

新川市まつり

『みんなで創る新しいまつり』

出店募集要項（案）

1. 開催趣旨

享和元年（西暦 1801 年）に現在の真締川である「新川」の開削工事が無事に成功したことを縁起として、中津瀬神社が建立されました。新川市まつりは、同神社の春祭りに行われた農具市を起源として、「商いの祭り」として現在まで続いています。当イベントは、新川市まつりの中心的イベントとして、宇部市内の商人が提供する特色ある品物を集めたマルシェを開催し、新川市まつりの賑わい創出と来場者が一日楽しめる場所づくりを行います。

2. 開催内容

【開催日時】 令和6年5月5日（日・祝）10:30～16:30（R5 年来場者：25,000 人）
※雨天決行

【開催場所】 国道190号線（宇部市役所前交差点から旧エムラ前交差点まで）

【募集件数】 飲食型出店 30店舗程度 物販・体験型出店 20店舗程度

【出店資格】 から揚げ選手権出店 20店舗程度

※スペースの関係上、お断りさせていただく場合がございます。

飲食店事業者もしくは創業予定者の方で、自ら生産・加工した商品を販売、または、独創的なサービスを提供される方。

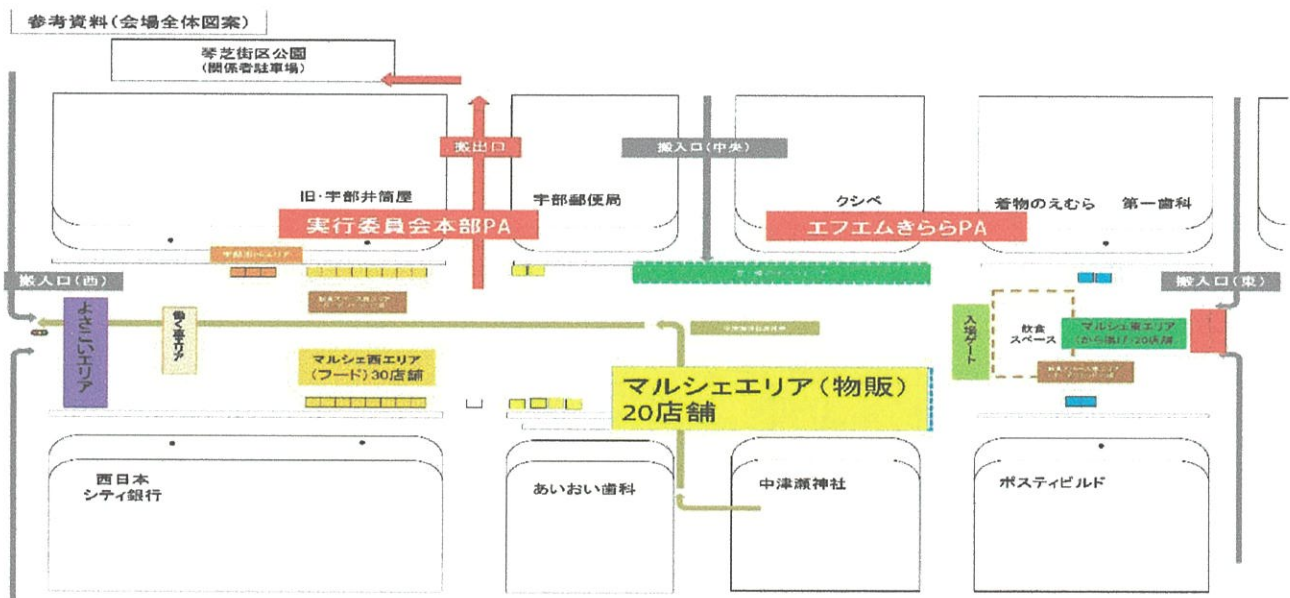
ただし、出店申込書に記載する代表者が20歳以上の場合に限りです。

【出店者説明会】 令和6年4月14日（日） 14:00～ ヒストリア宇部

【当日スケジュール】

8:30	交通規制開始
8:30～9:00	主催者による会場設営
9:00～10:30	出店者による商品等搬入・開店準備
10:30～16:30	新川マルシェ営業時間
16:30～17:30	出店者による小間清掃作業・撤収
18:00	交通規制解除

