

オータムフェスタ こびとづかん in 四季の里 農産物品販売ブース 出店マニュアル

【搬入・搬出・設営について】

- (1) 搬入物の開梱・梱包は各ブース内で行ってください。
空き箱などの保管場所はございません。各出店者が責任をもってお持ち帰りください。
- (2) 搬入開始から撤収完了までを通じ、不測の事故による損害等には主催者は一切の責任を負いません。出店品の物損などに対する保険加入をご検討ください。
- (3) 午前9時～午後4時の間は車両を使った搬入出はご遠慮ください。
運搬が必要な場合は、手運びまたは台車などを使用してください。
- (4) 会場内車両乗り入れ時は、徐行のほか、必ずスタッフの指示に従ってください。車両乗り入れ時間や経路等については、後日出店者に連絡します。
- (5) 配置は、保健所・消防署に提出するものとし、当日は消防署の指示に従ってください。
- (6) スピーカーやマイクなど、音の出るものの設置は原則禁止とします。
- (7) 商品パネルやポップ、釣銭、ほか販売に必要なものは各自でご準備ください。
装飾物を取り付ける際には、弱粘着テープ(養生テープ等)で養生をお願いいたします。
主催者からの貸出物に対し、出店者による破損が認められた場合は、現状回復の費用を実費請求させていただく場合もございます。
- (8) 装飾品、出品物、備品などは、ブース内に設置できる範囲でお願いします。
装飾品などの設置について、他の出店者より苦情が発生した場合は、出店の制限または中止をお願いする場合がございます。
- (9) 来場者や他の出店者の通行の妨げになるような行為・設営はご遠慮ください。
- (10) ごみ類は、試食販売の場合には四季の里で処分しますが、物品販売の場合には必ず出店者が責任を持ってお持ち帰りください。
また、イベント中に発生したごみ類の回収にもご協力をお願いいたします。(会場に来場者用のごみ箱を設置いたします)
- (11) 私物や貴重品、備品などの管理は各自で行ってください。

【出店に際しての厳守事項】

- (1) 出品物は、開催趣旨・実施目的に沿った内容に限ります。
- (2) 食品衛生法、食品表示法等関連する法律を遵守してください。
- (3) 上記以外に、運営に支障をきたす恐れがあると認められたものについては、出店の中止または制限をお願いする場合がございます。
- (4) 主催者は、出品物の管理および保全について、事故防止に最善の注意を払います。万が一、

搬入・会期中・搬出時の間に出品物・備品などの紛失・盗難等が発生した場合でも、一切の責任を負わないものとします。

- (5) 主催者は、天災および他の不可抗力によって開催を中止させていただく場合がございます。その場合、出店に際する発生経費について、一切の責任を負わないものとします。

※出店料は集金しません。

- (6) 主催者は、天災および他の不可抗力により生じた出店者の損失または損害(盗難・紛失・火災など)について、一切の責任を負わないものとします。
- (7) 主催者はいかなる事由においても、出店者およびその代理人がブース内を使用することにおいて生じた人身および物品に対する障害および損害等に対し、一切の責任を負わないものとします。
- (8) 主催者は、出店者の飲食物により問題が生じた場合(食中毒含む)、一切の責任を負わないものとします。万が一、賠償等の問題になった場合も責任を負わないものとします。
- (9) 出店者は、搬入出、イベント中全般について、事故の発生防止に努めてください。
- (10) 出店者の行為による事故発生の場合には、当該出店者の責任となります。
- (11) 出品物の輸送および期間中の保護については、出店者による責任とし、必要に応じて保険をかけるなど適切な対応をお願いいたします。
- (12) 出店者は、自己またはその代理人などによって生じた会場内およびその周辺の建造物、設備に対するすべての損害について、ただちに賠償するものとします。

【試食販売の注意点】 ※該当者のみ

1 食品の取り扱い

- (1) 下痢をしている人や手指に傷のある人は、食品の調理販売に携わらないこと。
調理に直接従事する人は、検便(腸管出血性大腸菌O157、サルモネラ属菌、赤痢菌など)を実施し、陰性であることを確認することをお勧めいたします。
- (2) 爪は短く切り、作業前や用便後は入念に手を洗い、逆性石けん等で消毒すること。可能な限り、ゴム手袋などの着用が望ましい。
- (3) 清潔な衣類、帽子、履物を着用すること。
- (4) あらかじめ決められた人以外は、調理販売に携わらないこと。
- (5) ブース内が無人的なことが無いようにすること。
- (6) 前日に、提供する食品の前処理や調理は絶対に行わないこと。
- (7) 調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。
- (8) 食品や原材料は、鮮度及び表示に注意すること。
- (9) 調理後、長時間(3～4時間以上)経過した食品は、提供しないこと。
- (10) 調理済の残品を翌日も提供することは非常に危険なため、絶対に行わないこと。
- (11) 使用する水は、水道水又は飲用に適した水とし、十分に供給できるよう備えること。
- (12) 廃棄物容器は、十分な容量であって衛生的に処理できるものを備えること。常時必ずフタを閉めておけるものを使用すること。
- (13) 提供する食品は、事前に届出の上、保健所の確認を得たもののみにすること。
- (14) その他、福島市保健所が定める基準等に従うこと。

2 器具等の取り扱い

- (1) 下処理場で使用するバット、まな板、包丁、ふきん等必要な器具は持参すること。
- (2) 下処理場で使用する器具はよく洗い、漂白剤(次亜塩素酸系)で消毒して使用すること。
- (3) ブース内で使用する食器(箸、皿、コップ等)は、使い捨てのものを使用すること。
- (4) 手を洗う水を用意すること。1ブースにつき1つ、必ず用意すること。水タンク等、簡易的なもので構わないので準備すること。
- (5) ブース内で行える調理工程は提供直前の加熱調理や既製品の盛り付け行為のみ(食材の下処理やカットは不可)。食材の温度管理は、各自ですること。食材を適温で保管できるよう、必要に応じてクーラーボックスなどを準備すること。
- (6) 試食品のカットは指定の場所で行うこと。指定の場所からブースに試食品を運ぶ際、土埃等が入らないようにラップ等で覆うこと。

【問合せ先】

福島市農政部農業振興課 販売促進係 菊地・荒井
TEL 024-529-7663