
ワールドバザールの出店要綱

(模擬店の出店要綱)

目 次

- 1 出店団体
- 2 出店団体の条件
- 3 参加費
- 4 出店基本仕様
- 5 主催者側が行う作業
- 6 出店者の基本的な作業と注意点
- 7 スケジュール、出店申込み方法、参加団体の決定
- 8 搬出入およびテント設置
- 9 駐車場
- 10 販売価格
- 11 売上等
- 12 フェスティバル当日の国際交流・多文化紹介プログラムへの協力と参加
- 13 出店者向け事前説明会
- 14 出店責任者と関連スタッフへの周知
- 15 テント配置
- 16 ごみ

飲食料品販売を行う出店団体の方へ

- 17 食品アレルギー表
- 18 食券について
- 19 食器持参割引制度
- 保健所より
- 20 取扱食品
- 21 飲食料品の出店品目
- 22 保健所の規定の遵守
- 消防署より
- 23 簡易型ガスこんろとガソリン補充缶の使用・持ち込み禁止
- 24 三鷹消防署からの注意

MISHOP WORLD 2017 -第 28 回三鷹国際交流フェスティバル

フェスティバルの趣旨

公益財団法人三鷹国際交流協会では、市民の皆さんと外国籍市民の皆さんの国際交流・国際理解の促進、三鷹国際交流協会の活動をより多くの人に知ってもらうことを目的に、毎年、三鷹国際交流フェスティバルを開催しています。第 28 回目を迎える今年のテーマは、『手をつなごう 世界はひとつ』。一日で気軽に世界が感じられるイベントです。

1 出店団体

フェスティバルの趣旨から、国際理解・国際交流を主な目的とする NGO や市民グループ等、地域でボランティア活動を行っている団体を優先的に受け付けます。

2 出店団体の条件

- (1) フェスティバルの趣旨に賛同する団体
- (2) 出店者の順守事項を厳守する団体
- (3) 出店者説明会に出席できる団体
- (4) 協会が主催する各国の国際交流・多文化理解プログラムへ協力できる団体
- (5) 国際色豊かな演出を店舗や多文化理解プログラムで行う団体

3 参加費

■ NGO や市民グループ等で非営利またはボランティア活動として参加する団体

(1)	食品販売、または食品販売と物品販売	7,000 円
(2)	その他（物品販売のみを含む）	5,000 円

■ 上記以外の団体

(3)	食品販売、または食品販売と物品販売	15,000 円
(4)	その他（物品販売のみを含む）	13,000 円

※ 会場設営費の一部負担金として、上記の区分により参加費をお願いします。

お支払いいただいた参加費はいかなる理由においても、一切返金できませんのでご了承ください。

※ 出店者説明会の際に、お支払いください。

※ キッチンカーは主催者の依頼による団体特別枠とします。（20,000 円）

4 出店基本仕様 (予定)

(1)	パイプテント	原則 1 団体 1 テント W3600mm×奥行 1700mm (予定)
(2)	テーブル	折りたたみ式の長机 2 台 W1800mm×奥行 600mm
(3)	パイプ椅子	4 脚
(4)	表示サイン	国(地域)と団体名、日本語と英語の 2 ヶ国語で表記

5 主催者側が行う作業

- (1) テントの設営・撤去
- (2) テントの付属備品（長机・椅子・店名板）の用意
※ その他の設備・備品は、出店者側でご用意ください。

6 出店者の基本的な作業と注意点

以下の作業は、出店者の責任と管理において行ってください。

- (1) 販売・展示品の搬出入・設置
- (2) 販売及び展示
- (3) テント内における販売展示品・PRの表示及びサインボードの設置
（内容や装飾については、各テントの出店者側にお任せします。）
注意事項 テント外に、はみ出さないで設置してください。
- (4) 出店者のごみは、出店者が必ず持ち帰る
- (5) 店前の人列で、導線をふさがないようにしてください。
- (6) 後片付け
使用済みの調理器具などを、会場内の施設で洗わないでください。
- (7) ごみ削減につとめること
（ごみ関係の詳細については、後述のごみについての順守事項を順守してください。）

7 スケジュール 出店申込方法、参加団体の決定

- (1) 今後のスケジュール

6月20日(火)	出店申し込み開始
6月27日(火)	出店申し込み締切
7月中旬	出店団体の(仮)決定
8月5日(土)	出店団体事前説明会 出店料の支払い サイン書類の提出 国際交流・多文化理解プログラム企画の調整 小中学生ビンゴラリークイズの確認
9月24日(日)	イベント当日：搬入／設営／準備／開催／撤去・片付け 出店者アンケートの提出

出店申込み方法

- (2) 出店申込書等の提出書類（⑩枚組） 食品販売のみ：様式①—③と⑤—⑩、物品販売のみ：様式①②③④⑨⑩、食品と物品両方なら全ての様式を提出。但し、⑨のサイン署名書類は、出店者説明会の際に正式なサイン捺印の上、あらためて直接ご持参ください。

申込書類は、協会ホームページ (<http://www.mishop.jp/>) からダウンロードしてお使いください。必須記入項目に、記入漏れのないようよろしくお願いいたします。ダウンロードできない場合は事務局へご相談ください。