【会場周辺図】



3. 小間仕様・出店料

<p>飲食型</p>	<p>小間スペース 3.6m×3.6m ※2間×4間テントの半分を1小間とします。</p> <p>出店料 1小間当り 22,000円(税込)</p> <p>※基本備品としてテーブル1本とパイプ椅子2脚・コンパネ(90cm×180cm)2枚を用意いたします。</p>										
<p>キッチンカー</p>	<p>出店料 1台当り 22,000円(税込)</p> <p>※テント・テーブル・いす・コンパネの用意なし 必要な場合は追加備品をお申し込みください。</p>										
<p>物販・体験型</p>	<p>小間スペース 3m×3m</p> <p>※テントなし。ただし、小間の範囲内であれば持参のテントを設置することは可能。 持参された3m×3mのタープテントなどは設置可能</p> <p>出店料 1小間当り 11,000円(税込)</p> <p>※基本備品としてテーブル1本とパイプ椅子2脚を用意いたします。</p>										
<p>から揚げ 選手権 飲食型</p>	<p>小間スペース 3.6m×3.6m</p> <p>※2間×4間テントの半分を1小間とします。</p> <p>出店料 1小間当り 11,000円(税込)</p> <p>※基本備品としてテーブル1本とパイプ椅子2脚・コンパネ(90cm×180cm)2枚を用意いたします。</p>										
<p>から揚げ 選手権 キッチンカー</p>	<p>出店料 1台当り 11,000円(税込)</p> <p>※テント・テーブル・いす・コンパネの用意なし 必要な場合は追加備品をお申し込みください。</p>										
<p>追加備品</p>	<table border="0"> <tr> <td>テーブル (横1.8m×奥行0.45m×高さ0.7m クロスなし)</td> <td>1本当り 1,500円(税込)</td> </tr> <tr> <td>パイプ椅子</td> <td>1脚当り 600円(税込)</td> </tr> <tr> <td>コンパネ(90cm×180cm)</td> <td>1枚当り 500円(税込)</td> </tr> <tr> <td>発電機 (2kwまで コンセント2口コードリール付き)</td> <td>1基当り 3,500円(税込)</td> </tr> <tr> <td>消火器</td> <td>1本当り 1,000円(税込)</td> </tr> </table>	テーブル (横1.8m×奥行0.45m×高さ0.7m クロスなし)	1本当り 1,500円(税込)	パイプ椅子	1脚当り 600円(税込)	コンパネ(90cm×180cm)	1枚当り 500円(税込)	発電機 (2kwまで コンセント2口コードリール付き)	1基当り 3,500円(税込)	消火器	1本当り 1,000円(税込)
テーブル (横1.8m×奥行0.45m×高さ0.7m クロスなし)	1本当り 1,500円(税込)										
パイプ椅子	1脚当り 600円(税込)										
コンパネ(90cm×180cm)	1枚当り 500円(税込)										
発電機 (2kwまで コンセント2口コードリール付き)	1基当り 3,500円(税込)										
消火器	1本当り 1,000円(税込)										

4. お申し込みに関する注意事項

- (1) 当出店募集要項の記載事項を必ずご確認ください、同意の上お申し込みください。
- (2) お申し込みは、原則 1 社（者・団体等）につき 1 小間といたします。2 小間使用の場合は事務局まで一度ご相談ください。なお、仲介や斡旋、出店権利譲渡目的のお申し込みはお断りいたします。
- (3) 地元露天商の方々の出品物と類似・競合する内容のお申し込みはお断りをする場合があります。なお、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。
- (4) 当イベントでは、遊休品やリサイクル品の販売、くじ引きなど射幸心を煽るものの出店はできません。
- (5) 小間の配置は、出店内容を考慮して主催者にて調整いたします。小間割りの抽選会は実施いたしません。
- (6) 飲食型出店の方で、食品衛生法に関する（臨時食品営業届）が必要な方は、お申し込み時に別添の「臨時食品営業届出書」と「臨時食品営業デモカード」を事務局まで必ず提出してください。なお、保健所への届出は主催者が行いますので、**令和 6 年 3 月 28 日（木）まで**に必ずご提出ください。
- (7) 酒類の販売をされる方で、缶ビール及び瓶ビールなどの容器を開封せずに容器ごと販売される方は、各自で宇部税務署にて「期限付酒類販売小売業免許」を必ず取得してください。
- (8) 商品等の搬入・搬出で車両を使用される場合は、お申し込み時に別添の「通行禁止道路通行許可申請書」を記入してご提出ください。なお、使用される車両台数分の許可申請書が必要となりますので、用紙が不足の場合はコピーしてご記入の上、**令和 6 年 3 月 28 日（木）まで**にご提出ください。
- (9) 1 小間につき使用される車両 1 台に限り、主催者で駐車場を用意いたします。不足分は、出店者で駐車場のご用意をお願いいたします。
- (10) 飲食出店者、から揚げ選手権出店者は PL 保険に加入されている方が対象になります。

5. 出品物の販売・展示および当日の営業について

- (1) 出店申込書に記載された物以外の出品はできません。なお、飲食型出店の場合は、宇部環境保健所の指導により「使用する食材・調理方法等」の変更をお願いする場合や禁止する場合があります。
- (2) 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等の出品や提供を禁止いたします。
- (3) 当日の営業時間は 10:30～16:30 となります。営業開始時間前の販売及び営業時間内の撤収は原則禁止といたしますので予めご了承ください。（品切した場合には、簡単な片付けは良いが、機器撤収は撤収時間に限る。）
- (4) 交通規制解除時刻は **18:00** です。**撤収終了の 17:30 まで**に必ず撤収して下さい。
- (5) 次に掲げる行為は禁止いたします。
 - ①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
 - ②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
 - ③不適正な大幅値引き販売
- (6) 電源については、追加備品の注文により発電機を設置いたします。出店者が持参する発電機の設置も可能ですが、**2kw の小型発電機**に限ります。
- (7) ガス・ガソリン・軽油・木炭等、危険物の持ち込み・管理は法令に従い各自行ってください。
- (8) 会場内に保冷車等の車両の乗り入れは禁止とします。
- (9) 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いたします。ご了解いただけない場合は、販売・展示の制限や中止することがあります。

6. 会場の環境保全について

- (1) 小間内で発生したゴミや搬入・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ください。
- (2) 給水・排水については、会場の指定場所で行ってください。また、排水時の固形の汚物等は、ゴミとして出店者の責任で必ず持ち帰ってください。
- (3) これらのゴミ等を持ち帰らずに放置した場合は、主催者はこれを任意に処分し、処分費用を出店者にいたします。また、不正な排水により会場の汚染や汚臭が発生した場合には、主催者にて清掃作業を行い、これに要した費用を出店者に請求いたします。

