

【「循環マルシェ」飲食物の販売について】

「循環マルシェ」の出店において「飲食物」を取り扱う場合には、下記を熟読の上、販売内容申請書をご記入・ご提出いただきますようお願いいたします。

「飲食物」出店希望の方へ

保健所への「臨時営業許可申請」は主催者側にて一括で行いますので、各出店者で保健所の一時営業許可申請は必要ありません（保健所への一時営業許可申請と申請費用は免除となりますが、保健所申請時と同等の資料提出が必要となりますため、下記書類のご提出をお願いいたします）。

【加工食品販売について】

●販売可能な食品について

販売する加工食品は、保健所許可施設で製造・加工された食品に限ります。

また、食品衛生法 19 条の規定に基づく適正な表示がされている食品に限ります。

- ・野菜、果物、乾物類
- ・菓子（生菓子を除く）
- ・缶詰・瓶詰め食品、その他包装された加工食品

※以下の商品は販売できません。

- ・法令等により保存基準が定められていない商品
- ・包装されていないもの(野菜、果物を除く)
- ・生もの(肉類、魚介類)、牛乳、ソフトクリーム(アイスクリームは販売可能)

●注意事項

食品を取り扱うにあたり、下記項目を厳守してください。

- ・「現地調理が必要な場合」には事前申請が必要です。通常出店の場合には、その場で調理加工行為はできません。（食品のカット、小分け、湯沸かし含む）
- ・全ての販売は、ブース内で行ってください。（直射日光は避けてください）
- ・食品及び容器、包装等を衛生的に保管できる格納設備を設け、塵埃等に汚染されないように保管してください。
- ・販売物には食品衛生法 19 条に基づくラベル表示をしてください。

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">*品名*原材料名*内容量*消費期限（日付明記のこと）*保存方法・注意事項（例：開封後はお早めにお召し上がり下さい）*製造者の社名・氏名・住所*その他、管轄する保健所が必要と認めた事項 |
|---|

- ・ご申請いただいた商品について、保健所との調整の中で、変更・調整いただく場合があります。

※ 加熱調理（湯沸かしを含む）や、ドリンクを注ぐ行為等を行う出店者様は、主催者側で保健所への届け出が必要なため、次頁の「提供食品別作業工程表」ならびに「配置図」も合わせてご提出ください。

【現地で火気を使用する出店について】

「循環フェス @梅小路公園 2023」の出店において「火気」を使用する場合（現地調理や湯沸かしを含む）には、以下の「作業工程表」ならびに「配置図」の提出も必要となります。合わせてご提出ください。

現地調理で「火気」を使用する場合、消化器の設置、テント背面の仕切り（横幕や布で全面が覆えるもの）をご用意下さい。

また、現地調理をされる出店者の方で、材料の下処理（野菜を切るなどの行為）を行う場合には、下処理を行う場所の営業許可証の提出も必須となります。営業許可証のコピーもご提出をお願いいたします。

◆提出書類の一覧

(1) 食品類・加工品等の販売の場合（現地での調理なし）

→ 提出書類：①食品販売内容申請書

(2) 火気の使用を伴う食品販売の場合（現地調理あり／湯沸かし行為のみも含む）

→ 提出書類：①食品販売内容申請書、②作業工程表、③配置図

(3) 火気の使用を伴う食品販売で、事前の下処理行為を行う場合

（現地調理ありで事前に野菜のカット等の下処理を行う場合）

→ 提出書類：①食品販売内容申請書、②作業工程表、③配置図、④営業許可証

お申し込み・お問い合わせ

循環フェス@梅小路 2023 実行委員会 事務局 担当：廣海（ひろみ）

〒604-8061 京都府京都市中京区式部町 261 ヒューマンフォーラムビル 5F

申請書・必要書類提出先：E-Mail：entry@junkan-fes.com

下記書類の提出期限は 4 月 30 日（日）必着厳守でお願い致します。

提供食品別作業工程表 (1食品毎に1枚提出してください)

(別添1)

