

2014稲門祭 模擬店出店募集要項

<目次>

1. 2014 稲門祭について P. 1
2. 出店趣旨 P. 2
3. 出店ルール P. 2
4. 模擬店出店募集概要 P. 3
5. 模擬店出店の流れ P. 4
6. 模擬店出店における注意事項 P. 5
火気器具（こんろ、鉄板焼き等）の取り扱い時のチェックシート . . P. 9
7. 取扱食品・メニューについて P. 10
臨時出店者が出店する場合には（保健所資料） P. 15
8. 酒類販売に関する注意点 P. 17
9. 稲門祭環境対策について P. 18

1. 2014 稲門祭について

○2014 稲門祭概要

稲 門 祭	主 催	稲門祭実行委員会（早稲田大学校友会 公認）
	開催日・時間	2014 年 10 月 19 日（日） 12:00 頃オープニングセレモニー ～17:00 頃エンディング
	出席者数	ホームカミングデー出席者+α（約 1 万人）
	企画場所	早稲田キャンパス

●『稲門祭』とは

早稲田大学校友会公認の稲門祭実行委員会が主催する『校友の校友による校友のための祭典』です。毎年大学のホームカミングデーに合わせ開催し、早稲田キャンパスを中心に様々なイベント・福引抽選会・模擬店出店を行い、ホームカミングデー対象者をはじめとしたすべての校友とそのご家族、また、近隣にお住まいの方々やワセダファンの方々など、どなたでもご参加いただけるお祭りです。

※『ホームカミングデー』は、早稲田大学が卒業後 15・25・35・45・50 年目の校友を母校へお招きし、交流・親睦・再会の場として、式典や各種イベントを交えご歓談いただく大学行事です。毎年、創立記念日に近い日曜に開催しています。

●『早稲田大学校友会』とは

早稲田大学校友会は、早稲田大学の卒業生（校友）による同窓会組織です。早稲田大学の第一回卒業生が出た翌年、1885(明治 18)年に発足して以来、日本全国世界各地に組織を広げて活動しています。2010 年にはおかげさまで設立 125 周年を迎え、さらに活動の幅を広げています。

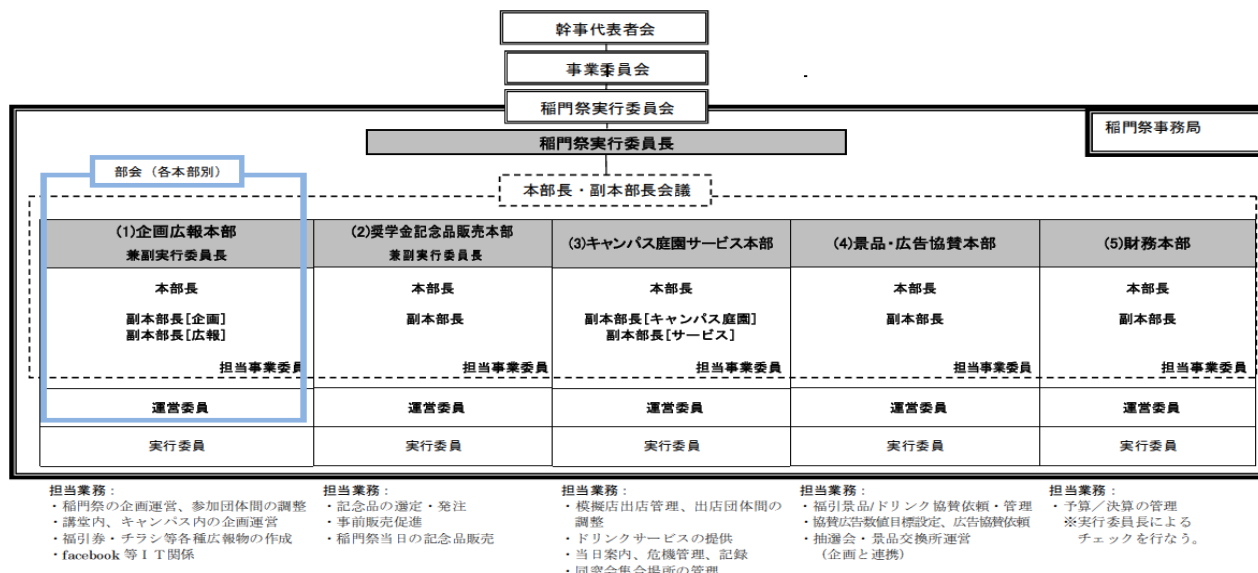
- 【目的】
- (1) 会員相互の親睦を深めること
 - (2) 会員と早稲田大学との密な関係を維持、発展させること
 - (3) 早稲田大学の事業を援助すること

●『稲門祭実行委員会』組織概要

実行委員長、各支部や事業委員会に推薦された運営委員で運営委員会を組織し、各本部に分かれ、当日に向けて企画立案や広報活動、記念品販売活動などを行っています。

更に、各支部稲門会から推薦された実行委員により、当日までの販売・広報や当日運営を行っています。

また校友会奨学生や早稲田祭スタッフ、環境ロドリゲスをはじめとした学生にも協力をいただいでい



2. 出店趣旨

ホームカミングデーの来場者をはじめ、稲門祭にご参加の校友の方々やご家族等に楽しんでもいただきながら、母校・地域との絆を感じ、旧交を温めていただく環境を提供することを目的とします。

3. 出店ルール

- ①模擬店は、「出店趣旨」を主たる目的とします。
- ②模擬店は、早稲田大学、近隣の住民の方々へ迷惑とならない内容のみとします。
- ③出店を希望される場合は、必ず『模擬店出店申込書』に必要事項を記入しお申込みください。
- ④稲門祭実行委員会は、提出された『模擬店出店申込書』により、出店の可否・場所等判断いたします。また模擬店の出店位置の決定は、稲門祭実行委員会が行います。
- ⑤模擬店出店に際しては、別に定める備品費用を期日までにお支払いいただきます。
- ⑥模擬店出店に際しては、当要項の内容を必ずお守りください。また、当日は稲門祭実行委員会からの環境エコ活動および火気器具の取扱に関する協力依頼および指導等には必ず従ってください。
- ⑦ゴミは出店者が責任を持って分別し廃棄いただくか、お持ち帰りください。
- ⑧危険な行為、認められた場所以外での火気の使用は禁止いたします。
- ⑨強引な客引き、不当な価格による物販などは禁止いたします。
- ⑩飲食物を扱う場合は、食中毒などが発生しないよう、衛生面に十分注意してください。
- ⑪トラブルなど不測の事態が発生した場合は、速やかに稲門祭実行委員会本部へ報告してください。
- ⑫ルールに従っていただけない場合、次年度以降の出店を見合わせる場合もございます。