- (4) 油汚れが発生する物に関しては、路上汚染に十分注意してください。焼き物・油物の下には必ずコンパネを設置してください。ビニールシートからはみ出る場合（最長 50 cm）は、追加でビニールシートを持参してください。規制解除後は車が通行するため、汚染は重大事故に繋がり、発生責任は出店者に帰属します。

7. 搬入・搬出作業及び車両使用について

- (1) 当日は、国道を交通規制の上、会場を「歩行者天国」として開催いたします。宇部警察署の指導により、規制開始時間前の搬入、規制終了時間後の搬出は禁止いたします。
- (2) 搬入・搬出作業で車両を使用される場合は、お申し込み時に「通行禁止道路通行許可申請書」を提出し、使用車両台数分の「規制区域内通行許可証」を必ず取得してください。
- (3) 搬入・搬出作業は荷物の積み下ろしを最優先にして、作業後は速やかに車両を会場外へ移動してください。
- (4) 会場への車両乗り入れの際は、歩行者および他の出店者等に配慮をお願いいたします。
- (5) 会場内及び会場周辺では、警備員・係員の指示に従ってください。
- (6) 主催者は危険防止のため予告なく会場への車両乗り入れを禁止することがありますので、予めご了承ください。

8. 事故防止について

- (1) 出店者は、搬入・搬出作業、販売、展示、撤去等の際に、事故発生防止に努めてください。
- (2) 出店時の動力源にガス・ガソリン・軽油・木炭等の危険物を使用する場合は、粉末 ABC 消火器 6 型以上の消火器が必要です。ご用意できない場合は出店できません。ただし、有料で貸し出しが出来ます（税込 1,000 円/本）。なお、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、出店者が行う作業を通じて必要と認めるときは、事故発生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。

9. その他

- (1) 出品物及び持参物の管理については、出店者各自が行ってください。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いたします。
- (3) 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。
- (4) 主催者は、天災、その他不可抗力の原因により、当イベント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。
- (5) 出店申込書提出後のキャンセルはお断りいたします。
- (6) お申し込み受付後に、事務局より請求書を送付いたします。請求書に記載の支払方法と支払期日を遵守してお支払いください。なお、支払期日までにご入金を確認できない場合は、出店許可証及び通行許可証ならびに駐車許可証等をお渡しできませんのでご注意ください。
- (7) お支払いいただいた出店料は、事由の如何を問わずお返しすることはできませんので、予めご了承ください。ただし、令和 6 年 3 月 28 日（木）までに中止が決定した場合は全額返金させていただきます。
- (8) 令和 6 年 4 月 14 日（日）に出店者説明会を開催いたします。その際に、改めて実施要項等をお渡しいたします。会場図および規制区域通行許可証等も併せてお渡しいたします。なお、説明会に参加できない場合は送付させていただきます。実施に係る注意事項及び禁止事項は、本募集要項のとおりとなりますので、十分にご確認をお願いいたします。
- (9) SNS を活用したフォローアップ（任意）を実施するため、出店者情報や写真素材をご提供ください。

10. 提出書類一覧（お申し込み前に必ずご確認ください。）

- ① 新川市まつり みんなで創る新しいまつり 出店申込書
- ② 臨時食品営業届出書（該当商品を提供される方のみ） ※食品衛生許可証のあるキッチンカーは不要
- ③ 臨時食品営業デモカード（該当商品を提供される方のみ） ※食品衛生許可証のあるキッチンカーは不要
- ④ 通行禁止道路通行許可申請書（使用車両台数分）

※下記申込期限までに、書類の不備がある場合はお申し込みをお断りすることがありますのでご注意ください。
※ご提出いただいた情報は、宇部商工会議所で厳重に管理し、当該イベントに関する各種ご連絡およびアンケート調査に使用する他、宇部商工会議所および宇部商工会議所青年部が開催する各種事業のご案内に使用いたします。

