

物品・飲食販売出店者 募集要項

- 1 日 時 4月29日(土) 午前10時 ~ 午後5時
 4月30日(日) 午前10時 ~ 午後5時
 ※両日ともに雨天決行

- 2 会 場 グリムの森

3 申込み要件

(1) 物品・飲食販売の要件

物品販売は、当音楽祭の開催主旨に反しないものとします。また、物品・飲食販売は、市内で活動している、または下野市商工会・石橋商工会の会員になっている業者とします。あるいは、過去1年以内にグリムの森において出店の実績がある団体も可能です。

(2) その他の要件

申込者本人又は法人等若しくはその代表者が以下に当てはまる場合は出店をお断りします。

- ① 成年被後見人、被保佐人、被補助人及び未成年者・破産宣告を受け復権していないもの
- ② 銀行取引停止処分を受けているもの・懲役又は禁固の刑に処せられ、その執行が終わらないもの
- ③ 禁固以上の刑に該当する罪を犯した容疑をもって拘留又は起訴された者で、判決が未確定のもの
- ④ 申込業種について3年以内に行政処分を受けた者
- ⑤ 現在、暴力団、暴力団員、暴力団員でなくなったときから5年を経過しないもの、暴力団準構成員、暴力団関係企業、その他これに準ずるもの

- 4 募集店舗数 飲食物品販売10店舗

- 5 出店料 1日あたり1小間：1,000円

6 小間の設置

(1) 小間割

- ① 小間数には限りがありますので、1事業所1小間とさせていただきます。
(1小間=3.0m×3.0m)

- ② 配列は、主催が決定いたします。

(2) 小間の設備

- ① 主催者側では場所の提供のみで、テントや机、いす等販売に必要なものについては出店者で準備してください。
- ② 出店者はゴミ箱を設置し、出たごみは各出店者が持ち帰ってください。

7 電気・水設備

電気を必要とする出店者は、イベント盤から利用が可能です。出店希望申込書にその旨ご記入ください。延長コード類は出店者をご用意ください。

水道は、個々の小間への給排水はいたしません。必要な場合は、会場内の水道より給水してください。

8 出店物の範囲

(1) 販売する商品について

販売する商品は、当音楽祭の開催主旨・公共の良俗に反しないものとし、各規制法律に反するものは販売を禁止します。

(2) 食品を取り扱う際の注意事項

①食品を取り扱う出店者は、4ページの「臨時出店での注意事項」を遵守するほか、食品衛生法等の関連法令等を遵守してください。

②食品を取り扱う出店者は、店舗にアルコール消毒液を必ず用意し、食品を取り扱う際に必ず消毒をしてください。

③取り扱い可能な食品や調理・保存などの取扱方法に関しては、栃木県県南保健所に確認の上、申し込みをしてください。取り扱いができない食品や方法の場合は出店できません。

県南保健所：TEL 0285-22-0302

住所 小山市犬塚3-1-1

(3) 商品の販売について

各店舗の商品の値段等については、主催者は一切関与しないものとします。それぞれの企業努力での提供となりますので、他店への苦情等は禁止いたします。

9 搬入及び陳列

当日搬入を原則として、4月29日(土)と30日(日)のそれぞれ午前8時30分から午前9時45分までに完了してください。

10 搬出

いずれの日も終了後、午後5時から6時までとします。

※事故のおそれがあるため搬出車両の進入は十分にご注意ください。

11 駐 車 場

主催者が用意します臨時駐車場に駐車してください。その際は、できるだけ相乗りをお願いします。この要項で定められた搬入・搬出の時間帯以外に、車両を会場内へ進入・駐車させることは固く禁止します。

12 管 理

主催者側では、会場全般の管理について最大の注意をはらいますが、出品物の管理は各自責任を持つものとし、盗難・紛失・火災・損傷など不可抗力による損害については、責任は負わないものとします。

火気器具を使用する場合は、必ず、出店者ごとに消火器を設置してください。設置します消火器は、石橋消防署の指導により10型以上とします。

※火気器具とは ①火を使用する器具(カセットコンロなど)

