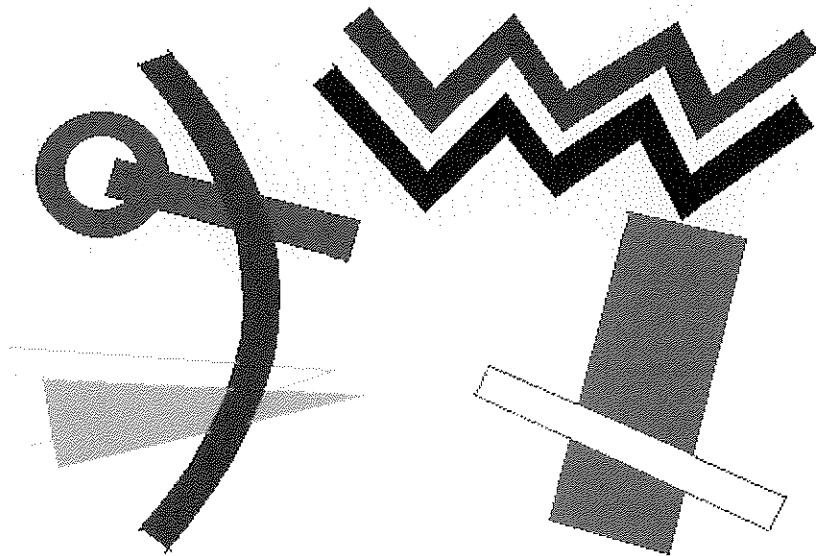


いるま「太鼓」セッション2022 出店要項



いるま「太鼓」セッション実行委員会

いるま「太鼓」セッション2022出店要項

いるま「太鼓」セッションは、例年9月に入間市博物館の市民広場で開催しており、広く出店を募集しております。

今年度は来場者の把握や検温、消毒等の新型コロナウイルス対策を万全に行った上で開催いたします。

1. いるま「太鼓」セッション2022について

(1) 開催日時

令和4年9月11日（日） 午前10時00分～午後3時30分（予定）

※新型コロナウイルスの感染拡大状況により開催が危険と判断された場合は中止とします。中止の場合は出店料を返金いたします。

(2) 会場

入間市博物館市民広場（住所：入間市二本木100）

(3) 出店者数

15店舗

（応募多数の場合、7月29日に事務局で抽選。8月1日までに結果を出店者に連絡）

※協賛企業は優先的に出店。

(4) 出店料

1枠 6,000円（出店者会議にて支払）

(5) 申込受付期間

【期間】7月11日（月）～7月29日（金）まで 【電話または地域振興課まで】

※土日祝日を除く

【受付時間】 平日の午前8時30分から午後5時15分まで

【申込方法】 電話または地域振興課窓口で受付

【連絡先】 入間市役所地域振興課 TEL04-2964-1111
（内線2146・2145）

(6) 出店内容

飲食物（一部制限あり）・物販等

2. 提出物

(1) 出店申込書等

「出店申込書」「暴力団排除等に関する誓約書」「身分証明書の写し（顔写真があるもの）」に必要事項を記入し、次のとおり提出してください。

【提出期限】 令和4年8月2日（火） 午後5時15分まで

【提出先】 入間市役所 地域振興課（郵送可）

(2) 保菌検査（検便）結果

飲食物を販売する出店者は、食品取扱者全員が保菌検査（検便）を必ず受け、その結果を提出してください。

※保菌検査結果は、開催日前6ヶ月以内のものを提出してください（コピー可）。

【提出期限】 令和4年8月31日（水） 午後5時15分

【提出先】 入間市役所 地域振興課（郵送可）

3. 出店者会議について

【日 時】 令和4年8月5日（金） 午後7時00分～

【会 場】 入間市産業文化センター 2階 第2集会室B

【持ち物等】 出店料 6,000円・筆記用具

※会議では、出店料の支払、出店にあたっての詳細事項等の説明をするとともに、出店位置の決定（抽選）を行いますので、必ず出席してください。なお、抽選後の出店位置の変更は不可とします。