申込期限：令和6年3月28日（木）必着

※但し、予定小間数になり次第締め切ります。

11. お申し込み・お問い合わせ先

新川市まつり実行委員会・宇部商工会議所青年部事務局 担当：藤上・為近

〒755-8558 宇部市松山町一丁目 16-18 TEL：0836-31-0251 FAX：0836-22-3355

※窓口及び電話でのお問い合わせは、平日 9:00~17:30 となりますのでご注意ください。

新川市まつり『みんなで創る新しいまつり』
から揚げ選手権出店申込書（案）

申込日:令和6年 月 日

出店者名	フリガナ		
所在地	〒 - TEL () - FAX () -		
e-mail			
代表者名	フリガナ	担当者名	フリガナ
			緊急連絡先（携帯電話番号） - -
出店区分 いずれか一つに✓印を ご記入下さい。	<input type="checkbox"/> 飲食型出店 3.6m×3.6m (2間×4間のテント半分を1小間。テーブル1本、椅子2脚付き) <input type="checkbox"/> キッチンカー出店		
追加備品 ご希望の方のみ必要 数量をご記入下さい。	テーブル	本	@1,500円(税込) (W1.8m×D0.45m×H0.7m)
	パイプ椅子	脚	@600円(税込)
	コンパネ	基	@500円(税込) (W0.9m×H1.8m)
	発電機	基	@3,500円(税込) (使用可能電力合計2kwまで)
	消火器	本	@1,000円(税込)
出品物 詳細にご記入下さい。	・から揚げ・ドリンク類		
電源使用 該当するものに ✓印をご記入下さい。	<input type="checkbox"/> 電源使用あり <input type="checkbox"/> 電源使用なし	電源使用ありを選択された方は、 右の項目にもお答えください。	<input type="checkbox"/> 電源は出店者で用意する <input type="checkbox"/> 電源は貸し出しを希望する
使用するフライヤー 該当するものに ✓印をご記入下さい。	<input type="checkbox"/> 電気フライヤー <input type="checkbox"/> ガスフライヤー		
使用電化製品	使用電力合計 (kW)		
危険物使用 該当するものに ✓印をご記入下さい。	<input type="checkbox"/> 危険物使用あり <input type="checkbox"/> 危険物使用なし	危険物使用ありを選択された方は、 右の項目にもお答えください。なお、 当日は必ず消火器をご持参下さい。	<input type="checkbox"/> ガス <input type="checkbox"/> ガソリン・軽油 <input type="checkbox"/> 木炭 <input type="checkbox"/> その他 () *危険物の持ち込み・管理は法令に従い各自行って ください。消火器の用意が無い方は出店できません。
車両使用 該当するものに✓印と 台数をご記入を下さい。	<input type="checkbox"/> 軽四・普通車 台 <input type="checkbox"/> 大型車 台 (t)	合計 台	
同意確認 該当するものに ✓印をご記入下さい。	新川市まつり『みんなで創る新しいまつり』から揚げ選手権への出店 申し込み当たり、出店募集要項の内容を確認の上、その内容に同 意したのとして出店申し込みを受け付けます。なお、ご記入いただ いた情報は、当該イベントに関する各種ご連絡に使用いたします。		<input type="checkbox"/> 左記の内容に同意する <input type="checkbox"/> 左記の内容に同意しない

申込期限：令和6年3月28日（木）必着 添付資料も合わせて FAX が郵送にてお申し込み下さい

-----<お申し込み・お問い合わせ先>-----

新川市まつり実行委員会・宇部商工会議所青年部事務局 担当：藤上・為近

〒755-8558 宇部市松山町一丁目16-18 TEL：0836-31-0251 FAX：0836-22-3355

※窓口及び電話でのお問い合わせは、平日9:00～17:30となりますのでご注意ください。



開催日時	令和6年5月5日(日・祝) 11:00~15:00
開催場所	国道190号線 ポスティブルド付近
募集件数	20店舗程度
から揚げ選手権動員予定人数	2,000人
出店資格	飲食店事業者もしくは創業予定者、PL保険加入者
出店者説明会	令和6年4月14日(日) ヒストリア宇部/14:00~
から揚げ選手権 優勝特典	○優勝記念品盾プレゼント ○サンデー宇部山陽小野田1面無料掲載
採点方法 (来場者による投票制)	○イベント会場本部テントでの投票 ○新川市まつりInstagramによる投票
から揚げ選手権 ルール・お願い	○フードは鶏の唐揚げのみ販売 ○販売価格、個数は自由 ○飲料販売は可 ○SNS、店舗紹介看板に使用する写真をご準備ください。 ○ステージカー壇上による自社PRにご協力をお願いします。 ○終了時間になりましたら、必ず火をおとし搬出準備をお願いします。
注意事項	○フライヤーは各自ご用意してください。 ○電気フライヤー又はガスフライヤーどちらを持参するか 出店申し込み用紙に記載をお願いします。 ○廃油は必ずお持ち帰りください。 ○発電機の必要な方は出店申し込み用紙に記載をお願いします。 ○その他、注意事項は出店募集要項をご確認下さい。



小間使用・出店料

飲食型

小間スペース 3.6m×3.6m
※2間×4間テントの半分を1小間とします。

出店料/1小間当り 11,000円(税込)
※基本備品としてテーブル1本と
パイプ椅子2脚・コンパネ(90cm×180cm)
2枚を用意いたします。

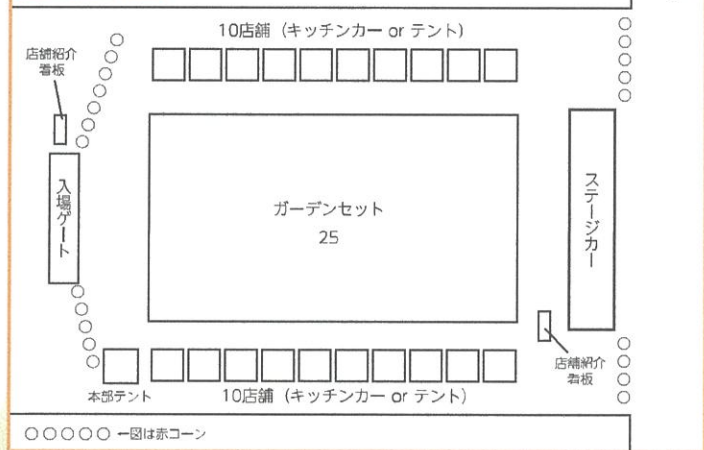
キッチンカー

出店料/1台当り 11,000円(税込)
※テント・テーブル・いす・コンパネの用意なし
必要な場合は追加備品をお申し込みください。

追加備品

- テーブル…1本当り 1,500円(税込)
(横1.8m×奥行0.45m×高さ0.7m クロスなし)
- パイプ椅子…1脚当り 600円(税込)
- コンパネ…1枚当り 500円(税込)
(90cm×180cm)
- 発電機…1基当り 3,500円(税込)
(2kwまで コンセント2口コードリール付き)
- 消火器…1本当り 1,000円(税込)

