

77th 三重大学祭

祭響

2025.11/1(土)2(日)

第 1 回模擬店参加者説明会

三重大学全学大学祭実行委員会

本日の内容

- 今後のスケジュール発表
- 集金について
- 質問のあった事項について
- LINE グループ作成

今後の日程予定

8月22日(金) 18:30～ 第2回模擬店参加者説明会

- 提出資料の説明

9月19日(金) 18:30～ 第3回模擬店参加者説明会（参加応募締め切り・参加確定）

- 品目レシピの提出
- 模擬店参加申込書の提出
- 営業許可申請書の提出

10月3日(金) 18:30～ 集金日

- 備品費用、参加費用の集金

10月24日(金) 18:30～ 第4回模擬店参加者説明会

- 模擬店配置図発表
- 備品貸出タイムテーブル発表
- ゴミナビタイムテーブル発表
- 当日に向けて、注意事項の再確認

10月31日(金) 準備日

- 備品貸出
- 出店準備

11月1日(土)・2日(日) 第77回 三重大学祭

11月3日(月) 片付け日

- 各備品の返却

模擬店参加団体用 LINE グループ



出店をご希望の団体のご担当者様には、連絡用グループへご招待させていただきます。
お手数ですが、こちらの LINE（模擬店担当者）を追加していただき、トークにて「団体名」と「お名前」をお送りくださいますようお願いいたします。

集金について

10月3日(金) 18:30～集金を行います。

- 参加料：飲食模擬店 5000 円 非飲食模擬店 3000 円
- テント：22000 円
- 保険料：参加者×不確定（参加者の人数により値段が変わるため）
※昨年度は一人当たり 50 円でした。
- 机：1 本 3000 円
- ベニヤ板：1 枚 1500 円

※お釣りがでない形で、封筒に入れていただけると幸いです。

ご質問の多かった事項について

- 出店資格
- 学術展との違い
- 屋内模擬店の使用教室について

模擬店出店団体向け注意事項

【テントについて】

屋外に出店希望される場合、食材の腐敗等を防ぐため、テントを使用することが義務づけられています。三重大学祭では、雨・日よけ対策という目的もあり、飲食物の販売をする、しないに関わらず全ての模擬店にテントの使用をお願いしています。

- ・ テントは各自で用意していただくか、大学祭実行委員会から借りていただくかのいずれかの方法により準備してください。実行委員会から貸し出すテントを使用する場合は、準備日に貸出、片づけ日に返却となります。貸出・返却のタイムテーブルは、第4回模擬店参加者説明会にて発表します。
- ・ 実行委員会から貸し出したテントに破損があった場合は、実費で弁償していただきます。
- ・ テント内に食品を置いていかないようにお願いします。食品を見つけた場合は、直ちに処分させていただきます。返品することはできません。
- ・ 天幕のひもはとるようにお願いします。

【机について】

- ・ 学祭委員では1本3000円機のレンタルを行っています。
- ・ 機の貸出は準備日に、返却は片付け日に行います。貸出・返却のタイムテーブルは第4回模擬店参加者説明会で発表します。
- ・ 机を使用する際は、濡らしたり焦がしたりしないように注意してください。また、ガスコンロ等の火気を使用する場合はアルミホイルで巻いたベニヤ板を敷いて机の天板が焦げないようにしてください。
- ・ 汚れまたは破損があった場合は、実費で弁償していただきます。機の修理代は別途かかりますので大切に扱うようにお願いいたします。

【電源の使用について】

- ・ 屋外で電源を必要とする団体は、各自で発電機等を準備してください。学内のコンセントの使用は厳禁です。
- ・ 屋内で電源を使用する団体は、校舎の電気容量オーバー防止のため、各団体1500Wまでとします。

【ナンバープレートについて】

来場者に配布する『模擬店マップ』に掲載する模擬店の位置番号を自分の店舗前に掲示することで、来場者が模擬店を探しやすいように各団体にナンバープレートを製作していただきます。

製作基準は以下の通りです。

- ・ サイズは 30cm × 30cm 以上の大きさ。
- ・ 材質は問わない。
- ・ 自分の模擬店の位置番号のみを表示する。
- ・ 掲出位置は、模擬店の場合はテントのお客さんから見て右上。

