

■出店募集要項

2020年2月の京都スタジアムオープンを控え、「スポーツ」と「食」を通して京都丹波地域ならではの魅力を活かし、賑わいと交流を創出するためのイベント「森の京都・京都丹波EXPO」を開催いたします。明るく楽しく皆様のお店で販売願ひ、京都丹波の地域振興にご協力くださいますようよろしくお願いいたします。

(1) 開催日時

日 時：2019年11月17日（日）10：00～16：00

会 場：保津川河川敷グラウンド一帯
（京都府亀岡市保津町宮ノ前70-10）

ブース：食のブース

(2) 出店条件

◇販売していただく商品のいずれか1点（食材の1点）に京都丹波産（亀岡市、南丹市、京丹波町で生産）の食材を使用してください。

（例：京都丹波で採れた野菜のやきそば、京都丹波の小麦を使用したお菓子、地元の卵を使ったプリンなど）

◇その他の販売商品の食材は自由です。
（次頁の衛生管理を参照ください。）

(3) 出店料について

◇無料（追加レンタル品は有料）

(4) ブース仕様

◇1出店者あたり、1ブース（間口約2,700mm×奥行約3,600mm）

◇1ブースにつき付帯する設備

机（450mm×1,800mm）2台

椅子 2脚

電源コンセント（単相100V無接地 2口・1kwhまで）

※電源コンセントにつきましては希望された団体のみ設置

他、必要な備品はご持参ください。一部レンタルあり（別紙参照）

◇その他、各店舗の装飾は自由ですので、チラシ、ポスター、のぼり等自由に飾って賑やかな楽しい店舗にしてください。
音については他の出店者様の迷惑とならないよう留意してください。

(5) インフラ

◇電気

電源については主催者側で用意します。

事前に使用する機器名、消費電力（ワット数）をお知らせください。

事前に申請のない機器のご使用はお断わりします。

延長コードは出店者にて準備願ひます。巻き取り型の延長コードを使用される場合は、発火防止のためコードをすべて伸ばしてください。

発電機は、主催者側にて用意する機材以外のご使用になれません。

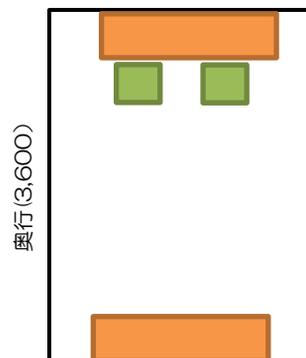
◇水道

敷地内の水道の利用は可能ですが、飲食関係の出店者様は各自で給水タンクを持参してください。敷地内の水道で器や鍋などの調理器具を洗うなどの行為は禁止します。

また、排水設備はございません。各自で排水タンクを用意して持ち帰り、処理をお願いします。

基本ブース配置図

前方 間口(2,700)



※ブースは会場により縦横の向きが異なります。

◇ガス

主催者にてご用意はございません。必要な出店者様は各自小型プロパンガスを準備願います。プロパンガスを使用する場合は転倒防止策を講じてください。火器の周囲を耐火性のもので覆ってください。

◇プロパンガスを使用される方は、事前に点検をお願いします。

- *バルブ・ホース・調整器等がしっかりと締められているか
- *ホースからのガス漏れはないか
- *ボンベが安定した場所に設置されているか 等々

◇カセットコンロの使用はできるだけ控えてください。

使用される場合は使用済み・未使用のボンベは、火器から離れた場所にて保管願います。

◇火器を扱う出店者様（電源を使用する店舗も含む）は出店店舗内に消火器（ABC対応型で10型以上の物）を携行してください。

※火気器具（プロパンガス、石油、炭、電気等を使用するコンロやホットプレートなどの器具又はその使用に際し、火災の発生のおそれのある器具）を使用する場合も消火器を設置してください。

◇当日火器取扱いに関係部署からの指導があった場合は、従順に対応願います。

(6) 衛生管理について

◇調理又は加工により提供できる食品は、調理が簡易で喫食直前に加熱できるものとし、その場で食べることを基本とします。さらに販売できる食品は食品衛生法等に基づき許認可のある施設で製造されたものとし、当該品には同法、JAS法及び景品表示法等に基づく適正な表示が必要です。

