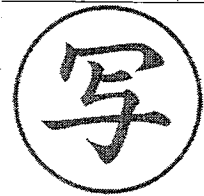


県民の日記念行事小瀬会場への出展について



1 出展基準

県民の日記念行事小瀬会場への出展基準は、次のとおりとする。

(1) 県民の日にふさわしい出展であること。

① 次の3つの目的のいずれかにつながるもので個人、企業又は専ら営利を目的とするものでないこと。

- ・ 郷土について理解と関心を深めること。
- ・ 郷土愛を育むこと。
- ・ 豊かな郷土を築くこと。

② 出展等の内容が、法令及び公序良俗に反するもの又はその恐れのあるものでないこと。

③ 出展団体は、山梨県暴力団排除条例を順守し、誓約書を実行委員会に提出すること（国及び地方公共団体、公益法人、社団法人、財団法人を除く）。

また、出展団体の構成団体・構成者については、出展団体が誓約書を提出させ、出展団体の責任において、山梨県警察本部に照会を行うこと。

(2) 別紙「山梨県環境にやさしいイベント開催要綱」に準拠し、別に定める「県民の日記念行事小瀬会場のごみ減量化の取り組み」による出展とすること。

(3) 県民の日小瀬会場において「対象火気器具」を使用する出展者（露店等）は、甲府地区広域行政事務組合火災予防条例の規定により、出展場所に「消火器」の設置義務があるので遵守するとともに、別紙「出展テントでの火気使用に係る留意事項について」に基づき、必要な書類を出展計画書に必ず添付して実行委員会に提出すること。

また、出展にあたっては、火災予防条例、同施行規則、火災予防施行規程に準拠し、自らが管理する出店テント（露店等）の防火安全対策の措置を責任を持って行うこと。

※ 消火器の設置が必要な「対象火気器具」には、食品調理、暖房等の用途や電気、ガス、木炭等の熱源を問わず、使用に際して発熱が生じる器具全般が該当します（外見上、火が出ない器具も該当します）。

(3) 出展に係る搬入車両及び関係者車両の管理については、県民の日記念行事実行委員会（以下「実行委員会」という。）の指示に従い、来場者の駐車台数を確保するため、乗り合わせ等により出展団体の駐車台数の削減を行うこと。

また、体育館北側と中央通路のインターロッキング部分については、車の乗り入れが禁止となるため、絶対に乗り入れないこと。

(4) その他、会場管理全般について、実行委員会の指示に従うとともに別に定める出展計画書類を期限までに提出すること。

2 出展承認

実行委員会は、1の出展基準に基づき、総合的に出展計画の審査を行い、出展の承認を行い別途通知する。

3 出展計画の変更

2の承認を受けた出展団体は、計画の内容に変更が生じた場合には、速やかに実行委員会に変更計画の提出を行うものとする。

4 出展の取消

実行委員会は、3の変更の計画の内容又は出展を承認した後の内容において、1の出展基準に適さないと判明した場合は、出展の承認を取消しすることができる。

5 その他

- ・ 移動販売車等による出展は会場のレイアウト、警備の都合上、認めない。
- ・ 出展ブースには各団体の紹介や山梨にゆかりのある製品についての啓発に努めること。
- ・ 昨年度の出展団体担当者会議において、ご説明しておりました出展料のテントリース料金（3坪・6坪）について、ご説明した内容どおり、引き上げとなっておりますので、ご留意ください。

3坪テント（1張）	11,000円から12,500円に引き上げ
6坪テント（1張）	20,000円から23,500円に引き上げ

山梨県環境にやさしいイベント開催要綱

(目的)

第1条 県又は県民等が開催する一定規模のイベントについて、環境に与える負荷をできる限りにおいて低減することにより、持続可能な循環型社会の実現を目指すとともに、同イベントに参加する県民等の環境保全に向けた意識の醸成を目的とする。

(対象)

第2条 この要綱で対象とする一定規模のイベントとは、概ね100名以上の参加者が見込まれる催し、フォーラム、講演会、研修会、スポーツ大会等の行事のうち次のいずれかに該当するものをいう。

- (1) 県が主催または共催、若しくは県が主体的に関わる実行委員会が開催するイベント
- (2) 県民等が県の管理又は管理を委託している施設のうち、別表に定める施設（以下「指定県有施設」という。）を利用して開催するイベント

