・簡易とはいえ調理又は製造する提供品  
例) 材料(挽肉)からハンバーグ、餃子をつくる。  
パン生地の発酵



#### 餅つきについて

餅つきでついた餅をその場で食べてノロウイルスを原因とする食中毒が全国で起こっています。「餅つき」は、手に触れる工程が多いため、餅に菌やウイルスがつきやすく、注意が必要です。

ついた餅は加熱(焼く、しるこ・雑煮にいれる)して食べ、ついた餅をその場で加熱することなく食べないようにし、ノロウイルス食中毒を避けるようにしましょう。

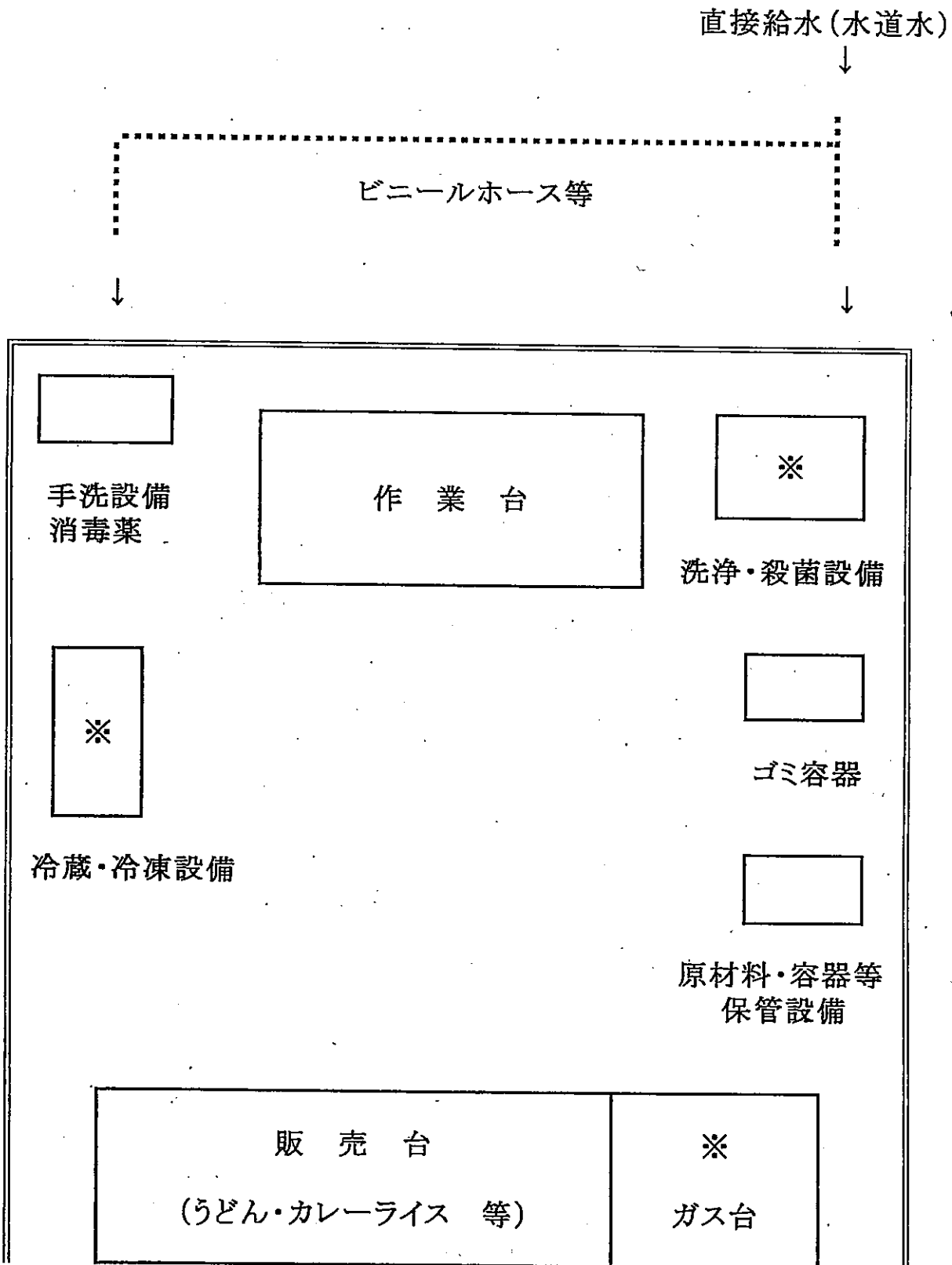
※「あん餅」は提供できません。

次のことに注意してください。

- ・作業前に十分な手洗いをしてください。
- ・使用する杵、臼、器具類等はよく洗浄し、塩素消毒を行ってください。
- ・餅つきの前に体調が悪かった人は作業を避けてください。
- ・餅の返しや餅を捏ねる作業を行う際には、衛生手袋等を使用してください。

**事故のないようにして、楽しいイベントにしてください！！**

臨時食品営業に係る「開設予定施設平面図」の記載例(屋外の場合)



注 : ※ 印は、必要に応じ設置

＝ 印は、テント、ビニールシート、布幕等の防塵設備