3. 模擬店出店募集概要

日 時 : 2014年10月19日(日) 出店可能時間 10:00※～16:00

※戸山キャンパス記念会堂で午前中まで記念式典がありますので、来客は正午以降に増えることが予想されます。

出店場所 : 早稲田キャンパスおよび大隈庭園 内

出店経費 : 5,000円～申込備品数により変動(最低申込: 中テント1張 5,000円)

※費用の一部を稲門祭実行委員会にて補助させていただく場合がございます。

詳しくはP.6「模擬店出店費用の補助について」をご参照ください。

※備品の申込内容につきましては申込書をご参照ください。

申込期限 : 2014年5月31日(土) (出店取り止めの場合は、すぐにご連絡ください。)

申し込み用紙 :

出店形態	提出書類(必須)	(任意)
飲食店(酒販有)	① ・ ② ・ ③	④
飲食店(酒販なし)	① ・ ②	④
物販店(食品取扱有・酒取扱有)	① ・ ② ・ ③	④
物販店(食品取扱有・酒取扱なし)	① ・ ②	④
物販店(食品取扱なし)	①	④
その他(食品取扱なし)	①	④

① 『模擬店出店申込書』(全店必須・2枚)

…『模擬店出店要領』の内容をご確認のうえ、お申し込みください。

② 『行事における臨時出店届』(全食品取扱店必須)

…飲食店舗に限らず、食品を取り扱う場合は提出が必要です。『取扱食品・メニューについて』『臨時出店者が
出店する場合には』を熟読の上ご記入ご提出ください。提出いただいた書類を稲門祭実行委員会ですべて
保健所に提出します。保健所の指導により内容を変更していただく可能性もあり、その場合は実行委員会か
ら担当者へご連絡を差し上げます。

取扱食品が未確定の場合は現状わかる範囲で予定を記入・提出し、決まり次第、詳細記載した届出用紙を再
提出してください。(8月8日(金)最終締め切り、以後変更不可)

③ 『稲門祭における酒類販売注意事項の誓約書』(全酒販店必須)

…酒類取扱出店者は、本内容をあらかじめご確認・ご誓約のうえ、合わせてご提出ください。開栓販売、未開
栓販売、振る舞い、いずれの形態でも提出が必要です。

※出店者が酒類製造者又は酒類販売業者で未開封の缶や瓶詰めの酒類を販売する場合は、別途出店者ご自身で新宿税務署
に「期限付酒類小売業免許」の届出を行い、その写しを稲門祭実行委員会へご提出ください(P.17参照)。

※種類製造者又は酒類販売業者でない場合は、未開封の缶や瓶詰めの酒類を販売することができません。

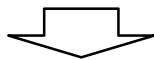
④ 『臨時駐車スペース利用申請書』(任意)

…早稲田キャンパスには駐車場がありません。公共交通手段の利用や私設駐車場を使用することを原則として
ください。稲門祭のために臨時駐車スペースとできる場所は大変限られており、臨時スペースを申請しても
必ず駐車許可を約束するものではありません。また、申請できる台数は原則一団体につき一台分のスペース
(申請用紙1枚)とさせていただきます。これ以上のお申し込みの場合お断りさせていただくことがありま
す。ご了承ください。

4. 模擬店出店の流れ

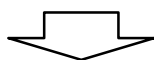
①書類提出

模擬店出店申込書・その他必要書類を、「模擬店出店要項」をよくお読みの上、**5月31日（土）**までにご提出ください。



②出店許可判断

模擬店出店申込書に基づき、稲門祭実行委員会にて出店の可否を判断します。
保健所から指導が入った団体には随時ご連絡いたします。



③7月23日（水）模擬店出店者説明会 19時～20時30分予定 （於 早稲田大学大隈会館 2階 N201会議室）

<予定内容>

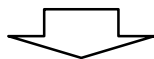
出店場所の発表※、臨時駐車スペース利用申請許可結果、エコ活動の説明、質疑応答。

※遠方による欠席団体には、説明会終了後に資料を郵送します。

※模擬店の出店位置の決定は、稲門祭実行委員会が行います。

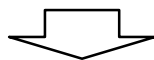
※食事の用意はございません。

※昨年の出店場所と大きく異なる場合があります。あらかじめご了承ください。



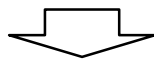
※未開封の缶や瓶詰めの酒類を販売する団体は「**期限付酒類小売業免許**」の届出が必要となります。**8月29日（金）**までに**出店者ご自身**が**新宿税務署へ届出を行ったうえで、届出の写しを稲門祭実行委員会までご提出ください。**

詳細は「8. 酒類販売に関する注意点」（P.17）をご参照ください。



④請求

8月末頃、稲門祭実行委員会より出店費用のご請求をいたします。9月末までに必ずお支払いをお願いします。



⑤10月19日（日） 稲門祭当日

実行委員会の指導、ルール、火気利用、環境エコ活動には必ず従ってください。

5. 模擬店出店における注意事項

○申し込みにおける注意事項

・申込者・申込期限について

模擬店出店団体の「代表者(責任者)」または「担当者」が以下であること。

- ・ 校友
- ・ 早稲田大学に在籍している正規学生
- ・ 早稲田大学の関係者
- ・ 近隣住民
- ・ 稲門祭実行委員会が特段認めた者

また、申込期間内に所定の送付先へ申込書を提出することが参加申し込みの条件です。

※期間終了後の出店申込書は原則受け付けません。

・出店内容の変更について

書類提出時から、「取扱食品の変更」・「パンフレット記載内容(団体名や提供するサービス等)の変更」がある場合には、申請用紙を書き直し、再度FAXまたは郵送してください。価格の変更や、その他パンフレットにかかわらない細部の変更につきましてはご報告いただく必要はありません。

保健所への連絡やパンフレット作成、請求の都合上、8月8日(金)をもって内容変更を不可とさせていただきます。

・備品申込について

中テント1張を最低申込とし、その他必要数の机・パイプ椅子をお申込みいただけます。なお、借用中に生じた備品の紛失・破損等については、原則同等品との取替えに要する費用または修理代金に相当する費用全額を該当する出店団体の方に負担していただく事になります。ご注意ください。

調理機器・用品などは各出店団体にてご用意願います。備品のレンタル会社をご利用になる場合、参加団体の方とレンタル会社の直接契約となります。ご利用に際して問題が生じた場合、稲門祭実行委員会はその責任を負いかねますのでご了承ください。なお、稲門祭実行委員会では備品のレンタル会社・イベント保険等を紹介しておりません。

