

国際友好フェア 2017 出展要領

◆開催概要

名 称：国際友好フェア 2017

主 催：さいたま市、(公社)さいたま観光国際協会 国際交流センター

趣 旨：市民及び市内・近隣地域在住の外国人市民らによる各種展示等を通じて、市民同士の触れ合いの場と世界の文化等を理解する機会を設け、相互理解と友好親善を図るために「国際友好フェア」を開催するものです。

会 場：市民の森・見沼グリーンセンター敷地内（芝生広場）

日 程：平成 29 年 5 月 3 日(祝)・4 日（祝）午前 9 時～午後 4 時（※4 日は午後 3 時まで）

概 要：「国際友好フェア」は、上記開催趣旨に則った、公募による市民団体等が行う下記の展示・実演等を内容として開催します。

- ・市内国際交流活動団体による活動内容紹介
- ・参加者の出身国の民族料理の紹介
- ・各国物産品の展示・販売

（※）「販売」については、あくまでも世界各国の文化紹介の趣旨を持つものです。

日本のものは除きます。

来場者実績 6 万 5 千人（2016 年・2 日間）

◆募集内容

出展料(1 ブース/2 日間)：

- | | |
|-------------|--------------------|
| ①活動紹介・展示 | 無料（NGO／NPO 等団体に限る） |
| ②物品販売（食品以外） | 6,000 円 |
| ③食品・飲料販売 | 15,000 円 |

※雨天決行。出展者の都合によるキャンセルの場合、出展料は返却しません。

仕 様：1 ブース（テント半張り奥行 3.6m×間口 2.7m）

長机 1 台、イス 2 脚、店名看板、消火器（火気・電気を取り扱うブースに設置）

※電源は含まれません。

※机、イスが追加で必要な場合は事前にお申込み下さい（有料）

※独自の立て看板等は来場者に危険が及ばない範囲で設置可能です。

応募した本人（団体）のみの出展とし、他店との共同出展ないし又貸しは不可といたします。

◆出展規約

◆出展資格について

- （1）さいたま市内に住所のある団体、または参加者が市内在住・在勤・在学者であること
- （2）その他、当協会が特に認める団体。

- (3) 食品・飲料販売については、営業許可書（写し可）と食品を取り扱う参加者全員の腸内細菌検査（検便）結果の提出が可能な団体であること。

※次の項目に該当する団体は出展することができません。

- ・暴力団員及びそれに関係のある者又は団体
- ・特定の政治活動や宗教布教活動を活動の目的としている団体
- ・過去主催者が実施したイベントにおいて、主催者の注意に従わず改善も行わなかった団体

◆出展に関して

- ・5月3日・4日両日の出展をお願いします。
- ・ブースの使用に関しては、他団体との調整を行う為に多少の制限を設定する場合があります。また、1ブースはテント半張りとなり、隣のブースとの間には仕切りの幕を張ります。
- ・貴重品・出品物などは各団体で管理をお願いします。主催者及び会場関係者は一切関与致しませんので十分にご注意下さい。
- ・出展の際に出たごみは全てお持ち帰りください。会場内の来場者用ゴミ箱には捨てないで下さい。
- ・地面は芝生となります。油等で芝生を汚してしまう可能性がある場合は、ブルーシート養生等で必ず破損・汚濁防止措置を取って下さい。また、熱いものを芝生に直接置かないで、持参したブロックや板等の上に置いてください。床面等、会場を破損、汚濁した場合は現状復帰に係る経費等実費を請求いたします。
- ・出展団体での募金活動は原則禁止とします。

◆飲食物販売について

- ・飲食店での出展は必ず各都道府県から発行されている【営業許可書】が必要です。営業許可書の又貸しは禁止します。申込書と共に営業許可書のコピーをお送りください。営業許可書がない場合は出展できませんのでご了承ください。
- ・さいたま市保健所へ下記の書類の提出が必要になります。事務局で取りまとめて提出します。
 - 1) 臨時出店の概要（別紙4）・・・届出品目以外の販売はできません。
 - 2) 食品の仕入れ先（別紙5）
 - 3) 腸内細菌検査（検便）成績表の写し・・・食品に直接触れる作業をする人のみ提出。

（※2016年11月以降実施のもの）

- ・酒類はその団体が紹介する国の物のみ販売出来ます。缶・ビン入り飲料の販売の際は紙コップに移し変えて販売してください。（缶・ビンのまま販売しない）。ただし、「期限付酒類小売業免許」を取得した団体のみ缶・瓶のまま販売ができます。申請は各自行い、免許のコピーを事務局まで提出ください。浦和税務署酒類指導官部門（048-832-7290）
- ・電源は出展者側にてご用意ください。