【模擬店装飾について】

- ・ テントに装飾を行う場合、天幕への粘着テープの使用は厳禁です。天幕以外への粘着テープの使用は可能ですが、テント返却時にきれいにはがしてください。
- ・ 店の前に看板等を置く場合、風に飛ばされたり、倒れたりしないようにおもりをつけてください。
- ・ 屋内ではマスキングテープや養生テープの使用をお願いします。

【看板用ベニヤ板の貸出について】

- ・ 学祭委員会からは毎年ベニヤ板を貸し出ししています。
- ・ 事前に申し出があった団体（大学祭実行委員で把握済み）に貸出します。
- ・ テントと同時に貸し出しを行います。

《 看板の取り扱い方法 》

- ・ サイズは 180cm × 90cm 以上の大きさ。
- ・ 切ったり、穴を開けたりは不可。貸し出した状態で大学祭後に返却。
- ・ 色を塗りたい場合は、新聞紙や模造紙で包んだ上に塗装する。（直接塗装は禁止）

【アルコール類について】

- ・ 校内での飲酒、アルコール類の販売は禁止です。見つけた場合には、営業停止にさせていただきます。
- ・ また、販売しなくても学校への持ち込み等も禁止とさせていただきます。

- ・ ノンアルコールビールやノンアルコールカクテルなどの販売も見分けがつかないため禁止とします。
- ・ またアルコールを販売していると見間違えるような店舗の装飾なども禁止します。

【衛生管理について】

- ・ 模擬店参加者は身体・衣服を清潔にして、調理前・用便後は必ず入念な手洗いを行ってください。また、爪は短く切ってください。
- ・ 調理者は衛生上、マニキュア・指輪・絆創膏・ハンドクリーム類・腕時計などは禁止します。その他、怪我をしている者・体調不良者（特に風邪・下痢）の者も調理者にはなれません。
- ・ 当日は、8:30 に大学祭実行委員が消毒液のチェックを行います。規定量（400ml）の消毒液が準備されていない場合、営業はできません。
- ・ 飲料水は各自で用意してください。学内の水道は衛生上の理由から使用を禁止します。（手洗いや食器を洗う際は水道水を使用してください）
- ・ 使用する食材は必ず定められた保存方法（冷凍・冷蔵など）に従って保存してください。
- ・ 食材の購入は新鮮なものを購入し、家から持参するなどはやめてください。
- ・ 食材はその日の営業終了後に全て持ち帰ってください。放置された場合は実行委員会で没収し、一切返却はいたしません。
- ・ これらの注意事項に違反があった場合、実行委員会の判断により、その程度に応じて注意・警告・営業停止の処分をします。

【屋内施設の利用上の注意事項について】

- ・ 使用最終日には、教室等を元通りに復元し、必ず清掃をお願いします。
- ・ 施設の部屋の鍵の管理は実行委員会が行います。貴重品の管理などで、団体側で鍵を管理したい場合は、事前に申し出てください。
- ・ 教室のロッカーは移動させないでください。また、放送設備・OHP・スクリーン・消火器・空調は使用禁止です。施設・備品の破損・紛失した場合の責任は団体側に負っていただきます。利用は丁寧をお願いします。
- ・ 屋内での火気使用は一切禁止します。使用可能電力は 1500W までとします。電熱器・電気ポット・電子レンジ・トースター・ホットプレート等、電気を使用して温めるものも同様に禁止します。
- ・ 飲食模擬店を行う場合は衛生に十分注意し、原則既製品、提出書類に記載した調理過程に従ってください。

- 調理に使用する液体類は全て1日目と2日目で交換をお願いします。(調味料も含む)
- 使用するテープは必ずマスキングテープと養生テープの使用をお願いします。

【取扱品目について】

- 取扱品目の注意事項に関しては以下の写真をご確認をお願いします。
- なお、現地で包丁を用いることも禁止されています。
- 牛乳を用いることは禁止されています。
- 未加熱の野菜を用いることは禁止です

取扱品目

1 施設につき、1 品目

調理工程が類似しているものは1品目に含まれます。
露店営業においては、必要な設備があれば、営業日ごとに品目を変えることが可能です。

●**完成品、半完成品または下処理された食品を原材料とし、客に提供する直前に、「揚げる」「焼く」「蒸す」「煮る」などの1工程で加熱調理された食品**

分類	品目例
揚げ物	フライドポテト、アメリカンドッグ、唐揚げ
焼き物	お好み焼き、たこ焼き、焼きそば、焼き鳥、フランクフルト、焼き魚、焼きおにぎり
煮物	おでん、スープ、豚汁
めん類	ラーメン、温うどん、温そば
米飯類	牛丼、カレー ※営業施設では加熱、盛り付け、炊飯行為のみ

