

様式2 「離島フェア2019」離島食堂募集要項

1. 募集対象

- (1) 離島食堂では、各島々の名物食堂を一同に集め、島々の食材を使用し、地元ならではのメニューを提供し、島でしか味わえない味を来場者へ堪能してもらいたいと考えております。
- (2) 県内離島の事業者等で、出店条件を遵守できるもの。
- (3) 出展する品目は、原則として、離島地域で生産されるものに限る。

2. 応募方法

所定の申し込み用紙に必要事項を記入し、市町村の担当課へ申し込むこと。

3. 提出締切

様式2-1 離島フェア事務局提出：令和元年9月27日（金）

4. 出展条件等

- (1) フェアの趣旨を尊重し、運営に協力すること。
 - イ) 出展商品は、可能な限り市価より割安な価格で販売すること。
 - ロ) 食品については、十分な安全衛生管理を行うこと。
- (2) 小間の大きさ及び配置
 - 1 小間（基準）の大きさは、3.6m×3.6m（予定）とする。
 - 小間の配置については、実行委員会で決定し、別途通知する。実行委員会が指定した小間以外での販売活動は行わないこと。
- (3) 出展業者制限
会場の広さに限度があるため、出展希望者が多い時は出展を見合わせてもらう場合がある。また、実行委員会がフェアの趣旨にそぐわないと判断した場合にも出展を見合わせてもらう場合がある。
- (4) 出展協力金
出展者はフェア開催協力金として、1小間当たり50,000円を負担すること。
- (5) 出展に要する経費の負担
 - イ) 出展に要する運送費、人件費等の経費は、出展者の負担とする。
 - ロ) 台風、その他災害等の実行委員会の責によらない事由によりフェアが中止になった場合においても出展に要した経費の補償はしない。
- (6) 諸手続
出展に伴う諸手続（税務署や保健所など）が必要な場合は、関係書類を送付致します。
実行委員会事務局まで申しつけ下さい。
・簡易営業許可証：那覇市保健所 ・期限付酒類小売業免許の申請：那覇税務署
出展者各自にて手続きを行う事とする
- (7) 会場設営等
 - イ) 会場の設営は実行委員会で行う。
 - ロ) 小間内の飾り付け等は出展業者が行うこと。
 - ハ) 基本設備は実行委員会で基本数を準備するが、その他の販売に必要な備品等は出展者が準備すること。
 - ニ) 保冷用のコンテナは実行委員会が準備するが、販売用の冷蔵設備等は出展者で用意すること。
 - ホ) 火器類を使用する場合、消火器の設置は必須になりますので各自でご用意ください。
 - ヘ) 電気器具（冷蔵庫、電熱器等）を会場に持ち込む場合は、様式5レンタル備品・コンテナ利用申込みにてお申込ください。必ず申込書に必要事項を記入すること。
※申込書に記載されていない電気器具の使用は出来ません。

(8) 出展品の輸送

- イ) 物品の搬送については、原則として出展者で対応することとするが、航空会社及び海運会社に運賃減免の依頼を行うので、市町村担当課と調整すること。
- ロ) 会場内への物品の搬入は前日までに終了すること。ただし、生鮮食料品等の当日搬入する必要がある物品については、実行委員会事務局と別途調整すること。

