

第11回

HAPPY HALLOWEEN in FUJIIDERA

2024.10.26^{sat}

※雨天中止の場合は、10/27(日)に振り替え開催



雑貨販売・飲食ブース



出店要項&注意事項

◆雑貨販売・飲食ブース

[参加条件]

- ◆販売される方の仮装やブースにハロウィンの飾り付けをお願いします。
- ◆販売時間 10:00~20:00
- ◆参加は終了時刻(20:00)まで出店できる店舗に限ります。イベント途中での撤収・退店は原則禁止です。
- ◆参加費

地域団体／藤井寺市内に店舗を持つ事業者	¥5,000 と電気使用料
藤井寺市外に店舗を持つ事業者	¥10,000 と電気使用料

※消費電力1500wまで:1,000円、1500w~3000w:2,000円、3000w以上は不可

- ◆飲食ブースの出店につきましては、別途「デラハロ飲食ブース出店申込書」の詳細をご覧ください。

- ◆参加申し込み時に販売品目、価格を主催者にご連絡ください。

※必ず注意事項をお読みいただき、同意したうえでご参加ください。

※飲食ブース出店(事業者)は「露店営業許可」の取得事業者に限らせていただきます。

[注意事項]

○開催について

- ・小雨開催。大雨・強風等の荒天時は、10月27日(日)に延期します。
- ・中止又は微妙な天候の場合は実施の有無を当日の午前6時までに「藤井寺駅周辺まちづくり協議会HP」や「Facebook デラハロ藤井寺」などで告知いたします。
- ・搬入車両の駐車場のみ、臨時駐車場があります(位置図参照)
- ・近隣の方への迷惑にならないよう搬入後速やかに車を移動させて下さい。

○ブースの設置、販売について

- ・個別ブース箇所は、主催者側で決定し、後日連絡いたします。
- ・ブースサイズは2m×2mで、出店場所はブケンダ公園の藤棚の下です。(メイン会場図参照)
- ・テントを設置される場合は、各自で持参、設営をお願いします。その他必要な備品(机や椅子など)も各自でご準備をお願いします。(夜間照明はあります)
- ・飲食ブースを出店される場合は、必ず地面をブルーシートや段ボールなどで養生してください。
- ・電気機器を使用される方は、使用届に使用ワット数、器具名などを明記してください。使用届に記載のないもの及びガソリン、発電機、炭火等は使用できません。
- ・プロパン、カセットコンロ使用時も安全に十分注意して使用してください。(別添1もお読みください)
- ・火気を使用する場合は必ず、消火器を持参してください。ご用意いただけるまで出店を控えていただきます。
- ・機材や商品の搬入は車を利用していただけます。搬入後は主催者が準備する駐車場に移動してください。
- ・搬入時間は、奇数ブースは8時、偶数ブースは8時30分からです。
- ・搬出時間は20時から行い、21時には完全撤退してください。
- ・当日店舗営業に伴い発生する廃棄物(ゴミ・汚水・廃油等)は必ずお持ち帰りください。側溝への廃棄など、周辺店舗への迷惑行為は厳禁です。
- ・販売上のトラブル・クレームは各店舗で責任を持って解決してください。主催者側では一切責任を負いません。

・飲食物を販売される場合は、下記の事項にご留意ください。

- 調理前には必ず手や指の洗浄・消毒をしっかりと行ってください
 - 材料を包丁で切るなどの仕込みは屋台では行わないでください
 - 屋台内では最終調理のみ行うようにしてください
 - 調理したものは必ず、その日のうちに処分してください
 - アレルギー表示をお願いします。
 - アルコール類を販売される場合は、未成年者や車での来場者には酒類の販売をしないことを明記したパネルをよく見える位置に掲示してください。
 - 食中毒及び火気には十分注意して使用してください。
 - 保健所の注意事項もご確認ください。(別添2)
- ・飲食販売する場合は、お客様専用のゴミ箱の設置をお願いします。また、販売にともなうゴミは各自、お持ち帰りください。