(取組項目)

第3条 一定規模のイベントの開催にあたり、可能な限り次に示す各項目への取り組みを実施する環境に配慮したイベント（以下「環境にやさしいイベント」と言う。）に努めるものとする。

- (1) 廃棄物の減量化
- (2) 省エネルギーの推進
- (3) グリーン購入の推進
- (4) 環境にやさしいイベントとしてのアピール
- (5) その他、環境に配慮した取組内容

(実施手続き)

第4条 所属長は、第2条第1項第1号に規定する一定規模のイベントの開催について次の手続きを行うものとする。

- (1) 所属長は、各年度の末日までに翌年度開催予定の一定規模のイベントについて、第1号様式により森林環境総務課長に報告するものとする。
- (2) 所属長は、イベント終了後2週間以内に、第3条に示す環境にやさしいイベント実施状況について、第2号様式により森林環境総務課長に報告するものとする。

2 指定県有施設に次の事務を依頼するものとする。

- (1) 当該施設において、第2条第1項第2号に規定する一定規模のイベントの施設利用申込みがあった場合には、第3号様式の取組書を利用者に配付し、環境にやさしいイベントの開催について、理解と協力を求めるものとする。
- (2) 前号のイベント終了後、利用者から取組書を受け取り、森林環境総務課長に報告するものとする。

(実施状況の公表)

第5条 環境にやさしいイベントについて、実施状況を県のホームページで原則として公表し、取り組みの促進を図るものとする。

(補則)

第6条 この要綱に定めるもののほか、環境にやさしいイベントの開催にあたり、この要綱の施行に必要な事項は、別に定めるものとする。

附則

(施行期日)

- 1 この要綱は、平成15年 9月1日から施行する。
- 2 この要綱は、平成16年11月1日から施行する。

県民の日記念行事小瀬会場のごみ減量化の取り組み

1 趣 旨

県民の日記念行事については、山梨県環境にやさしいイベント開催要項に準拠し、環境への配慮のため、ごみの持ち帰り運動の推進、リユース食器の導入による使い捨て食器の削減等、ごみの減量化の取り組みを推進する。

2 取り組み内容

(1) ごみの持ち帰り運動の推進

出展の際に発生したごみは、出展団体が責任をもって持ち帰ること。

(2) 飲食物を提供する際の使い捨て食器の削減

飲食物を提供の際に、特別の理由のある場合を除き、リユース食器の使用等により使い捨て食器の削減に取り組むこと。

飲食物を提供する場合は、別紙「飲食の提供の際の使い捨て食器の使用調べ」を提出し、特別の理由により使い捨て食器を使用する場合は、別紙理由書を提出すること。

想定される特別の理由とは、次のとおりとする。

- ・ 明らかに消費者が持ち帰りを行うことが確実と考えられる飲食物の提供であること。
- ・ 機能、形状、容量、数量において明らかにリユース食器では、対応できない飲食の提供であること。
- ・ 出展場所、出展団体等に由来する特別の理由により、リユース食器の使用が不可能な飲食の提供であること。
- ・ その他、県民の日記念行事実行委員会が、リユース食器使用が不可能な特別の理由として認めるものであること。

- 「使い捨て食器」とは、会場において飲食物の提供の際に使用され、会場内での飲食後に廃棄される容器のこと。

(会場内での使い捨て食器の発生が明らかに想定されるもの)

- ・ 使い捨てどんぶりで提供されるうどん、そば等
- ・ 使い捨て皿で提供されるカレー等

(会場内での使い捨て食器の発生が想定されるもの)

- ・ 使い捨てパック等で提供される焼きそば、おでん、焼き鳥等

- 「リユース食器」とは、会場での使用は一回のみとされ、使い捨てとならず再利用が可能な食器として回収され、洗浄、消毒の能力が十分な施設で洗浄、消毒を行った後に再使用されるもの。