食品名		提供食数	
団体名		責任者	
従事者 全員の 氏名			

材料名	仕入れ先 <small>(材料等を購入したところ)</small>	数量	購入日	保管方法 <small>(具体的に:冷蔵庫で保管等)</small>

【 調理工程(具体的に記入して下さい) 】	
①	⑥
②	⑦
③	⑧
④	⑨
⑤	⑩

※前日に仕込等を行うことは極力避けて下さい。

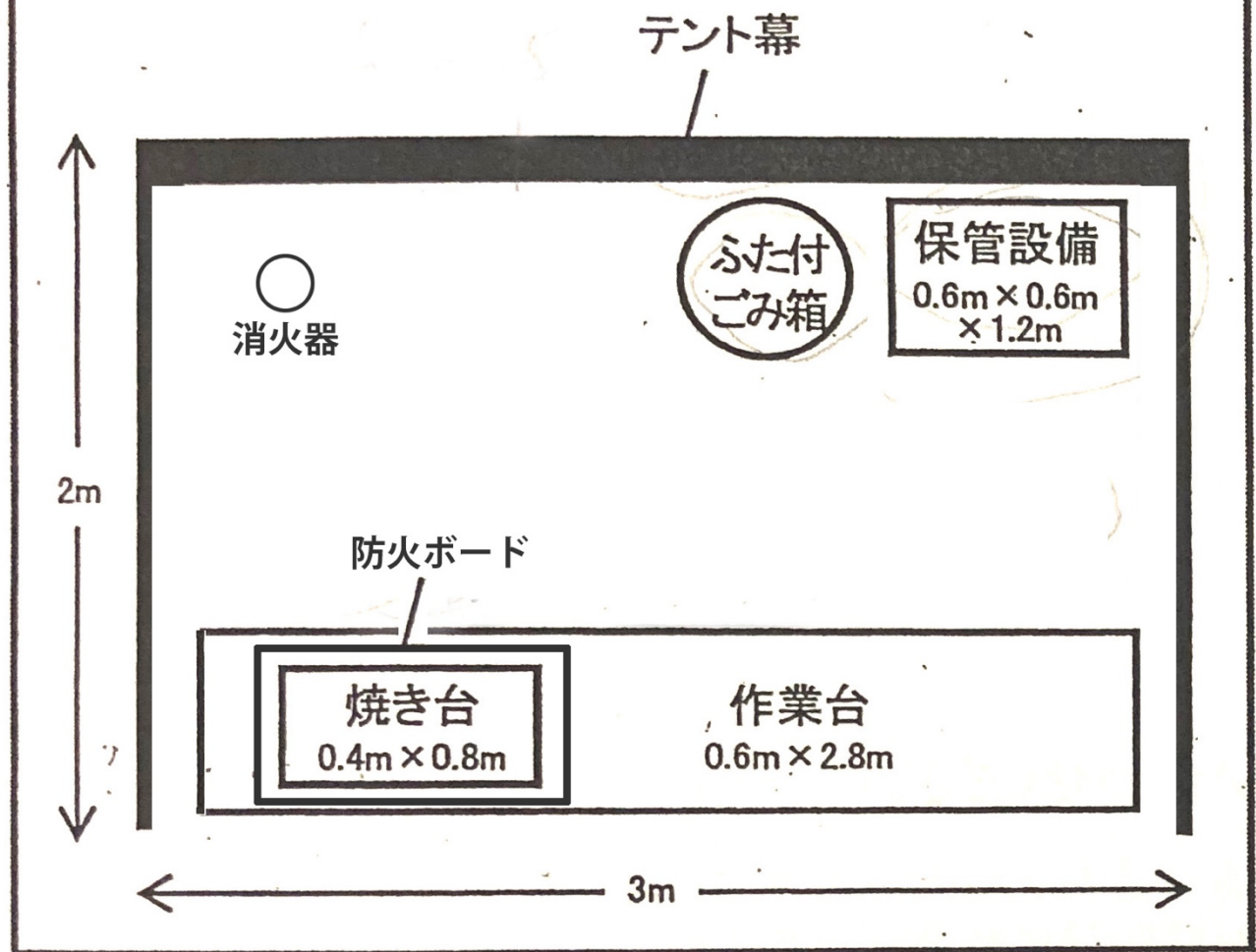
【 販売方法(具体的に) 】

【配置図(調理・加工, 販売, 給水する場所の状況を詳しく記入してください。)】

配置図の記載例 (参考)

平面図記載例

※屋外施設で水道設備がない場合



次の設備があるか確認してください(その他必要な設備については事前にお問い合わせください)

- 手指消毒液
- 蓋付ごみ箱
- 保管設備(食品, 器具類)

- 消化器 (3号)
- 防火ボード

○背面1面がテント幕で閉じられていること
(※両横の2面はテント幕はいりません)

- 冷蔵等が必要な食品を取り扱う場合は, 保冷設備(氷, ドライアイスによるものを含む)
- 菓子製造でクリーム等の冷蔵・冷凍が必要な食品を使用する場合は, 冷却設備

等

食べ残し、廃棄食材の回収についてのお願い

今回の循環フェスでは、「資源がぐるりプロジェクト※」と連携し、フードコートで発生した「食べ残し、廃棄食材など食品残さ」を回収し、公園内のコンポストステーションで完熟たい肥を数ヶ月かけて作り、公園の花壇に戻す「資源循環の実証事業」を実施します。

飲食出店者のみなさまには、お手数をおかけいたしますが、食品残さ用のゴミ箱とゴミ袋を本部から支給しますので、分別のご協力をお願い致します。

基本、ゴミは出店者の持ち帰りとなりますが、回収時点で食品の食べ残しや廃棄食材だけは指定のゴミ袋に入れて下さい。

イベント終了時に担当スタッフが回収に参ります。

飲食出店も循環の仕組みを高めていきたいと考えておりますので、何卒ご理解とご協力をお願い致します。

※資源がぐるりプロジェクト

京都音楽博覧会 2022 と連動し行われた、会場から出る食品残さを回収しコンポストステーションでできた完熟たい肥を公園の花壇に戻す資源循環の実証事業。

フードエリアで出る食材の使い残しや食べ残しを堆肥に変え、公園樹木の肥料などに活用します。このプロジェクトに、推進役として深く関わる、梅小路公園の指定管理者である公財・京都市都市緑化協会様と、(株)梅小路まちづくりラボとの提携により、循環フェスでも今回から実証実験を行います。

