

平成30年度

『第5回しろさとマルシェ』出店者会議資料

日時 平成31年2月7日（木）午後7時

場所 城里町商工会「2階議室」

1. 開 会

2. 実行委員長あいさつ

3. しろさとマルシェ出店について

- (1) マルシェ出店確認事項
- (2) 関係者及び一般駐車場案内
- (3) マルシェ出店配置図確認
- (4) マルシェ来場者アンケートについて
- (5) マルシェ専用500円券について
- (6) 食品取扱いの注意事項
- (7) その他

4. 閉 会

『第5回しろさとマルシェ』出店について

1. 主 催 城里マルシェ実行委員会
2. 会 場 「スタジイ広場」 城里町役場庁舎内
3. 日 程 平成31年2月 24日（日） 11：00～16：00（雨天の場合時間変更あり）
4. 雨天決行 荒天により中止になる場合がございます
5. 出店料 1,500円（1区画）
6. 出店対象者
 - ・ 雑貨・衣料・食品・ワークショップなどを実演、販売できる方
 - ・ 開催時間終日参加、販売可能な方
 - ・ 販売後のお客様からのクレーム等にも、直接対応できる方
7. 出店募集数 40店舗
(出店希望者多数の場合、主催側で抽選させていただく場合がございます。)
8. 出店スペース 基本、室内は間口3m・奥行3m、屋外は間口4m・奥行4mとする。
9. 備 品 簡易テント、机、イスは各自準備をお願いいたします。
(机、イスに関しては有料にて貸し出しも致します。机 1,000円、イス 500円)
10. 出店内容
 - ・ 手作り雑貨、アート作品（実演販売も可）、小物、野菜、花、加工品、カフェ、サービス（マッサージ等）
 - ※販売価格の表示は税込価格で明確に行ってください
 - ※食品の出店には事前に保健所の営業許可を受けた施設で調理する。
 - ※販売される食品に関して包装し製品には賞味期限・製造者氏名・電話番号・住所の記載をお願いいたします。
 - ※食品を販売される方は検便の結果表（1年以内のもの）を必ず提出をお願いいたします。
 - ※食品を出店する際は実行委員会が許可したもののみ販売。
 - ※火器を使用する場合は、必ず消火器とセットでの持ち込みが必須となります。

【出品できないもの】

- ・ 物販…家庭リサイクル品
- ・ その他雰囲気にとぐわないと主催者が認めたもの
- ・ 飲食…煙や匂いがひどく出る食品、保健所からの許可がないもの（その場で調理するもの）
アルコール類

1 1. 会場内での禁止事項

- ①発火爆発性の物、その他危険物の持込みは禁止
- ②会場周辺の道路での違法駐車
- ③所定の場所以外での喫煙
- ④実行委員会が不相当と判断した行為

※禁止行為を見つけた場合、退場していただく場合があります。尚、出店料金は返金いたしません。

1 2. 搬入・搬出について

- 搬入：開始日当日 午前10：00～午前10：45
- 搬出：開始日当日 午後4：00～午後5：00

1 3. 開催当日の駐車場 コスモ駐車場（出店者の方は10：45までにコスモ駐車場に移動お願い致します。）

1 4. 申込方法

○必要書類・「しろさとマルシェ」出店申込書（出店者会議参加の有無を記載）

- ・出店料 1,500円
- ・取扱い食品一覧
- ・保険所が発行する許可書のコピー
- ・飲食物を取扱う方は検便の結果表（1年以内のもの）

○申込書記載内容注意点

- ・「電話番号」欄…当時連絡が取れる番号の記載をお願いします。
- ・「火気」欄…火気の種類によっては使用を認めない場合があります。
- ・「HP掲載文」欄…しろさとマルシェ HPの出展者紹介に掲載する内容の記載をお願いします。（販売内容の紹介、店のPRなど）
※別途メール又は郵送にて画像データの提出もお願いいたします。
（1～4枚程度）
- ・「アンケート要望」欄…来場者を対象にアンケートを実施します。アンケートの項目として要望があれば記載をお願いします。