※抽選開始までに会場に到着しない場合は欠席扱いとし、事務局で出店位置を決定します。

4. 出店時間等

(1) 搬入時間：午前8時15分 ～ 午前9時45分

※搬入許可証を提示のうえ、搬入をお願いします。搬入後、速やかに指定の箇所に駐車してください（搬入許可証は出店者会議でお渡しします）。

(2) 準備時間：搬入後 ～ 午前10時00分

(3) 出店時間：午前10時00分 ～ 午後3時30分【厳守】

(4) 片付け・清掃：午後3時30分 ～ 午後4時30分

(5) 搬出時間：午後4時30分 ～ 午後5時00分

(6) 出店場所：入間市博物館市民広場

5. 出店基準

- (1) 出店の区画は、1 枠 間口 4 m×奥行 3 mを 1 区画とします。
- (2) 火気を使用する場合は、消火器の備え付けをお願いします。火気器具などの下には石膏ボードなどの不燃材を敷いてください。
- (3) 出店責任者及び従事者も含め、以下の項目に一つでも該当するものがある場合は、申込み及び出店ができないものとします。また、警察の見回りにより、以下のものとされた場合は、その時点から出店できないものとします。
 - ①暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律第 2 条第 2 号に規定する暴力団及び同条第 6 号に規定する暴力団員であるもの
 - ②暴力団又は暴力団員がその事業活動を支配するものであるもの
 - ③法人でその役員又は主要な使用人が暴力団員であるもの
 - ④暴力団員をその業務に従事させ又はその業務の補助者として使用するもの
 - ⑤暴力団又は暴力団員に対して資金を提供し、又は便宜を供与するなど積極的に暴力団の維持運営に協力もしくは関与しているもの
 - ⑥その他反社会的勢力と認められるもの
- (4) 酒類の販売は禁止とします。

6. 新型コロナウイルス対策

- (1) 出店者は全員がマスクを着用してください。
- (2) 定期的に手指、調理器具、カウンター等の消毒を行ってください。
- (3) 店前に列ができた場合、1 m以上の間隔を空けて並ぶよう誘導してください。
- (4) 飲食は飲食スペースを利用するよう促してください。

7. 注意事項等

- (1) テント、机、消火器、椅子等は各自用意し、各自設営及び撤去してください。
- (2) 電気及びガスの設備はありません。必要な場合は各自で用意してください。
- (3) 水は、施設内の水道を使用できます。ポリタンク等の容器は各自用意してください。
- (4) 販売後の容器回収のため、各店でゴミ箱を用意し、ゴミの持ち帰り、会場内の清掃活動にご協力ください。
- (5) 当日の事故、売れ残り、中止等による商品の補填について、実行委員会は一切責任を負いません。
- (6) 近隣への迷惑となるような大音量での音出し行為は禁止します。
- (7) 商品の価格設定は自由とします。
- (8) 博物館市民広場の芝を保護するため、以下の項目を禁止します。
 - ①ビニールシート等を芝の上に直接敷く行為（通気性の良いものは可）
 - ②裸火を芝の上で使用する行為
 - ③自転車等を乗り入れる行為

8. 食品取扱いに関する注意事項

以下の事項を守り、衛生管理に努めるようお願いします。万一、食中毒の事故等が発生した場合、実行委員会では一切責任を負いません。

(1) 食品を取り扱う人

- ①下痢をしている人、手指に傷のある人は、食品の調理販売に携わらないでください。なお、調理に直接従事される人は、全員が必ず保菌検査（検便）を受け、結果を提出してください。
- ②爪は短く切り、作業前、用便後は石鹸等で入念に手を洗い消毒してください。
- ③清潔な衣類、帽子、履物、マスクを着用してください。
- 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でください。
- ⑤出店場所が無人となることがないようにしてください。

(2) 食品の取り扱い

- ①前日に、提供する食品の前処理や調理は絶対にしないでください。
- ②調理は提供の直前に行い、作り置きはしないでください。
- ③食品や原材料は鮮度及び表示に注意し、できるだけ当日に購入してください。
- ④食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等を用いて低温保存してください。
- ⑤加熱は十分に行い、半煮え、生焼きの食品は絶対に提供しないでください。
- ⑥調理した食品は、会場内で早めに食べてもらうようにしてください。
- ⑦調理後、長時間（3～4時間以上）経過した食品は、提供しないでください。
- ⑧使用水は、水道水又は飲用に適する水であって、十分に供給できるようにしてください。
- ⑨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てください。

(3) 器具等の取り扱い

- ①バット、まな板、ふきん等はよく洗い、漂白剤（次亜塩素酸系）で消毒して使用してください。
- ②食器（箸、皿、コップ等）は、使い捨てのエコ容器（紙製のもの）を使用してください。

(4) 取扱食品の原則

- ①生もの（さしみ、すし等）、生クリーム、カレー、タピオカを取り扱わないでください。※カレー、タピオカは保健所の指導があったため、2022年から禁止としました。

- ②原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わないでください。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ仕込みを行い、必要に応じて使用直前まで十分に冷蔵したものを使用してください。
- ③かき氷には飲用水を使用し、削氷を行う際は、手指やほこり等で汚染されない構造の機械を用い、盛り付けには衛生的な器具を用いてください。
- ④その場で製造、加工または調理に多量の水の使用が必要なものは取り扱わないでください。
- ⑤かき氷、清涼飲料水を除き、客への提供直前に加熱処理が行えるもの以外は取り扱わないでください。

