

「けやきフェスタ2018よさこいin府中」出店者募集要項（テント）

「けやきフェスタ2018よさこいin府中」本年は8月25日（土）から26日（日）の2日間の日程で開催いたします。訪れる方々が府中のまちを心ゆくまで楽しんでいただけるようなお祭りを目指しております。お祭りとして魅力ある多数の出店並びに皆様方のご協力を心よりお願い申し上げます。

日 時：平成30年8月25日（土）12:00～19:00

26日（日）10:30～19:00

（表記時間は大國魂神社ステージのプログラム開催時間）

出店会場と費用 ①大國魂神社境内 特設会場（東京都府中市宮町3-1）

基本出店料2日間¥30,000（テント3,600×2,700×1、机×1、椅子×2、照明付）

②ふちゅこまーけっと前屋外広場（東京都府中市宮西町2-2-12）

基本出店料 2日間 ¥25,000（テント200×200×1、机×1、椅子×2）

※追加貸出備品：電源：¥3,000／机1本：¥2,000／椅子1脚¥1,000

募集要項：【募集業種】

募集は原則的に「飲食店」及び「飲食物販」を優先的に採用させていただきます。

【小間割】

出店会場内で、効率的な配置を実行委員会で決定させていただきます。

【搬入・搬出】

①搬入は8月25日（土）11:00までに完了してください。

26日（日）10:00までに完了してください。

②搬出は8月26日（日）19:00以降、当日中に全ての搬出を完了してください。

【参加申込み】

別紙申込書および臨時出店届をご記入の上、メールまたは受付先へ郵送でお申込み下さい。

※本年より保健所ルールに則った形での出店となります。

【その他】

①主催者都合による変更および天候などによる中止・時間短縮などの返金は一切行いません。

②「行事において簡易な施設で食品を提供する皆さんへ（保健所しおり）」を、ご確認頂き設備要件などを整えて下さい（特に給排水・消毒・冷蔵設備及び消化設備を要確認）。

※要件に満たない場合、出店を取りやめて頂きます。また、一切の返金はありません。

③出店設備1セット（給排水18L・液体石鹸・冷蔵設備など）で、一品目となります。

④アレルギーへの対処（材料の把握と表示）や食中毒などを起こさぬように留意し、出店者が必要な処置を徹底し、損害賠償保険等に加入するようにお願いします。

⑤電気器具及び火器を使用する出店者はそれぞれの届出書の欄に必ずご記入ください。

特に火器に関しては消防より「消火器」並びに「耐熱ボード」の検査が入りますので必ずご用意ください。

⑥出店運営が安全かつスムーズにできるようにお願いします。

⑦各店舗前にゴミ箱を設置し、ゴミは持ち帰っていただきます。

⑧会場及びその周辺の美化へのご協力をお願いいたします。

⑨応募多数の場合は実行委員会で厳正な審査の結果、出店者を決定させていただきます。

⑩大國魂神社出店者は1台まで、ふちゅこまーけっと出店者は近隣有料駐車場をご利用下さい
その他、記載のない事項等は、実行委員会で判断させていただきます。

申込み先：e-mail：nakajimamakoto@me.com FAX：042-202-0881

よさこいin府中実行委員会 中嶋信 連絡先電話番号 090-3803-8637

出店申込受付先：1830035東京都府中市四谷3-27-1あばれんぼキャンパス内

けやきフェスタ2018「よさこい in 府中」出店申込書（テント）

所在地	〒 -		
事業所名又は団体名			
代表者名		電話	
担当者名		FAX	
書類送付先住所	〒 -		
e-mail	@		

出店料

備品	単価	数量	金額
①大國魂神社特設会場 基本出店料（テント3,600×2,700 机1、イス2、照明付）	30,000		円
②ふちゅこまーけっと屋外広場 基本出店料（テント2,000×2,000 机1、イス2）	25,000		円
電気使用（コンセント1ヶ設置）	3,000		円
追加 机（1本）	2,000		円
追加 イス（1脚）	1,000		円
合計			円