○販売禁止事項について

- ・強引な販売や、来場者に不快感を与えることが明確な接客は絶対におやめください。
- 来場者から苦情が出た場合は、接客方法を確認させていただいたうえで対処させていただきますのでご了承ください。
- ・歩き売りはご遠慮ください。
- ・未成年者や車での来場者、泥酔者への酒類の販売はしないでください。

○共通注意事項

- ・メディア(新聞・テレビ)の取材及び主催者による写真・映像の撮影を行い、公開する場合がありますので、あらかじめご了承ください。
- ・ハロウィンイベント、行き帰りなどイベント関連において発生したトラブル、事故、盗難、怪我などにつきまして主催者は一切責任を負いません。
- 事故などが無いよう、各自で注意してください。
- ・お荷物や貴重品はご自身でお持ちいただき、各自で管理してください。
- ・ご案内の諸注意事項を守らない方、禁止している仮装をされている方など、主催者の判断で当日の参加をお断りする場合があります。また、参加者の非常識な行為によって、イベントが中止になる場合もございます。
- ・イベント開催時間中、会場内は原則「禁煙」とさせていただきますので、ご了承ねがいます。
- ・会場内で撮影された写真・動画等をSNSなどに投稿される際は、個人のプライバシーに十分ご配慮いただけますよう、お願いします。

スムーズなイベント運営のため、ご理解とご協力をお願いします。

○メイン会場 ブケンダ公園



○臨時駐車場位置



お問い合わせ
お申し込み

藤井寺駅周辺
まちづくり協議会

070-1349-1332(平日9:00~17:00)
info@fujiidera-machikyo.com

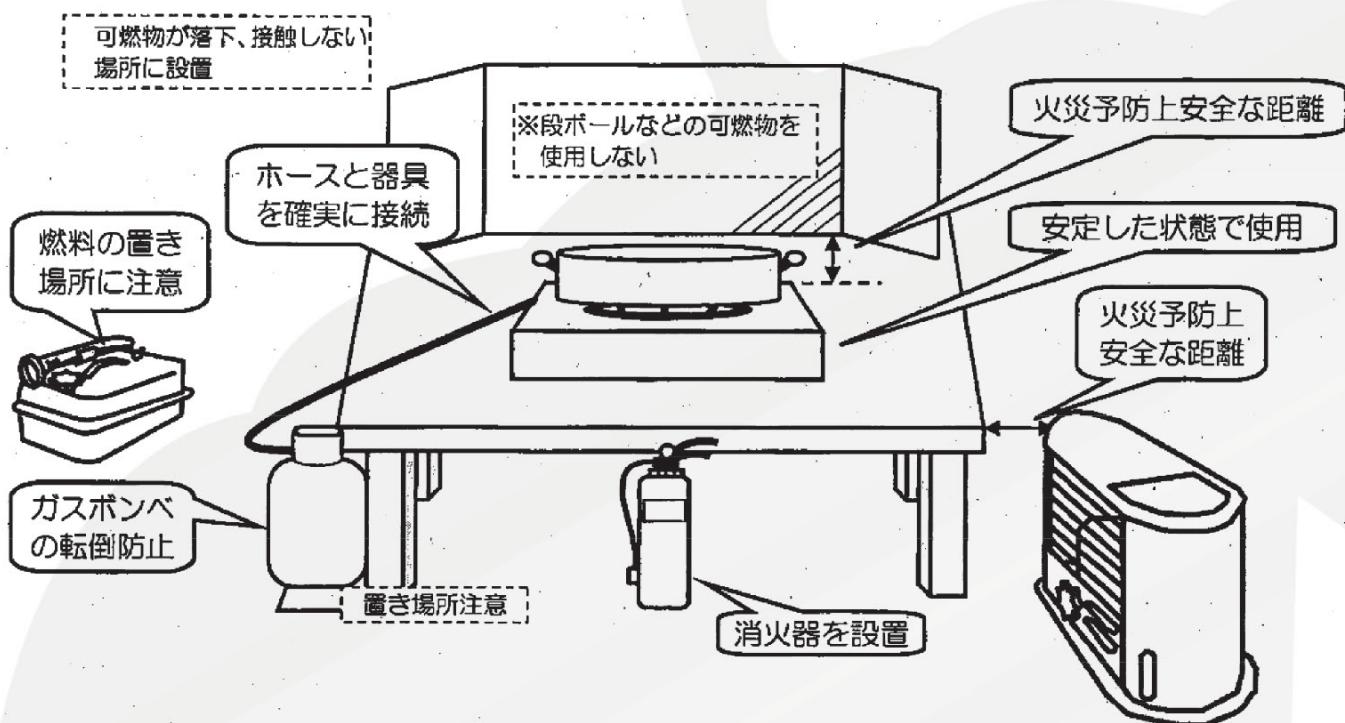
柏羽藤消防組合が下記の通り注意事項を作成しています。 ハロウィンイベントでは、LPガス・カセットコンロが使用可能です。

