

大井どんたく夏まつり

スタンドビレッジ / パルビレッジ
(テント) (キッチンカー)

出店概要

更新日：2019年6月21日

大井どんたく夏まつり出店事務局

大井どんたく夏まつり

今年で65回目を迎え、大井町の夏の風物詩として毎年大きな賑わいを見せる夏祭り。
2013年に別イベントとして開催されていた「大井フェスタ」が加わり、その規模はさらに拡大。
2018年の開催では2日間で約5万人の観客で賑わいました。
中央西口のメインストリートが歩行者天国となり、通りの両側にはずらりと出店が並ぶ他、
路上にはイベントステージや盆踊りの櫓が登場。ステージではゲストを招いてのライブを始め、
会場内ではダンスコンテストやイベントプロレス実施など、色々な企画で祭りを盛り上げます!!



■ 全体概要

第65回大井どんたく夏まつり出店概要

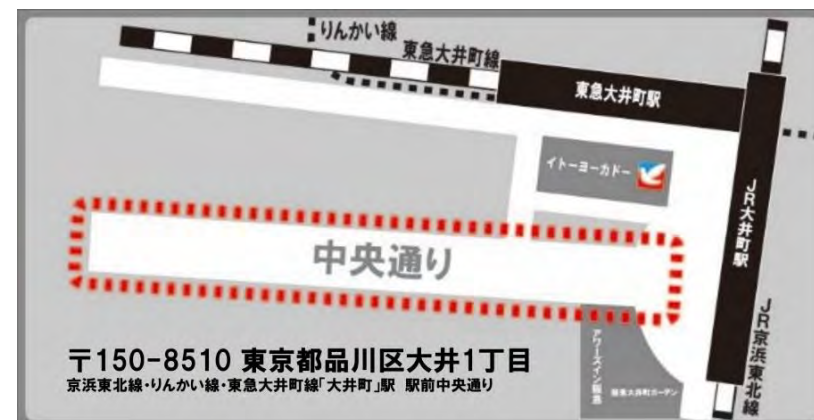
- 名称 : 第65回大井どんたく夏まつり
- 日程 : 2019年8月24日(土)～8月25日(日)
- 時間 : 12:00～20:00
- 会場 : JR京浜東北線・東急大井町線・りんかい線『大井町駅』前中央通り周辺地域
- 来場対象 : 首都圏を中心とした一般来場者
- 入場料金 : 無料
- 主催 : 大井銀座商店街、大井サンピア商店街、大井光学通り商店街
- 後援 : 品川区、品川区商店街連合会、しながわ観光協会、公益財団法人品川区国際友好協会
- 総合企画 : NPOまちづくり大井
- 事務局 : 大井どんたく夏まつり実行委員会 バルガーデン出店事務局 (MICAN内)

TEL:03-5742-5508 FAX:03-5742-5509 E-mail dontaku_tempo@oimachi.tokyo

担当:どんたく出店担当者まで

※電話でのお問い合わせ:

平日13:00～17:00



■全体スケジュール 8月24日(土)

※5月30日現在

第65回大井どんたく夏まつり（1日目） -晴天時-						
24日（土）	駅前中央通り車道部					東口ベテ
	ステージ周辺	エリア1	エリア2	エリア3（住友ビル前）	歩道部	
9:00	9:00 交通規制開始 担当：フォーレスト 会場設営 担当：ユーデザイン					
12:00	オープニング（チア）	バルビレッジ （キッチンカー） 担当：矢後 ビアガーデン 担当：浦塚 昼ごみ 担当：野村	大使館（国際交流ビ レッジ） 担当：野村 アトレ・ヨーカドー・ ホテル他 担当：<未決>	プロレス 担当：<未決> 城南信用金庫 スピードガン ケーブルテレビ品川	スタンドビレッジ 担当：矢後 露天商 担当：<未決>	マルシェ 担当：野村
13:00	国際交流ステージ 担当：<未決> 舞台回し：<未決> 20分+転換10分 4組					
14:00	ダンスコンテスト 担当：浦塚 ・キッズ部門 ・ティーン部門					
15:00						
16:00						
17:00	セッティング	機材撤去・セッティング				機材撤去 担当：野村
18:00	大井権現太鼓					
	区長他挨拶					ゴミ回収
19:00						
20:00		盆踊り 担当：浦塚（ゴミ含む）		交通規制は継続		
21:00		撤去作業			20:00 販売終了・ 片付け開始	
22:00				21:30 交通規制解除 会場片付け		
						ゴミ回収 担当：浦塚
備考	・天候において、「警報」が出た場合は、その時点で中止とする。					

