2017みさとサマーフェスティバル

屋台ブース出店者 公募要綱



主催者 ：三郷市商工会青年部

連絡先 ：三郷市商工会事務局

 住所 三郷市花和田650-4

 電話 048-952-1231

 FAX 048-952-3432

日時 ：平成29年8月19日（土）

 ※延期の場合、8月20（日）

場所 ：右記地図参照。

|  |  |
| --- | --- |
| 出店条件 | 平成29年5月時点で商工会員であること。 |
| 店舗数 | 20店舗。申し込み多数の場合は内部選考を行います。 |
| 出店料 | 1区画につき2万円。（間口3.6ｍ×奥行き2.7ｍ） |
| 販売品目 | 食べ物＝衛生上の懸念の少ないものをお願いします。（別紙参照）飲み物＝特に制限はありません。 |
| 販売価格 | 後日調整させていただきます。 |
| 必要設備 | 1区画につきテント1張、机1脚は主催者側で手配します。発電機、ガス、消火器、冷蔵設備、給水設備、イスは原則として出店者側でご用意ください。 |
| タイムスケジュール | 搬入終了：12時。営業開始：13時。営業終了：21時。搬出 ：22時以降。 | イベント ：15時～17時。（下記参照）打ち上げ ：19時～20時30分。 |
|  | 今年度は日中にイベントを予定しています。詳細については追ってご案内します。 |
| 必要書類 | ①2017みさとサマーフェスティバル出店申し込み用紙②臨時出店の概要 |
| 送付先 | 三郷市商工会事務局（上記）まで、FAXまたは郵送してください。 |
| 締め切り | 6月30日（金） |
| 注意事項 | ①火災防止のため、現場では発電機のガソリン補充はできません。 予備の発電機を用意していますので、必要時は申し出てください。②7月3日（月）に出店者説明会を予定しています。同封の案内をご確認ください。 選考の際は出席者を優先しますので、なるべくご出席をお願いします。③食中毒防止のため、出店決定後に今年の検便検査結果を提出していただきます。 調理従事者全員分が必要です。検査に2週間ほどかかりますので、早めに実施して下さい。 提出方法については追って主催者からご連絡します。 |

2017みさとサマーフェスティバル

屋台ブース出店申し込み用紙

|  |  |
| --- | --- |
| 商工会登録事業所名 |  |
| 責任者氏名 |  |
| 電話番号 |  |
| 緊急連絡先 |  |
| FAX番号 |  |
| メールアドレス |  |
| スタッフ人数 |  |
| 搬入用車両数 |  |
| 備品 | 発電機 | ガス |
| 利用の有無（○をつける） | 使う　／使わない | 使う　／使わない |
| 手配者（○をつける） | 出店者　／　主催者 | 出店者　／　主催者 |
| ※原則として出店者側でご用意下さい。 主催者側で用意する場合は、 右の条件になります。 | 出力 2.8ｋVA重量 61.ｋｇサイズ 658\*482\*570ｍｍ価格 5000円（燃料込） | 容量 10ｋｇ価格 5000円 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 取り扱い品目 | 価格 | 販売数量 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| お申し込み | お問い合わせ |
| 三郷市商工会事務局　白石住所 三郷市花和田650-4電話 048-952-1231FAX 048-952-3432締切 ６月30日（木） | 2017みさとサマーフェスティバル公式ホームページ<http://www.tonbi.biz/hanabi/>（「三郷」「花火」で検索！） |