露店等を出店するときの遵守事項

柏原羽曳野藤井寺消防組合

- 1 対象火気器具等を使用する露店等（以下「火気使用露店等」という。）
 露店、屋台その他これらに類するもの（以下「露店等」という。）のうち、対象火気器具等を使用する露店等をいいます。
 ※ 対象火気器具等とは、ガスこんろ、フライヤー、カセットこんろ、電気こんろ及び炭火等を使用するこんろ等（以下「ガスこんろ等」という。）及び発電機をいいます。
- 2 露店等の開設場所
 次に掲げる場所には、露店等を開設しないでください。
 (1) 消火栓、防火水槽の投入口若しくは採水口又は消防用機械器具庫の出入口から5m以内
 (2) 消防自動車等の進入路等の付近
 (3) 防火対象物からの避難に支障を及ぼすおそれのある場所
- 3 消火器の準備
 (1) 火気使用露店等は、消火器を必ず準備してください。（粉末(ABC)消火器4型以上）のものを準備してください。※ 消火器は住宅用でないものを準備してください。
 (2) 火気使用露店等1店舗につき1本以上準備してください。（火気使用露店等の各部分から歩行距離20m内に1本以上設置された場合は、共同利用を可とします。）
 (3) 消火器は事前に点検し、腐食しているもの、安全栓が抜けているもの及び使用期限が切れているものは使用しないでください。
- 4 ガスこんろ等を使用する際の遵守事項
 (1) ガスこんろ等と可燃物とは、器具に定められた離隔距離を保ってください。
 (2) ガスこんろ等は、可燃物が落下、又は接触するおそれのない位置に設けてください。
 (3) ガスこんろ等を設置する架台は、容易に転倒しない構造にしてください。
 (4) ガスこんろ等を設置する架台の天板は、不燃性の物を使用するか、不燃性の物で覆ってください。
 (5) ガスこんろ等は、風雨等により口火及びバーナーの火が消えないような措置を講じてください。
 (6) カセットこんろを使用する場合は、不適切な使用をしないでください（カセットこんろを2台並べた使用やカセットこんろを覆うような大きな調理器具（鉄板やなべ）の使用など）。
 (7) ガスこんろ等を使用している時は、その場を離れないでください。
 (8) 使用後の残り火及び取灰の後始末は完全に行い、取灰などをみだりに捨てないでください。
 (9) ガスこんろ等は、故障又は破損したものは使用しないでください。
 (10) ガスこんろ等の周りは、常に整理及び清掃に努め、みだりに可燃物を置かないでください。
 (11) 電気こんろは、たこ足配線を避け、電気配線の許容電流を守るとともに、配線やコンセント等の保護や雨水等に注意してください。
- 5 液化石油ガス（以下「ガス」という。）を使用する際の留意事項
 (1) ガスは空気より重く、漏れ出すと低い場所に滞留し、わずかな火でも引火する危険があるので、ガス漏れには十分注意してください。