会場図案



※写真は全て会場イメージです。

出店者及び提供品目等に関する内容

出店者	氏名・団体名			
	住所			
	連絡先			
出店期間	年 月 日 ~		年 月 日	
提供品目	分類番号	品目名（提供食数）		
	飲料	※飲料を提供する場合のみ記入		
	<<備考>> ・一区画（施設）につきリーフレットの分類から2種類まで（飲料を除く）。 ・品目数は極力少なくすること。			
調理場所	<input type="checkbox"/> 屋内（場所： ） <input type="checkbox"/> 屋外 ※調理室や許可施設等で仕込み等を行い、屋外で調理提供する場合は屋内にも <input checked="" type="checkbox"/>			
使用水の種類	<input type="checkbox"/> 水道水（専用水道、簡易専用水道を含む。） <input type="checkbox"/> 水道水以外の水（井戸水、貯水槽経由の水等）		従事者数	人

<出店者の遵守事項>

確認欄	遵守事項
<input type="checkbox"/>	リーフレットに記載された施設設備を設けること。
<input type="checkbox"/>	管理運営に関する事項、提供品目の衛生管理に関する事項を遵守して食品を調理提供すること。
<input type="checkbox"/>	届け出た品目のみを調理提供すること。
<input type="checkbox"/>	提供した食品による健康被害等の情報を探知した際は、速やかに開催場所を管轄する保健所に連絡するとともに、被害拡大防止等の必要な対応を行うこと。
<input type="checkbox"/>	保健所職員が必要に応じて実施する立入検査等に協力すること。

提供品目の原材料及び調理方法

品目名	原材料	調理方法

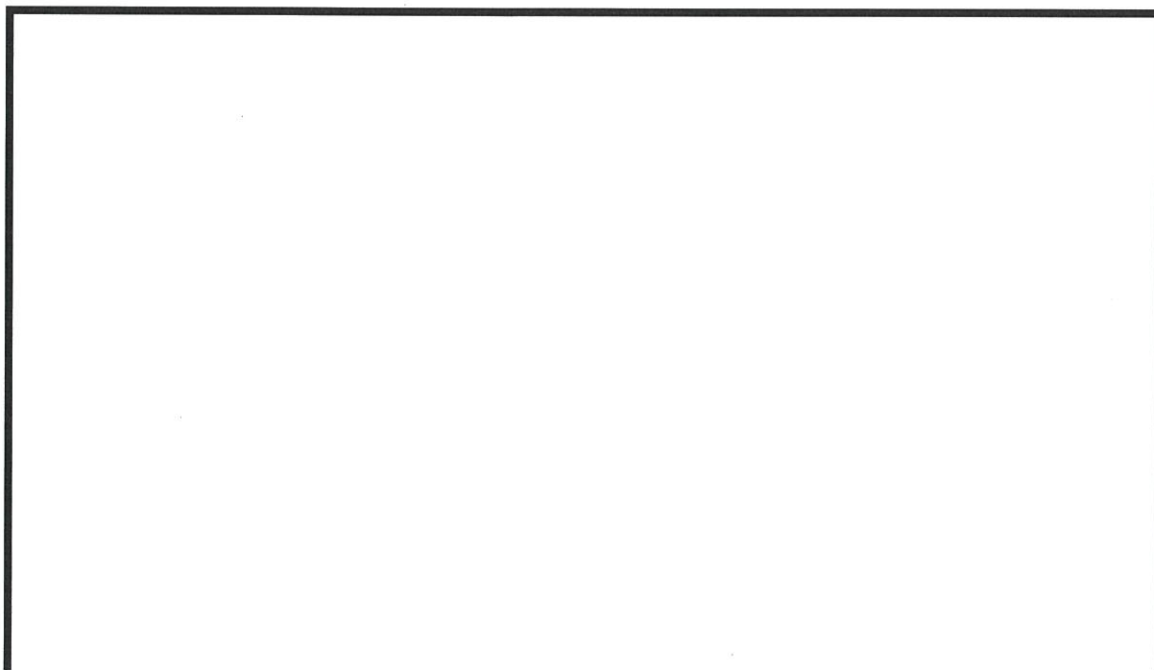
事業所名（又は氏名）： _____

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ない小間内の販売台、手洗い設備などの配置を図示して下さい。
②下記を使用される方は「●」印で消火器の位置を図示して下さい。



《間口側》

【新川マルシェ出店用】

通行禁止道路通行証申請書

年 月 日

宇 部 警 察 署 長 殿

申請者 住 所 宇部市松山町一丁目16-18
新川市まつり実行委員会
氏 名 委員長 伊藤 樹包 印

事業所等名 _____

主たる住所 _____

運転者氏名 _____ 印

車 両 の 種 類 例：トヨタ ハイエース	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	2024年5月5日 8時30分から 2024年5月5日 18時00分まで
通行しようとする通行 禁止道路の区間	国道190号 市役所前交差点から旧エムラ前交差点まで
やむを得ない理由	新川市まつり「新川マルシェ 2024」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	
-----	--

年 月 日

警察署長印

地域行事における食品の調理提供 に関する衛生管理



山口県内（下関市を除く）の地域行事で食品を調理提供する際は、保健所に『臨時出店』の事前届出を行ってください（法に基づく食品営業許可を要するものは除く）。

行事の主催者・出店者は、このリーフレットに記載された提供品目や施設設備等の衛生管理に関する遵守事項を守り、食中毒等の事故を起こさないよう、適切な衛生管理により食品を調理提供してください。