◇食品販売については事前に申請が必要です。申請していない商品の販売はご遠慮願います。

◇屋外で調理及び販売するときは、テント等の中で行ってください。

◇衛生管理について、別紙「模擬店での衛生ポイント・注意事項」を参照ください。

◇出店者様は調理前に石鹸で1分間手洗いを励行してください。手洗い・消毒液は持参ください。

◇青果、果実を除き魚類・畜産品等の生ものの販売は、原則禁止させていただきます。

◇販売商品には素手で直接触らないでください。

(7) 販売

◇食器、包装類について

“かめおかプラスチックごみゼロ宣言”にご協力いただきますようお願いいたします。食器は紙皿・紙ボウル・紙製フードパック・紙袋などの再生可能な素材の製品をご使用ください。樹脂製の使い捨て容器及びレジ袋等のご使用はお控えください。但し、菓子等に使用する包装フィルムにつきましては適応外とします。なお、ペットボトルでの飲食の販売やプラスチック製容器、ストロー等の使用は極力控えていただきますようお願いいたします。紙食器の販売を行っておりますので、ご希望の方は申し込み用紙を提出してください。

◇ゴミ

店舗から発生するゴミは原則お持ち帰りください。

◇出店者様の売上金

すべて出店者様の収益とし、出店者様が責任をもって管理をお願いします。（つり銭も忘れずに準備してください。）

主催者側は、出店者様の金銭に関し一切関与いたしかねます。

◇販売価格

出店者様が独自に設定願います。プライスカードは必ず付けてください。

◇商品トラブル

販売時・販売後のトラブルは出店者様にて対応願います。

(8) 雨天、等の場合

天候に関係なく実施します。
ただし、イベントの開催が困難な場合は中止しますのでご了承ください。

(9) 事故緊急対応、連絡先、保険

- ◇傷害事故・食中毒の発生が見受けられたら総合受付・事務局へ連絡願います。
- ◇イベント傷害保険に加入します。

(10) 設営・撤収開始時刻

原則、当日の搬入とします。
◇搬入時間：2019年11月17日（日） 7:00 ～ 9:00
◇搬出時間：2019年11月17日（日） 16:10 ～17:30

(11) 出店者様の車両保管場所

出店者様使用車両は指定の駐車場に駐車願います。1店舗につき1台です。
駐車票を後日送付しますので、当日車両のフロントガラスに貼付するかダッシュボード等
わかり易い場所に置いてください。

(12) 出店申込書の提出について

出店を希望される方は、2019年8月30日（金）までに、所定の様式により京都府南丹広
域振興局企画振興室あてにお申し込みください。

- ◇保健所、消防署への手続きを行うため、別紙の出店申込書の提出をお願いします。
- ◇調理施設の平面図
当日加熱調理をする出店者は、こちらをご記入の上ご提出ください。

※お手数ですが別紙のフローチャート(P.4)をご確認いただき、「露店による営業許可
証」が必要になる団体、店舗様は保健所にご相談の上、お手続きをお願いいたします。

(13) その他

- ◇当日の呼び込みに当たっては、拡声器や音響設備の使用は控えてください。
- ◇主催者において、出店者様の備品の管理は一切いたしません。盗難等が発生した場合も、
主催者においては、一切の責任を負いませんのでご理解のほどよろしくお願いいたします。

【連絡先】

京都府南丹広域振興局企画総務部企画振興室
住 所：〒621-0851 京都府亀岡市荒塚町1-4-1
T E L：0771-24-8430 FAX：0771-24-4683
E-mail：nanshin-ki-kikaku@pref.kyoto.lg.jp
担当：近藤、坪田



■フローチャート

イベントで食品を提供される方へ

各種イベント等の行事において、有料で飲食物を提供する場合、原則として食品衛生法で定められている「営業許可」が必要です。営業許可を受けるためには、保健所に営業許可の申請をし、食品衛生上の危害を発生させないよう、保健所の指示に従った取り扱いをしてください。