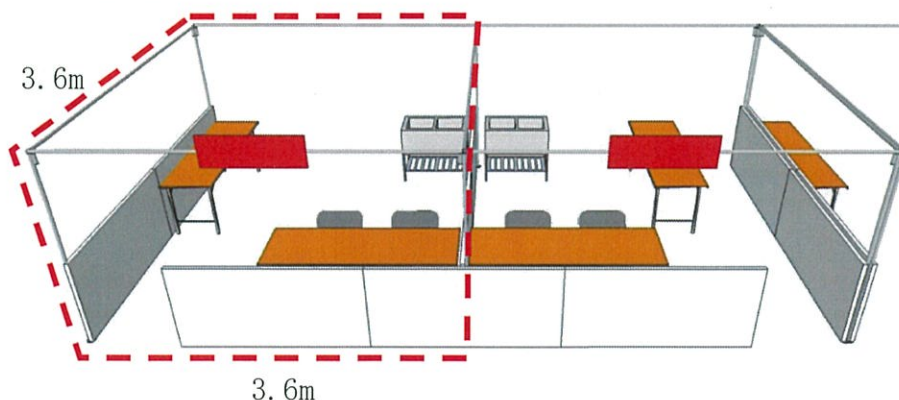
(9) その他

- イ) 出展業者は、出展申込書へ出展品目を記載し、提出をお願い致します。
- ロ) 様式4 特産品カタログの制作にあたり掲載する商品の写真画像データや紹介文書に協力すること。※締切の厳守にご協力をお願いいたします。
- ハ) 出展者対象の説明会にはご参加をお願いいたします。
(不参加の場合は出展を見送る場合がございます)。
また、説明会で配布される、参加者マニュアルの内容を遵守すること。
- 二) 生産物賠償責任保険へのご加入をお願いいたします。
- ホ) ブース下の油污れが例年特に目立ち、施設より嚴重注意を受けておりますので美化活動にご協力ください。極端な油污れや備品や会場の破損などがありましたら、別途御請求をさせていただきますのでご注意ください。



特にフライヤーなどを油を多く使用される際は、各自で地面への養生をお願いいたします。

一 離島食堂 基本ブースイメージ



- 基本設備 (サイズW3600mm×D3600mm (テント 2K×4K 1/2)) : 横幕付
会議用テーブル600mm×1800mm×2枚
折イス×2脚 蛍光灯×1灯
社名板(統一書体)900mm×300mm×1枚
◇保健所対策
ブルーシート(地面へ2枚重ね → 油対策)
腰壁・2層シンク(給排水設備付)

※1 電源の申請や冷蔵庫などのオプション備品の申込みについては、様式5レンタル備品・コンテナ利用申込みにてお申込ください。

様式2-1 「離島フェア2019」離島食堂申込書

離島フェア事務局必着：令和元年9月27日(金)

「離島フェア2019離島食堂」に基づき出展を申し込みます。

令和元年 月 日

出展名： _____ 代表者名： _____ 印

担当者： _____ E-mail： _____

住所： _____ F A X： _____

社名板表記名： _____ 電話： _____

※出展団体名と異なる場合ご記入ください。

※出展希望者が多いときは希望小間数の削減、出展自体を見合わせてもらう場合があります。

(2)メニューおよび販売料金

No	品 名	当日予定価格	備 考
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

※10品目以上ある場合は別リストをご用意頂きご提出をお願いいたします。

(3)下記の書類を別途ご提出をお願い致します。

※提出期限：10月18日(金)事務局必着

- ①簡易営業許可証の写し(那覇市保健所にて発行したもの)
- ②生産物賠償責任保険の写し(離島フェア会場内を対象としたもの)
- ③衛生管理計画(様式2-2)(後日原本を発送)
- ④出展・出品用チェックリスト(出展業者説明会時に配布)
- ⑤コンプライアンス誓約書の写し(出展業者説明会時に配布)

様式2-2 「離島フェア2019」離島食堂申込書-衛生管理計画

【飲食・製造業】離島フェア2019チェック表(案)