1. 臨時出店とは

『臨時出店』は、祭礼行事、学校祭、地区の夏祭り等の公共性等を有する地域行事において、簡易な調理工程等の食品を調理提供するものです。

《地域行事の区分》

- ① 神社・仏閣・教会等の祭礼行事
- ② 国、地方公共団体が主催又は共催する祭典行事
- ③ 住民組織（自治会、子ども会、婦人会等）が主催又は共催する祭典行事
- ④ 教育機関、社会福祉機関又は医療機関が主催又は共催する祭典行事、福祉・奉仕活動行事
- ⑤ 次の各種団体が主催又は共催する教育、福祉、文化芸術、スポーツ、産業、自然環境等に関する地域振興を目的とした祭典行事（国・県・市町の後援がある場合のみ）
 - ・公益法人
 - ・特定非営利活動法人
 - ・産業経済団体（商工会・商工会議所、観光協会、農業協同組合、森林組合、漁業協同組合等）
 - ・地域活動団体（上記の地域振興を目的とした活動を行うボランティア団体等）
- ⑥ 事業者等の事業活動外行事又はコミュニティ活動行事

2. 保健所への届出

行事の主催者が、出店内容を取りまとめ、開催日の概ね10日前までに届け出てください。

《提出書類》

- ・臨時出店届出書（様式あり）
- ・【別紙】出店者及び提供品目等に関する内容（様式あり）
- ・行事の主催者や内容等を確認できる書類（団体規約、行事チラシ、会場図等）
- ・自治体の後援等が確認できる書類（後援等がある場合）

この度新たに送付しております同封の様式を使用してください。

様式ダウンロード
(山口県庁ウェブサイト)



《提出先》

行事の開催場所を管轄する保健所（健康福祉センター）

保健所名	所在地	電話番号	管轄地域
岩国環境保健所	岩国市三笠町1-1-1	0827-29-1527	岩国市、和木町
柳井環境保健所	柳井市南町3丁目9-3	0820-22-3631	柳井市、周防大島町、上関町、田布施町、平生町
周南環境保健所	周南市毛利町2-38	0834-33-6426	下松市、光市、周南市
山口環境保健所	山口市吉敷下東3-1-1	083-934-2535	山口市
防府保健所	防府市駅南町13-40	0835-22-3740	防府市
宇部環境保健所	宇部市琴芝町1-1-50	0836-39-9862	宇部市、美祢市、山陽小野田市
長門環境保健所	長門市東深川1344-1	0837-22-2811	長門市
萩環境保健所	萩市江向531-1	0838-25-2665	萩市、阿武町

【受付】平日 8時30分～17時15分（土曜日・日曜日、祝日、年末年始は閉所）

3. 提供品目に関する遵守事項

以下に示す事項を遵守し、衛生的に調理提供してください。 **※重要**



《提供品目について》

- ・一区画（施設）で提供する食品は、**次ページの表の食品分類I~IIから2種類まで**（飲料を除く）。
※食品分類…類似の原材料を使用し、同一種の設備・器具で、類似の工程で調理されるもの。
- ・**品目数は極力少なく。**
- ・中心部まで十分な加熱が行われない食品、加熱調理後に成型・細切等を行う食品は提供しないこと。
（表に示す簡易な調理工程の食品又はそれと同等の食品を除く）
- ・調理品は速やかに提供し、購入者に対し、提供した食品を速やかに喫食するよう促すこと。

共通的な遵守事項

原材料の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・調理開始前に、原材料の品質、鮮度、包装状態、異物混入等について点検すること。また、原材料の品名、仕入元、生産者、ロット等が確認可能な情報を保存するよう努めること。 ・原材料は、適切な温度かつ相互汚染が生じない方法で衛生的に管理すること。 ・原材料は、細切、皮むき、衣付け等の必要のないものを極力使用すること。原材料の串打ち、成型、包あん等は「簡易な調理工程」に該当しないため、既製品※を使用すること。 ※既製品…包装された市販品や飲食店営業等の許可施設で調理（仕込みを含む）されたもの。
調理時の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・調理（仕込みを含む、以下同じ）は、表に示す事項を遵守し、「簡易な調理工程」に則って行うこと。 ・調理は出店当日に行うこと。また、家庭の台所での調理は行わないこと。 ・加熱調理食品は、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱すること。 ・食品に直接触れる作業を行う際は、使い捨て手袋等を使用すること。
野菜、果物	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理を行わないものの細切等は行わないこと（薬味、トッピング用等を含む）。 ・使用前に十分に洗浄すること。
食肉、魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・細切等は、屋内で施設設備の整った場所（公共施設内の調理場等）で行う。 ・加熱調理前に下茹でするなどして、中心部まで十分に加熱すること。
卵	<ul style="list-style-type: none"> ・殻付卵は冷蔵保管し、割卵後は速やかに中心部まで十分に加熱すること。 ・出店場所で半熟卵、温泉卵を調理しないこと（既製品を使用する）。
牛乳、加工乳、乳飲料	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な温度で保管し、牛乳等を使用した非加熱飲料（カフェオレ等）は、注文に応じて調製すること。
米飯	<ul style="list-style-type: none"> ・炊飯された米飯を仕入れる場合は、適切な温度管理（運搬時を含む）がされたものを使用すること。また、調理提供までの保管温度・時間に十分留意すること。
調味料	<ul style="list-style-type: none"> ・非加熱の調味料（ドレッシング等）は、市販品を使用すること。 ・許可施設で調製したソース、たれ、出汁等は、出店場所で再加熱すること。
薬味、トッピング等	<ul style="list-style-type: none"> ・麺類、丼物等に使用する薬味（ネギ、大根おろし等）、錦糸卵、かまぼこ、ちくわ等は、カット等がされた既製品を使用するか、加熱調理して使用すること。 ・トッピングで使用するホイップクリーム、ジャム、練乳、缶詰フルーツ、あんこ、シロップ等は、常温保存が可能な市販品を使用すること。 ・最終加熱後に調味する場合は、振りかける、添える程度の簡易な工程とすること（まぶさない、塗らない、からめない）。