キッチンカーは、営業許可証のコピーを提出してください。

(3) 団体の活動概要（証明書類）を添付（書式自由）

貴団体の活動証明書類（パンフレット等）を別紙で必ず添付して、協会事務局へEメールで期限内にお申し込みください。（⇒ mishop@mishop.jp）

※ 申込期間 2017年6月20日(火) ～ 6月27日(火) 必着

参加団体の決定

申込受付終了後、同フェスティバル実行委員会の審査会を経て、承認の上、7月中旬迄にFax等で結果を連絡します。

申込み多数の場合、抽選になる場合があります。

(4) 9月24日 当日のスケジュール 時間厳守

7:00 -	当日雨天(荒天)の場合の実施の可否決定 当日雨天等の場合は、実施の可否を7:00AMに決定します。 当日7:00AM以降に、協会ホームページを確認するか、事務局へお問い合わせください。⇒ http://www.mishop.jp/ Tel.0422-43-7812 当日携帯 Tel. 090-1404-1139
8:00 - 9:00	会場到着次第、本部で出店の受付
8:00 - 9:30	搬入 *前日からの搬入はできません *場内は車両進入禁止です (但し、主催者およびキッチンカーの許可車両を除きます) *駐車場からテント前までは、各自が台車等で手運びです (各団体自身で対応) *テント・机等の設置は完了しています
10:00 -	フェスティバル開始 国際交流・多文化理解プログラムの運営協力
- 15:30	フェスティバル終了 本部へ終了報告。看板類や出店者アンケートを提出
16:00 - 17:00	搬出

8 搬出入および設置における注意点

- (1) 搬入開始時間前に到着した団体は、道路で待機しないでください。
- (2) 搬入は、上記時間内に作業を終えてください。
- (3) 安全に留意してください。
- (4) 会場内は、車輛進入禁止です。
- (5) 各テントまでの搬出入は手運びとなります。台車などを用意してください。
- (6) キッチンカー「場内の車輛の通行は、時速 10km/h 以下の最徐行」で徹底をお願いします。
- (7) 会場内の路面を傷つけない、汚さない。(キッチンカーは、コンパネ等で養生をする可能性あり)

※ 本フェスティバルは、公園を借用して開催しますので、上記の公園使用上のルールについて、貴団体参加・関係者への周知を徹底するよう、重ねてお願いします。

9 駐車場

会場に隣接した井の頭恩賜公園第二駐車場があります(100 台、入庫 8:00 から開門)。

(料金は、普通車が 1 時間まで 400 円、以後 30 分毎に 200 円)

また、井の頭恩賜公園駐車場(60 台、24 時間営業、万助橋交差点)、あるいは周辺のコイン式パーキングもあります。料金や詳細については、各自で調べてください。

公園有料駐車場は、定められたルール等を順守してください

*吉祥寺通りから右折で入庫できません

*吉祥寺通りでの車庫入れ待ちは禁止

*近隣住宅地に迷惑をかけないようにしてください

*駐車場料金の免除(身障者)や割引(低公害・低燃費車)があります

ルールや詳細については、下記サイトを参照してください。

井の頭恩賜公園第二駐車場 <http://www.tokyo-park.or.jp/park/format/access044.html>

10 販売価格

物品の販売価格は、通常販売価格よりも低価格帯とし、フェスティバル用の特別価格での販売をお願いします。飲食料品は、上限単価を 500 円としますので、それ以下の設定にしてください(食器代込の価格)。さらに My 食器持参割引価格の設定もあわせてお願いします。

11 売上等

売上金は、出店者に帰することとします。主催者は、雨天等天候により開催を中止した場合の損失補填は一切行いません。

12 フェスティバル当日の国際交流・多文化紹介プログラムへの協力と参加

(1) 多文化紹介プログラムへの協力 「World Bazaar Attraction」

当日、各国の多文化紹介を行う場所を設けます。各国の文化や習慣を来場者に紹介する活動への協力をお願いします。例えば、舞踊や音楽の演奏、ワークショップ、ミニゲーム、国に関するクイズなど、30分程度のを、各団体からご提案・ご協力ください。

申込書の記入例

タイトル「フラメンコ 舞踊」、国・地域「スペイン」

内容： 民族衣装を着て、スペインの方5人が踊る。伴奏者はフラメンコ・ギターを使用。

時間帯： 踊り手の到着が午後のため、10:00～12:00 は実施できません。

なお、ご提案いただいたプログラムは、時間の都合などを理由に、必ずしも実施できるとは限りません。舞踊や音楽演奏の団体を優先とします。申し訳ございませんが、選定は主催者側にご一任いただき、場合によっては、ごみの「エコ・レンジャー活動」に参加していただきます。ご了承ください。

(2) 「小中学生ビンゴラリー」のクイズ出題

今年も、来場者とテントショップ出店者との交流の機会を増やすために、各出店団体より国や文化に関連した簡単な3択クイズの出題をお願いします。申込書⑩を記入して、申込み時に提出してください。 — MISHOP イベント部会（青少年）主催企画

(3) 異文化理解を促進する為に、出店の際に国旗の掲示と民族衣装の着用、雰囲気づくりをお願いします。

13 出店者向け事前説明会

出店者向け説明会への出席が出店の条件となります。欠席の場合は、出店できません。

各出店団体から最低1人は出席してください（なるべく当日の責任者で）。事前説明会への参加および出店料(参加費)確認後に出店が正式に確定されます。

(1)	日時	8月5日(土) 食販団体 1:30pm 集合、2:00pm—4:00pm 時間厳守 (物販のみの出店団体に限り 2:00pm 集合、2:30pm—4:00pm)
(2)	場所	三鷹国際交流協会 (JR 三鷹駅南口より徒歩5分) http://www.mishop.jp/window/map.php
(3)	出席申し込み	7月25日(火)迄に、当日の出席者名と連絡先(Tel)を事務局までご連絡ください。
(4)	持参するもの	① 出店料(参加費)、②多文化紹介プログラムの具体的な提案、③ 申込書のサイン書類
(5)	当日お渡しするもの	関係書類、出店料領収書、(チラシ)、他