・火気利用について

安全な運営のため、以下の通り火気利用について定めています。

- ①発電機やプロパンガスなど、使用する機材の取扱い説明書を確認し、内容について必ず守ってください。
- ②揮発性の高いガソリンを使用する機器の使用を禁止します。
- ③稲門祭実行委員会作成の「火気器具(こんろ、鉄板焼き等)の取扱い時のチェックポイント」(P.9参照)を熟読し、チェックポイントについては各団体にて必ず確認してチェック欄に記入の上、イベント終了まで保管してください(稲門祭実行委員会で見回りを実施します)。
- ④機材が異常に発熱する、ガスのにおいがする等、異常を感じたら直ちに使用をやめ、実行委員会本部までご連絡ください。

・複数店舗の出店について

複数店舗出店を検討している団体には、全ての出店について申込書を提出し、出店の優先順位をつけていただきます。より多くの団体に参加していただくため、優先順位が高い出店に参加が決定した場合、他の出店はキャンセルしていただくことがありますのでご了承ください。

・酒類を販売する場合について（ご注意）

出店者が酒類製造者又は酒類販売業者ではない場合は、未開封の缶や瓶詰めの酒類の販売はできません。
(開栓した状態でのみ販売可)

出店者が酒類製造者又は酒類販売業者で、未開封の缶や瓶詰めの酒類を販売する場合は、出店者ご自身で新宿税務署に「期限付酒類小売業免許」の届出を行い、届出の写しを稲門祭実行委員会に8月29日（金）までにご提出ください。申請に必要となる「出店許可通知」は、稲門祭実行委員会が発行しますので、申請される前にご連絡ください。(P.17「8. 酒類販売に関する注意点」参照)

・出店団体の決定方法について

模擬店出店申込書をもとに、キャンパス・庭園・サービス本部会議において出店団体の選定を行います。申込み団体多数の場合、団体間の話し合いまたは抽選となる可能性もありますのでご了承ください。

・出店経費について

出店経費は、8月末頃各団体の連絡先ご住所に請求書をお送りします。詳しくは送付された請求書をご確認ください。

早期の出店取りやめの場合には料金請求なしにて対応できますが、模擬店出店者説明会（7月23日（水）予定）以降のお取りやめは出店経費が発生しますのでご注意ください。また、一度お支払いいただいた出店経費の返金に関しては理由の如何を問わず、原則応じることができませんのであらかじめご了承ください。

※模擬店出店費用の補助について

近年の模擬店出店希望団体の増加に伴い、2013年より模擬店出店費用補助の見直しを行い、以下のように変更されました。母校支援の為ご理解ご協力お願いいたします。

○基本的には出店団体に補助金はなく、申込備品費用全額を出店者にお支払いいただきます。
ただし、以下の条件にあてはまる場合には、例外とします。

①出店料無料（以下3点を満たす）

- ・対価を得ない（物販でない）
- ・専門知識（ノウハウ）の無料提供
- ・広告出稿を行う ※出店実費が広告出稿料を超えた場合は超過分のみ請求。

②出店料全額補助

以下の出店は出店経費全額を補助させていただきます。

- ・実行委員会誘致（Uni.shop125、早稲田カード、稲門祭協力学生団体）
- ・稲門祭実行委員会が特段認めた団体

ご自身の団体が上記①②に該当するかについては、事務局までお問い合わせください。

・情報連絡について

模擬店出店申込書提出後は「担当者」の方に随時情報をメールまたは電話にてご連絡いたします。また、担当者の方と連絡が取れない場合、団体責任者の方へご連絡する場合があります。円滑に情報を伝えるため、以下についてご協力をお願いいたします。

- ・担当者は出店申込書にて、必ず連絡の取れる電話番号とPCのメールアドレスをご連絡ください。
- ・ドメイン指定、その他何らかの着信を制限する設定を行っている方は、連絡を受信できる状態にしておいてください。

また、2014稲門祭公式サイトでも、今後出店団体の方への連絡事項の掲載や各種情報の提供を行っていく予定です。ご確認ください。

○当日まで、および当日の注意・禁止事項

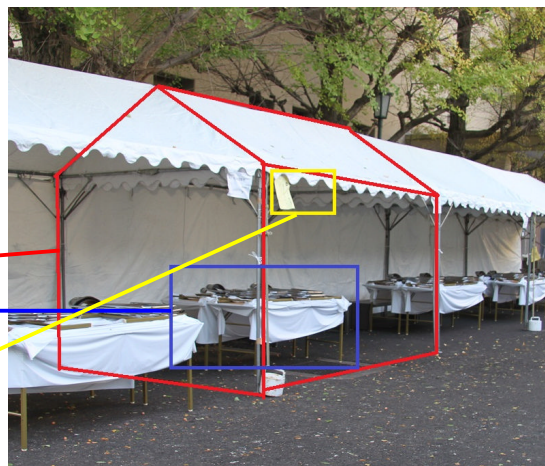
・当日準備・撤収時刻

9:00 以降の準備開始をお願いいたします。模擬店開催時間は、パンフレットでは 10:00～16:00 と記載していますが、この範囲内での開店・閉店については、来客状況によって各店舗の個別判断でかまいません。但し、ゴミ集積・業者によるテント撤収作業のため、16:00 以降は速やかに片付けを行ってください。

・申請備品の引き渡しについて

申請いただきました備品については、前日設営業者と稲門祭実行委員会でご右図のとおり準備をいたしますのでご利用ください。利用後はテント内に貸し出し備品をまとめておいてください。

赤線…中テント 1 張り
青線…机やパイプ椅子等
黄線…出店情報、注意事項等の掲示



・駐車スペースについて

早稲田大学（早稲田キャンパス）には駐車場の用意がありません。備品運搬等で車両使用を必要とする団体は、公共交通手段の利用や近隣の私設駐車場を使用することを原則としてください。私設駐車場の利用料金は稲門祭実行委員会では負担いたしません。

稲門祭のための臨時駐車スペース（9:00～17:30 厳守）の利用申請書を提出いただいた方には後日利用承認書をお渡ししますが、駐車許可の承認可否は、稲門祭実行委員会の判断によるものとします。稲門祭のために臨時駐車スペースとできる場所は大変限られており、申請しても必ず駐車許可を約束するものではありません。また、申請できる台数は原則 1 団体につき 1 台とします。

・車両入構内について

運営上、大変危険ですので、大学構内や大隈庭園内は車の乗り入れを厳禁とします。但し、9:00～10:00 の間、車載荷物の荷下ろしの間の短時間に限り大隈講堂前広場への一時停車を許可します。誘導の委員の指示に従い、十分に徐行して停車してください。