× 提供すべきでない品目の例

和え物、酢の物、サラダ、浅漬け、ユッケ、タタキ（肉・魚）、生鮮魚介類、寿司、生卵、おにぎり、弁当、サンドイッチ、冷製麺、生菓子、生クリーム、手作りのミックスジュース・スムージー

注意 イベント・模擬店で提供された食品（病因物質）で食中毒が発生しています！

- ・冷やしきゅうり（腸管出血性大腸菌）
 - ・ケバブ（黄色ブドウ球菌）
 - ・タンドリーチキン（サルモネラ菌）
 - ・弁当（サルモネラ菌）
 - ・カレーライス（ウエルシュ菌）
 - ・流しそうめん（病原大腸菌）
 - ・鶏肉のささみ寿司（カンピロバクター）
 - ・いそべ餅、きなこ餅（ノロウイルス）
 - ・おにぎり（黄色ブドウ球菌）
 - ・サンドパン、チキンボックス（ウエルシュ菌）
 - ・焼きガキ（ノロウイルス）
- ※いずれも他県で発生したもの



(注) 食品分類1～11から2種類まで(飲料除く)、品目数は極力少なくしてください。

分類	品目例	簡易な調理工程	衛生管理に関する遵守事項
1.麺類	うどん、そば、ラーメン、 にゅうめん、パスタ、ま ぜそば	出汁・ソース、具材を加熱し、 その場で茹でた麺と合わせる。	・麺は既製品を使用すること。 ・冷製麺の提供、茹でた麺の水さらしは行 わないこと。 ・加熱後の麺、具材は和えないこと。
2.焼物類	焼きそば、焼うどん、焼 きビーフン、瓦そば	麺、具材を鉄板等で加熱する。	・麺は既製品を使用すること。 ・茹でた麺の水さらしは行わないこと。
	串焼き、焼き鳥、イカ焼 き、焼き魚、フランクフル ト、餃子、鉄板焼き、 焼きとうもろこし、焼き おにぎり、燻煙品	既製品又は食材そのままを焼き 器等で加熱する。	・原材料の串打ち、成型等は行わないこと。 ・短時間で中心部まで十分加熱できる大き さのものにすること。 ・二枚貝は、下茹でするなどして、中心部 まで十分に加熱すること。
	お好み焼き、チヂミ、た こ焼き、はしまき、だし 巻玉子	生地・具材を混ぜたものを鉄板 等で加熱する。	・短時間で中心部まで十分加熱できる大き さのものにすること。
3.揚物	フライドポテト、アメリ カドッグ、唐揚げ、コ ロケ、春巻き、揚げた こ焼き、ドーナツ、チュ ロス、大学芋	既製品又は衣を付けた具材を油 調する。	・原材料の串うち、成型等は行わないこと。 ・トッピング等は、別表に示す方法で行う。
4.蒸物・煮物 ・茹物	シュウマイ、中華まん、 蒸し饅頭	既製品又は具材を蒸し器等で加 熱する。	・原材料の成型、包あん等は行わないこと。 ・温かい状態で提供すること。
	おでん、豚汁、雑煮、 スープ、シチュー、おし るこ、ぜんざい、枝豆	既製品又は具材を鍋で加熱する。	
5.米飯類	炊き込みご飯、おこわ、 チャーハン、焼き飯、パエ リア、カレーライス、牛丼 親子丼、焼肉丼、ピビンバ	米と具材を炊飯又は鉄板等で加 熱する。 既製品又は具材を鍋等で加熱し、 米飯に盛り付ける。	・二枚貝を使用する場合は、下茹でするな どして、中心部まで十分に加熱すること。 ・トッピング等は、別表に示す方法で行う。
6.調理パン類	ホットサンド、ピザ、ピ ザトースト、ハンバー ガー、ホットドッグ、タ コス	生地やパンに具材をはさむか、 盛り付けてオーブン等で加熱する。 具材、パンズ等を鉄板等で 加熱してはさむ。	・具材、生地、パンズ等は既製品を使用す ること(出店場所で野菜の細切等を行わ ないこと)。 ・具材は全て加熱すること。
7.焼き菓子類	回転焼(大判焼)、鯛焼 き、ベビーカステラ、 ワッフル、ホットケーキ フレンチトースト、みた らし団子、おやき	調製した生地等をそのまま、又は 生地具材を入れて焼器等で 加熱する。	・具材(あん類、クリーム類等)は既製品 を使用すること。 ・団子等の串うち、成型を行わないこと。
	クレープ	調製した生地を鉄板等で焼き、 具材を巻く。	・非加熱の具材(果物等)の細切等を行わ ないこと。 ・トッピング等は、別表に示す方法で行う。
8.パン・ケー キ類	パウンドケーキ、シフォ ンケーキ、パン、マド レーヌ、クッキー	既製品の生地、又は調製した生 地をオーブン等で焼成する。	・屋外の施設の場合は、生地の調製、型抜 きは行わないこと。 ・生地の発酵は行わないこと。 ・トッピング等は、別表に示す方法で行う。
9.アイス類	ソフトクリーム、シェイ ク	液状ミックスを製造機械に充填 し、容器等に分注する。	・液状ミックス、氷、シロップ等は市販品 を使用すること。
	アイスクリーム、フロート	市販品を容器等に分注する。	・かき氷用の氷は、果実入りの氷や味付き の氷を使用しないこと。
	かき氷	氷を削氷機で削り、シロップ等 をかける。	
10.喫茶類	フルーツポンチ、タピオ カ飲料、パフェ	缶詰の果物、シロップ、飲料等 を混合又は盛り付ける。	・湯煎等した原材料(タピオカ等)の水さ らしを行わないこと。 ・トッピング等は、別表に示す方法で行う。
11.その他 加工品等	ポップコーン、ボン菓子、 綿あめ、焼いも	原材料を必要に応じて加熱し、 器機で加工する。	・加熱後に調味する場合は、別表に示す方 法で行うこと。
	果実飴、べっこう飴、 チョコバナナ	加熱した飴等で果物を覆う。	・果物の細切、串打ちは行わないこと(既 製品を使用すること)。
	餅	ついた餅を焼く又はそのまま販 売する。	・加熱して喫食されるものに限る。 ・そのまま販売する場合は、購入者に対し、十 分加熱して喫食するよう注意喚起すること。 ・調味は、別表に示す方法で行う。
飲料	コーヒー、紅茶、清涼飲 料水、酒類、甘酒	コップに分注する。 サーバーで分注する。 シロップ等を希釈する。 粉末飲料を溶かす。 茶葉を熱湯・水で抽出する。 珈琲豆を挽き熱湯で抽出する。	・飲料、シロップ等は市販品を使用すること。 ・果物等をトッピングしないこと。 ・水、希釈用水は市販品を使用すること。 ・ミキサーやシェイカー等を使用した手作 りのミックスジュース、スムージー、カ クテル等は提供しないこと。