14 出店責任者と関連スタッフへの周知

イベント当日は、出店責任者の名札着用と、現場待機が義務づけられます。
責任者は、出店に関するルールを自分の出店スタッフへ事前周知徹底してください。

15 テント配置

テントの配置は、出店団体の最終決定後「テント配置図」を9月中旬頃に協会ホームページに掲載します。テント配置をご確認ください。

16 ごみ

ごみと分別について、下記の内容を必ず順守してください。

(1) ごみの処分について

- ア 各店から出たごみは各出店者が回収し、必ず持ち帰って処分してください。
(氷も会場内に捨てずに、お持ち帰りください)
- イ 会場内に設置された来場者用のごみ箱には絶対に入れないでください。
- ウ 飲食料品を扱う出店者は、(分別された)ごみ箱を必ず設置してください。
- エ 会場内の施設で使用後の調理器具などを洗わないでください。(残飯を流さない)

(2) 三鷹市のごみ分別方法(参考) *中身を空けてから、各団体自身のゴミ箱に入れてください。

- ア もやせる (紙くず・生ごみ・割りばし・汚れのあるプラスチック類等)
- イ プラスチック (汚れていないプラスチック・ビニール・発砲スチロール・トレイ等)
- ウ もやせない (アルミホイル等)
- エ 空き缶
- オ ペットボトル
- カ 空きびん

(3) 用意する容器(食器)について

- ア 飲料品は、なるべく紙コップで販売してください。(必要なプラスチックのコップも可)
- イ びんは「リターナブルビン」を使い、「デポジット方式」を取り入れてください。
※「リターナブルビン」: 返却できるびん
※「デポジット方式」: びん等を返却するとお金の一部戻る。(びん補償金/一時預り金方式)
- ウ 使用する容器は、極力紙製のものにしてください。(プラスチック食器も可)

ごみ問題は、フェスティバルの場に限らず、深刻な社会問題の一つです。みなさまのご理解・ご協

力をよろしくお願いたします。ご不明な点等は、遠慮なく MISHOP 事務局へご相談ください。

飲食料品販売を行う出店団体の方へ

17 食品アレルギー表 (フェスティバル当日に掲示)

イベント当日は、所定の「食物アレルギー表」適宜ご記入の上、各団体店舗前に来場者が見やすい様に掲示してください。所定用紙は、協会 HP からダウンロードできます。

http://www.mishop.jp/files_data/event_file/e05544_0.doc

18 食券について

当日、イベント・ボランティアスタッフ等を対象に、食券を主催者側で発行します。券種は、500円券 1 種のみで、協会印のあるものが有効です。つきましては、額面分の金券として取扱ってください。500 円未満の使用の時は、おつりを出してください。

食券の換金は、閉会時 (15:30-16:00) に本部テントで行います。イベント当日のみの換金となりますので、お忘れなく手続きいただきますよう、あわせてよろしくお願いいたします。

19 食器持参割引制度

(1) このフェスティバルでは、ごみの削減のために、飲食料品を販売する出店団体に「My 食器持参割引制度」の導入をお願いしています。来場者が自分専用の My 食器を持ってきた場合、出店団体が割引をする制度です。ご協力をお願いします。

(2) この制度にご賛同いただき、食器による割引があるテントの看板には特定の割引リボンマークを当日つける予定です。申込書①にその旨明記してください。

(3) 飲食料品の出店者は、2 種類の販売単価を設定します。

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| ア 食器を持ってこなかった人 | ⇒ 食器代込みのフェスティバル特別価格 |
| イ My 食器を持参してきた人 | ⇒ My 食器持参者用特別価格 (さらに少し安値) |

公益財団法人 **三鷹国際交流協会**

〒181-0013 三鷹市下連雀 3-30-12

三鷹市中央通りタウンプラザ 4 階

Tel 0422-43-7812

Fax 0422-43-9966

E-mail mishop@mishop.jp

<http://www.mishop.jp/>

20 取扱食品

出店者の取扱食品は東京都福祉保健局・保健所より限定されております。

東京都福祉保健局ホームページ「行事における臨時営業等の取扱要綱」第8 臨時出店者に関する規定／「地域保健法（昭和 22 年法律第 101 号）第 6 条」を必ず熟読して順守してください。

●東京都福祉保健局／臨時営業のパンフレット「行事で臨時営業を始められる皆さんへ」

⇒ <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kyoka/files/rinnjisytutenn2016.pdf>

21 飲食料品の出店品目

保健所の決まりにより、食品販売は 1 店 1 食品 1 飲料に限定されています。厳守してください。

22 保健所の規定の遵守

保健所への届出を前提に安全衛生面における強化を図っていきます。つきましては、保健所の届出が不受理、あるいは下記のサイトの通達を守れない団体は、出店できませんので、ご理解ください。

(1) 「行事における臨時営業等の取扱要綱」 第 8 臨時出店者に関する規定
／「地域保健法（昭和 22 年法律第 101 号）第 6 条」

(2) 東京都福祉保健局／臨時営業・臨時出店等
http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kyoka/kyoka_5.html