那覇市保健所 食品衛生担当者 まで

下記のとおり、離島フェア出店場所における衛生チェックを行いましたので、報告します。

現在調整中

○:概ね良好、×:改善が必要

衛生チェック点検事項		状況	
出店の設置及び設備	1	清潔で直射日光の当たらない風通しの良い場所に設けているか。	
	2	建物内:4方面を90cmまで、建物外:前面90cm、3方面を床から屋根まで硬材で囲ってあるか。出入口には、のれんを設けられているか。	
	3	店舗内に水道水を直結できないときは、給水栓のついた設備を備えること (飲食店営業:100L以上、喫茶店営業50L以上)	
	4	汚物貯蔵設備(手洗い、器具洗浄に使用した汚水を保留する設備)が設けられているか。※使い捨て食器以外を使用する場合は、給水設備および汚水処理設備の総容量は160L以上とする。	
	5	器具類洗浄槽、手洗い設備は設けられているか	
	6	食材保管のための保冷库等保冷設備(以下「保冷库等」という。)を設けているか。隔測温度計を備えているか。	
	7	飲食店営業、喫茶店営業にあたっては、使い捨て容器を使用することを原則とし、それ以外の食器を使用するときは、使用する食器を種類ごとに50個以上備えること。	
衛生管理計画	8	食材の仕入伝票等の保管を行い、仕入先を明らかにし、受入時に検品しているか。	
	9	調理する食品の営業許可の種類、調理できる食品の条件を確認しているか	
	10	冷蔵保存の食材を車で運搬する時には、食品に直射日光が当たらないよう断熱し、保冷車を活用して、食材の温度管理をしているか。	
	11	商品(冷蔵・冷凍)の保管は、保冷库等にて行っているか。	
	12	保冷库等は常に清潔に保っているか。温度計を設置し、保冷の機能が正常に作動していることを確認しているか。 (設定温度10℃)	
	13	保冷库等で保管する食材は、合成樹脂製ラック等で空間を保ち、かつ直接床面に接しないようにするとともに、余裕のある数に抑えているか。	
	14	特定原材料(アレルギー表示)がメニュー等に正しく表示されているか。	
	15	簡易営業で取り扱うことができる食品、調理条件を確実に遵守しているか。	
	16	衛生管理計画を作成し、記録を実施しているか。	
従事者の衛生	17	常に手洗いを励行しているか。また、毛髪・爪等は清潔に保っているか。	
	18	食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患)や、飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合には、調理製造・販売業務に従事させていないか。	
	19	下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、調理製造・販売業務に従事させていないか。	
廃棄物の処理	20	廃棄物容器は、蓋があり、鼠族・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造か。	
	21	廃棄物容器及びその周辺は常に清潔か。	
現地責任者の設置	22	食品による事故等の発生を防止するために、弁当引換所ごとに衛生管理にあたる現地責任者を設置しているか。	
	23	コンプライアンス誓約書の内容を確認し、食品リストに記載していない商品を販売していないか。	
備考・その他		衛生チェック実施者氏名	
消毒用アルコールの設置:			

様式2-2 「離島フェア2019」離島食堂展示申込書-衛生管理計画

離島フェア2019出展事業者チェック表(案)

【商品リスト】

提供する食品名	試食(現場調理)の有無(内容)	使用する食品(調味料等は除く)						包装状態	保存温度	営業許可
		乳類	食肉	魚介類	氷雪	野菜(未加熱)	その他			
<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>										
<input type="checkbox"/>										



【法律チェック】

- 食品表示の適法性確認
- 簡易営業の許可条件・販売条件・品目の確認
- アルバイト・パート・社員の雇用条件の確認
- 緊急連絡網および事故対応の責任者の明記(責任者名: _____)

【必要な添付書類】

- 営業許可証
※上記「商品リスト」に該当する営業許可と販売品目・条件を確認すること。(例:飲食店営業 「提供前加熱」等)

衛生管理計画

- ※飲食店営業・喫茶店営業・菓子製造業のみ(厚労省HP 「小規模飲食店のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引」を参考に作成してください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

- PL保険加入証

離島フェア2019出店事業者 コンプライアンス誓約書 (案)

離島フェア2019出店事業者 コンプライアンス誓約書 (案)

私は、離島フェア2019に出店するに当たり、以下の事項を厳守するとともに、その他の関係法令、行政当局の指示に従うを誓います。

- 1 消防法令・食品衛生法令・那覇市条例その他の法令を遵守し、信義に反する行為をしないこと。
- 2 離島フェア出店規約を遵守し、販売するすべての商品についての「商品リスト」と必要な添付資料を事前に提出し、行政当局の確認を受けること。フェア開始前（販売開始前）に自己チェックリストで確認するとともに、実行委員会の衛生チェックを受けること。
- 3 製造、調理、販売する商品の欠陥により、当該商品の使用者等に損害を与えた際は、その賠償責任を負うこと。 これらを担保するため、PL 保険に加入すること。
- 4 商品の欠陥により、食中毒をふくむ製品事故、不具合又はそのおそれのあるものが発生等した場合は、速やかに実行委員会と担当する行政当局に報告するとともに、同一製品の回収等の必要な処置を講じること。

年 月 日

離島フェア実行委員会 殿

出展者

住所

氏名

印

電話番号