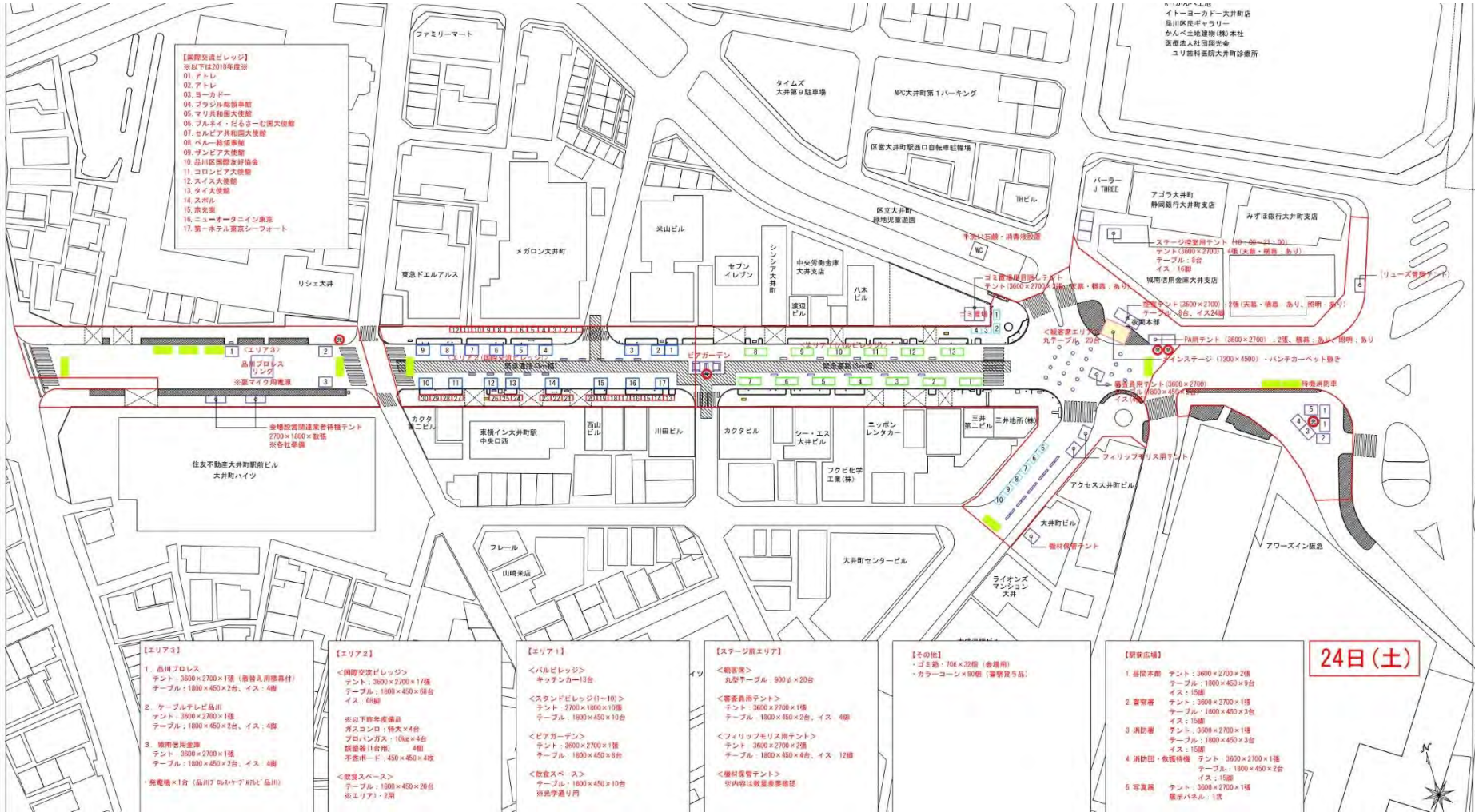
■全体スケジュール 8月25日(日)