電気使用届出書

電気機器名	ワット（W）又はアンペア（A）	数量	合計（W又はA）
合計			W・A

火気使用届出書

裸火の種類	ガスコンロ ・ 焼き台 ・ その他（ ）		
燃料	LPG・木炭 その他（ ）	容量	数量
火災予防装置	1、消火器の設置 2、耐熱不燃ボードの設置		
防火責任者名			

販売物品

販売予定品名	販売価格	備考

お問合せ・お申込先

よさこいin府中実行委員会 中嶋信 連絡先：090-3803-8637

メール：nakajimamakoto@me.com FAX：042-202-0881

郵送先：183-0035 東京都府中市四谷3-27-1 あばれんぼキャンプ内

行事において簡易な施設で 食品を提供する皆さんへ ～臨時営業について～

「行事における臨時営業等の取扱要綱」平成3年3月26日 2 衛生食第589号
最終改正 平成30年3月30日 29福保健食第2126号

縁日、祭礼等の行事において、不特定多数を対象に簡易な施設を設けて食品を提供する場合は、原則として食品衛生法で定めている営業許可が必要です。

また、営業許可を取得するためには、保健所に営業許可の申請をして、知事が定めた施設基準に合致した施設をつくり、公衆衛生上講ずべき措置の基準を守ることが必要です。詳細については、最寄りの保健所にお尋ねください。

営業できる行事

一時的に催され、不特定多数の者が自由に参加できる、次のような行事で営業できます。
ただし、専ら物品販売や興行など、営利を主目的とする行事は除きます。

ア 神社・仏閣の縁日、祭礼	イ 住民祭	ウ 産業祭	エ 花火大会
オ 盆踊り	カ 花見	キ 歩行者天国	ク 彼岸会

臨時営業の種類

飲食店営業（臨時）、菓子製造業（臨時）

営業許可申請

原則、主たる営業場所を所管する保健所に申請すること。
※やむを得ない場合は、申請者の住所地を所管する都内の保健所

許可条件

- 有効期間は5年であること。
- 要綱で定める「行事」及び「取扱食品」に限ること。
※営業許可の有効範囲は、都内一円に限られます。

必要書類等

- 営業許可申請書……………1部
※「主たる営業場所」及び「取扱食品」を明記してください。
- 営業設備の概要・配置図……………2部
- 許可手数料
※手数料については、申請する保健所に確認してください。

取扱食品

1つの臨時営業許可施設で取り扱うことができる食品は、表1、2に示す食品のうち、1品目のみに限ること。また、食品の取扱いにあたっては、以下の「遵守事項」を必ず守ること。

表1 飲食店営業（臨時）の取扱食品※1

分 類	食 品
煮 物 類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼 物 類	焼きとり、焼き貝、いか焼き、焼きさつま揚げ、焼きぎょうざ、焼魚
お好み焼類	たこ焼き、お好み焼、タコス
茹物・蒸し物類	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい
め ん 類	焼きそば、即席カップ麺
揚 物 類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
喫茶類※2	ところてん、かき氷、清涼飲料水、甘酒、しるこ、コーヒー、紅茶
ドッグ類	ソーセージ類をそのまま、又は衣を付けて焼くか油で揚げたもの、ホットドッグ類
酒 類※2	日本酒、ビール、焼酎等

※1 飲食店営業（臨時）では、飲料1品目（ところてん及びかき氷を除く喫茶類1品目、または酒類1品目）を、他の分類の食品1品目と併せて提供することができます。

※2 開缶または開栓を行うだけの飲料は、複数品目を取り扱うことができます。

表2 菓子製造業（臨時）の取扱食品

分 類	食 品
焼菓子類	今川焼き、クレープ、ベビーカステラ、五兵衛餅、焼き餅
揚菓子類	ドーナツ、大学芋
団子菓子類	草団子、焼き団子
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
あめ菓子類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
そ の 他	果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの）