臨時出店の概要

|  |  |
| --- | --- |
|  臨時出店者 |  |
|  取扱食品 |  |
|  食品の取扱方法（調理工程・販売等） |  |
| 店舗平面図 |
|  |
| 設備概要 |
|  １　設置位置　（　屋内 ・ 屋外　） ２　冷蔵設備　（　冷蔵庫 ・ アイスボックス ・ その他　　　　　　　　　　） ３　給水設備　（　水道 ・ 貯水タンク ・ その他　　　　　　　　　　　　　） |

|  |
| --- |
| 従事者名簿 |
| 氏名 | 従事内容（調理・販売等） | 検便実施の有無 |
|  |  |  |

食品の取り扱い方法（調理行程・販売等）

臨時出店者 ：

※いずれの食品・行程についても、仕入れ・仕込みは当日行うものとする。

※「冷蔵保存」は調理直前まで10℃以下に保温維持することを指す。

※「冷凍保存」は調理直前まで-15℃以下に保温維持することを指す。

※提供の際に用いる包装、容器、箸、紙コップはいずれも使い捨てのものとする。

取り扱い食品 ：

|  |
| --- |
| 仕込み（飲食店営業許可施設で実施） |
| ・ |
| 調理（臨時出店店舗で実施） |
| ・ |

取り扱い食品 ：

|  |
| --- |
| 仕込み（飲食店営業許可施設で実施） |
| ・ |
| 調理（臨時出店店舗で実施） |
| ・ |

取り扱い食品 ：

|  |
| --- |
| 仕込み（飲食店営業許可施設で実施） |
| ・ |
| 調理（臨時出店店舗で実施） |
| ・ |

臨時出店の概要（記載例）

|  |  |
| --- | --- |
|  臨時出店者 | （店舗名） |
|  取扱食品 | ホルモン炒め、フランクフルト、生ビール、ハイボール |
|  食品の取扱方法（調理工程・販売等） | 別紙参照。 |
| 店舗平面図 |
| ＜＜注意＞＞左の例は昨年度の図面です。今年度は間口3.6ｍ（販売台方向）が長辺になりますので、ご注意ください。 |
| 設備概要 |
|  １　設置位置　（　屋内 ・ 屋外　） ２　冷蔵設備　（　冷蔵庫 ・ アイスボックス ・ その他　　　　　　　　　　） ３　給水設備　（　水道 ・ 貯水タンク ・ その他　　　　　　　　　　　　　） |

※店舗平面図は寸法を考慮した上で、販売台や備品の配置が分かるように記載してください。

 なお今年度は記載例と異なり、長辺側（3.6ｍ）が販売台となりますのでご注意ください。

※「1　設備位置」は「屋外」、「3　給水設備」は「貯水タンク」としてください。

|  |
| --- |
| 従　事　者　名　簿 |
| 氏　　名 | 従事内容（調理・販売等） | 検便実施の有無 |
| 三郷　太郎三郷　次郎三郷　三郎三郷　花子 | 調理・販売（責任者）調理・販売販売専従調理専従 | 有り有り有り有り |

※検便については予定になりますので、未実施の方も「有り」で記載してください。

 調理に携わる方は全て検便実施をお願いします。販売専従の方は不要です。

食品の取り扱い方法（調理行程・販売等）（記載例）

臨時出店者 ：（店舗名）

※各食品・行程について、仕入れ・仕込みは記載のない限り当日行うものとする。

※「冷蔵保存」は調理直前まで10℃以下に保温維持することを指す。

※「冷凍保存」は調理直前まで-15℃以下に保温維持することを指す。

※提供の際に用いる包装、容器、箸、紙コップはいずれも使い捨てのものとする。

取り扱い食品 ：ホルモン炒め

|  |
| --- |
| 仕込み（飲食店営業許可施設で実施） |
| ・市場に流通している、野菜（カット済み）とホルモン（真空冷凍）を仕入れる。　（※前日実施） |
| 調理（臨時出店店舗で実施） |
| ・高温の鉄板で炒め、容器に入れて提供する。 |

取り扱い食品 ：鴨の串焼き

|  |
| --- |
| 仕込み（飲食店営業許可施設で実施） |
| ・市場に流通している、真空冷凍された串焼き（調理済み）を仕入れる。 |
| 調理（臨時出店店舗で実施） |
| ・高温の鉄板で焼き、容器に入れて提供する。 |