既製品のジュース、酒類の注ぎ分け、既製品を盛り付けを行うだけの場合は、主たる品目に追加して構いません。

●**既製のソフトドリンク、酒類の注ぎ分け、または混ぜるもの。**
 ●**かき氷** ※水のみを原材料とする氷を使用するもの、シロップ等は既製品
 ●**クレープ、りんご飴、チョコバナナ** ※果物の細切は許可施設で行うこと

×提供できないものの例
 【営業施設で冷却工程があるもの】・・・冷やし麺類(そうめん、冷やしうどんなど)
 【営業施設で抽出後冷却するもの、冷水で抽出するもの】・・・アイスコーヒー、アイ스티ー
 【営業施設でパンに野菜等の未加熱具材を挟むもの】・・・ハンバーガー、サンドイッチ
 【営業施設でタピオカの成型、茹で行為を行うもの】・・・タピオカドリンク
 【営業施設で果物や牛乳等をミキサーにかけるもの】・・・スムージー
 【台湾かき氷など、水以外の材料を用いた氷を用いるもの】・・・果実氷

その他の留意事項

- 原則、**使い捨ての食器**を使用してください。
- 営業中は、店頭の見やすい場所に**営業許可証**又は許可指令書を掲示してください。
- 施設ごとに**食品衛生責任者**(調理師や製菓衛生師などの有資格者、食品衛生責任者養成講習の修了者など)の設置が必要です。
- HACCPに沿った衛生管理**(温度管理や清掃等について衛生管理計画の作成、計画に沿った衛生管理、実施状況の記録)の実施が必要です。

●**イベント会場等で食品の調理を行わず、販売行為のみを行う場合**
 →臨時営業や露店営業の許可取得は不要です。
取り扱う食品によっては食品衛生法に基づく営業届出が必要となりますので、保健所にご相談ください。
 施設設備の基準等はありませんが、食品の温度管理、直射日光に当たらないこと、販売員の手指消毒等注意到意して販売を行ってください。

●**イベント等食品提供届**
 無償で食品提供を行う場合、特定多数を対象とするイベント(学校の文化祭、自治会の夏祭りなど)は、露店営業、臨時営業許可は不要ですが、イベント等食品提供届を提出してください。



【食品衛生責任者講習について】

各出店団体で一名、食品衛生責任者講習（e ラーニング）を受けていただく必要があります。

※ 既に修了証書をお持ちの方は講習を受ける必要はありません。

【施設の構造設備の基準について】

施設の構造設備の基準

- ・ 天井※
- ・ 3 方の側壁※
- ・ 面積 2.5㎡以上

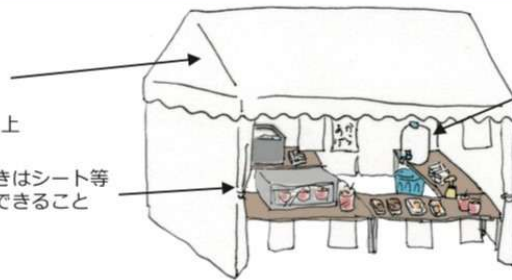
- ・ 営業しないときはシート等で前面を閉鎖できること

○その他

- ・ 必要な冷蔵・冷凍設備：クーラーボックス等でも可能
- ・ ゴミ箱：汚水、汚臭が漏れないこと
- ・ 食品、調理器具、食器等の保管設備

※補足

- ・ 屋内施設で行い、衛生上支障ない場合は天井や側壁を省略等できます。
- ・ 外気温が高温等の場合は、埃の侵入等を防止できるのであれば、側壁がメッシュ素材等でも構いません。



【給排水】

①、②あわせて18L以上

①手洗い設備

- ・ 従事者専用で消毒液を備えること
- ・ タンクを使用する場合はコック、レバー等で開閉できる構造にすること

②給水設備

- ・ 食器洗浄等が必要であれば手洗いとは別に設置すること

③排水設備