●管轄の保健所

武蔵野三鷹地域センター（武蔵野市西久保 3-1-22）

TEL 0422-54-2209

詳細やご不明な点等は、直接お問い合わせください。

臨時出店の概要と手続の流れ

パンフレットはこちら

一時的に催され、不特定多数の者が自由に参加できる行事に臨時出店する場合でも、次の要件を満たしていれば、営業許可は必要ありません。

ただし、食品衛生上の危害発生防止のため、臨時出店者は保健所の指導に従ってください。

出店地を所管する地方公共団体（市町村及び都）、国又は住民団体が関与する公共的目的を有する行事に出店すること

飲食店行為、菓子製造行為、食料品販売行為を行うこと

出店日数が原則として1年に5日以下であること

また、それぞれの行為・施設等に応じて、**提供可能な食品の制限や取り扱いの要件**が定められています。

→ 詳細は[パンフレット](#)をご覧ください。

手続の流れ（※行事主催者が手続を行ってください。）

1 【事前相談】	あらかじめ保健所の食品衛生担当に相談し、取扱い食品や施設基準等について確認してください。
2 【届出】 (書類の提出)	必要書類を保健所に提出し、受理印を受けたものの写しの交付を受けてください。 → 必要書類及び様式はこちら ● 申請及び問合せ先 出店地を所管する保健所 (多摩地区)
3 【出店開始】	出店時には、食品の取扱い等に十分留意して、より安全で衛生的な食品を提供するよう心がけてください。 臨時出店届に受理印を受けたものの写しを出店施設の見やすいところに掲示してください。

模擬店等の概要と手続の流れ

学園祭やPTAのバザーなど参加者が特定多数の行事に出店する場合であれば、臨時出店と同様に営業許可は必要ありません。

ただし、食品衛生上の危害発生防止のため、模擬店等の実施者は保健所の指導に従ってください。

また**提供可能な食品の制限や取り扱いの要件**は、上記の臨時出店と同様となります。

→ 詳細は[こちらのパンフレット](#)をご覧ください。

臨時出店者が出店する場合には…

「行事における臨時営業等の取扱要綱」第8 臨時出店者に関する規定
「地域保健法(昭和22年法律第101号)第6条」

住民祭など公共目的を有する行事において、不特定多数を対象として簡易な施設を設け、食品を提供する行為を行う場合でも、以下の要件(年間の出店日数が限られているなど)を満たす場合は営業許可を必要としません。しかし、食品衛生上の危害の発生を防止するため、臨時出店者として保健所へ届出を行い、指導に従うことが必要です。

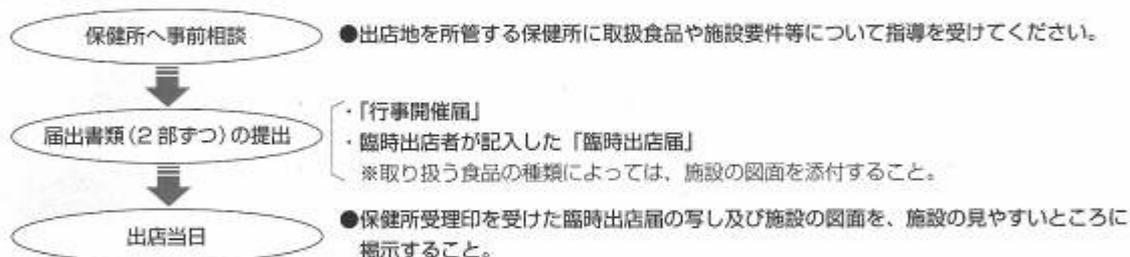
1 出店行事の範囲

臨時出店者は、以下の要件を満たすものをいいます。

- (1) 出店地を所管する地方公共団体(市町村及び都)、国又は住民団体が関与する公共目的を有する行事に出店すること。
(例示) 住民祭、産業祭など
- (2) 飲食店行為、菓子製造行為及び食料品販売行為を行うこと。
- (3) 出店日数が原則として**1年に5日以下**であること。