※5月30日現在

第65回大井どんたく夏まつり(2日目) -晴天時-						
25日(日)	駅前中央通り車道部					東口ペデ
	ステージ周辺	エリア1	エリア2	エリア3(住友ビル前)	歩道部	
9:00	9:00 交通規制開始 担当:フォーレスト 会場設営 担当:ユーデザイン					
12:00	ミュージックフェス 担当:<未決> 舞台回し:<未決> 20分+転換10分 10組 セッティング 伊勢賢治Project 南佳孝	バルビレッジ (キッチンカー) 担当:矢後 ピアガーデン 担当:浦塚 昼・夜ごみ 担当:野村	子ども広場 (プール) 担当:<未決> 消防 白バイ 機材撤去 交通規制は継続	スタンドビレッジ 担当:矢後 露天商 担当:<未決>	マルシェ 担当:野村 ストリートピアノ 担当:OLC 機材撤去 担当:野村 ゴミ回収	
13:00						
14:00						
15:00						
16:00						
17:00						
18:00	機材撤去					
19:00	機材撤去					
20:00	機材撤去					
21:00	20:00 販売終了・片付け開始					
22:00	21:30 交通規制解除 会場片付け ゴミ回収 担当:野村					

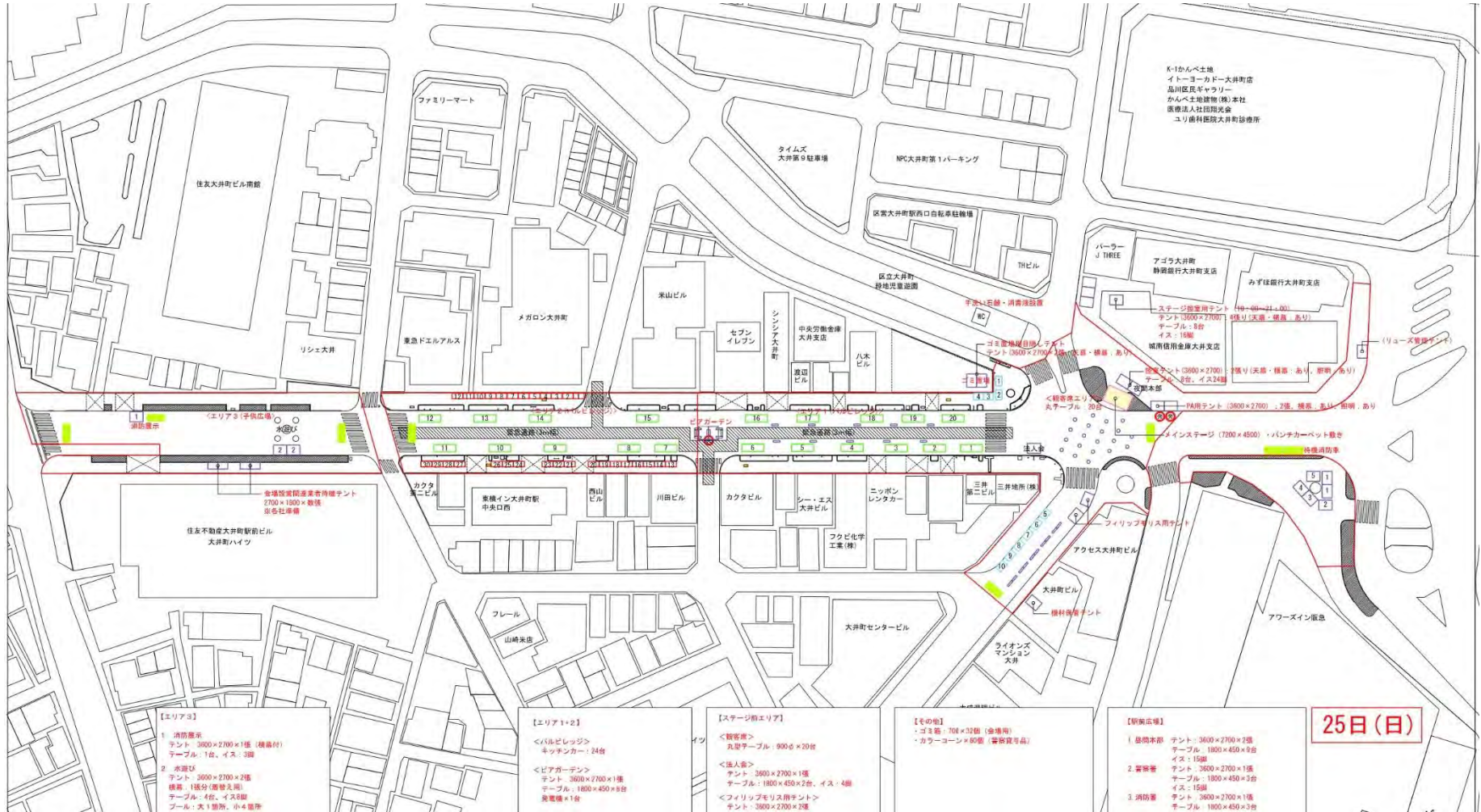
■会場全体図面① 8月24日(土)