◆食品の取り扱いについて

・販売及び配付可能食品は、飲食直前に加熱調理するもの及び乾燥食品、未切開の果実のみとし、賞味期限の充分なものをご用意ください。

《食品例》煮込み、焼物類、麺類、フライドポテト、ハンバーガー、肉、ホットドッグ類、ソーセージ類、ポップコーン、干菓子等

- ・生ものは取り扱いを避けていただきます。
- ・食品は、使用する直前に新鮮なものを仕入れてください。
- ・要冷蔵・冷凍食品を用いる場合は、必ず冷蔵庫・冷凍庫等をご用意ください。
- ・調理場や販売所は、常に清潔に保ち、石鹼液等の消毒液を備えつけてください。
- ・原則として作り置きは禁止します。（調理後は4時間以内に販売し終わるよう作る量を調節してください。）
- ・食器は使い捨てのものを使用してください。また、提供する際に、持ち帰りなどせずにすぐに消費するように周知してください。
- ・一旦お客様に売られた食品の残飯等は、主催者が用意したゴミ箱により処分をいたしますが、未売上げの食品一切は、お持ち帰りいただき、各自で処分して下さい。
- ・調理及び販売当日に下痢、風邪等体調に異常を認める方、手指に傷のある方は直接食品を取り扱う作業には従事できません。
- ・食中毒の事故や苦情が発生した場合は、出展者において全ての対応をしていただき、主催者は責任を負いません。

◆火気等危険物の取り扱いについて

- ・コンロ(バーナー)は、地面より50cm以上の高さに設置してください。
 - ・ガスボンベや発電機等地面に跡や傷を残す恐れのあるものは、地面の上に直接置かず、ベニア板、ブロック等を設置しその上に置くようにして下さい。
 - ・加熱された鍋・釜類を直接地面の上に置くことは絶対に避けてください。
- 調理中、調理後を問わず、油・残リカス等は地面に捨てず必ずお持ち帰りください。
- ・火気等危険物の取扱いについては、テント内に必ず設置し、一般来場者に危険が及ばないように、十分注意してください。
 - ・主催者側では、発電機、プロパンガス等は用意しておりません。

◆損害責任に関して

- ・飲食販売出展者は出展及び食品・販売行為に関して発生した事故・苦情に対して全ての賠償責任を負っていただきます。
- ・主催者では、会場管理の不備やイベント運営上のミスにより来遊者等第三者の身体・生命を外資、または財物を損壊した場合に対応するため、賠償責任保険に加入しておりますが、PL 保健（生産物賠償責任保険）については加入しておりません。集団食中毒の発生、表示ミスで販

売や商品トラブル発生等でお客様への補償、商品回収、新聞等での告知棟で多額な費用がかかった場合、主催者では一切関知しませんので、各自 PL 保険の加入をお願いします。

◆出展説明会について

・出展説明会 平成 29 年 4 月 5 日(水)14 時 30 分より

コンナレー 9 階 浦和コミュニティセンター 第 15 集会室

(さいたま市浦和区東高砂町 11-1 パルコ上)

※テント配置場所の抽選を行います

◆提出書類

※事前の提出書類等は、遅滞なく速やかにご提出ください

出展区分	①活動紹介 展示	②物品販売	③食品・飲料 販売
【別紙 1】出展申込書	○	○	○
【別紙 2】出品物リスト		○	○
【別紙 3】誓約書（顔写真の入った証明書の写し）		○	○
【別紙 4】臨時出店概要（保健所提出書類）			○
【別紙 5】食品の仕入れ先（保健所提出書類）			○
営業許可証の写し			○
腸内細菌検査（検便）結果（4/14 までに提出）		△(注)	○

注) クッキーなど、あらかじめ自身で調理した物を当日販売する場合も提出が必要となります。

申込前に事務局までご相談ください。

◆出展申請について

所定の申込書に必要事項を記入し、提出書類と共にメールまたは郵送にてお申込ください。

※ファックスの場合必ず着信確認をしていただき、原本を後日郵送してください。

〒330-0055 さいたま市浦和区東高砂町 11-1 コンナレー 9 階

(公社) さいたま観光国際協会 国際交流センター

Email: iec@stib.jp TEL:048-813-8500 FAX:048-887-1505

開館時間：月～土曜日 9:00 から 18:00

休館日：日曜日・祝日

申込締切：平成 29 年 3 月 3 日（金）17:00 必着

*出展の決定通知は説明会のご案内と共に 3 月 13 日以降順次通知致します。非採用の団体にも通知いたします。

臨時出店届について

1 はじめに

縁日、バザー、文化祭等の行事において、一時的に食品を提供する場合は、事前に「臨時出店届」を保健所に提出してください。食中毒事故を防止するために、食品の取扱いには十分な注意が必要です。届出時に、食品衛生上必要な助言をさせていただきます。