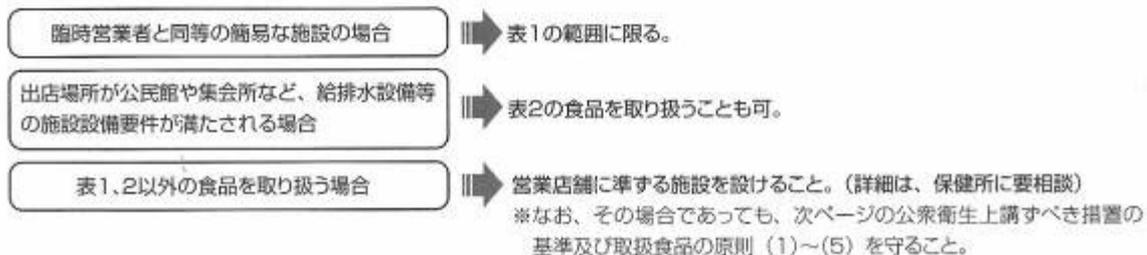
2 臨時出店の届出

行事主催者は、以下の行為を行ってください。



3 出店するに当たっての注意事項

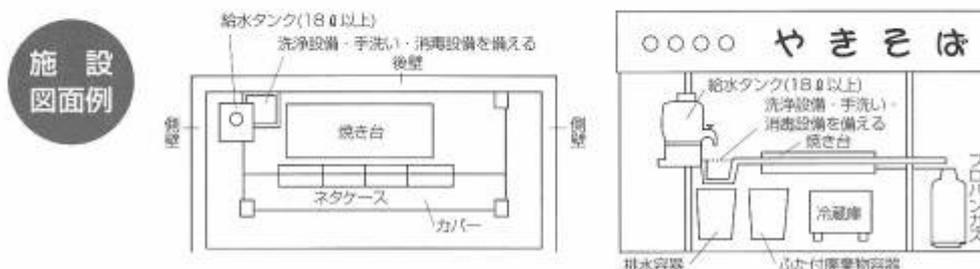
- (1) 簡易な設備で出店する際は、取り扱う食品は臨時営業者に準じた表1に掲げるものに限ること。
- (2) 表2に示す食品を取り扱う際は、同表に掲げた取扱い及び施設設備要件の事項を遵守すること。
- (3) 行事の主催者及び臨時出店者は、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておくこと。
- (4) 近隣に迷惑な行為をしない、また客にもさせないこと。
- (5) 出店場所、時間等について、関係法令に違反しないようにすること。
- (6) 出店に際しては、食品衛生法の規定を遵守すること。



施設の要件（臨時営業者と同等の簡易な施設の場合）

構造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべ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。
給水設備	蛇口のついた容量18ℓ以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、水道水又は水道法に定める水質基準に適合する水であること。
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。
排水設備	排水容器を備えること。
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。
食器類	食器類は、1回使用した後に廃棄するものを使用すること。
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。
消毒設備	手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備えること。

※取り扱う食品の種類によっては、上記のほかにも設備が必要となる場合があります。



公衆衛生上講ずべき措置の基準

※臨時営業者の守るべき基準に準じて行うこと

- (1) 出店場所における調理、加工及び製造等の行為はすべて施設内で行うこと。
- (2) 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- (3) 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。
- (4) 従事者は、つめを短く切り、食品を取り扱う前及び用後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (5) 施設周辺を清潔に保つこと。
- (6) 施設の補修及び水、消毒液等の補充に努めること。
- (7) 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- (8) 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。
- (9) 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- (10) 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。

取扱食品の原則

※臨時営業者の守るべき原則に準じて行うこと

- (1) 生もの（さしみ、すし等）、生クリームを取り扱わない。
- (2) 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わない。
仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、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。
- (3) かき氷には飲用水を使用し、削氷を行う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けは衛生的な器具を用いる。
- (4) その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わない。
- (5) ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取り扱わない。

※取扱食品は、以上の要件を満たし、かつ次頁以降に掲げる食品1品目に限る。

表 1 (臨時営業者と同等の簡易な施設で取り扱う場合)

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品
煮物類	・事前に仕込み(細切、煮込み等)し、その場で煮込んだもの
焼物類	・事前に仕込み(細切等)し冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり(鶏肉以外を含む)、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ(一口サイズ)に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み(細切等)した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設で製造されたピザ生地事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの
茷物・蒸し物類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
めん類 (焼きそば類等)	・焼きそば ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの(例:焼ビーフン、チャブチェなど) ・即席カップ麺
揚物類	・事前に仕込み(細切等)した具を、その場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫茶類	・事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶葉、甘味食品
ドッグ類	・ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの ・ホットドッグ類 ・ハンバーガー類(パンに、熟調理した食肉ミンチ等をはさんだもの)
酒類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること ※翌日の持ち越し不可
レトルト食品、 無菌包装米飯	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品
焼菓子類	・事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で焼いたもの
揚菓子類	・事前に仕込み(混合、成形等)した具を、その場で油で揚げたもの
団子菓子類	・事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	・事前に仕込み(混合、成形等)したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	・事前についた餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	・事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
その他	・果実チョコ(果実にチョコレートをからめたもの) ・蒸しパン

食料品販売行為として取り扱うことのできる食品
<p>食品衛生法の販売業許可が不要な食品及び食料品等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品 例…野菜・果実、煮豆、つくだ煮、漬物、魚介類加工品、菓子(洋生菓子を除く。)、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品 ※野菜・果実以外は、容器包装に入れられたものに限る。</p>

表2 (給排水設備など一定の設備要件が満たせる場合)