イベントの出店の形態によって「**露店による営業許可証**」が必要になります。下記より、手続きにご協力ください。

① 物販のみの団体様

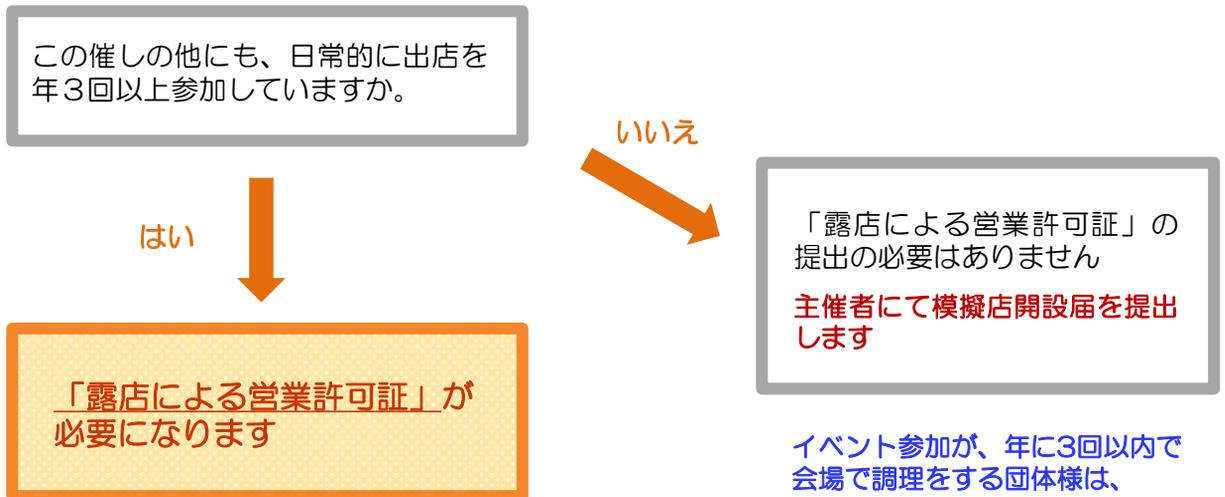
包装済の食品の販売・・・販売できる食品は食品衛生法等に基づき許認可のある施設で製造されたものとし、当該品には同法、JAS法及び景品表示法等に基づく適正な表示が必要です。

※食品、菓子、魚介類、乳類等の取扱いにつきましては、別途許可が必要になります。

物販のみの団体様は「**食のブース出店申込書**」(P.5)をご提出ください。

② 調理販売される団体様

下記フローチャートにより、手続きにご協力ください。



イベント参加が、年に3回以内で会場で調理をする団体様は、「**食のブース出店申込書**」「**飲食物調理販売店舗①、②**」(P.5~P.7)をご提出ください。

露店営業許可証をお持ちでない団体様は、府内保健所にてご相談の上、手続きをお願いします。

「**露店による営業許可証**」をお持ちの団体様は「**食のブース出店申込書**」「**飲食物調理販売店舗①、②**」(P.5~P.7)をご提出ください



■食のブース 出店申込書

8月30日（金）締切

フリガナ		フリガナ	
出店 店舗名		当日の店舗名	
住 所	〒 ー		露店による営業許可証 有 ・ 無
フリガナ		フリガナ	
代 表 者		担 当 者	
担 当 者 連 絡 先	電話番号		携帯番号
	FAX番号		E-mail

出店内容	内 容		価 格	提供数量
	メイン出品メニュー		円	
	サイドメニュー		円	
			円	
			円	
メインメニューに 使用する地元産食材				
電気の使用	電気使用 有（1kw以内） ・ 無			
	持込使用機材	使用ワット数		
ガスの使用	ガス使用 有 ・ 無			
	持込使用機材			