4. 施設設備・管理運営に関する遵守事項

以下に示す施設設備を設け、管理運営事項を守って、衛生的に調理してください。

施設設備に関する遵守事項

施設全般	① 施設は、清潔な場所に設置し、じん埃や昆虫等による汚染を防止できる構造（区画）・設備を有すること。（例）屋根及び側面3面を防水テントで区画
機械器具	② 施設は、食品の取扱量等に応じた十分な広さであること。
保管設備	③ 作業を十分にするのに必要な照度を確保できること。
冷蔵又は冷凍設備	④ 作業に応じた機械器具、容器その他設備を備えること。
洗浄・消毒設備	⑤ 食品、食器類、器具類等を衛生的に収納できる保管設備を設けること。
	⑥ 冷蔵又は冷凍保存を必要とする食品を取り扱う場合は、適切な温度で保存できる冷蔵又は冷凍設備を設けること。なお、当該設備には、温度計を備えること。
廃棄物容器	⑦ 水を十分供給できる設備を有すること。貯水設備を使用する場合は、給水栓付きのものとし、十分な量の水（40リットル程度以上）を確保できること。
	⑧ 使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を設けること。
	⑨ 使用に便利な場所に流水式手洗い設備を有すること。当該設備には、石けん、ペーパータオル、消毒剤等を備えること。
	⑩ 器具類等を熱湯又は殺菌剤で消毒するための設備を設けること。
	⑪ 不浸透性で十分な容量のふた付き廃棄物容器を備えること。

管理運営に関する遵守事項

施設の衛生管理	① 施設及びその周辺を定期的に清掃し、清潔な状態を維持すること。
設備等の衛生管理	② 施設には不必要な物品等を置かないこと。また、動物を入れないこと。
	③ 換気を十分に行い、高温多湿を避けること。
	④ 設備、器具類等は、適切に洗浄・消毒を行い、衛生的に保つこと。
使用水の管理	⑤ 器具類、食器類等は、床から離して衛生的に保管すること。
	⑥ 食器類は、原則として使い捨てのものとする。
	⑦ 手洗い設備は、手指の洗浄等が適切に行うことができる状態を維持すること。
従事者の衛生管理	⑧ 洗浄剤、消毒剤等は、食品への混入を防止するため、取扱いに留意すること。
	⑨ 使用水は、水道事業等により供給される水、又は飲用に適する水（水質検査で飲用適となった井戸水等）であること。
	⑩ 臨時出店の責任者は、作業開始前に、従事者の健康状態等を把握すること。
廃棄物等の取扱い	⑪ 臨時出店の責任者は、従事者に対して、必要な衛生教育を実施すること。
	⑫ 下痢、嘔吐、発熱等の症状がある従事者は、調理作業に従事しないこと。
	⑬ 必要に応じて事前に検便検査を行うこと。
	⑭ 衛生的な作業着・帽子・マスクを着用し、爪を短く切ること。また、手洗いの妨げや異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を施設内に持ち込まないこと。
	⑮ 手洗いを励行すること。
	⑯ 廃棄物は、衛生的に保管すること。
	⑰ 廃棄物及び排水は、適切に処理すること。

《調理施設の例》