※以下の食材は食中毒の事例がありますので、取り扱いには十分注意してください。

分類	取扱の要件	食中毒・違反事例	
めん類 ・うどん ・そば ・ラーメンなど	<p>めん</p> <ul style="list-style-type: none"> ・清潔な場所で仕込んだものを使用すること。 ・当日に茹で、当日調製した汁をかけるものとする（水さらしは不可）。 ・必要に応じて冷蔵・冷凍など適切に保管すること。 <p>かけ汁</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調整は当日に行うこと（前日調整は不可）。 <p>具材</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前に清潔な場所で仕込んだものとする（生卵は不可）。 ・盛り付けには、はし、 tong 等を使用し、手で直接行わないこと。 	サルモネラ (めんつゆ)	<p>●前日調製 ⇒長時間の常温放置による菌の増殖</p>
		ノロウイルス (うどん)	<p>●手指からの汚染 ⇒水さらし工程、玉取り工程での手指からの汚染</p>
スパゲッティ ー (パスタ)	<p>パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・清潔な場所で仕込んだもの（乾麺を含む）を使用すること。 ・当日茹でて2時間以内に提供すること。 <p>パスタソース</p> <ul style="list-style-type: none"> ・野菜等は、清潔な場所で事前に仕込んだものとする。 ・当日煮込んだものとする。 	セレウス菌 (パスタ)	<p>●前日調製 ⇒長時間の常温放置による菌の増殖と毒素産生</p>

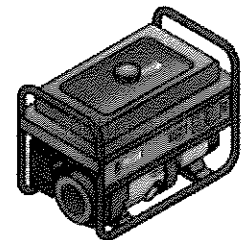
	・できる限りレトルトを使用すること。		
アイスクリーム	<ul style="list-style-type: none"> ・アイスクリームは、許可施設で製造されたものを使用すること。 ・提供は、ディッシュアップ又はカセット式の機械を用いる方法によること。 ・ディッシュアップでは、使用の都度、器具を洗浄すること。 ・カセット式の場合も、汚染の都度、機械・器具等を洗浄すること。 	大腸菌群： 陽性 (規格に不適合)	●器具の洗浄不良 ⇒洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染

9. 火気器具取扱いに関する注意事項

平成25年度に発生しました福知山市花火大会での事故を受け、火災予防条例の一部が改正となり、多数の者が集合する催しで対象火気器具等を使用する者に対して、消火器を準備した上で器具を使用することが義務化されましたので、対象火気器具等を使用される出店者は1店舗1本必ず消火器の準備をお願いします。

※対象火気器具等とは

- (1) 気体燃料を使用する器具（ガスコンロ・ガストーブなど）
- (2) 液体燃料を使用する器具（自家発電機・石油ストーブなど）
- (3) 固体燃料を使用する器具（薪ストーブ・炭や薪を用いたかまどなど）




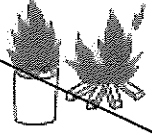



※消火器とは

「消火器の技術上の基準を定める省令」（昭和39年自治省令第27号）第1条の2第1号に定める消火器です。水バケツ・エアゾール式簡易消火器具および住宅用消火器は該当しません。なお、使用する消火器は、設計標準使用期限内で法令にしたがって点検された良好なものを使用してください。

※必ず一般用消火器を準備してください。

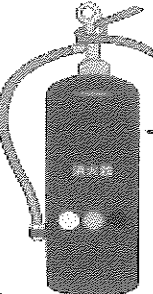
住宅用消火器



普通火災適用	天ぷら油火災適用	ストーブ火災適用	電気火災適用
			

- 住宅火災に適した消火器として開発された蓄圧式消火器で、誰にでも簡単に操作できます。
- 外面が、赤色以外の色のものもあります。
- 住宅用ですので、薬剤の詰め替えができません。使用期間又は使用期限が表示されています。

義務用消火器



普通火災 (A火災) 木材、紙、繊維などが燃える火災	油火災 (B火災) 石油類その他の油類などが燃える火災	電気火災 (C火災) 電気設備などの火災
○ 普通火災用	○ 油火災用	● 電気火災用

- 法令で定められた義務設置用消火器です。
- 義務設置以外の場所にも設置できます。
- 耐用年数が表示されています。

主催 いるま「太鼓」セッション実行委員会

共催 入間市

後援 入間市教育委員会

お問い合わせ

いるま「太鼓」セッション実行委員会事務局

〒358-8511 入間市豊岡1-16-1 入間市役所 地域振興課内

TEL04-2964-1111 (内線2146・2145)

FAX04-2964-1720

公式サイト iruma-taiko-session.com

太鼓セッション当日の連絡先

開催日：令和4年9月11日(日) 午前7時00分から午後4時まで

TEL：090-1052-3358 (運営本部)