・当日準備におけるリヤカー・台車の使用について

当日準備や撤収のためリヤカー・台車を利用したい団体は、当日 9 時より大隈講堂前本部テントにて一時貸し出しをいたします。当日手続きの上ご利用ください。事前予約はできませんので、当日の状況によりお貸し出しできる時間や台数は変動いたします。限られた台数のため、事前に運搬荷物をまとめておくなど短時間の利用にご協力ください。

・控え室について

原則として出店者用控え室のご用意はできません。個人の荷物等は各自で管理していただきますようお願いいたします。やむを得ぬ事情で控え室が必要な場合は、「模擬店出店申込書」の備考にその旨ご記入ください。（出店応募締め切り後に控え室の申請をいただいてもお受けできません。）稲門祭で利用できる教室には限りがあるため、申請しても必ずご用意を約束するものではありません。

・稲門祭の環境対策、ゴミの7分別について（お願い）

模擬店から出たゴミは、基本的に模擬店内で処理していただくようお願いしております。ただし稲門祭基本7分別ルールに沿って分けられたゴミは【10号館横集積所】（16時30分締切厳守）にて受け入れいたします。

ゴミ袋は各店舗にてご用意ください。ゴミは7種類の袋に分け、いっぱいになった時点で各自ご持参願います。集積所では環境ロドリゲスと実行委員が分別できているかチェックした後、回収致します。分別ができていない場合は、分別のやり直しまたはお持ち帰りいただきますのでご協力よろしく願いいたします。詳しくは、P.18「9. 稲門祭環境対策について」をご覧ください。

※最終のゴミ出しを **16時30分までに時間厳守** をお願いいたします。

例年上記時刻を過ぎてもゴミが持ち込まれ、協力いただいている学生の皆さんの作業終了が遅くなっています。定刻以降のゴミ処理につきましては、各団体でお持ち帰りいただくか、どうしても処理できないゴミに関しては校友会事務局まで持参のうえご相談ください。

・過度な広報活動の禁止

稲門祭当日、キャンパス内は大変な混雑が予想されます。歩行者の妨げとなるような広報活動はご遠慮ください。また、稲門祭実行委員会の指示があった場合は速やかに従っていただきますようお願いいたします。従っていただけない場合、出店を中止していただくことがあります。

・装飾等について

装飾を行う際は安全面に留意して、十分に固定するなどの対応をお願いいたします。なお、来場者や他の参加団体に危険が及ぶと稲門祭実行委員会が判断した場合、それらの装飾を撤去させていただくことがありますのであらかじめご了承ください。

また、稲門祭当日は、施設・機材などの原状回復が原則となります。利用したテントスペース、装飾を行った箇所の原状回復を徹底してください。

・緊急事態発生時について

稲門祭当日、緊急事態が発生した場合は、稲門祭実行委員会の指示に従っていただきます。会場の混乱を最小限に抑えるためご協力をお願いいたします。

・稲門祭の中止について

天候の悪化、震災、早稲田周辺での大事故等により、稲門祭実行委員会の判断で、2014稲門祭自体を中止する場合があります。その際には、各出店の担当者を通じてご連絡いたしますので、指示に従うようお願いいたします。なお、2014稲門祭中止に伴って出店団体が被った不利益に関して稲門祭実行委員会は一切の責任を負わないものとします。

・その他

上記のほか、稲門祭実行委員会が来場者の安全を確保できないと判断する行為、および通常の大学施設利用時に禁止されている一切の行為を禁止いたします。また、今後のご連絡において、注意・禁止事項を加えることがありますのであらかじめご了承ください。

【問合先】 早稲田大学校友会事務局内 2014稲門祭実行委員会 出店申込係（早川法子・岩崎良彦）
〒169-8050 東京都新宿区戸塚町1-104
TEL：03-3202-8040 FAX：03-3202-8129
E-mail：tomonsai-office@list.waseda.jp

火気器具（こんろ、鉄板焼き等）の取扱い時のチェックポイント

使用開始する前に必ずチェックし、使い終わるまで確実に守りましょう。

チェック項目		チェック欄
1	火気器具とダンボールや油等の可燃物とは、 安全な距離を確保し、不燃性の台等 の上で使用する（ダンボールを火気器具の下敷きにしない）。	
2	地震等により可燃物が 落下、接触しない場所 で使用する。	
3	避難の支障とならない位置 で使用する。	
4	プロパンガス等の 可燃性ガスが滞留するおそれのない場所 で使用する。	
5	地震等により容易に転倒・落下しない 安定した状態で使用し、使用中に燃料補給したり、持ち運ばない。	
6	周囲は常に 整理整頓 し、可燃物を放置しない。	
7	ゴムホースは器具との 接続部分をホースバンド等で締め付けるとともに、適正な長さ で取り付け、 ひび割れ等の劣化がない か点検する。	
8	水バケツ等の 消火用具を適切に設置する （ペットボトルやボール等での代用不可）。	
9	プロパンガスボンベを使用する場合、直射日光の当たらない 通気性の良い場所 に設置し、 転倒しないよう鎖等で固定する。	
10	火気器具の使用中は、その場から離れない。	

※ガソリンの使用は禁止です。

※本チェックポイントは東京消防庁作成の指針を基に作成しております※

6. 取扱食品・メニューについて

■本資料について

稲門祭実行委員会では、食品衛生に関して新宿区保健所に指導をお願いしています。以下は、保健所から提示された食品衛生に関して守っていただかなければならない事項です。団体の皆様には、ご理解・ご協力をお願いいたします。

■取扱食品に関する注意事項

①使用禁止の食材・メニューがあります。

食品衛生上、取扱禁止となっている食材・メニューや、使用方法が限られている食材が多々あります。詳しくは後述の食品例をご確認ください。また、以下に示された食品以外の取扱方法など、詳細は保健所資料の

「臨時出店者が出店する場合には…」の「表1（臨時営業者と同等の簡易な施設で取り扱う場合）」もご参照ください。

②原材料の仕込み行為は禁止いたします。

予め加工されている原材料を使用し、出店スペース内では加熱調理のみ行うよう心掛けてください。また、事前に自宅等で食材に何らかの調理行為を行うことも禁止です。（専門店等衛生管理の十分な環境での事前調理行為のみ可能です。ご相談ください。）