○申込先 城里町商工会 城里町阿波山38-4 FAX029-289-2064

1 5. 募集締切日 平成31年1月31日（木）午後5：00

1 6. 出店者会議 平成31年2月7日（木）午後7：00～城里町商工会2階会議室 ※出店者会議の出欠を申込書に記載をお願い致します。

1 7. 注意事項

- ・商品の販売は出店者が行い、商品と売上等の管理は出店者の責任でおこなって下さい。
- ・会場内での盗難や販売等のトラブル及び事故に関して、主催者側は責任を負いません。
- ・食品は衛生管理を徹底し、トラブル等が発生した場合は出店者の責任において処理してください。
- ・両替は行っておりませんので、ご準備をお願いします。
- ・店舗の配置については、商品の内容や機材などを参考に主催側で決定させていただきます。ご了承ください。
- ・ゴミは必ず各出店者が持ち帰り下さい。※出店者は会場準備、後片付けに協力する。

イベント等における食品取扱いの注意事項について

茨城県 水戸 保健所

1 食品の取扱いに係る衛生確保

- ① 取扱える食品は、既製食品、加熱調理食品（焼そば、フランクフルトなど）に限る
- ② 出店場所における調理等は、すべて出店施設内で行い、加熱等の簡易な行為に限定すること。
- ③ 加熱調理食品（焼そば、フランクフルトなど）は、中心部まで十分に加熱調理を行うこと。
- ④ 出店施設で仕込みは行わないこと。仕込みを必要とする場合にあっては、既存の許可施設又は公共施設の調理室等で行い、必要に応じて使用直前まで冷蔵保管すること。
- ⑤ 仕込みも含めて、前日の調理等はしないこと。また、使い残しの原材料及び調理済食品は、翌日に使用しないこと。
- ⑥ そうざい・弁当類の販売は、販売しようとする食品に合致する営業許可施設で製造し仕入れたものとし、出店施設における弁当類の盛付け行為は行わないこと。
- ⑦ 温度管理に十分注意すること。
- ⑧ 容器包装食品を販売する場合にあっては、法に定める表示基準を満たしたものであること。また、弁当類の期限表示は時間まで表示することが望ましいこと。
- ⑨ 店舗内に責任のとれる者を必ず駐在させ、部外者を立ち入らせないように注意すること。
- ⑩ 調理能力の許容範囲内（無理のない調理数）で調理すること。
- ⑪ 提供した食品は、保存検食として保管することが望ましいこと。

2 施設・設備に係る衛生確保

- ① 出店施設は、不潔な場所でないこと。
- ② 出店施設には、雨、直射日光、砂塵、ほこり等を防ぐ構造のもので一定の区画等を設けること。
- ③ 手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。
- ④ 食品（原材料を含む）を適正な温度で保管できる設備を設けること。なお、必要に応じ温度計を設置すること。
- ⑤ 飲食時等に使用する食器類は、原則使い捨てのものとし、衛生的に保管すること。
- ⑥ 使用水は、水道水又は飲用適の水であって十分配給される設備があること。また、給水容器を使用する場合にあっては、蛇口付きポリタンク等の耐久性の材料で造られ、ほこり等の汚染防止がきる構造のものであること。
- ⑦ 廃棄物等を衛生的に保管するために必要な容量のふた付容器等を有すること。

3 従事者に係る衛生確保

- ① 食品取扱責任者は、食品従事者の健康管理に留意すること。
- ② 食品取扱者は、出店前・出店期間中、健康管理に注意を払い、体調不良（下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐）や手指に切り傷等がある場合は調理には従事しないこと。

- ③ 手指等の洗淨・消毒を徹底すること。
- ④ 食品に手指が接触する作業を行う場合においては、使い捨てビニール手袋等を用いるよう配慮すること。
- ⑤ 清潔な白衣，帽子・三角巾を着用することが望ましいこと。
- ⑥ 営業許可施設の食品取扱者については，1年以内に保菌検査が実施されていること。また，届出施設の食品取扱者についても，検便検査を実施することが望ましいこと。

4 その他

- ① 持ち帰りの食品により食中毒が多く発生していますので，出店施設で調理した食品は持ち帰りをさせないで下さい。
- ② おにぎり・いなり寿司・サンドイッチ等はテント内で製造できません。