※ 6月20日現在



■会場全体図面② 8月25日(日)

※ 6月20日現在



25日(日)

【エリア3】
1. 消防展示
テント: 3000×2700×1棟 (積載付)
テーブル: 1台、イス: 3脚
2. 水遊び
テント: 3000×2700×2棟
機材: 1組分(楽登2用)
テーブル: 4台、イス: 8脚
プール: 犬1箇所、小4箇所

【エリア1+2】
＜バルビレッジ＞
キッチンカー: 24台
＜ビアガーデン＞
テント: 3000×2700×1棟
テーブル: 1800×450×8台
発電機×1台

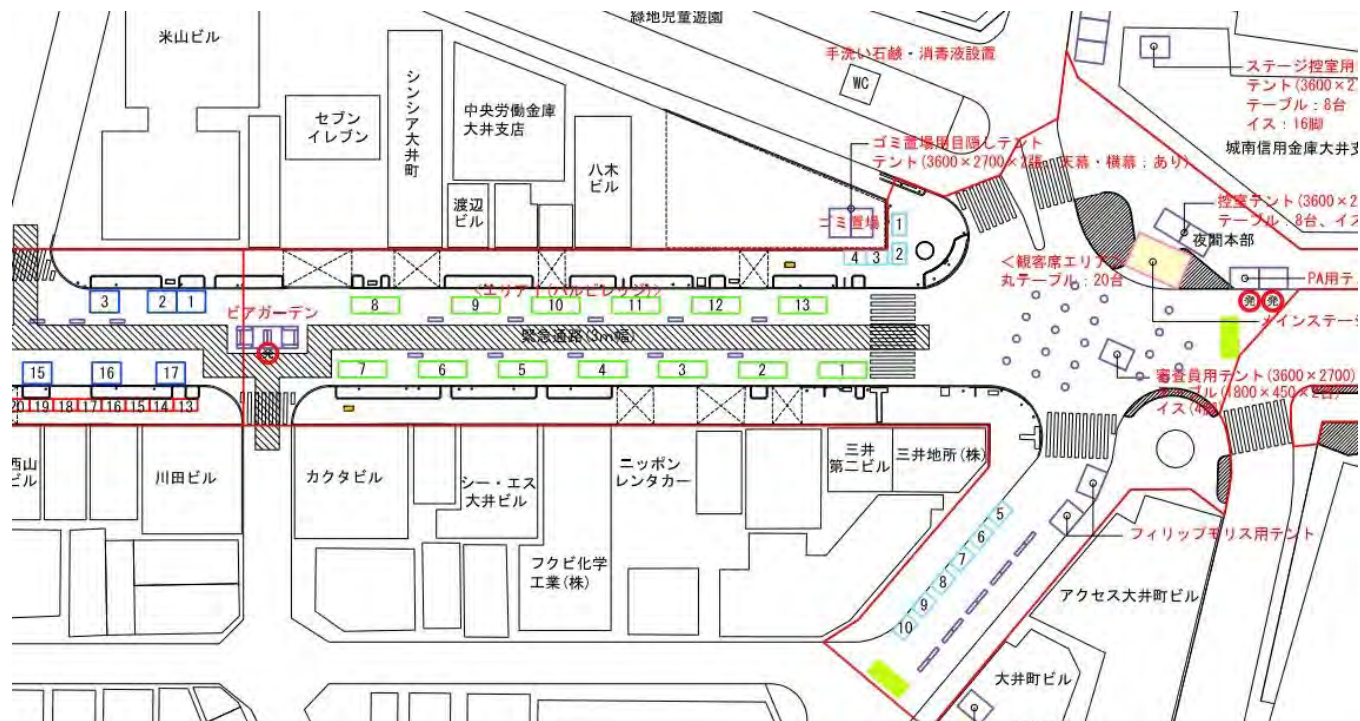
【ステージ前エリア】
＜観客席＞
大型テーブル: 900×200枚
＜法人会＞
テント: 3600×2700×1棟
テーブル: 1800×450×2台、イス: 4脚
＜フィリッパモリス用テント＞
テント: 3800×2700×2棟