2 届出について

保健所に1部提出するとともに、控えを1部保管してください。また、行事主催者等がとりまとめた上で提出してください。

3 取扱う食品について

(1) 調理をする場合

原則として、提供直前に加熱調理をする食品を取り扱ってください。特に、刺身・サンドイッチ・サラダ等の生ものは取扱いを避けてください。

<食品例>

分 類	食 品
煮 物 類	おでん、煮込み、豚汁、けんちん汁
焼 物 類	焼きとり、いか焼、焼とうもろこし
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼
茹物・蒸物類	じゃがバター
め ん 類	焼そば、うどん、そば、ラーメン
揚 物 類	フライドポテト
ド ッ グ 類	アメリカンドッグ、フランクフルトソーセージ
焼 菓 子 類	今川焼類、カステラ類、焼だんご類、焼餅、クレープ
揚 菓 子 類	ドーナッツ、大学芋
まんじゅう類	焼きまんじゅう、蒸しまんじゅう
ア メ 菓 子 類	べっこう飴、果実飴、カルメ焼
喫 茶 類	かき氷、甘酒、おしろこ、清涼飲料水
酒 類	ビール、日本酒、焼酎
そ の 他	果実チョコ、ポップコーン

(2) 完成品を提供する場合

原則として、あらかじめ容器包装に入れられたものを提供してください。また、適正な表示がされているか確認し、表示されている期限を守って取扱ってください。特に保存方法については、表示されている温度での保存を徹底してください。

4 食品の取扱いの注意事項について

(1) 食品の仕入れについて

食品や食材は、できるだけ新鮮なものを仕入れてください。また、適切な表示がされているか確認してください。

(2) 食品の保管について

要冷蔵品や冷凍食品は、必ず冷蔵庫や冷凍庫に保管してください。冷蔵庫などが使用できない場合は、氷などを入れたクーラーボックス等を活用してください。

(3) 食品の調理について

食材の仕込みは、出店場所ではなく、衛生的な調理・加工施設で行ってください。また、調理は飲食の直前に行い、前日の調理や作り置きはしないでください。

加熱調理の際は、中心部まで十分に火を通してください。

1つの店舗スペースで、複数の調理品を同時に扱うことは避けてください。

(4) 食品の提供について

食器（皿、コップ、箸など）は、なるべく使い捨てのものを使用してください。反復使用が可能な食器を使う場合は、事前に保健所にご相談下さい。

調理した食品は、すみやかに提供してください。また、提供する際に、できるだけ早く消費するように周知してください。

5 食品取扱い者の衛生管理について

(1) 食品に直接触れる作業をする人は、事前に検便（検査項目：赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O157 など）を実施し、結果が陰性であることを確認してください。また検査結果の写しを届に添付してください。

(2) 下痢、風邪等、体調に異常がある方や、手指に傷のある方は、食品の取扱いに携わらないでください。

(3) 食品を取扱う方は、爪を短く切り、作業前や用便後には消毒石鹸液で入念に手を洗ってください。また作業の切り替えごとに手洗いをを行うなど、十分な手洗いを励行してください。またアルコール等の消毒薬を補助的に活用してください。

(4) 食品を取扱う方は、清潔な衣類（白衣、帽子、マスクなど）や履物を着用してください。

(5) 調理・販売をする場所はよく消毒し、清潔な状態で使用してください。

(6) 包丁・まな板・ふきんなどはよく洗い、漂白剤などで消毒してから使用してください。

6 水の衛生管理について

水は食品の原材料として使用したり、洗浄に使用したりするため、事故防止の大切な要素です。したがって、衛生的に十分な量の水が供給される必要があります。

特に井戸水を使用する場合には、事前に水質検査を実施し、病原微生物などに汚染されていないことを確認してください。また検査結果の写しを届に添付してください。

7 その他

ア 保健所の指導を受けた場合は、必要に応じて速やかに改善を図ってください。

イ 食品取扱責任者を決めて、衛生面の管理を徹底してください。

ウ 食中毒が疑われる場合など、食品衛生に関する事故が発生したときには、速やかに保健所に連絡してください。

エ 行事終了後は、後片付けまで徹底してください。

＜お問合せ先＞

さいたま市保健所 食品衛生課

TEL : 048-840-2226

FAX : 048-840-2232