具体的な食中毒事例があるため、臨時業者と同様の取扱上の注意や施設の要件に加え、次の事項を必ず遵守すること

分類	取扱いの要件	調理提供の施設設備の要件	食中毒・違反事例	
			原因物質	主な発生要因
カレーライス類	<p>カレー</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜等は、許可施設又は清潔な場所で事前に仕込んだものとする。 当日煮込んだものとする。 残品の翌日への持ち越しはしないこと。 <p>ライス</p> <ul style="list-style-type: none"> できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。 炊飯する場合は、炊飯後65℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 流水式洗浄設備 流水受槽式手洗い設備 <p>※いずれも給排水設備を完備(以下同じ)</p> <ul style="list-style-type: none"> 必要に応じて冷蔵設備 	<p>ウエルシュ菌(カレー)</p> <p>黄色ブドウ球菌(ライス)</p> <p>セレウス菌(ライス)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖 ●手指からの汚染 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖と毒素産生
めん類 ・うどん ・そば ・ラーメンなど	<p>めん</p> <ul style="list-style-type: none"> 許可施設又は清潔な場所で仕込んだものを使用すること。 当日に茹で、当日調製した汁をかけるものとする(水さらしは不可)。 必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 <p>かけ汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 調整は当日に行うこと(前日調整は不可)。 <p>具材</p> <ul style="list-style-type: none"> 事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものとする(生卵は不可)。 盛り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。 	<ul style="list-style-type: none"> 流水式洗浄設備 流水受槽式手洗い設備 必要に応じて冷蔵(冷凍)設備 	<p>サルモネラ(めんつゆ)</p> <p>ノロウイルス(うどん)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖 ●手指からの汚染 ⇒ 水さらし工程、玉取り工程での手指からの汚染
スパゲッティ(パスタ)	<p>パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> 許可施設又は清潔な場所で仕込んだもの(乾麺を含む)を使用すること。 当日茹でて2時間以内に提供すること。 <p>パスタソース</p> <ul style="list-style-type: none"> 上記のカレーの取扱いに準ずること。(当日調製又はレトルト食品に限る) 		<p>セレウス菌(パスタ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること。 提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること。 ディッシュアップでは、使用の都度、器具を洗浄すること。 カセット式の場合も、汚染の都度、機械・器具等を洗浄すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 流水式洗浄設備 流水受槽式手洗い設備 冷凍設備 	<p>大腸菌群:陽性(規格に不適合)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●器具の洗浄不良 ⇒ 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染

◆施設設備の要件…P.2の施設の要件に加えて設置すること

◆施設……………できる限り屋内の施設を利用することが望ましいこと

◆床……………屋外の場合、塵埃等の影響が少ない舗装された道路上やビニールシートの上が望ましいこと

◆構造……………屋外の場合、屋根、三方の側壁を有し、前面の開口部はできるかぎり少ない方が望ましいこと

※ 取扱いに際しては、事前に図面等を用意して保健所に相談してください。

発行 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
印刷 株式会社シーエスプランニング

新宿区西新宿二丁目6番1号 TEL.03-6320-4402
杉並区成田東5-39-11

登録番号(28)369

リサイクル選物(A)

この取組等は、印刷物の廃リサイクルできます。
石造印刷物を含むインクを使用しています。

23 簡易型ガスこんろとガソリン補充缶の使用・持ち込み禁止

簡易型ガスこんろ（カセットこんろ）とガソリン補充缶は、他の催し物会場で爆発などの火災事故が多発していますので、当フェスティバルでは使用・持ち込みを禁止します。

万が一、これらの持ち込みを発見した場合は、直ちに器具の使用を中止していただきます。指示に従っていただけない場合は、出店を取りやめていただきます。



フェスティバル当日に、会場に持ち込むことはできません。給油もできません。持ち込んだ際、その場で出店停止となります。

24 三鷹消防署からの注意

後述の注意事項（16-23 ページ三鷹消防署資料①②③）を厳守してください。当日は、消防署員が巡回パトロールし、火気器具使用などについて確認と指導にあたります。



出店者の皆様へ

プロパンガスを使って調理等をされる方へ

- ★ ガスコンロを置く台は、丈夫なものを使用し、努めてスレート板等の金属以外の不燃性の板（断熱材）の上に乗せるようにしてください。
- ★ ガスボンベは転倒防止の措置をしてください。
- ★ コンロ周りに風除けを置く場合は、ダンボール等の可燃物を使用しないでください。
- ★ ガスコンロとガス用ゴム管は、ゴム管バンド等で確実に接続してください。
なお、できるだけ短い長さ（3m以下）としてください。
 - ★ ガス用ゴム管は、継ぎ足したり、三方継手により分岐して使用しないでください（1ボンベに対し1コンロ）
- ★ ガス用ゴム管はひび割れ等の老朽化がないか点検してください。



食用油を使って調理等をされる方へ

- ★ 揚げ物を行う場合は、絶対に火の元から離れないでください。なお、調理場所を離れる時などは、必ず火を消してください。
- ★ 多量の揚げかすを放置すると、蓄熱と酸化で自然発火した事例もあります。金属製の蓋付き容器に水を入れるなどの方法で適切に処理してください。

炭火等を使用される方へ

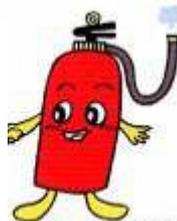
- ★ 市販されている着火剤・助燃材等は危険物です。使用時は十分に注意してください。
- ★ 残った炭等は水に浸す等適切に処理してください。

電気コードを使用される方へ

- ★ 照明用の裸電球等は発熱しますので、可燃物から離してください。
- ★ 電気コードを折り曲げたり、結んだりして使用しないでください。
- ★ タコ足配線での使用はやめてください。

火災が発生したときのために、消火器等の消火の準備をしてください！

〈注意！〉 消火器の使用有効期限内のものを！ （条例改正により義務化）



初期消火のための準備を！

問い合わせ先

三鷹消防署予防課

電話 0422-47-0119

●三鷹消防署資料 ②：

◆ ガスこんろの場合

When using gas burners:

断熱材・不燃性を使用する
Use non-flammable materials.



バンド等で固定する
Use rubber bands or clips to attach the hose.



断熱材の板等を敷く
Place a non-flammable board as shown.