3 その他

(1) 役割

- ・ 県民の日記念行事実行委員会は、リユース食器を提供するNPO法人（以下「指定NPO法人」という。）を紹介し、指定NPO法人による説明の実施及び指定NPO法人のリユース食器の回収所の設置等を行う。
- ・ 出展団体は、特別の理由により、リユース食器使用が不可能な場合を除き、指定NPO法人が提供するリユース食器を使用するものとし、自ら指定NPO法人に申込み等を行い、リユース食器の提供を受ける。なお、出展団体自らがリユース食器を調達し、自ら再利用に回収することも可能とする。

(2) 促進策

県民の日記念行事実行委員会は、来場者のリユース食器の利用を促進するため、次の取組みを行う。

- ・ リユース食器の回収所を会場内に設置し、出展団体、来場者の利便性を高める。
- ・ 指定NPO法人からリユース食器を調達した場合の送料の全額を負担する。

(3) 指定NPO法人について

「県民の日記念行事小瀬会場」の指定NPO法人は、山梨県南巨摩郡富士川町天神中条177 NPO法人 スペース・ふう（TEL0556-22-1150、FAX0556-22-1862）とする。

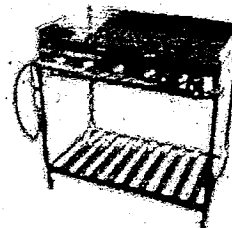
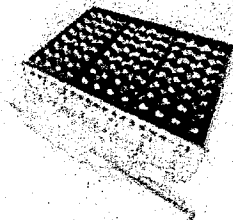
出展テントでの火気使用に係る留意事項について

甲府地区広域行政事務組合火災予防条例において、「対象火気器具」に該当する火気器具を使用するテント出展者は、テント内に初期消火用の消火器(住宅用は除く)を備えることが義務づけられています。

○「対象火気器具」とは、食品調理、暖房等の用途や熱源・燃料(電気・ガス・石油・木炭等)を問わず、その使用に際し発熱が生じ(火が直接見えない物も含む)、火災発生のおそれがある器具が該当します。

大まかな器具の種類は下記のとおりですが、別紙の「出展テントでの対象火気器具等一覧表」の記入例も参考にしてください。

- 1 気体燃料を使用する器具 (ガスコンロ・ガスストーブなど)
- 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・かまどなど)
- 4 電気を熱源とする器具 (電気コンロ・電気ストーブなど)



○ 対象火気器具を使用する出展テントごとに、テント内の火気器具と消火器の配置図を作成し、管轄の消防本部に提出する必要があります。

実行委員会が取りまとめて、提出しますので【様式1-3・出展テント内の平面図】の中に、使用する全ての火気器具と消火器の配置を必ず記載してください。

※ 見取り図に配置の記載が無い出展計画書は不十分で受領できないので、出展決定ができません。

○ 「出展テントでの対象火気器具等一覧表」も消防本部に実行委員会が提出する火災予防計画の資料となりますので、必ず作成し、提出してください。

火気器具使用の出展者については、当該一覧表の提出がない場合、書類不十分のため、出展決定ができません。

※ 出展テントに備えるべき「消火器」について

「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、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従って点検された良好なものとしてください。

酒類提供及び販売に係る取扱方針について

平成 19 年 10 月 24 日

1 趣 旨

飲酒運転に対する社会通念の変化や道路交通法の一部改正に伴う飲酒運転に係る罰則の大幅な強化を踏まえ、県民の日記念行事実行委員会(以下「実行委員会」という。)として、酒類提供及び販売(以下「酒類提供等」という。)における取扱いを次のとおり定める。

※ ここで酒類提供とは試飲の他コップ等の容器に入れた酒類及び缶ビール等の販売を指し、比較的飲みやすいものを指し、酒類販売とはワインボトルの販売のようにコルク栓により密閉されるなどしてそのままでは容易に飲めないものをいう。

2 取扱方針

- (1) 県民の日記念行事交流広場において酒類提供等を行おうとする出展者は、実行委員会に対して別添様式により誓約書を提出する。
- (2) 酒類提供等を行う出展者は、酒類提供等の実施にあたり次のことを必ず行うこととする。
 - ① 出展者が酒類提供を行う場合には、提供の相手方が提供後、車を運転しないことを確認する。
 - ② 出展者が酒類提供を行う場合には、出展ブースの目立つところに「車の運転者への酒類提供はお断りする」旨の表示を行う。
 - ③ 出展者が酒類販売を行う場合には、出展ブースの目立つところに車の運転者が飲酒を行わないよう訴える表示を行う。
- (3) 出展計画に記載のない酒類提供等が行われていた場合、実行委員会は当該行為を中止させる。
- (4) 実行委員会の指示に従わない出展者については、翌年度以降の県民の日記念行事交流広場への出展を認めない。