火を使用する器具 火災予防上のポイント



● 消火器を設置しましょう。

さびたり変形している消火器は破裂するおそれがあるため交換すること

(□未設置 □安全栓脱落 □腐食・変形 □失効)

● 火を使用する器具は安全な状態で使用しましょう。

火を使用する器具は、可燃物から安全な距離を保つとともに、器具の周囲は、常に整理清掃すること ※段ボールなどの可燃物で風除けを作らないこと

また、容易に転倒または落下しない状態で使用すること ※不燃性の台上で使用すること

(□離隔距離不足 □使用場所不適 □使用状態不適)

● ガスボンベは倒れないようにしましょう。

直射日光を避けた風通しのよい場所に置き、地震に際して転倒しないようにすること

ガスコンロ等に接続するガスゴム管は、ホースバンド等で確実に締め付けること

※ひび割れ等の劣化がなく、また、適正な長さのガスゴム管を使用すること

(□直射日光 □置き場所不適 □転倒防止不適 □ガスゴム管不良 □ホースバンド未使用)

● 燃料タンクの置き場所に注意しましょう。

火気や高温部から離すこと。また、直射日光を避け風通しのよい場所に保管すること

※ガソリンは金属製のガソリン携行缶で保管すること

(□直射日光 □置き場所不適 □保管容器不適)

お問い合わせ先

本署・分署・
電話

出張所
○○ 担当

屋外やイベント会場、ご家庭などで――

LPガスを容器で購入して使用するお客様へ

容器の取り扱いミスなどによるガス漏れ事故が増えています。
火災や爆発につながるおそれがあり大変危険です。



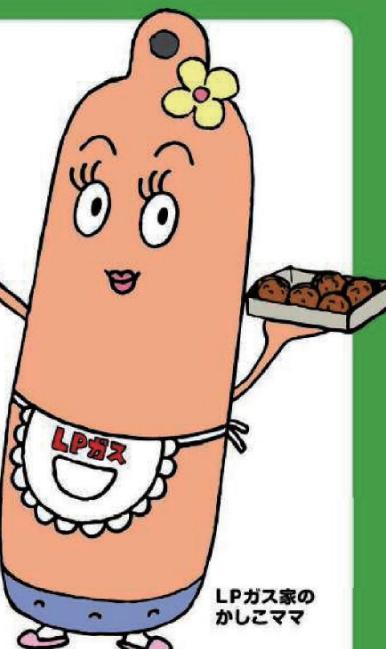
使用後はガス容器のバルブを完全に閉めましょう！

容器のバルブの誤開放が、ガス漏れ事故の大きな原因になっています。
使用後は、バルブが完全に閉まっているか必ず確認しましょう。



確認
しましょう

ガス漏れ
事故を防ぐ
ポイント！



購入時には使い方などの説明を受けましょう！

LPガスを容器で購入する場合、接続ミスなどを防ぐため、LPガス販売店で取り扱いの説明を受け、正しく使用してください。



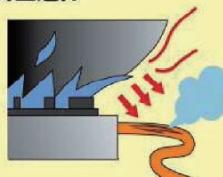
ガス臭いと感じたらLPガス販売店へすぐ連絡してください。

ガス漏れ時の対応は、使用中の火は消し、火気厳禁です。発火の原因となる電気などのスイッチにも触れないでください。



◆ゴムホースの劣化に注意！

古くなつてひび割れたり、焼け焦げなどがあるゴムホースは、ガス漏れを起こすおそれがあります。すぐに交換しましょう。



◆接続部分のゆるみやホースの取り外しに注意！

ゴムホースの接続部分のゆるみや、ホースを取り外す時のバルブの閉め忘れにご注意ください。



経済産業省

○模擬店開催についての注意事項

模擬店を開いて、参加者に飲食物を提供したり、販売したりすることは食品衛生法に基づく監視指導の対象となっています。

模擬店における食中毒等の食品事故を防止するために次のことを遵守してください。

1 施設・設備について

- ・模擬店を屋外で実施する場合は、軒下を利用したりテント張り等で天井及び背面・側面の三方を囲み、ほこりや直射日光を避けることができるようすること。
- ・施設は給水及び洗浄設備の利用しやすい場所に設置し、排水についても考慮すること。
- ・給水個所に専用の手洗い設備を設け、液体石けん及び消毒用アルコール等の消毒液を用意すること。
- ・汚物容器はフタ付のものを用意し、特にゴミの処理は完全に行うこと。