③食材を充分に加熱してください。

加熱調理を行う場合は、食材の中まで火が通るように十分な加熱を行ってください。

④冷蔵、冷凍保存を徹底してください。

食材に応じてしっかり冷蔵、冷凍保存してください。冷蔵保存が必要な食材はできるだけ冷蔵庫を用意し、保存するようお願いいたします。

■使用禁止食品一覧

食材名	×不可である主な理由×
カレー・シチュー	煮立ったルーの気泡の中で雑菌が増殖し、食中毒の危険性が高いため不可。
うどん	熱が通りにくく、傷みやすいため使用不可。
乳製品	食中毒の原因となる雑菌が繁殖しやすいため使用不可。牛乳で割った商品の提供も不可。
貝類	魚介類の中でも、特に食中毒が発生しやすいため使用不可。
豆腐	傷みやすいため使用不可。

■使用^{注意}食品一覧

食材名	○扱い方法○	×不可となる場合×
生クリーム	植物性のもので、あらかじめホイップされ、使い捨ての状態のものに限って使用可能。また、常時冷蔵保存すること。業務用・学園祭用の生クリームが利用可能。	動物性のものは使用不可。また、事前仕込みも含め、「泡立てる」という行為は禁止。
麺類	<u>生麺は炒めて提供するならば使用可能。</u> (焼きそばまたは焼きそばと同等の調理工程のもの) ただし、 <u>うどんは炒める場合でも使用不可。</u> 乾麺(カップラーメンや乾燥春雨)は使用可能。	麺を煮込む水の中で雑菌が発生するため、ゆでることは禁止。よってラーメン・スパゲッティ・うどん・そば等のメニューは禁止。
肉・魚・野菜	加熱調理するのならば使用可能。食中毒の危険性が高いため、冷蔵保存を徹底すること。焼き鳥や串揚げなどに関しては、その場で中心まで加熱が十分にできることが必要。(小さく加工しておく、事前に焼いておいたものも再度焼く、冷凍したものは冷蔵状態に戻して調理、等) また、 <u>加工済みのもの</u> を使うこと。	サラダや寿司、刺身など <u>生のままでの提供は禁止。</u>
米類	傷みやすく、衛生的保存が難しいため基本的には使用不可であるが、専門の業者が製造しパック詰めしたものを、そのまま販売する場合のみ提供可。	カレー・おにぎり・リゾットなど、盛り付けや加工で当日手を加えたものはすべて不可。
煮込み料理	スープがサラサラした豚汁などは調理可能だが、できる限りこまめに作り、作り置きは避けること。チョコレートフォンデュに関してはこまめに湯煎すること。	とろみのあるものは、煮込んだりする際に発生する気泡に雑菌が繁殖しやすいため禁止。
アイス	シューアイスやモナカアイスなどの既製品に手を加えずそのまま提供する、または素揚げするといった場合に限り使用可能。	高栄養価であるアイスクリームが溶けるとそこに雑菌が繁殖しやすいため、アイスをつくうなどの行為は禁止。
タピオカ	<u>冷凍の製品のみ使用可能。</u> 解凍する際に用いる鍋は複数用意し、一度解凍に使用した熱湯を再度使用することは禁止。一度に大量を解凍せずに、こまめに解凍すること。また、冷水や常温水に浸け置くと雑菌が繁殖しやすいため、 <u>氷やジュースを加えることで冷ますこと。</u>	
あんこ	既製品に限り使用可能。ただし、冷蔵保存を徹底すること。	
果物	調理直前まで冷蔵保存を徹底すること。 バナナに関しては常温保存し、提供まで皮はむかないこと。	
餅・白玉	既製品に限って使用可能。冷蔵保存、冷凍保存などの表示に従って使用すること。	
飲料系		
酒類	開栓して販売する。 ビールサーバーによる提供では、専門業者に管理調整されたサーバーを用いる。	未開封のものを販売することは不可。(出店者が酒類製造者又は販売業者の場合は、税務署に届出を行っていただくことで未開栓販売可)
氷	割れている氷を使用する。	かたまりをその場で砕いて使用することは不可。

■メニュー例

【調理^{禁止}メニュー例】

うどん、そば、ラーメン、おにぎり、焼きおにぎり、カレー、シチュー、サラダ（生野菜を用いたもの）、スパゲッティ、寿司、刺身

【調理^{可能}メニュー例 ー過去の事例よりー】

デザート系・・・チョコフォンデュ、クレープ、だんご、揚げアイス、チュロス、たい焼き、タピオカドリンク、マシュマロ、チョコバナナ、揚げパン、サーターアンダギー、もちワッフル、ドーナツ、ホットケーキ、ポップコーン、チョコバナナ、大学いも、おしるこ、ハニートースト、揚げバナナ

主食系・・・・・・トルネードポテト、焼きそば、焼きラーメン、トッポギ、焼き鳥、串かつ、フランクフルト、チヂミ、ケバブ、たこせん、ホットドッグ、お好み焼き、にくまん、じゃがバター、豚汁、餃子

※これらはあくまでも一例です。

※例示したメニューのほとんどに食品衛生上の注意事項があります。

調理する際は保健所の提示する基準を満たすように、稲門祭実行委員会の指示に基づいて調理方法などを決めていただきます。あらかじめご了承ください。

※焼き鳥やタピオカ飲料など一部のメニューでは、調理が難しく食中毒が発生しやすいため、取扱い方法によっては許可できない場合があります。

臨時出店者が出店する場合には・・・

「行事における臨時営業等の取扱要綱」第8 臨時出店者に関する規定
「地域保健法（昭和22年法律第101号）第6条」

住民祭など公共目的を有する行事において、不特定多数を対象として簡易な施設を設け、食品を提供する行為を行う場合でも、以下の要件（年間の出店日数が限られているなど）を満たす場合は営業許可を必要としません。しかし、食品衛生上の危害の発生を防止するため、臨時出店者として保健所へ届出を行い、指導に従うことが必要です。

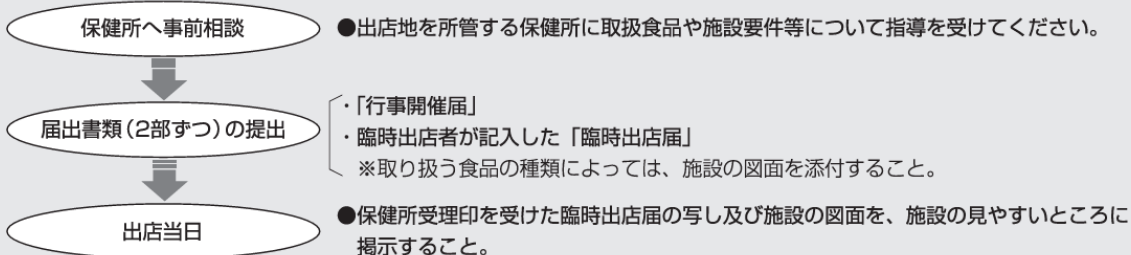
1 出店行事の範囲

臨時出店者は、以下の要件を満たすものをいいます。

- (1) 出店地を所管する地方公共団体（市町村及び都）、国又は住民団体が関与する公共目的を有する行事に出店すること。
〔例示〕 住民祭、産業祭など
- (2) 飲食店行為、菓子製造行為及び食料品販売行為を行うこと。
- (3) 出店日数が原則として1年に5日以下であること。

