

## まちレレ 出店要項

まちレレ実行委員会

夏の一日に三原駅前広場で開催する"ウクレレ"や"ハワイアン"をテーマにした新しいお祭りイベント。「目指せ 1000 人！ウクレレ大合奏」「プロウクレレプレイヤーライブ」「フード・ドリンクブース」など、手作りですが一つ一つの質にこだわり、たくさんの人に気軽に音楽に触れて楽しんでもらえる環境作りを目指します。

1. 開催日時 2015 年 8 月 15 日（土） 午前 11 時から午後 6 時

2. 開催場所 三原駅前広場

3. 運営主体 まちレレ実行委員会（事務局：まちづくり三原）

4. 出店者募集内容

- ・ ハワイアングッズ・アクセサリ、雑貨、ハンドメイド品の物販、アメリカンテイストの飲食（生ビールの販売は実行委員会によるオフィシャルバー出店のため、お控えください）
- ・ 特にご自身のこだわりを PR して頂ければ、上記に限りません。
- ・ 出店内容によっては保健所の判断及び、実行委員会の判断により出店して頂けない場合があります。
- ・ 応募者多数の場合は実行委員会が選考します。

5. 参加料と備品

- ・ 参加料 5, 0 0 0 円（出店当日に受付にお支払い下さい）
- ・ 広さ約 3 m 角の正方形
- ・ 各出店者にて机・イス・テナント等を用意して下さい。テントは別途 3,000 円で貸し出し可能です。（事前にお申し込みください）
- ・ 電源が必要な場合は、使用機器、台数等を事前にお申し出ください。
- ・ 共有流し台を 1 台ご用意します。
- ・ ゴミはお持ち帰りください。飲食等にて出店される方は必ず見える場所にゴミ箱を設置して、お客様にゴミの収集を促すようご協力をお願いします。

## 6. 飲食物を販売される場合

- ・ 別紙の保健所の規定「臨時営業等における注意事項」を遵守してください。
- ・ 火気をご使用になる場合は事前にお知らせください。また、消火器を1台ご用意ください。

## 7. 搬入と搬出

- ・ 午前9時～10時30分までは車両にて搬入可能です。
- ・ 搬出は午後6時以降にお願いします。
- ・ 1店舗に普通車1台分の駐車場をご用意します。

## 8. お申し込み方法

- ・ 申し込み用紙に記入の上、**FAX** または、**E-mail** でお申し込みください。
- ・ 保健所、消防署の許認可については、応募締め切り（6月30日）までにお申し込み頂いた方について、まちづくり三原が一括して申請を行います。

## 9. その他

- ・ 雨天中止  
天候が不安定な場合は、当日朝7時にまちづくり三原のホームページで告知します。  
(<http://www.machi-mihara.info/>)
- ・ 会場内禁煙と致します。
- ・ 実行委員会では、販売行為に関連した事故や苦情に対しての責任は負いかねます。特に衛生面には最大限のご注意をお願い致します。

### ●お問合せ・お申込み先●

まちレレ実行委員会 事務局 株式会社まちづくり三原  
電話：0848-63-5538（月曜～金曜 午前10時～午後4時）  
FAX：0848-63-8338  
E-mail：m-mihara@wing.ocn.ne.jp

## 臨時営業等における注意事項

地域の祭り、バザーなど一時的に開催される行事において食品を調理する場合は、次の注意事項を守って食中毒等のないように食品を取り扱ってください。

### 取扱いを認める食品

- ①簡易な調理加工で、かつ、提供前にその場で十分加熱されるもの。
- ②その場で喫食させる形態のものであり、持ち帰りの形態は認めない。

煮物類：おでん、豚汁、けんちん汁
焼物類：タコ焼き、お好み焼き、いか焼き、焼き鳥、焼きギョウザ
蒸し物：蒸しギョウザ、蒸しシュウマイ
めん類：うどん、そば、焼きそば、ラーメン
揚げ物：フライドポテト、フライドチキン、コロッケ
喫茶類：ぜんざい、ところてん、かき氷、コーヒー、紅茶
米飯類：炊き込みご飯、赤飯、カレーライス（その場で炊飯し提供する場 合に限る）
平餅、よもぎ餅、豆餅等（あんを入れない餅に限る）
菓子類：クッキー、ドーナツ
※あん、生クリーム、果物等を加えないものに限る

### 取扱いを認めない食品

弁当類、おにぎり、サンドイッチ、ハンバーガー、生もの（握り寿司、刺身など）、
卵とじ丼、冷やし麺（冷やしうどん、ざるそば、そうめん、冷麺など）、
生菓子（あん及び生クリーム類、果物を加えたものなど）

### 食品取扱い上の注意事項

#### 1 調理従事者について

手指に傷があったり、下痢や腹痛を起こしている場合には調理に従事しないこと。  
手指が汚染された場合には、消毒液を使用して手洗い励行すること。  
つめは短く切り、指輪ははずすこと。

#### 2 取扱い施設・器具について

施設周辺は清掃し、常に清潔に保つこと。また、ゴミやホコリ等の混入防止に努めること。

食器類や包丁・まな板・フキンなどは十分に洗浄・殺菌すること。

### 3 食品の取扱いについて

魚介類・食肉等はクーラーボックス等を使用し温度管理（冷蔵）を徹底すること。

加熱調理は食品の中心まで十分に加熱すること。

調理した食品や販売品は、日陰の涼しいところに保管すること。

調理した食品は、会場内で飲食することとし、持ち帰りは避けること。

前日調理は行わないこと。

飲用適の水を十分に確保すること。（井戸水の場合は、水質検査を実施すること。）

原材料・調理品等を保管する場合は、異物混入などがないよう十分管理すること。

### 4 その他

調理した食品を50gずつ採取し、冷凍庫で2週間保存すること。

万一、食中毒等の事故が発生した場合は、直ちに保健所に連絡すること。

広島県東部保健所福山支所 衛生環境課 食品薬事係

電話 (084) 921-1311

内線 2421~2423