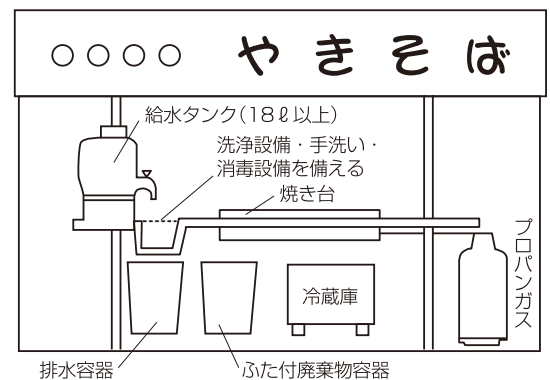
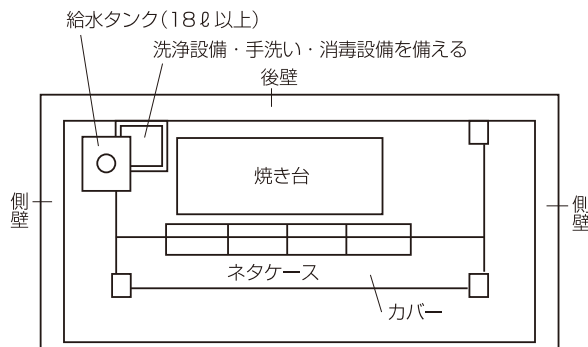
【遵守事項】

- ・生もの（さしみ、生卵、生肉等）、生クリームを提供は行わないこと。
ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・原材料の細切等の仕込み行為は営業場所で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- ・営業場所での製造、加工及び調理に当たり、多量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ・ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- ・かき氷については、飲用水を使用し、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用いて削氷を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

施設基準

構 造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、全ての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。
洗 浄 設 備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。
消 毒 設 備	手指を消毒するため、消毒用薬品を入れた容器を備えること。
冷 蔵 設 備	必要に応じて、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備を備えること。
格 納 設 備	食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
給 水 設 備	蛇口のついた容量 18 リットル以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、飲用適の水であること。
排 水 設 備	排水容器を備えること。
廃棄物用設備	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に処理するためのふたの付いた容器を備えること。

施設 図面例



公衆衛生上講ずべき措置の基準

- 施設周辺を清潔に保つこと。
- 手洗い設備には、せっけん及び消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- 施設の補修及び水の補充に努めること。
- 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
また、営業場所で使用する食器類は、一回限りの使用とすること。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- 廃棄物容器は汚液、汚臭等が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- 営業場所における調理、加工及び製造等の行為は全て施設内で行うこと。
- 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれがなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業には十分注意すること。
- 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- 従事者は、爪を短く切り、食品を取り扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を十分に行うこと。

手 続

事前相談

施設の図面等を持参の上、事前にご相談ください。



申請書類の提出

書類は施設完成予定日の 10 日くらい前に保健所へ提出してください。



施設検査の打合せ

申請の際、担当者と連絡方法や検査日等の相談をしてください。



施設検査

検査の際は、営業者の立ち会いの下、保健所による検査を受けてください。
なお、施設基準に適合しない場合には許可になりません。不適事項については改善し、改めて検査日を決めてから再検査を受けてください。



許可書の交付

施設基準適合確認後、許可書を作成しますが、交付までには数日かかりますので、
交付日等についてはあらかじめ打ち合わせてください。
なお、営業許可書の受領には、受領のための印鑑が必要です（認印で可能）。



営業開始

営業中は、営業許可書を施設内の見やすい場所に掲示してください。
なお、営業許可書は、コピーしたものではなく、必ず本証を提示してください。

備考：近隣に迷惑な行為をしないでください。また、客にもさせないでください。
出店場所、時間等について、関係法令に違反しないよう注意してください。