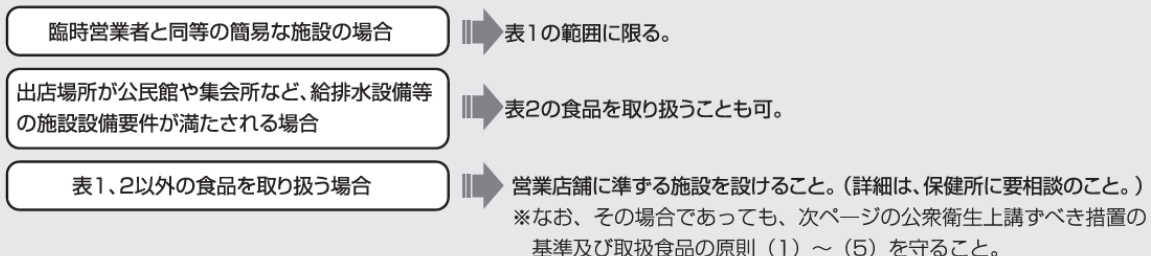
2 臨時出店の届出

行事主催者は、以下の行為を行ってください。



3 出店するに当たっての注意事項

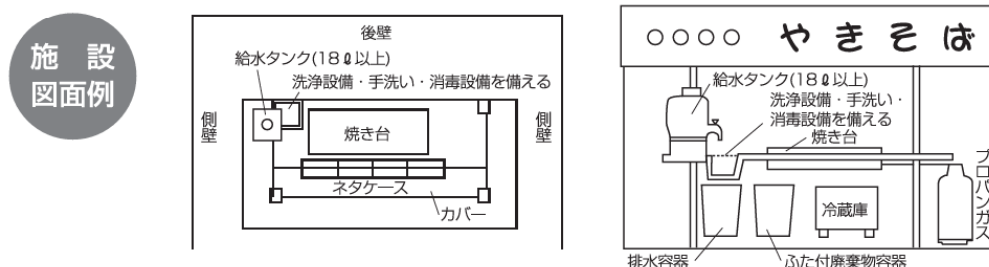
- (1) 簡易な設備で出店する際は、取り扱う食品は臨時営業者に準じた表1に掲げるものに限ること。
- (2) 表2に示す食品を取り扱う際は、同表に掲げた取扱い及び施設設備要件の事項を遵守すること。
- (3) 行事の主催者及び臨時出店者は、食品を提供することのリスクと責任を十分に認識し、あらかじめ事故発生時の対応者や対応方法を決めておくこと。
- (4) 近隣に迷惑な行為をしない、また客にもさせないこと。
- (5) 出店場所、時間等について、関係法令に違反しないようにすること。
- (6) 出店に際しては、食品衛生法の規定を遵守すること。



施設の要件（臨時営業者と同等の簡易な施設の場合）

構 造	屋根、側壁を有し、清掃しやすく、すべての設備を収容することができるものであり、使用しない場合には、衛生的に保管できる構造の施設であること。
給水設備	蛇口のついた容量 18ℓ以上のふたの付いた容器を備え、使用する水は、水道水又は水道法に定める水質基準に適合する水であること。
洗浄設備	器具類の洗浄設備及び手洗い設備を備えること。
排水設備	排水容器を備えること。
冷蔵設備	必要に応じて、取扱量に応じた性能と容量を有する冷蔵設備を備えること。
格納設備	食品及び器具・容器包装等を衛生的に保管できる格納設備を備えること。
食 器 類	食器類は、1 回使用した後に廃棄するものを使用すること。
廃棄物用設備	廃棄物（客が使用した食器類を含む。）を衛生的に処理するためのふたの付いた容器を備えること。
消毒設備	手指を消毒するための消毒用薬品を入れた容器を備えること。

※取り扱う食品の種類によっては、上記のほかにも設備が必要となる場合があります。



公衆衛生上講ずべき措置の基準

※臨時営業者の守るべき基準に準じて行うこと

- (1) 出店場所における調理、加工及び製造等の行為はすべて施設内で行うこと。
- (2) 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- (3) 手洗い設備には、せっけん及び消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (4) 従事者は、つめを短く切り、食品を取り扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (5) 施設周辺を清潔に保つこと。
- (6) 施設の補修及び水、消毒液等の補充に努めること。
- (7) 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- (8) 廃棄物容器は汚液、汚臭等が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- (9) 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- (10) 飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したときは、そのおそれがなくなるまでの期間、食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業には十分注意すること。

取扱食品の原則

※臨時営業者の守るべき原則に準じて行うこと

- (1) 生もの（さしみ、すし等）、生クリームを取り扱わない。
- (2) 原材料の細切等の仕込み行為はその場で行わない。
仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ営業許可を受けた施設等で仕込みを行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用する。
- (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、盛り付けは衛生的な器具を用いる。
- (4) その場での製造、加工及び調理に多量の水の使用を必要とするものは取り扱わない。
- (5) ところてん、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、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。

※取扱食品は、以上の要件を満たし、かつ次頁以降に掲げる食品 1 品目に限る。

表1（臨時営業者と同等の簡易な施設で取り扱う場合）

分 類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品
煮 物 類	・ 事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼 物 類	・ 事前に仕込み（細切等）し冷蔵した具をその場で焼いたもの ・ 焼きとり（鶏肉以外を含む）、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が十分にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼類	・ その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ ピザ類にあっては、許可施設で製造されたピザ生地事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの
茹物・蒸し物類	・ 農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したもの
め ん 類 (焼きそば類等)	・ 焼きそば ・ 焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの（例：焼ビーフン、チャプチェなど） ・ 即席カップ麺
揚 物 類	・ 事前に仕込み（細切等）した具を、その場で調製した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫 茶 類	・ 事前に調製した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ド ッ グ 類	・ ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか油で揚げたもの ・ ホットドッグ類 ・ ハンバーガー類（パンに、熱調理した食肉ミンチ等をはさんだもの）
酒 類	・ 日本酒、ビール、焼酎等 ・ ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたサーバーを用いること ※翌日の持ち越し不可
レトルト食品、 無菌包装米飯	・ その場で加熱し、又はそのままで盛り付けて提供するもの