②液体・固体・気体燃料を使用するコンロなど

③電気を熱源とするコンロなど

④その他、使用に際し火災の発生の恐れのある器具

13 清 掃

搬入、搬出、営業終了後は小間(テント)の周りの清掃を行い、ごみは出店者が持ち帰りをお願いします。

飲食販売の出店者は、販売者ごとにゴミ箱を用意してください。また、来場者が、他店

で購入したものを捨てる場合もあると思いますが、必ず受け入れてください。来場者にとって便利で優しい音楽祭となるようご協力をお願いします。

14 申込方法

出店の申し込みは、別紙「出店希望申込書」と飲食販売を希望する方は「臨時出店の概要」（保健所提出用）を、平成29年2月10日（金）午前8時30分から2月24日（金）午後5時までの間に、一般財団法人グリムの里いしばしへご持参いただくか、FAXまたはE-Mailにてご提出下さい。期限後の申し込みは、一切受け付けいたしません。

※記入については、販売品など詳しく記入してください。申込書に記入されていない品目の販売はできませんのでご注意ください。

15 申込場所

〒329-0502 下野市下古山747番地（グリムの館内）

一般財団法人グリムの里いしばし

※グリムの館は毎週火曜日休館します。

☎ 0285-52-1180、FAX：0285-52-1181、E-Mail：info@grimm-no.net

16 出店者決定

出店者決定については、「申込み要件」及び「出店希望申込書」の書類審査により決定いたします。

書類審査を経た上で申し込み多数の場合は、抽選にて出店決定者を決めさせていただきます。抽選は、3月1日（水）に行います。抽選結果に対する異議申し立ては認められません。

なお、イベントとの関連性が希薄な出店希望者は、募集店舗数に達していなくても出店をお断りする場合があります。

抽選の有無又は出店の可否は、3月5日（日）に発送する書面にてご案内いたします。

3月13日（月）までに届かない場合はご連絡ください。

17 出店者配列

出店者の配列は、事務局に一任とさせていただきます。なお、配列の結果に対する異議申し立ては認められません。

18 特記事項

(1) 荒天、自然災害、火災など主催者の責めに帰さない事由により開催中止、または開催期間の短縮になった場合、出店料は返金いたしません。また、出店に伴う損害の補償もいたしません。なお、雨天等の悪天候時の場合の出店は、個々の出店者の意思を尊重しますが、出店しない場合、出店料の返金はいたしません。

(2) この要項の記載事項を守らない場合、出店を取り消し、次回以降の出店を認めません。また、出店の取り消しに伴う損害について、主催者はその責を負いません。

(3) 主催者、警察、消防、保健所等の指導があった場合は速やかに従ってください。

(4) 出店決定後、出店の権利を譲渡・転貸することを禁じます。

臨時出店での注意事項

学校祭や地域のお祭り等の行事の開催に伴い臨時に出店し、食品を調理・提供する事例が増えています。もしそこで食中毒事件が発生してしまえば、せっかくの楽しい行事も台無しになってしまいます。臨時の出店であっても食中毒などの事故があったときは、営業者と同様の責任を伴うこととなりますので、次の事項を守って衛生的な食品の提供に努めてください。

食品の取扱いは・・・

- 1 手指には、目に見えない細菌（食中毒菌）やウイルスが付着しています。調理した人の手から食品を汚染して食中毒の原因になることがあります。調理作業前やトイレの後、金銭を取り扱った後などには、こまめに手を洗いましょう。
- 2 食品に手指が触れる作業を行う場合は、使い捨てビニール手袋等を使用するよう努めましょう。
- 3 冷蔵保存が必要な食品を取り扱う場合は、冷蔵庫や保冷剤を入れたクーラーボックスを用意して保管し、室温に放置しないようにしましょう。
- 4 前日に調理して作り置きした場合、翌日までに食中毒菌が増殖して危険な場合があります。調理は、提供する直前に行い、作り置きはしないようにしましょう。
- 5 作ってから食べるまで時間をおかないことが大切です。会場内で早めに食べてもらうようにしましょう。
- 6 原材料の洗浄や仕込みは、調理設備や給水設備が整った場所で行い、出店場所では、原則として煮る・焼くなどの加熱処理だけにしてください。
- 7 食品に直射日光が当たらないよう注意しましょう。