2 食品・器具等の取り扱いについて

- ・原材料は日付け等を確認し、新鮮なものを購入すること。また、購入先、購入日を記録しておくこと。
- ・原材料の一次加工は購入店に依頼するか、開催場所内の調理実習室等の調理施設を利用すること。(各家庭での調理は止めること)
- ・手洗いは石けん及び消毒液を使用して十分に行うこと。(調理前、調理中、トイレの後等)。
- 手ふきはペーパータオルが望ましい。
- ・食器等はできる限り使い捨てのものを使用すること。
- ・布巾類は清潔なものを多数用意し、頻繁に取り替えること。
- ・まな板や包丁等の調理器具は充分に熱湯消毒してから使用すること。
- ・要冷蔵食品(ゆでだこ、肉など)を使用する場合は、10°C以下に冷蔵保管すること。(アイスボックス等を使用すること)

3 調理従事者について

- ・体調のすぐれない人や下痢、腹痛、手指に化膿性疾患のある人は、直接食品を取り扱う作業に従事させないこと。
- ・盛り付けなどの調理作業中は爪を短く切り、マスク、使い捨て手袋等を使用すること及び時計や指輪をはずすこと。
- ・清潔な服装及び帽子を着用すること。
- ・店舗毎に責任者を定めること。
- ・調理に携わる者は、専任とし、調理以外の作業を兼ねないこと。特に金銭取扱い者との兼務はしないこと。

4 調理品目について

- ・取扱い品目は客に提供する直前に加熱調理する食品とし、なまもの、米飯、手の込んだ食品等は絶対に提供しないこと。(裏面参照)
- ・原材料にアレルギー物質(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに等)が含まれているかどうかを把握し、販売時に購入者からアレルギー物質について質問があった場合には、正確な情報を伝えること。

5 製品の取扱いについて

- ・調理後は早く食べてもらうこと(作り置きは行わず、当日調理を心掛け、持ち帰りは避けること)。また、先に調理したものから販売すること。
- ・製品については、異物混入などがないように衛生的に取り扱うこと。

調製後1食分を2週間冷凍保存すること

お問い合わせ先

大阪府藤井寺保健所 食品衛生課

電話: 072-952-6165

模擬店メニューの例

可能なメニュー (基本は提供直前に加熱調理する食品)	危険なメニュー
①模擬店内で加熱してすぐに提供するもの ・フライドポテト、フランクフルト、イカ焼き、焼きそば、たこ焼き ・焼き鳥、唐揚げ(加熱済みの冷凍食品を使用すること) ・回転焼き、たい焼き(あん、カスタードクリームなどは既製品を購入し使用すること) ・綿菓子、ホットケーキ、カップラーメン	①生もの ・刺身、肉たたき、生野菜サラダなど
②常時加熱しながら提供するもの ・おでん、豚汁、雑煮、ぜんざい	②直前加熱しない飲料 ・フレッシュフルーツジュース、タピオカジュースなど
③加熱したもの同士を組み合わせて提供するもの ・カレーライス、牛丼	③生クリーム
④かき氷 市販の氷を使用し、使用するたびに氷の表面を「飲用できる十分な量の水」で洗うこと	④アイスクリーム類の小分け販売 ・ディッシャーアイスなど
⑤市販されている包装品をそのまま提供するもの(保健所への届け出は不要です) ・市販のパン、菓子類、氷菓、飲料など	⑤サンドイッチ類 ⑥冷やした麺類 ・冷やしそうめん、ざるそばなど