ロープ等で固定する
Secure the burner with a rope

◆ 消火器の使用期限に注意



使用期限



屋外で模擬店などを

出す前に読んでください

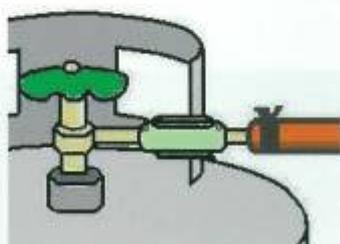


過去の**火災**から学ぶ露店や
模擬店などで気を付けるべき
ヒントがこの中にあります。

ホース接続

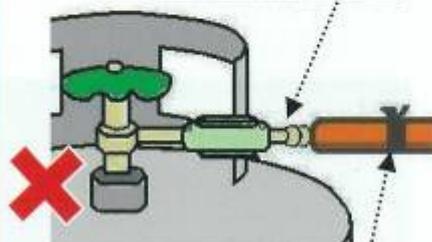
ガス器具のホースはしっかり差し込み、接続部分をホースバンドなどで締めつけましょう！！

<良い例>



<悪い例>

差し込みが足りない



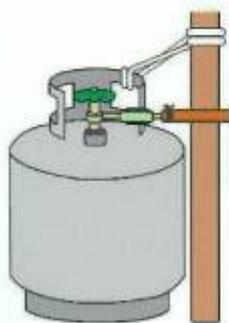
接続部分を締めつけていない

転倒防止

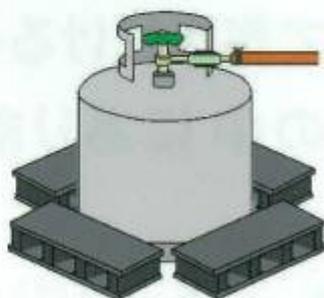
プロパンガスのボンベなどは転倒しないように固定しましょう！！
転倒するとガスが漏れたりする危険があります！！

露店の枠組みと紐などで固定する方法や、ブロックなどで固定する方法があります。

ビニル紐で固定



ブロックで固定



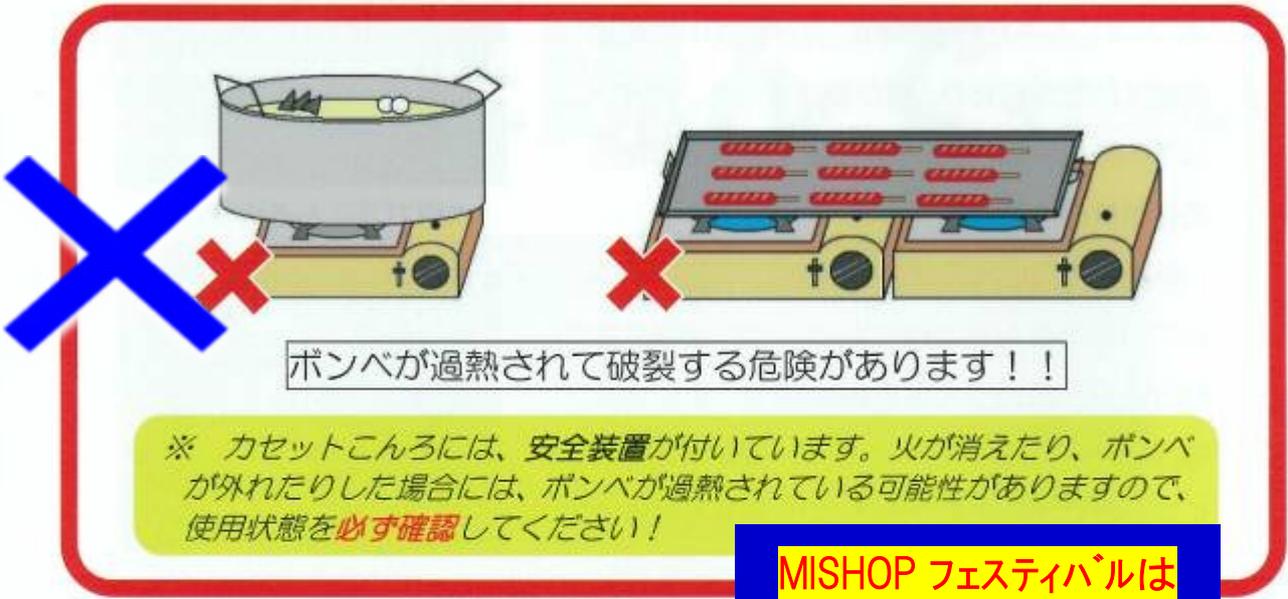
ボンベのバルブなどに袋や物を引っ掛けてはいけません！



転倒・ガス漏れの危険性が高く非常に危険です！！

鍋の大きさ

カセットコンロを使うときはコンロより大きな鍋を使ったり、二台並べて使ったりしてはいけません！！



MISHOP フェスティバルは

持込禁止

使用場所

器具を使用するときには器具の周りを整理し、燃えやすいものの近くで使用しないようにしましょう！！

器具の周りに段ボールなどの可燃物を置かないこと！



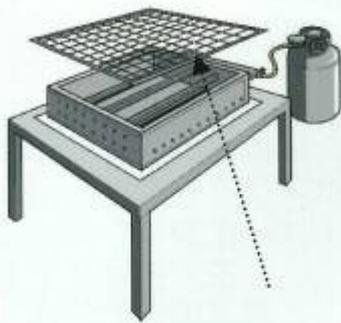
模擬店のテントなど、可燃物に近づけて器具を設置しないこと！



設置方法

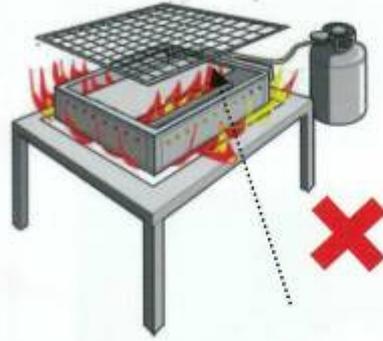
設置の仕方をしっかりと理解し、ガス鉄板焼き器のグリルは、正しく設置しましょう！！