【その他】
・ゴミ箱: 708×32個 (会場用)
・カラーコーン×60個 (警備用)


【新築広場】
1. 観客席部 テント: 3600×2700×2棟
テーブル: 1800×450×8台
イス: 15脚
2. 警備席 テント: 3650×2700×1棟
テーブル: 1800×450×3台
イス: 15脚
3. 消防席 テント: 3600×2700×1棟
テーブル: 1800×450×3台

■スタンドビレッジ／バルビレッジ出店エリア 会場全体図面

8月24日(土)



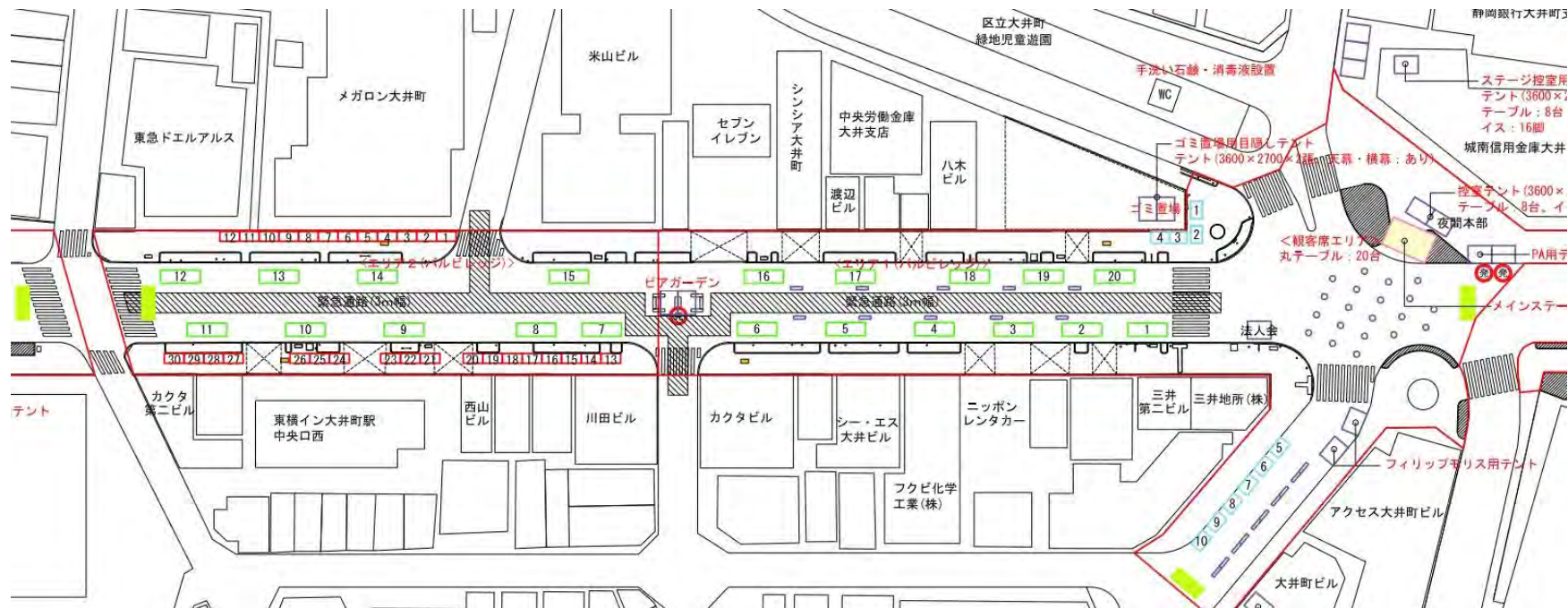
※出店場所・出店数は変更する場合があります。

 テント 10張


 キッチンカー 13台

■スタンドビレッジ／バルビレッジ出店エリア 会場全体図面

8月25日(日)