取り扱い食品 ：生ビール

|  |
| --- |
| 仕込み（飲食店営業許可施設で実施） |
| ・市場に流通しているビール樽（缶）を仕入れる。 |
| 調理（臨時出店店舗で実施） |
| ・ビールサーバーで紙コップに注ぎ、提供する。 |

取り扱い食品 ：ハイボール

|  |
| --- |
| 仕込み（飲食店営業許可施設で実施） |
| ・市場に流通しているハイボール樽（缶）を仕入れる。 |
| 調理（臨時出店店舗で実施） |
| ・サーバーで紙コップに注ぎ、提供する。 |

※食中毒、感染症の原因となる微生物を①食材に付着させない、②繁殖させない、③提供直前に加熱殺菌する、

 また④調理終了後に品目に接触しない、という4点について記載してください。

※口に入るもので、流通している包装のまま渡すもの以外は全て調理品目になりますので、漏れなく記載してください。

※調理工程が全く同じものは、「取り扱い食品」欄に併記した上で省略してください。

※仕入れ、仕込みが当日でないものはその旨を記載してください。

出店希望の皆様へ　～食中毒対策について～

（事前申請に当たって必要な部分のみ抜粋しています）

・食中毒が発生しやすい品目は避けてください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 種類 | 提供しても良い品目（○） | 避けるべき品目（×） |
| 米飯類（※1） | レトルト食品 | 寿司、いなりずし、カレーライス、おにぎり、炊き込みご飯、焼き飯 |
| 生もの | 不可 | サラダ、生肉、生魚 |
| 粉物 | お好み焼き、たこ焼き |  |
| 麺類（※2） | 焼きそば、うどん、そば、ラーメン | そうめん、冷やしうどん |
| 汁物 | おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁 |  |
| 焼き物 | 焼き鳥、いか焼き、焼きとうもろこし、じゃがバター、ソーセージ、焼餅、クレープ（フルーツは缶詰のみ可） | 焼肉 |
| 揚げ物 | フライドポテト、ドーナツ |  |
| 蒸し物 | 蒸し饅頭 |  |
| 菓子 | べっこう飴、果実飴、大学芋 | 生菓子 |
| 氷菓 | かき氷（※3） | 手作りアイスクリーム |
| 飲み物 | 甘酒、清涼飲料水、ビール、日本酒、焼酎 |  |

提供直前に加熱調理することが前提。調理後2時間経過した食品は提供不可。

※1：炊飯する場合は常時65℃以上に保温するか、炊飯後２時間以内に提供すること。

※2：温かいもののみ可。その場で茹でること。 ※3：市販の氷を用いること。

・調理工程の注意事項が遵守できる品目にしてください。

|  |  |
| --- | --- |
| 対策 | 具体的な注意 |
| つけない（汚染防止） | ・肉類、魚介類は加熱済みの製品を使用する。・食器（箸、皿、コップ等）は使い捨てのものを使用する。・下処理の際、バット、まな板、布巾等は良く洗い、漂白剤で消毒してから使用する。 |
| ふやさない（温度管理） | ・原材料は期限等を確認のうえ、新鮮なものを当日購入する。・食品は表示の通りに保存する。　要冷蔵食品は冷蔵庫やクーラーボックスを用い、10℃以下で保管する。・下処理や仕込みは当日、営業許可を受けた施設または清潔な調理加工施設で行う。　前日の調理、下処理は厳禁。・下処理した食品は調理直前まで温度管理をする。 |
| やっつける（加熱調理） | ・調理は提供の直前に行い、作り置きはしない。・調理工程の異なる食品は扱わない。・加熱を十分に行い、半煮え、生焼の食品は絶対に提供しない。・調理した食品はその場で食べてもらうよう呼びかける。・調理後長時間（2時間以上）経過した食品は提供しない。 |