

平成 30 年 7 月 2 日

各位

瀬谷フェスティバル実行委員会  
事務局長 伊澤 明

### 瀬谷フェスティバルへの出店について（御案内）

初夏の候 ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、区民のふるさと意識を高めるとともに、2019 年に瀬谷区制 50 周年を迎える記念事業のイベントとして、瀬谷フェスティバルを開催します。

つきましては、出店の意向等をお伺いしたく御案内いたします。御多用中恐縮ですが、御回答くださいますようお願いいたします。

#### 1 瀬谷フェスティバルの概要【予定】

(1)日 時:平成 30 年 10 月 21 日(日) 10:00~15:00 ※荒天中止(翌日順延はありません。)

(2)会 場:旧上瀬谷通信施設のはらっぱ

(3)出 店 料: **10,000 円** / 1 ブース (貴団体については、免除とさせていただきます。)

※テーブル 4 台・イス 8 脚と、2 ブースの場所をご用意します。

(4)広 さ:間口 1.5 間(約 2.7 m)×奥行き 2 間(約 3.6 m)×2 ブース

(5)留意事項:①開催中止等に伴う 出店料の返金、損失補償はありません。

予め御了承願います。

②出店(ブース)の配置場所は、主催者側で決定させていただきます。

③電力・ガス等火気の使用はありません。各出店団体に用意してください。

④火気器具等を使用する場合は、消火器を用意してください。また、火気器具等は 直接地面に置かず、ブロック等の不燃物を置いた上に設置してください。

⑤飲食物を提供する場合は、手洗いのための蛇口付タンクを用意してください。

⑥飲食物を取扱う団体は、別紙「瀬谷フェスティバルにおける注意事項」を遵守し、「提供食品の概要」に必要事項を記入してください。

※物販の場合でも、飲食物を販売する場合は記入してください。

⑦荷物の搬出車両は、会場内で事故等を避けるため、フェスティバル終了後の 15:30 から移動してください。ただし、フェスティバルの終了が遅延した場合は、搬出時間を遅らせていただきます。 予め御了承願います。

⑧駐車証を 1 団体につき 1 枚交付します。2 台目以降の駐車や駐車証を掲示していない車両は、駐車料金 500 円が発生し、一般駐車場へ駐車していただきます。

(6)10 月に出店者説明会の開催を予定しています。出店申し込みをされた団体は、御出席くださいますようお願いいたします。

※出店者説明会については、後日、改めて御連絡いたします。

#### 【申込み方法】

別添「出展申込書」に必要事項を記載し、平成 30 年 7 月 20 日(金)までに下記の担当までに提出してください。

案内文中にあります「提供食品の概要」は、出展が決定した場合に別途提出を依頼いたしますので、今回は提出不要です。

< 提出先 > 熊本市産業振興課 津田 ( : 096-328-2950 )  
FAX : 096-324-7004  
メール : tsuda.yukinori@city.kumamoto.lg.jp

# 瀬谷フェスティバルにおける注意事項

## 1 提供食品の報告について

瀬谷フェスティバルにおいて食品を調理提供又は販売する場合には、取扱う食品等を届出様式に記載し、事前に報告していただきます。

なお、必要に応じて個別に指導をさせていただく場合があります。

## 2 取り扱える食品について

### ① 調理・加工等を行う場合

原則として会場で加熱調理し、その場で飲食するものとします。

たこ焼き・焼きそば、お好み焼きなど、一般的に縁日祭礼等で提供される食品や、衛生確保が十分可能であると判断されるものに限りです。

### ② 調理・加工等を行わず、食品の販売のみを行う場合

包装品については、製造者などの適正な表示のある食品を販売してください。

また、食品の保存方法に従い、適正な温度管理を行って販売してください。



## 3 調理施設・設備等について

- ① テントの見やすい場所に出店者名（団体名）を掲示してください。
- ② テント内に10リットル程度の蛇口付給水タンク、石けん、消毒用アルコールを用意してください。また、排水用バケツを用意し、使用した水は適切に廃棄してください。
- ③ 食品の種類・量に応じて冷蔵・冷凍設備及び保管容器を用意してください。

## 4 調理を行う際の注意

- ① 体調の悪い人は、調理に従事しないでください。  
特に下痢等の胃腸炎症状、風邪に似た症状、手指に切り傷のある人は食品を取り扱う作業を避けてください。
- ② 調理を担当する人は爪を短くし、時計、指輪等はずし、清潔なエプロン、帽子などを着用してください。
- ③ 食品を取り扱う前、用便後、生の肉などを触った後等は石けんで十分に手を洗い、消毒用アルコールを使用して手指を消毒してください。

- ④ 食品の下ごしらは屋内の設備の整った場所で行い、使用時までには適正な温度管理で衛生的に保管してください。
- ⑤ 調理器具は洗浄・消毒したものを使用し、作業中も必要に応じて洗浄・消毒を行ってください。
- ⑥ 食品は十分加熱を行ってください。また食品の長時間及び大量の作り置きをしないでください。
- ⑦ 調理時に雨やチリ・ホコリが入ったり、販売時に直射日光が当たらないようにしてください。
- ⑧ 食品の盛り付けは、使い捨て手袋を着用して、菜箸やトングを使用してください。



## 5 その他

- ① 砂埃などの異物の混入や食品へのいたずらがないよう、食品の管理を徹底し、従事者への周知を行ってください。
- ② 調理した食品は、なるべくその場で食べるよう、声掛け等を行ってください。
- ③ 届出をしていない食品については、提供しないでください。
- ④ 当日は、フェスティバル開始前に食品衛生監視員が巡回指導を行います。

ご不明な点がございましたら、福祉保健センター生活衛生課へご相談ください。

### ☆お問い合わせ☆

瀬谷福祉保健センター  
生活衛生課  
tel：367-5751  
fax：367-2843

