

天の川七夕まつり出店要綱

1. 出店者の資格と条件

- ① 天の川七夕まつり実行委員会（以下「実行委員会」とする。）は、天の川七夕まつり出店部会（以下「出店部会」とする。）を設置する。
- ② 天の川七夕まつり出店者（以下「出店者」とする。）は、市内の事業者、市商業連合会加盟店、会場装飾に協力できる地域・団体（政治・宗教・営利団体を除く。）とする。
- ③ 出店者の中で、飲食物を提供する者は、露店営業許可を保健所より受けること。ただし、団体において飲食物を提供する場合は、臨時出店届（様式1）を提出することとする。
- ④ 飲食物を提供する出店者は、現場（調理）責任者を1名、調理従事者を2名決定し、その者の責任をもって調理等を行うこと。
- ⑤ O-157等食中毒の発生等により「出店品目」を規制された場合は、「出店品目」を変更することができる。また、出店部会から変更を要請することもある。
- ⑥ 食中毒をはじめ、賠償責任を伴う事故等に関しては、実行委員会は、主催者としての過失のない限り責任を負いません。

2. 出店に関する内容

- ① 出店者は、「出店申込書」に内容を具体的に記入のうえ申請する。その後、申込書内容を出店部会で審査し、資格・条件等が満たされている出店者については、許可証を発行する。
- ② 出店部会は、出店責任者を招集して説明会を開催する。
- ③ 出店区画数は原則2区画までとし、1区画の大きさは、間口1.8m×奥行2.7mとする。なお、テントは実行委員会が用意するものを必ず使用すること。また、机・イスは出店者で用意すること。（希望者については有料で貸し出します。）
- ④ 出店場所の配置については、出店部会で決定する。
- ⑤ 出店者は、「出店品目」の品質及び単価を十二分に検討し、市民及び来場者の批判を受けないよう努力すること。
- ⑥ 雨天等により天の川七夕まつりが中止になった場合でも、出店料、販売物、材料、器材器具等の一切の保障はしない。
- ⑦ 出店者は、ブルーシート等地面の汚れやゴミの拡散を防ぐ用具を使用すること。

3. 飲食を取り扱う出店に関する内容

- ① 飲食物を提供する出店者は、別紙『模擬店における食中毒予防について』を参照のうえ、衛生管理に細心の注意を払うよう努めること。
- ② ビン・カン類の直接の販売は認めない。ねじキャップ付きのペットボトルのみ販売可能とする。
- ③ 汚物容器はフタ付のものを用意し、特にゴミの処理は完全に行うこと。
- ④ プロパンガスを使用する出店者は、プロパンガスの本数分、消防の定める消火器（ABC粉末消火器10型）を各自用意すること。消火器は、腐食しているもの、安全栓が抜けているもの及び古くなったものは設置せず、有効期限内のものを目につきやすく、取り出しやすい位置に設置すること。
消火器を用意できない出店者は、安全上、出店の取りやめを命ずる。

4. 管理運営に関する内容

- ① 会場本部にて、出店の苦情処理、各種相談・調整等に応じることとする。
- ② 出店部会担当者は、開店前に出店舗を見回り、点検を行う。
- ③ 出店による事業系ゴミ（材料ゴミ、調味料ボトル、卵の殻等）は出店者で必ず持ち帰ること。
- ④ 来場者が出すゴミについては、実行委員会がゴミステーションを設置し、出店部会及び出店者で管理を行う。
- ⑤ 開店、閉店時間は厳守し、指定時間外は会場内への車の進入は一切認めない。
- ⑥ 火災のおそれがあった場合、各出店者で設置する消火器で対処すること。

5. 出店に対する使用料について

- ① 出店者は、出店協力金として1区画につき、15,000円を納付する。
- ② 電気の使用を希望するものは、電気使用料として電気器具1台につき2,000円を納付する。
- ③ 机・イスの貸出を希望する場合は、1セット（机2、イス5）につき2,000円を納付する。
- ④ ガスの使用を希望するものは、ガス使用料としてプロパンガスボンベ（ホース付き）1本につき2,200円を納付する。ガスコンロ台希望する者は、1台につき550円納付する
- ⑤ ①～④の費用については、出店説明会の開催時に納付する。

天の川七夕まつり出店者注意事項及び申し合わせ事項

1. 設営準備及び撤収について

- ① 会場への車両の進入可能時間は、実行委員会が指定する時間内とする。
- ② 車両搬入は順次行う。出店者は、通行の妨げにならないよう、会場入口に早目に到着し並ぶことは避けること。
- ③ 出店者は説明会時に決められた搬入時間帯に、実行委員会の指示に従って整然・迅速に搬入すること。会場内で荷物を降ろした後はすぐに車両を関係者駐車場に移動させること。長時間待機する車両は強制的に退去させる。
- ④ 搬入・搬出時は、出店者も車両誘導を手伝うこと。