【事務局】南丹広域振興局企画総務部企画振興室

FAX : 0771-24-4683 E-mail : nanshin-ki-kikaku@pref.kyoto.lg.jp

8月30日（金）締切

■飲食物調理販売店舗①

※物販のみの店舗様は提出不要です

フリガナ	
店 舗 名	

次のとおり模擬店を開設しますので、下記のとおり届けます。

1 催 し の 内 容			
名 称	京都丹波・森の京都EXPO		
目 的	京都丹波・森の京都ブランドを発信するため、スポーツや食、文化等のイベントを開催し、府内外へPRすることを図る		
開 催 日	2019年11月17日（1日間）		
開 催 場 所	保津川河川敷グラウンド一帯		
下処理を行う場所 （ある場合に記載）			
2 模 擬 店 の 内 容			
提 供 食 品	提 供 予 定 数 量 （○食分、○個など）	衛 生 責 任 者 の 氏 名	調 理 従 事 者 の 人 数

【事務局】南丹広域振興局企画総務部企画振興室

FAX : 0771-24-4683 E-mail : nanshin-ki-kikaku@pref.kyoto.lg.jp

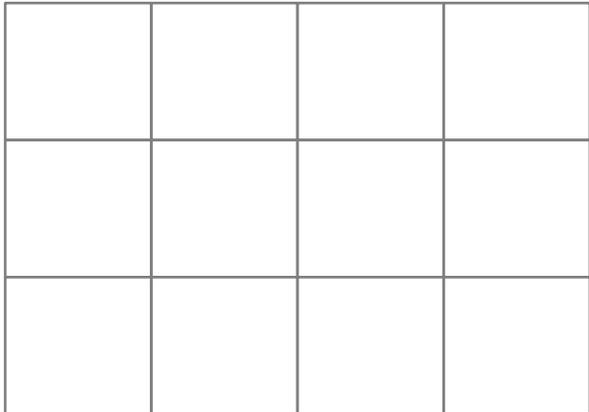
8月30日（金）締切

■ 飲食物調理販売店舗②

※物販のみの店舗様は提出不要です

フリガナ	
店 舗 名	

模擬店の番号()

調理 施設 の 平 面 図	前 方		<p>テントサイズ 3600mm×2700mm 900mm方眼</p>  <p>机 サイズ450mm×1800mm</p>  <p>イス サイズ450mm×450mm</p> <p style="color: red;">※手洗い場、消毒液の位置は必ず記載してください。</p>
------------------------------	--------	---	--

取扱品目	調理工程(下処理又は予製を含む)

【事務局】 南丹広域振興局企画総務部企画振興室

FAX : 0771-24-4683 E-mail : nanshin-ki-kikaku@pref.kyoto.lg.jp

■ レンタル希望機材

レンタルをご希望される店舗様は、下記にご記入の上ご提出ください。
 別途、ご相談にてレンタル機材をご用意可能です。（個別にご相談ください）

フリガナ	
店 舗 名	

種 類	大きさ、長さ等	単価（税抜）	数量	金額
ガスコンロ（2重）	1口	2,000		
ガスコンロ（3重）	1口	3,000		
プロパンガスボンベ	5kg	4,000		
消火器		1,100		
耐火ボード	600×900mm	400		
テーブル		750		
パイプ椅子		150		
追加 電気工事	1kw 追加	8,500		
合計				

レンタル代金につきましては、イベントの当日に集金させていただきます。

【事務局】南丹広域振興局企画総務部企画振興室

FAX : 0771-24-4683 E-mail : nanshin-ki-kikaku@pref.kyoto.lg.jp

■ ご注意とお願い

昨今、各地で開催されるイベントにおいて、食中毒などの報告が多数寄せられています。それに伴い、未然に食品に関する事故を防止するため、「**模擬店開設**」についても審査が厳しくなっております。