※ ここで酒類提供とは試飲の他缶ビール等の販売を指し、酒類販売とはワインボトルの販売(容易に飲めない。)

(参考)

イベント等における食品取扱いの指導指針

環 第 3 - 5 7 号

制 定：平成2年3月26日

最終改正：平成18年3月31日

1 目的

バザー、学園祭、農協まつり、健康まつり等（以下「イベント等」という。）において、不特定又は多数の者に提供（調理し飲食させる又は販売（授与を含む。）することをいう。以下同じ。）する食品の安全性を確保するために公衆衛生の見地からイベント等の主催者に対する指導の実施に関する指針を示し、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

2 対象イベント等

この指針の対象は、開催期間が概ね連続した3日間以内で、恒久的な施設を設けずに行われるイベント等とする。ただし、開催期間がこれより長期のものについては、その開催期間、規模、形態、目的等によりこの指針の対象となるかを判断するものとする。

3 主催者への指導

イベント等の主催者に対し、開催日より14日以前に別添様式による相談書を、そのイベント等の会場の所在地を管轄する保健所（支所を置く保健所にあつては、当該支所）に提出し、食品の衛生的な取扱いに関する指導を受けるよう周知するものとする。

4 指導の手順

- ① 主催者からの相談の受付
- ② 提供する食品の内容の確認及び食品の衛生的な取扱いに関する指導（必要に応じて現地指導の実施）
- ③ 相談書へ收受印を押印して相談者に相談書（添付書類を除く。）の写しを交付
- ④ 必要に応じて開催期間中の現地指導の実施又は食品衛生推進員による食品衛生対策の支援活動の実施

5 食品、器具、施設等の衛生管理に関する指導事項

次に掲げる事項を遵守するよう指導すること。

(1) 食品、器具等の衛生管理

- ・ 食器、ハシ、フォーク、スプーン等は、合成樹脂製、紙製等とし、会場での使

用は一回だけとすること。ただし、再利用が可能な食器等は、洗浄・消毒の能力が十分ある施設で洗浄・消毒を行った後に再度使用すること。

なお、消毒は熱湯（85℃以上）を使用することが望ましい。

- ・ まな板は、ゴム製又は合成樹脂製のものであること。
- ・ 調理等の作業中は、清潔な着衣等を着用すること。
- ・ 必要に応じて使い捨ての手袋を使用すること。
- ・ 開催期間が複数日の場合には、各日終了後に食品（原材料等）を会場で保管せずに仕込み場所等で適切に保管すること。
また、器具も衛生的に安全な場所に保管すること。
- ・ 会場では、簡易な調理行為のみとすること。
- ・ 仕込み作業は会場では行わないこと。
- ・ 仕込み作業を行う場所は、提供する食品を調理する能力が十分にあり、衛生的な管理が行われている食品衛生法に基づく許可営業施設又は公共施設の調理室等であること。

※ 公共施設の調理室等とは、次の施設等をいう。

公民館、市民センター、給食センター、学校等の調理室

※ 「仕込み」とは次の行為をいう。

食品の洗浄、細切、調味、整形、下ゆで等又は豚汁、カレー等の調理

(2) 施設、設備等の衛生管理

- ・ 食品取扱施設は、屋根があり使用する器具及び食品がすべて収容できること。
また、テント等にあっては三方が閉鎖できる構造が望ましい。
- ・ 保存の方法の基準（以下「保存基準」という。）が定められている食品を提供する場合は、保存基準が遵守できるよう電気式冷蔵庫等を設置し、温度計により温度管理を行うこと。なお、冷蔵庫を設置できないときは、冷蔵保管容器に温度計を備えて、温度管理を行うこと。
- ・ 保存方法が記載された食品を販売する場合は、保存方法が遵守できる設備を備えること。
なお、日光が直接食品等に当たらない構造が望ましい。
- ・ 使用水は、水道水又は飲用適の水が蛇口等で十分に供給できること。
- ・ 流しは、使用しやすい位置に設置すること。
- ・ 手洗い設備には、洗浄剤及び消毒液を備えること。
- ・ 排水は、環境汚染のないよう既存の排水施設又は排水タンク等で衛生的に処理すること。
- ・ 食物残渣等は、フタ付きの不浸透製の容器を設置して衛生的に処理すること。
- ・ 使用後の食器類を廃棄し、又は回収するための容器を十分に備えること。