※出店場所・出店数は変更する場合があります。

 テント 10張

 キッチンカー 20台



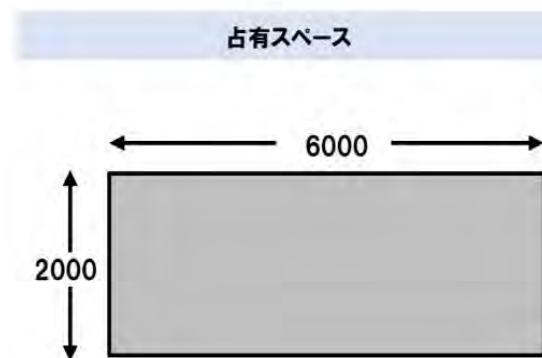
8月24日・25日

バルビレッジ キッチンカーエリア出店概要



■バルビレッジ キッチンカーエリア 出店概要①

- 募集エリア : 第65回大井どんたく夏まつり バルビレッジ キッチンカーエリア(車道)
- 日程 : 8月24日(土) 12:00~17:00
8月25日(日) 12:00~20:00
- 募集数 : 【24日・25日】13台
【25日のみ】7台
- 出店料金 : 【24日・25日】¥50,000(税別)/1台
【25日のみ】¥40,000(税別)/1台
- 付帯設備 : なし
- 出店申込 : 6月20日(木) 15:00~出店申込受付開始
※定数に届き次第、受付終了となります。



※占有スペースは変更の可能性があります。

■バルビレッジ キッチンカーエリア 出店概要②

■申し込みにあたり

- ・出店数に限りがございます。お申込みいただいてもご希望に添えない場合もありますので、ご了承ください。
 - ・出店は申込み順に審査となります。
 - ・出店場所は事務局にて決定させていただきます。※出店場所のご希望には添えません。
 - ・出店場所決定後、天候上、運営上、その他の理由から、出店場所の変更がある場合がございます。
- ※事務局より出店場所の変更の指示があった際には必ず従って頂きます。
- ※出店場所変更による出店料金の返金は致しません。
- ・悪天候、震災、トラブルなどのためイベント実施が困難な状況になった際は、イベントを中止・中断いたします。
- ※いかなる理由による中止・中断の場合でも、速やかに事務局の意思決定・指示内容に従い、行動して下さい。
- ※いかなる理由による中止・中断の場合でも、出店料金の返金は致しません。
- ※悪天候による中止を、前々日までに主催者判断で決定した場合に限り、出店料金を日割りで返金いたします。
- ・主催、事務局にて売り上げの保証は致しません。
 - ・万が一盗難等が発生した場合自己責任にてお願い致します。※主催、並びに事務局はその責を一切負いません。
 - ・電源、ガス、水道等の設備は、各店舗様でご用意ください。※主催、並びに事務局による供給はございません。
 - ・BGMの使用等の騒音、呼び込み、電飾等には制限があります。当日事務局より指示があった場合は速やかに従って下さい。

■食品の取り扱いについて

- ・各店舗、店頭必ず「1時間以内にお召し上がりください」と表記された告知を張り出してください。
- ※貼りだしの無い店舗様の営業は認められません。
- ・実施時期を考慮し、お持ち帰りの商品提供は全て禁止とさせていただきます。
 - ・万が一食中毒が発生した場合は、食中毒につながる物を取り扱った出店者様の自己責任となります。
- ※主催、並びに事務局はその責を一切負いません。
- ・臨時出店者の場合は、東京都の臨時出店者に関する規定に従って、食品の取り扱いをお願いします。
- (届出は事務局にて一括して行いますので、店舗ごとの届出は必要ありません。)

リンク > <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kyoka/files/rinzisyutten13.pdf>