<良い例>



バーナーは上向きに設置

<悪い例>

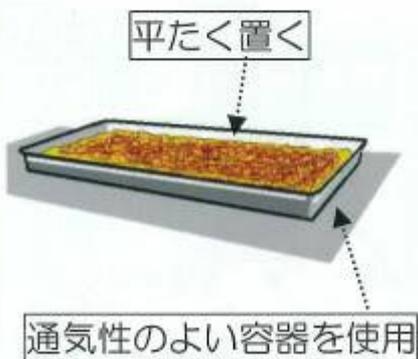


バーナーを下向きに設置しない

調理後

調理後の揚げかすは、十分に冷まして、重ねて多量に放置しないこと！！

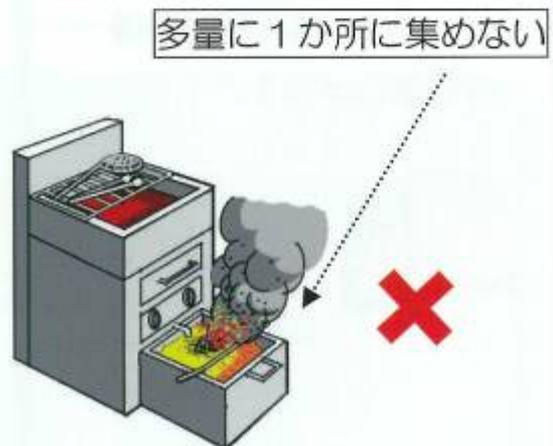
<良い例>



平たく置く

通気性のよい容器を使用

<悪い例>

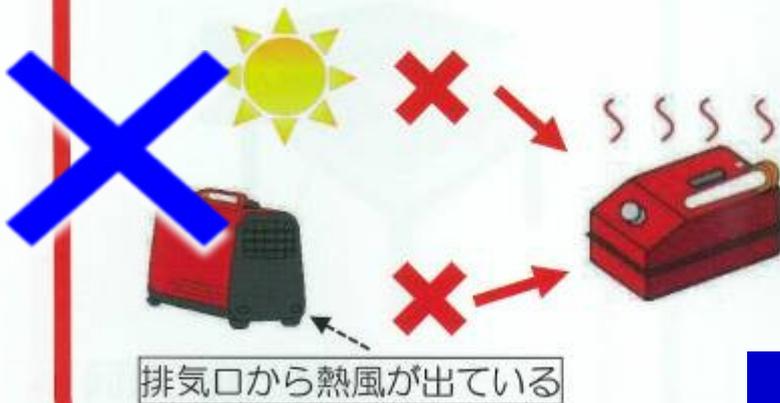


多量に1か所に集めない

携行缶

ガソリン携行缶は、高温となるような場所に置かず、日陰の風通しの良い場所に置き、ガソリンの噴出事故に注意しましょう！！

使用中の発電機などの近くや、直射日光のあたる所に置かないこと！



噴出注意

- 周囲の安全を確認
- フタを開ける前にエンジンを停止
エア抜きをする
- 高温の場所禁止

MISHOP フェスティバルは

持込禁止

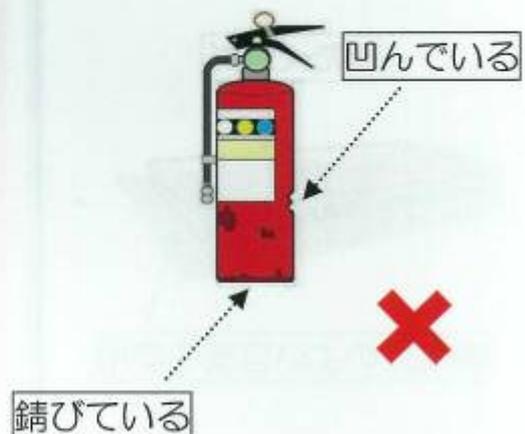
消火器

多くの人が集まる場所で露店や模擬店を行うときには、消火器を準備しましょう！！

ガソリンなどの燃料を使用する器具（発電機など）には、消火器の準備をしましょう！



錆びていたり、変形している消火器は使わない！



過去の火災から

地域祭りの屋台で屋外に設置した大型ガスコンロの上に鉄板を置いて調理をしていたところ、ガスコンロからあふれた火が調理中の男性の着ていた服に移り、服が燃えました。調理をしていた男性は、地域の居住者で屋台での調理の経験はありませんでした。

業務用ガスコンロは火力が強く、調理に集中していると炎へ近づいていることに気付かなかつたり、鉄板や大きな鍋を使用するときには、鉄板などが炎を覆ってしまい炎が見えづらくなったりする場合がありますので、調理をする時には自分の周りに注意を払う必要があります。



大型ガスコンロの状況



燃えた服の状況

問合せ先



「知っていて安心 防災知恵袋」

監修 東京消防庁 A4判 39頁

東日本大震災に伴い改訂。防火防災に関する基礎知識をわかりやすくまとめた冊子です。

問合せ先 公益財団法人東京防災救急協会

<http://www.tokyo-bousai.or.jp/>

石油系溶剤を含まないインキを使用しています。