分類	菓子製造行為として取り扱うことのできる食品
焼 菓 子 類	・ 事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚 菓 子 類	・ 事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で油で揚げたもの
団子菓子類	・ 事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すかし、それに事前に仕込みした具をからめたもの
まんじゅう類	・ 事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もち菓子類	・ 事前についた餅に、事前に仕込みした具をからめたもの
あめ菓子類	・ 事前に仕込みした原料を用いて、その場で簡単な加工を行って作るあめ菓子
そ の 他	・ 果実チョコ（果実にチョコレートをからめたもの） ・ 蒸しパン

食料品販売行為として取り扱うことのできる食品
食品衛生法の販売業許可が不要な食品及び食料品等販売業の許可対象食品で、法令等により保存基準が定められていない食品 例…野菜・果実、煮豆、つくだ煮、漬物、魚介類加工品、菓子（洋生菓子を除く。）、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰、びん詰食品 ※野菜・果実以外は、容器包装に入れられたものに限る。

表2（給排水設備など一定の設備要件が満たせる場合）

具体的な食中毒事例があるため、臨時業者と同様の取扱上の注意や施設の要件に加え、

稲門祭の設備は、こちらのページの（給排水設備などの一定の設備要件が満たせる場合）には該当しません。

※当ページに例示されている食品の提供はできません。

分類	取扱いの要件	調理提供の施設設備の要件	食中毒・違反事例	
			原因物質	主な発生要因
カレーライス類	カレー ・野菜等は、許可施設又は清潔な場所で事前に仕込んだものとする。こと。 ・ 当日煮込んだもの とする。こと。 ・ 残品の翌日への持ち越しはしないこと。 ライス ・できる限りレトルト又は無菌包装米飯を使用すること。 ・炊飯する場合は、 炊飯後 65℃以上に保温するか、2 時間以内に提供すること。	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ※いずれも給排水設備を完備（以下同じ） ・必要に応じて冷蔵設備	ウエルシュ菌（カレー） 黄色ブドウ球菌（ライス） セレウス菌（ライス）	●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖 ●手指からの汚染 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖と毒素産生
めん類 ・うどん ・そば ・ラーメンなど	めん ・許可施設又は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。 かけ汁 ・ 調整は当日に行うこと（前日調整は不可）。 具 材 ・事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものとする（生卵は不可）。 ・ 盛り付けは、はし、トング等を使用し、手で直接行わないこと。	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ・必要に応じて冷蔵（冷凍）設備	サルモネラ（めんつゆ） ノロウイルス（うどん）	●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖 ●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
スパゲッティ（パスタ）	パスタ ・許可施設又は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。 パスタソース ・上記のカレーの取扱いに準ずること。（当日調製又はレトルト食品に限るなど）		セレウス菌（パスタ）	●前日調製 ⇒ 長時間の常温放置による菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	・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。	・流水式洗浄設備 ・流水受槽式手洗い設備 ・冷凍設備	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

◆施設設備の要件…P.2 の施設の要件に加えて設置すること

◆施設……………できる限り屋内の施設を利用することが望ましいこと

◆床……………屋外の場合、^{じんせい}塵埃等の影響が少ない舗装された道路やビニールシートの上が望ましいこと

◆構造……………屋外の場合、屋根、三方の側壁を有し、前面の開口部はできるかぎり少ない方が望ましいこと

※ 取扱いに際しては、事前に図面等を用意して保健所に相談してください。

発行 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
印刷 株式会社シーエスプランニング

新宿区西新宿二丁目8番1号
杉並区阿佐谷南2-42-1

TEL.03-5320-4402

登録番号 (21) 267

本紙は再生紙を使用しています

7. 酒類販売に関する注意点

1. 出店者が酒類製造者又は酒類販売業者ではない場合は、未開封の缶や瓶詰めの酒類の販売はできませんので、必ず開栓した状態で販売してください。(下の Q&A の「A3」参照)

2. 出店者が酒類製造者又は酒類販売業者で未開封の缶や瓶詰めの酒類を販売する場合(下の Q&A の「A1」参照)は、出店者ご自身で新宿税務署に期限付酒類小売業免許の届出(「期限付酒類小売業免許届出書」及び下記の「必要添付書類」を提出)を行い、届出の写しを稲門祭実行委員会に8月29日(金)までにご提出ください。

「期限付酒類小売業免許届出書」及び「必要添付書類」の書式は、

国税庁HP「期限付酒類小売業免許の取扱い改正について」よりダウンロードできます。

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/menkyo/tebiki/kourigyoku2006/index.htm>

<新宿税務署> 〒169-8561 新宿区北新宿 1-19-3 TEL 03-3362-7151

期限付酒類小売業免許届出に添付する書類一覧

1. 販売場の敷地の状況(別添図面)
2. 建物等の配置図
3. 事業の概要(販売設備状況書)
4. 「酒類の販売管理の方法」に関する取組計画書
5. 使用(営業)の許可書の写し(博覧会場等の管理者との契約等、販売場の設置場所が特定できるもの)
6. 販売場を設置しようとする場所、販売する酒類を説明した書類
7. 催物等の具体的内容についてのパンフレット等(催物等の内容、開催期間又は開催期日及び当該場所への入場者の入場料金(催物等への入場が有料である場合)等が客観的に明瞭であるもの)
8. 上記の他に添付が必要となる書類がありますので、詳しくは酒類販売業免許申請書(e)チェック表(PDF/146KB)をご覧ください。

なお、新宿税務署への提出必要書類(上記参照)のうち、1・5・7番の書類については出店者からの請求により、稲門祭実行委員会が発行します。(発行期間7月23日(水)～8月29日(金))

<国税庁HPより Q&A 抜粋>

Q 物産展や祭りなどの会場で、その開催期間中臨時に酒類を販売したいのですが、どのような手続をすればよいかわ教えてください。

A1 一定期間臨時に販売場を設けて酒類を販売しようとする場合には、期限付酒類小売業免許を受ける必要があります(酒税法第9条第2項)。この期限付酒類小売業免許は、酒類製造者又は酒類販売業者が、博覧会場、即売会場その他これらに類する場所において、酒類を販売できる免許をいい、次のすべての要件を満たすことが必要です。

- (1) 酒類を販売する目的が、特売又は在庫処分等でないこと。
- (2) 販売場は、契約等により場所が特定されていること。
- (3) 開催期間又は期日があらかじめ定められていること。

なお、催物等の入場者の全部若しくは大多数が有料入場者である又は催物等の開催期間が7日以内である場合で要件を満たす場合は届出による期限付酒類小売業免許の取扱いを受けることができます。

