

## 第 19 回ながさき国際協力・交流フェスティバル出展について

### 全出展団体

#### ◎出展場所について

主催者で決定させていただきます。

#### ◎当協会が準備できるもの（1出展団体あたり）

- 掲示用パネルボード 2 枚まで（1枚のサイズ：91cm×182cm）
- 椅子 10 脚まで
- 机

出展場所	机のサイズ (cm)	数 (台)
3F	90×180	1
4F	45×180	2
5F	45×180	2
屋外 (料理ブース)	45×180 (予定)	相談可能
屋外 (料理ブース以外)	45×180 (予定)	相談可能

※机・イスの大きさや数は、出展場所によって異なります。

#### ◎注意事項

- ご家庭で作った菓子・飲物等は、長崎市生活衛生課の指導により販売が禁止されています。
- 酒類を販売する団体は、必ず当協会へお知らせください。

### フリーマーケット又はフェアトレード製品等販売で出展する団体

- フリーマーケット及び販売については、活動展示も併せて行ってください。
- 商品が完売しても、フェスティバル終了時刻（15時）までは、活動展示を行ってください。
- フェアトレード製品を材料に使用した食品を販売する場合は、使用したフェアトレード製品について、POP等でお客様にご紹介ください。

### 料理販売で出展する団体

#### ◎長崎市への臨時営業許可申請について

- 料理を販売するには、長崎市生活衛生課への臨時営業許可の申請が必要です。

#### ◎臨時営業許可申請手数料について

- 長崎市生活衛生課への臨時営業許可申請手数料として、営業の種類ごとに 2,000 円

が必要です。営業の種類については、最終項目の「営業の種類・取扱品目について」でご確認ください。

#### ◎臨時営業許可申請の手続きについて

○当協会が、まとめて申請を行います。

参加団体説明会で、臨時営業許可申請書及び申請手数料をお預かりし、当協会が申請します。

○長崎市から臨時営業が許可されましたら、臨時営業許可書をお渡しします。

#### ◎その他臨時営業許可に関すること

○出展については、長崎市生活衛生課の指導に従います。衛生の観点から、料理や調理方法によっては許可が下りないことがあり、料理の変更をお願いする場合があります。

○初めて出展をご希望される団体は、詳細についてご説明させていただきますので、事前にご相談ください。

#### ◎調理場所について

○食品衛生法の許可を受けている場所（飲食店、弁当屋など）又は調理施設が整っている場所

#### ◎調理方法について

○基本的には、調理場所で調理し、当日に、会場で温めます。

※料理によっては、当日に会場での調理が可能ですので、事前にご相談ください。

#### ◎当協会が準備するもの

○3方幕テント 3.3m×3.3m（予定）

○ガスコンロ（大・小合わせて最大3個）

○ガスボンベ

○机4台（45cm×180cm）、椅子4脚 ※それ以上必要な場合は、ご相談に応じます。

○消毒用アルコール

○大型冷蔵庫（会館内※前日の使用も可能です）

○消火器

○その他、長崎市生活衛生課の規定に定められたもの

#### ◎出展団体が準備するもの

○布巾3枚

○使用済み容器やゴミ等を回収する袋

### ◎注意事項

- 臨時営業が許可された内容に基づいて調理すること。
- 調理済みの料理は、冷蔵庫で保管すること
- 生物は提供しないこと
- 調理中に出たゴミや、食べ残し、使用済みの容器等は、持ち帰ること

### ◎営業の種類・取扱品目について

- 次の表のとおり、営業の種類が3つあり、営業の種類ごとに申請手数料 2,000 円が必要です。  
 (例) ホットドッグ類（飲食店営業）と炒め物の類（飲食店営業）を提供→申請手数料 2,000 円  
 ホットドッグ類（飲食店営業）と飲み物（喫茶店営業）を提供→→申請手数料 4,000 円

営業の種類	取扱品目の分類	取扱品目
<u>飲食店営業</u> 簡易な調理を行い提供する食事を十分加熱して提供する営業	ホットドッグ類	ホットドッグ、ハンバーガー（既製品である具材を最終的に加熱して提供するものに限る）
	焼き物類	たこ焼き、いか焼き、焼鳥、お好み焼き、クレープ（既製包装食品を中に入れるものに限る）、うなぎ蒲焼（白焼きしたものに限る）
	揚げ物類	揚げかまぼこ（蒸しかまぼこの揚げ物に限る）揚げ惣菜（1品で、現場で揚げるだけのものに限る）、ポテトチップ、フライドポテト、カリントー、大学イモ、アメリカンドッグ、ナゲット
	炒め物類	焼そば
	酒類	既製飲料を小分けし提供するものに限る（ビールサーバーの使用を含む）
<u>喫茶店営業</u> 簡易な調理加工により提供する営業	削氷（砕氷を含む）	密閉構造の自動削氷機を用いて調整する削氷及びスノーボール
	アイスクリーム類	ソフトクリーム製造器を用いて殺菌液状ミックスから製造するもの及び既製品のディッシャー販売
	飲物（酒類を除く）	お茶、コーヒー、紅茶等、その他既製飲料の小分け
<u>菓子製造業</u>	型焼き菓子類	回転焼、たい焼、梅ヶ枝餅等
	だんご類	みたらし団子
	油揚げ菓子	ドーナツ

\* 「固定店舗に準ずる施設」で当日調理し、提供場所で再加熱のみで提供できる場合は、飲食店営業において、めん類（うどん等）、ごはん類（カレー等）、煮物類（おでん、豚汁、ぜんざい等）ができます。