■車、搬入・搬出について

- ・両日の出店準備可能時間は 10:00～12:00 となります。
- ※基礎施工実施のため、これより早い時間での準備はできません。
- ・終了時の撤収時間は24日17時、25日は20時となります。
- ※撤収時には、販売を必ず終了し、撤収作業を始めてください。両日撤収時間の1時間後(25日18時、26日21時)には完全撤収をできるようにお願いします。
- ※イベント申請及び交通規制がこの時間までとなっているため、必ずこの時間までに撤収を完了させてください。
- ・搬入搬出時は 販売するキッチンカー(各出店者1台まで)以外の搬入用車両の乗り入れは出来ません。
- 必要な場合は近隣駐車場に車を止め、各出店場所まで手搬入でお願いいたします。
- ・キッチンカー搬入の際は、必ず 車両通行許可証を車両前方にて提示ください。
 - ・搬入用車両の駐車場はありません。出店者各自で手配をお願いします。※近隣コインパーキングがご利用いただけます。

■バルビレッジ キッチンカーエリア 出店概要③

■ゴミについて

- ・ 出店者様のゴミに関しては原則お持ち帰り下さい。
- ・ 油物の破棄は行えません。必ず、出店者様にてお持ち帰りください。
- ※油の破棄を発見した場合、違約金として**50,000円徴収**し、場合により行政処分の対象と致します。
- ※油物の処分を行った出店者は次回以降の出店を一切禁止とさせていただきます。

■出店スペースについて

- ・ 各出店スペース内で出店ください。機材及びその他出店に関わる商材、資材を各出店スペース以外に置く事は禁止です。各出店スペース以外にイスやテーブルを設置、座る行為も禁止です。
- ・ 購入待機列が出来た際は、各出店者様にて待機列の誘導・整理を行って下さい。

■火気使用について

- ・ 取り扱える火器(コンロ等)を使用する際は事前に申請し、許可を得たもののみ使用が可能です。
- ・ カセットコンロを使用する場合、2台並べての使用は禁止です。
- ・ カセットコンロを使用する場合、鉄板等の過熱素材がガスコンロ缶等の熱源の上部にかかる仕様の物は使用禁止です。
- ・ 使用する火器機材はプロパンガス用の機材でお願いします。※都市ガスはNG
- ・ ガス機器のご利用の際は、燃料ボンベと火器の結合部分に必ずクランプをご使用下さい。
- ・ ガス機器の燃料ボンベは、必ず机に固定して下さい。
- ・ 火器を使用する際には、必ず使用する火器の下に防火シート(石膏ボード)を敷いて下さい。
※国の基準で認定されているもの(12.5mm以上のもの)でお願い致します。
- ・ 調理器材は、器材からテントの屋根部分まで最低1mの空間が必要となります。
- ・ 各器材の燃料タンクは、火器、発電機などと十分な距離をとり、かつ日陰で保管を保つなど安全を十分確保して下さい。
- ・ 当日消防署の立ち合い視察がございます。条項が守られていない火器に関しては使用不可となりますのでご注意ください。
- ・ 火器 器材1台毎に1本**消火器を必ず持参**し、設置して下さい。設置のない店舗は消防の許可が下りず、営業出来ません。

■発電機について

- ・ 発電機をご使用の場合は、必ず各出店スペース内に設置をお願いします。
※歩道や私道などへの設置は不可
- ・ 各器材の燃料タンクは、火器、発電機などと十分な距離をとり、かつ日陰で保管を保つなど安全を十分確保して下さい。
- ・ 当日消防署の立ち合い視察があります。事前申請の無い物は使用不可となりますのでご注意ください。
- ・ 発電機1台毎に1本**消火器を必ず持参**し、設置して下さい。設置のない店舗は消防の許可が下りず、営業出来ません。

■出店者 事前説明会について

第65回大井どんたく夏まつり バルビレッジ キッチンカーエリア 出店者 事前説明会を実施いたします。

この説明会への**参加は必須**となります。出店をご希望の出店者様は、下記日程にて事前説明会に参加可能なことを確認してから出店のお申し込みを行ってください。

- 日程 : 2019年8月8日(木)
- 時間 : 15:30~16:30
- 対象 : 出店決定者(代表者様) ※欠席、及び代表者以外の代理出席は認められません。
- 会場 : 首都圏イノベーションセンター MICAN
東京都品川区大井1-6-3 アゴラ大井町3F
※大井町駅より徒歩約3分
アクセス > <http://www.webmican.com/access.html>





その他 出店にあたっての注意事項



■車両関係について

搬入時は近隣駐車場に車を止め、各出店テントまでは手搬入でお願いいたします。

※近隣道路への駐車は禁止です。(特に会場付近・花壇の横・バス通りは厳禁です。)