A2 また、キャンプ場、スキー場、海水浴場等の季節的又は臨時に人の集まる場所において、現に固定した店舗を設け、清涼飲料又は嗜好飲料の販売を業としている者が申請者である場合は、申請者が免許業者でない場合であっても、販売場廃止後の酒類の引取先(免許申請に係る酒類の品目について免許を受けている酒類製造者又は酒類販売業者であること。)及び引渡期日があらかじめ定められており、かつ、その引取先が確実に引き取る旨の誓約書を所轄税務署長に提出する場合は、免許を受けることができます。

A3 酒場、料理店など酒類をもっぱら自己の営業場において飲用に供する業については、酒類販売業免許を受ける必要がないこととされている(酒税法第9条第1項ただし書き)ため、例えば、祭りの会場においてビール等をコップに注ぐなどその場で酒類を提供するような場合は、酒税法上の酒類販売業免許は必要ありません。

しかし、消費者に対して単に未開封の缶やびん詰めの酒類を販売する行為であって、その場以外で飲用に供することを予知して販売する場合は、酒税法上の酒類販売業免許が必要となります。

根拠法令等：酒税法第9条 法令解釈通達第2編第9条第2項関係《期限付酒類小売業免許の取扱い》等

8. 稲門祭環境対策について

★ゴミ袋は各店舗で【 7 】種類ご用意下さい。

【稲門祭における基本 7 分別】

分類	具体例
①生ゴミ	生ゴミ（汁気をきってから）
②可燃ゴミ	ちり紙、布類、割り箸・竹串 紙コップ、エコ容器
③不燃ゴミ	プラスチック製品、ビニール、ゴム、金属類、 ペットボトルのラベル、発泡スチロール、コンビニ袋など
④ビン カン	ジュースや調味料のビンなど アルミ缶、スチール缶など
⑤ペットボトル	ペットボトル（ラベルは不燃ゴミへ）
⑥ペットボトルキャップ	ペットボトルのキャップのみ
⑦紙リサイクル	雑誌、チラシ、汚れていないきれいな紙

※【 汁物 】はエコステーション(ゴミ箱)にいる分別指導員が指示する場所で捨てて下さい。

※【 段ボール 】は集積所で回収致します。ビニール・ガムテープははがした上でお持ち下さい。

★模擬店からのゴミは 7 種の袋に分け、いっぱいになった時点で各自<10 号館横集積所>にご持参ください。

環境ロドリゲスと実行委員が分別できているかチェックした後、集積所で回収致します。

分別ができていない場合、分別のやり直しまたはお持ち帰りいただきますのでご協力お願い致します。
(模擬店から出たゴミは、基本的には模擬店内で処理していただくようお願い致します。)

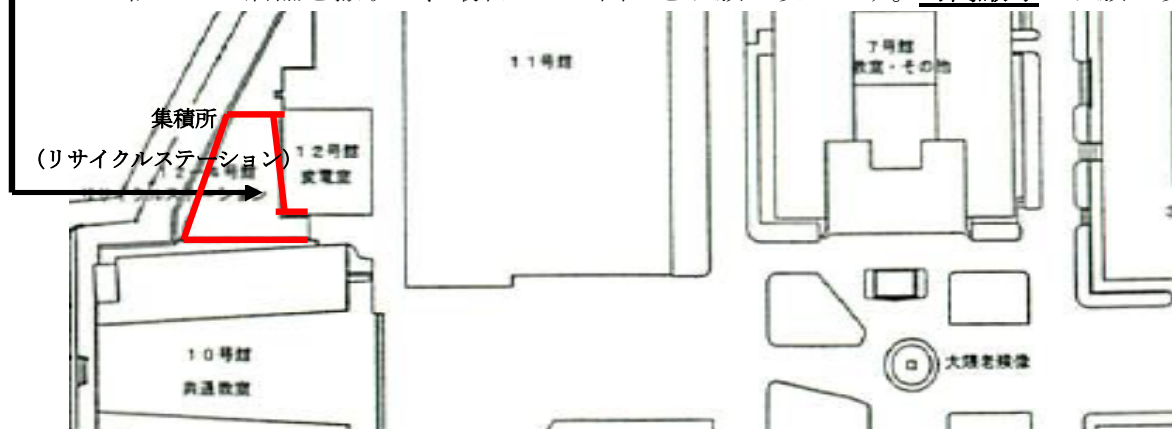
★タイムスケジュール

庭園エコステーション(ゴミ箱) : 15 時 30 分まで

早稲田キャンパスエコステーション(ゴミ箱) : 16 時まで

<10 号館横集積所> : 16 時 30 分まで

上記までに店舗を撤収し、最終のゴミ出しをお願い致します。時間厳守をお願い致します。



ご協力をよろしくお願い致します。

稲門祭環境対策にご協力お願い致します

2014 稲門祭実行委員会 キャンパス・庭園・サービス本部

模擬店管理・環境エコ班

早稲田大学学生環境NPO環境ロドリゲス

楽しいお祭には環境対策が欠かせません！

今年の稲門祭でもキャンパス庭園本部の委員は、環境ロドリゲスを中心とした現役学生に協力を呼びかけ稲門学生環境委員会を結成し、校友・学生がともに環境対策を行う予定です。当日会場でのごみ分別、店舗でのエコ容器の導入など現在検討しておりますので、ご協力よろしくお願い致します。

皆様と一緒に 2014 稲門祭を盛り上げたいと思います！

(これまでの様子)



～環境ロドリゲスとは～

✚ 正式名称：早稲田大学学生環境NPO環境ロドリゲス

✚ 設立年月：1997年12月

✚ メンバー数：約70人

✚ 活動日時：不定期（月に1、2回の全体会を中心に、各企画が随時活動）

✚ 理念：

学生が主体となって、多様なアプローチから環境問題の解決に貢献する。

理念達成のためにロドリゲスは以下の項目を重視する。

1. 自由な発想で学生が、様々な環境問題へ取り組める場を提供する。
2. 環境問題に積極的に取り組むことができる人材を育成する。
3. 活動を社会に向けて発信し、より多くの人を巻き込む。

✚ 概要：

環境問題に強い関心を持つ学生を中心とする、早稲田大学公認、エコリーグ（全国青年環境連盟）加盟の学生環境NPO（非営利組織・任意団体）です。アットホームな雰囲気の中で様々な企画を打ち上げ、活動しています。環境ロドリゲスには、テーマ、アプローチの違う企画がいくつも存在し、メンバーがそれぞれ興味のある企画に所属し、企画ごとにミーティングや調査を重ね、生協・大学への提案、専門家へのヒアリング、イベント運営などの活動を展開しています