(3) 販売する食品の衛生管理

- ・ 容器包装に入れられた食品を販売するときは、食品衛生法、JAS法等に定め

られた表示の基準を満たすこと。

- ・ 保存方法が記載された食品を販売する場合は、購入者に対し、持ち帰り方法等の説明すること。
- ・ 弁当の販売は、保冷車等によることが望ましい。
- ・ 魚介類及び食肉の販売は、移動販売車によることが望ましい。

6 取扱い食品の品目

取扱う食品の品目は概ね次の範囲のものとし、例示品目以外の食品であってその形態、内容等が例示品目に類似する食品の範囲と認められるものにあつては、同等の取扱いを行うよう指導すること。

なお、次に掲げる食品の販売は行わないよう指導すること。

- ・ 生食用食肉、生食用魚介類
- ・ 生クリームを使用した生菓子、サラダ等の保存性の低い食品
また、次に掲げる食品の製造を行わないよう指導すること。
- ・ 食品衛生法第11条第1項の規定により製造の基準が定められている食品

① 会場で加熱調理を行い、その場で飲食させるもの

- ・ めん類：ラーメン、うどん、そば、やきそば、ほうとう等
- ・ 焼き物類：焼き鳥、イカ焼き、焼き貝、焼き魚、肉の串焼き等
- ・ お好み焼き類：お好み焼き、たこ焼き、タコス等
- ・ 茹で物、蒸し物：じゃがバター、シュウマイ等
- ・ 揚げ物：フライドチキン、フライドポテト、串カツ、コロッケ等
- ・ ソーセイジ類：フランクフルトソーセイジ、アメリカンドック等
- ・ 餅類：磯辺巻、きなこ餅等
- ・ 飲料類：コーヒー、紅茶等
- ・ 焼き菓子類：今川焼き、たい焼き等
- ・ 揚げ菓子類：大学芋、ドーナッツ等
- ・ 蒸し菓子類：蒸しまんじゅう、あんまん等
- ・ その他：クレープ、わたあめ、ポップコーン、焼きトウモロコシ

※ クレープに用いる生クリームはあらかじめホイップしてある既製品を会場で冷蔵保存して使用するよう指導すること。

※ 会場での餅つきを禁止するものではないが、過去の食中毒の原因食品が不衛生な餡であったことが多いので、餡は餡類製造業の施設で製造した製品を使用するよう指導すること。

また、餡の取り扱いについては餅だけでなくたい焼き、今川焼き等その他に餡を使用する食品も同様とすること。

② 会場で加熱以外の調理を行い、その場で飲食させるもの

- ・ ところてん

- かき氷
 - 果実菓子類：チョコバナナ、りんご飴等
 - 巻きずし（干瓢等を巻く行為のみ）
- ③ 会場で加温し又は冷却し盛り付け等を行い、その場で飲食させるもの
- 煮物類：豚汁、おでん、もつ煮込み等
 - カレー類：カレーライス、シチュー等
 - お汁粉類：お汁粉、ぜんざい等
 - 酒、ジュース類：日本酒、ビール、ジュース、甘酒等
- ④ 会場で物品の販売として行うもの
- 食肉：包装食肉（生食用を除く。）
 - 食肉製品：ソーセージ、ベーコン等
 - 魚介類：包装魚介類（生食用を除く。）
 - 魚介類加工品：干物等
 - 弁当類：幕の内弁当、稲荷寿司、おにぎり等（会場での弁当調整は衛生上好ましくないことから、弁当類は物品販売として行うよう指導すること。）
 - パン類
 - 団子菓子類：草団子、柏餅、桜餅等
 - まんじゅう類
 - アイスクリーム類
 - 乳類（基本的には長期保存可能品とする。）
 - 缶詰・びん詰類
 - 煮豆・佃煮類
 - ジャム、ソース類
 - 野菜、果実等