

出店営業及び調理に伴う留意事項

1. 出店営業に伴う留意事項

出店営業に伴う留意事項は以下の通りとする。

- (1) 衛生的でかつ、良質・安価なものを販売すること。
- (2) 衛生管理を徹底すること。
- (3) 調理済み食品のストックは、保存方法(保温又は保冷)を厳守(サンプル保管)すること。
- (4) 販売商品は簡易包装に努めること。
- (5) 接客にあたっては、親切丁寧に対応するよう従業員への指導を徹底すること。
- (6) 占有スペース外での販売行為や宣伝行為を行わないこと。
- (7) 雑踏事故防止のため、営業時間中は専任者1名で店舗利用者の整理誘導をすること。
また、店舗利用者の列を整理するためのコーンを設置すること。
- (8) 拡声機や音響装置、その他これに類するものの使用は禁止する。
ただし、店舗利用者の整理誘導のために拡声器を使用することは可能とする。
- (9) 残飯、汚物等や販売商品の回収容器、ビン類、カン類及びプラスチック類は出店者が責任を持って自己処理すること。
- (10) 仮設店舗(テント)内及びその周辺の清掃を行い、ゴミは出店者が責任を持って自己処理すること。
- (11) 出店営業の業務用車両に係わる費用負担が生じた場合は、出店者の負担とし、自己処理すること。
- (12) 人災、盗難等の防止について各自注意を払うこと。
- (13) 仮設店舗(テント)の設営、運営、撤去、清掃等に係るすべての費用は出店者の自己責任で負担すること。
- (14) 出店者は仮設店舗(テント)の管理及び衛生管理、従業員の指揮監督などについて、管理責任を負うこと。
- (15) その他、出店営業に伴い生じた損害賠償費用は出店者の負担とすること。
- (16) 発電機を使用する場合は、消火器を仮設店舗に備えること。

2. 調理に伴う留意事項

調理に伴う留意事項は以下の通りとする。

(1) 火気の使用について

- ① 使用火気は、ガスコンロまたはカセットコンロ、炭火とする。
- ② 火気の使用については、出店店舗内の調理スペースでのみ使用することとし、花火大会来場者が直接火気を扱わないようにすること。
- ③ 火気使用の注意喚起並びに周知にあつては、火気取扱責任者を各店舗で配置し、責任をもって管理すること。
- ④ 各店舗で消火器を設置すること。
- ⑤ 火気又は、煙に配慮し、風の向き・子供の動き・来場者等に十分注意すること。
- ⑥ 残り火を確実に始末すること。
- ⑦ 芝生、常設物、仮設物、備品などに引火しないよう注意すること。
- ⑧ 救急用品を用意すること。

(2) 排水について

- ① 既設水道備え付けの枡への排水については、手洗い(石鹼等使用した場合を含む)、うがいといった販売員の身体を清潔に保つために使用した水の放流のみとする。
- ② 調理に伴い発生した汚水については、各店舗にてポリバケツ等に溜めるものとし、営業終了後に持ち帰り、各店舗にて処分すること。

(3) 養生について

- ① 調理を行う場所には、床シートを敷き、汚れたらシートを替えること。