施設・設備は・・・

- 1 調理をする場所には仕切りを設け、関係者以外の人が入らないようにしましょう。
- 2 手指や器具の洗浄・消毒のために次の設備が必要です。
 - ・給水設備／臨時店舗は、可能な限り水道の給水設備のそばに設置しましょう。給水設備が近くにない場合は、蛇口の付いた蓋付き容器（18ℓ以上）に飲用適の水を入れて臨時店舗に設置してください。
 - ・消毒設備／手指等の消毒用として、逆性石けんや消毒用アルコールなどを用意しましょう。
- 3 排水が臨時店舗内や周囲に漏れたり、散乱しないよう、排水を受けるための十分な大きさのポリバケツ等を用意しましょう。
- 4 異物混入事故等の防止のため、臨時店舗は、無人にならないようにしましょう。
- 5 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、蓋付きで十分な大きさの廃棄物用容器を用意しましょう。

食品を取り扱う人は・・・

- 1 調理従事者は、清潔な衣服等を着用するとともに、毛髪等が混入しないよう注意しましょう。
- 2 体調不良（下痢・おう吐・発熱など）の人、手指に傷がある人が調理した場合、食品に食中毒菌やウイルスをつけてしまう可能性があります。食品に直接触れる作業は行わないようにしましょう。また、家族に同様の発症者がいる場合も注意が必要です。

栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進班

(別紙)

**** 臨時出店で取扱う食品について ****

- (1) 原則として提供直前に十分に加熱処理してください。
- (2) 生もの（刺身、生寿司等）は提供しないでください。
- (3) おにぎり、弁当類は、調理しないでください。ただし、米飯類をその場で調理し、その場で速やかに食べていただく場合は含みません。
- (4) 使用する水は、飲用適のものを（水道水又は水道法で定める水質基準に適合する水）を使用してください。また、氷は、飲用適の水を用いて製氷されたものを使用してください。
- (5) 提供できる食品の種類は、要領中の別表に掲げる取扱食品のうち、酒類及び清涼飲料水を除き、1出店あたり2種類までを目安としてください。
- (6) その他の注意事項 未加熱品や加熱後操作のある食品等については次のような取扱いをお願いしています。
 - ①餅つきについて

餅つきは、作業者の素手による作業があることから、ノロウイルス等による食中毒の発生が危惧されます。衛生的な場所で行うのはもちろん、手指にキズがなく、爪は短く切り、腹痛、下痢等のない方が作業にあたりましょう。また、清潔な着衣等を着用し、手指のせっけんによる適切な手洗いと消毒を したうえで使い捨て手袋を着用するようお願いします。
 - ②もりそば、ざるうどんについて

茹でた後に、衛生的に水さらしができるよう上水道等からの水の供給とシンク等の設備を確保できる場合は取扱い可能です。
 - ③ハンバーガーにはさんで提供するレタス等生野菜について

レタス等生野菜は加熱処理せず提供するものなので、できれば使用をしないか、もしくは、仕込み場所で衛生的にカット、洗浄、塩素消毒され、衛生的に保管された状態で会場に運搬し、冷蔵保管及び衛生的な取扱いをお願いします。
 - ④クレープに使用する生クリームについて

市販のホイップ済みクリームを用い、要冷蔵等の保存方法に従い、衛生的な管理及び取扱いをお願いします。（ホイップする必要のあるクリームは使わないでください）
 - ⑤提供できる食品の種類の方考え方について

うどん、そば等共通の調理器具を使用し、調理方法も概ね同様のものは1種類と考えられます。