2. 電気使用について

- ① 申込み容量以上は絶対に使用しないこと。
- ② 申込み時には正確な電気容量で申し込むこと。なお、電気器具を使用する出店者は、使用電気器具が申込内容と符号するかの検査を受けるものとする。申込以外の器具・容量で使用していた場合は、超過分の電気使用料金を徴収することはもとより、次回からの出店を見合わせる場合がある。

3. 出店時間について

天の川七夕まつり開催時間

令和6年7月27日（土）15時00分～21時30分

※順延 7月28日（日）15時00分～21時30分

※出店時間については、厳守して下さい。

4. 車両の取扱いについて

- ① 模擬店出店者の関係車両は原則として1団体2台までとし、両日とも指定駐車場に駐車すること。そのうち、会場内へ進入可能な車両は1台のみで、車両重量は2tまでとする。なお、各車両には実行委員会発行の許可証を必ずフロントガラスに貼り付けること。この許可証がない場合は、会場進入及び駐車はできない。
- ② 路上駐車も認めない。近隣住民の迷惑あるいは通行の妨げとならないよう、また交通法規等に違反のないように厳守すること。
- ③ 特に、車両による搬入・撤去時は、安全には十分注意するよう警察当局から強く警告されていることから、安全運転はもとより交通法規を厳守すること。
- ④ 会場内への車両進入は、「1. 設営準備及び撤収について」で規定する時間以外は一切禁止する。ただし、緊急車両やイベント撤去車両は除く。

⑤ 終了後の撤収及び車両の進入については、本部から連絡があるまでは行わないこと。

5. 清掃について

① まつり開催時間中、各店舗から1名（1時間）派遣し（申込時に氏名を報告）、会場内及び周辺の清掃並びにゴミの分別収集を行うこと。また、当日の清掃場所及び担当する時間は、後日通知する。

② まつり終了後の翌日には、会場内清掃を実施するので、各出店者は必ず清掃要員を1名（氏名報告）派遣し、清掃及びごみの分別を行うこと。

③ 各店舗で出た事業系のゴミ（材料ゴミ等）は出店者で持ち帰ること。

6. 雑排水の処理について

店舗で発生した雑排水については、会場内の所定の場所に流すこと。また、油類については決して流さないこと。

7. 食品の金額調整について

販売する食品の金額については、実行委員会が指定する金額を下回らないこと。指定する金額については、出店説明会において通知する。

8. その他

机、イスについては、各出店者が準備すること。

ただし、添付の申込書に記入し提出すれば、実行委員会が有料で貸し出す。

以上の注意事項は、出店する際に携わる方々に周知徹底を行っておいて下さい。申し合わせ事項、要綱等以外の問題が発生した場合は、出店部会役員の指示に従っていただきます。出店部会の約束事項等指示に従わないとき、あるいは違反していた場合があれば、次回からの出店はできません。

飲食提供ブースにおける食中毒予防について

飲食物を作り販売することは、取扱いのいかんによっては食中毒発生の危険性も考えられます。次の事項について遵守してください。

1. 調理担当者

- ① おまつり開催の間、それぞれ点検項目をチェックし、本部に提出すること。
- ② 体調のすぐれない人や下痢、腹痛、手指の化膿性疾患のある者は従事しない。
- ③ 調理前、用便後、卵・生肉を触った場合、作業内容の変わり目等には、手洗いを励行すること。
- ④ 清潔な服装を着用のうえ、できるだけマスクを使用する。また、爪は短く切り、時計や指輪をはずすこと。
- ⑤ 金銭の取扱いはしない。業務の専任者を設置すること。

2. 食材について

- ① 品質、鮮度を充分吟味し、加工食品については製造者や賞味期限等を記録しておくこと。
- ② 食品に直射日光が当たらないように保管には十分注意すること。
- ③ 保冷の必要のある食品を取り扱う場合には、十分な保冷能力のある設備・器具を準備すること。生肉、タコ、食肉製品等の要冷蔵食品は10℃以下で保存すること。
- ④ 冷凍食品は冷蔵庫で自然解凍すること。
- ⑤ ハエ、ゴキブリ、ネズミ等で汚染されないように注意すること。
- ⑥ 調理サンプル（50グラム以上）はまつり当日に実行委員会で回収し、2週間冷凍保存する。

3. 設備・器具等について

- ① 使用する器具は熱湯等で充分消毒し、湿ったふきんで拭くのはやめること。
- ② 食器は、使い捨てのものを使用すること。

4. 食品等の取扱いについて

- ① 調理は必ず当日に行うこと。（前日調理、前日加熱は絶対にしない。）

② 加熱の必要な食品は、内部まで十分に加熱すること。

③ 調理後、飲食するまでの時間を短くすること。

※作り置きはしない。持ち帰りはしない。残った食品は廃棄する。

④ 肉類を使用するものについては十分に加熱をすること。

⑤ 原材料にアレルギー物質（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに等）が含まれているかどうかを把握し、材料表示をすること。