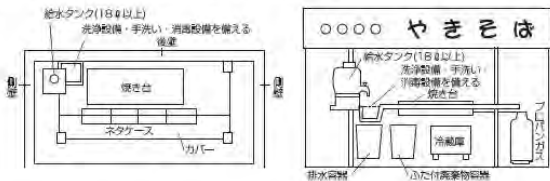
■品川区保健所規定①

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。

施設 図面例



公衆衛生上調べき措置の基準

※臨時営業者の守るべき基準に準じて行うこと

- 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。
- 食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- 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。
- 従事者は、つめを短く切り、食品を取り扱う前及び用後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- 施設周辺を清潔に保つこと。
- 施設の補修及び水、消毒液等の補充に努めること。
- 客が使用した食器等の処理は、営業者の責任で行うこと。
- 廃棄物容器は汚染、汚臭等が漏れないようにし、かつ、清潔に保つこと。
- 調理作業に従事する者は、清潔な衣服を着用すること。
- 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、そのおそれなくまるまでの閉鎖、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

- 生もの（さしみ、すし等）、生クリームを取り扱わない。
- 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。
- かき氷には取用水を使用し、排水を行う際は、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。
- 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。
- ところん、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
焼物・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 ・焼きそば ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと鶏の種類の異なるだけで、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
めん類（焼きそば類等）	
揚物類	・事前に仕込み（細切等）した具を、その場で調整した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの
喫茶類	・事前に調整した材料を用いて、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	・ソーセイ類をそのまま、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、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ためたもの） ・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、念切類加工品、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。

■品川区保健所規定② / 東京消防庁規定

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、同事業者と同様の取扱いの注意や施設の要件に加え、次の事項を必ず遵守すること

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	<p>カレー</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 当日煮込んだものとする。 残品の翌日への持ち越しはしないこと。 <p>ライス</p> <ul style="list-style-type: none"> 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85℃以上に保温するか、2時間以内に提供すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 流水式洗浄設備 流水受槽式手洗い設備 <p>※いずれも給排水設備を完備(以下同)</p> <ul style="list-style-type: none"> 必要に応じて冷蔵設備 	<p>ウエルシユ菌 (カレー)</p> <p>黄色ブドウ球菌 (ライス)</p> <p>セレウス菌 (ライス)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<p>めん</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>かけ汁</p> <ul style="list-style-type: none"> 調製は当日に行うこと(前日調製は不可)。 <p>具材</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 流水式洗浄設備 流水受槽式手洗い設備 <ul style="list-style-type: none"> 必要に応じて冷蔵(冷凍)設備 	<p>サルモネラ (めんつゆ)</p> <p>ノロウイルス (うどん)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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)	<p>パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>パスタソース</p> <ul style="list-style-type: none"> 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) 	<ul style="list-style-type: none"> 流水式洗浄設備 流水受槽式手洗い設備 冷蔵設備 	<p>セレウス菌 (パスタ)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 流水式洗浄設備 流水受槽式手洗い設備 冷蔵設備 	<p>大腸菌群:陽性 (規格に不適合)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●器具の洗浄不段 ⇒ 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、塵埃等の影響が少ない舗装された道路上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。



この設備は、環境にやさしく、リサイクル性が高いです。

火気使用器具等(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	消火栓、防火水槽の上に露店等を開設していない。	
2	火気使用器具等ごとに1本ずつ消火器を準備する。 ※主催者が会場に消火器を準備した場合は、水バケツ等の消火用具を準備する。	
3	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。	
4	地震等により可燃物が落下、接触し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	火気器具の使用中は、その場から離れない。	
7	発電機等に使用するガソリンの容器は、金属製の携行缶等を使用する。	
8	ガソリンやプロパンガス等の可燃性のガスが滞留するおそれのない風通しの良い場所で使用する。	
9	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を点検する。	
10	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。	
11	カセットコンロを並べて使用したり、カセットコンロより大きな鉄板を使用するなど、カセットボンベが加熱される使い方をしない。 ※カセットボンベは加熱されると爆発することがあり、危険です。	
12	喫煙は主催者等が指定した場所以外ではない。	



問合せ先
大井消防署予防課防火管理係
電話 03-3765-0119 内線 523

■ 出店までの流れ