京都府においても、食材の種類や、保存、加工方法によっては、各種許可証が必要とされるなど、審査が厳格になっております。

つきましては、下記の内容を厳守していただくよう、お願いします。

尚、**届出以外の営業をされた場合、開催当日であっても、食品提供（販売）を禁止する場合があります**ので、予めご承知おきください。

■ 出店可能なメニュー

調理設備が簡易であり、衛生確保が難しいため、加熱工程のあるメニューの提供を心がけましょう。

加熱することによって、食中毒菌を殺菌することができ、安心・安全に模擬店を開催することができます。

最終工程に加熱を伴うもの

- ・ お好み焼き
- ・ 焼きそば
- ・ たこ焼き
- ・ 焼きとうもろこし
- ・ 豚汁
- ・ おでん
- ・ フランクフルト
- ・ フライドポテトなど

■ 出店をやめるべきメニュー

加熱工程を伴わないメニューは、食中毒のリスクが高いため、提供をひかえましょう。

また、複雑な工程のメニューは、作業中に汚染が広がりやすくなり、危険なので、提供は控えましょう。

汚染は、調理器具からだけではなく、調理人からも広がっていくので、十分注意しましょう。

複雑な工程のもの／加熱工程を伴わないもの

- ・ カットフルーツ
- ・ 生クリーム
- ・ サンドイッチ
- ・ 生野菜
- ・ 刺身
- ・ もち※ など

※もちをこねたり丸めたりする場合に、菌が付着する可能性が高く直中毒がおこりやすくなります。

■ アルコールの提供について

◇ビール・清酒などアルコール類を抜栓してコップなどに注いで販売、生ビールサーバー等でのビールや酎ハイ等の販売することについては、酒類販売の申請は必要ありません。

◇酒類を抜栓せず、ビンや缶のまま販売するには、税務署への手続きが必要となります。

「酒類販売業免許」又は「酒類製造免許」を受けている場合のみ「期限付酒類小売業免許」の手続きが可能です。

■模擬店での衛生ポイント・注意事項

1 調理について

- (1) 調理に従事する人は健康に注意しましょう。なお、下痢をしている人、手指に傷のある人は調理に従事しないようにしてください。
- (2) 調理に従事する人をあらかじめ決め、決められた人以外は調理に従事しないこと。
- (3) 作業前及び作業中で手の汚れた場合は、必ず手洗い消毒をしましょう。
- (4) 調理食品は火を通して食べるものに限定し、生ものは提供しないでください。
- (5) 調理に使用する材料は、できるだけ新鮮なものを仕入れましょう。
- (6) 調理に従事する人は、仕込みから調理済食品が喫食されるまで十分な管理を行ってください。また、調理する場所及び調理済食品が保管される場所が、無人となることのないようにしてください。
- (7) 調理する場所で使用する水は、水道水を使ってください。
- (8) 残った食品は持ち帰らず、処分してください。

2 調理器具等について

- (1) まな板は、合成樹脂製のものを使用してください。
- (2) まな板及び取扱器具は、70%アルコール等で消毒してください。
- (3) 食器は、使い捨てのものを使用しましょう。

3 冷蔵庫について

- (1) 庫内温度は5℃以下に保ってください。
- (2) 食品を詰めすぎないようにしましょう。(内容量は60~70%以内)
- (3) 庫内は使用前に汚れを落としてから、消毒薬等で消毒してください。
- (4) 冷蔵庫の設置は、直射日光の当たる場所や温度が高いところは避けましょう。

4 食品の陳列

食品の陳列にあたっては、ホコリ等を避けるため覆いをしてください。
また、食品を陳列する場所が、無人となることのないようにしてください。

5 事故発生時の連絡

模擬店の食品を喫食した人の中に、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢等の症状を呈する人がいることを知った場合は、直ちに最寄りの保健所に連絡してください。

■紙食器の販売

紙食器の販売をご希望される店舗様は、下記にご記入の上ご提出ください。

フリガナ	
店 舗 名	

種 類	大きさ、長さ等	単価（税抜）	数量	金額
紙皿				
耐熱紙どんぶり				
紙コップ	価格は調整中です			
木製スプーン				
木製フォーク				
木製ナイフ				
紙袋				
合計				

代金につきましては、イベントの当日に集金させていただきます。

【事務局】南丹広域振興局企画総務部企画振興室

FAX : 0771-24-4683 E-mail : nanshin-ki-kikaku@pref.kyoto.lg.jp