第13回北海道高等学校商業教育フェア（令和６年度）

別添資料

Ⅰ 申込みに当たって

１　貸し出し備品について

(1) 貸し出し可能備品は、次の通りです。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内　容 | 規　格 | 個数 |
| 長机 | 幅 　180cm ×　奥行 45cm | 1～2台 |
| 平台 | 〃 　150cm ×　〃　 60cm | いずれか1台まで |
| 冷蔵ケース | 〃 　180cm × 〃 90cm |
| POPスタンド（大） | 高さ 138cm ～ 210cm | 1～**2本** |
| POPスタンド（小） | 〃 　51cm ～ 79cm | 1～**4本** |

(2) 各校に「片面平オープンケース（６尺・約180cm）の冷蔵庫」または「平台」１台の

貸し出しができます。参加校詳細連絡用紙(別紙3)に必要事項をご記入ください。

(3) 運搬用台車の貸出は行いませんので、各校で準備をお願いします。

(4) 貸出備品は、当日に過不足や返却等が生じないよう、計画的に申請をしてください。

(5) 閉店後、貸出備品の数量の確認をしますので、事務局に申し出てください。

２　販売ブースの広さと電源について

(1) ブースの広さは、幅220㎝×奥行200㎝となります。

(2) 持込みの電化製品は、一点ごとに消費電力のＷ数を調べ、参加校詳細連絡用紙(別紙3)にご記入ください。

(3) 電源は(2)にもとづき、配線工事をします。各ブース内で使用する延長コードは、使用する電化製品のＷ数に適合するものを各校でご準備ください。原則、申請後の変更はできません。

Ⅱ 会場について

１　商品の搬入・搬出について

(1) 前日・当日搬入口より入庫する車両は、入庫許可申請が必要となります。参加校詳細連絡用紙(別紙3)に、必要事項を記入して申請してください。申請には、搬入方法・時刻・搬入に使用する車両情報が必要となりますので、もれなく記入をお願いします。

(2) 12日(開催日前日)に商品をバックヤードへ搬入する学校は、地下１階搬入口にて担当者が待機していますので、指示にしたがい搬入してください。

　(3) **宅配便にて商品を送付する学校は、15:00に、バックヤードに届くよう送付してください。**各学校が到着後、必ずバックヤードで事務局校(実行委員会)が受け取った商品の確認をお願いします。

(4) バックヤードの混雑を避けるため、自家用車で搬入する学校は、物販担当校にて搬入時間を調整させていただくことがあります。

２　バックヤード・関係者入口・商品搬入口・休憩場所について

(1) バックヤード・関係者入口・商品搬入口・休憩場所は、後日配信する会場図を参考にしてください。

(2) 補充用の商品で要冷蔵保管を必要とする商品は、原則、バックヤードに準備された保冷ケースで保管します。

**(3) 商品を保管するすべての箱(段ボール等)に、「学校名」の記入をお願いします。**

(4) バックヤードへ自家用車等で商品を搬入する際は、必ず警備員の指示にしたがってください。

(5) バックヤードの出入り口近辺にバスを待機させる行為は、ご遠慮ください。

３　設営について

店舗場所の割り当ては、電気配線関係と施設側の要望により配置いたします。店舗割り当ての図面を後日送付しますので、ご確認ください。

４　駐車場について

当フェア関係者の車両は、参加校詳細連絡用紙(別紙3)に、必要事項を記入し申請す

ることで、新さっぽろサンピアザの駐車場に駐車できます。ただし、新さっぽろサンピアザに駐車場はありますが最低限の台数でお願いします。

Ⅲ　販売等について

１　食品の販売及び、衛生管理について

(1) 要冷蔵の食品は温度管理に注意をしてください。商品に記載されている保存方法と陳列ケースの温度設定が異なる陳列はできません。

**(2) 販売会場で包丁・まな板を使用することは衛生上および危険物取り扱いの観点から、使用を禁止します。**

**(3) 今年度は、試食による販売はできません。**

(4)「感染拡大予防ガイドライン」に則り販売してください。

(5) 販売する商品は、仕入れ先にて完成された商品を持参してください。

違反行為の例）・販売当日に、表示ラベルを貼る、箱に商品を詰める行為

・学校で商品を切るなどの加工行為

　(6) 発熱・喉の痛み・嘔吐・吐気・下痢等の症状がある人は、販売実習に参加することはできません。

(7) 各校で準備が必要なものは、次の通りです。

□ゴミ袋　□買い物袋　□消毒薬　□レシート(領収書)　□コイントレイ

□台ふき　□のぼり(棒を含む)　　□学校名予備(段ボール貼付用)　□金庫

□学校パンフレット11部(広報10部、事務局1部)

**なお、駐車場の関係でレシートが必要**となりますので、各校でご準備をお願いします。

**レシート発行の際は、学校名の記載**のあるレシートになるよう設定をお願いします。

２　商品の販売方法について

(1) 商品の特色やセールスポイントをお客様に説明できるようにしてください。

(2) 「光の広場」では、テナント営業のご迷惑となりますので、**メガホンの使用や大きな声での販売はできません。**

**(3) お客様の動線を確保するため、店舗を出ての販売活動はできません。**

３　販売促進について

(1) 各校から持ち込むものについては、参加校詳細連絡用紙(別紙3)の「各校から持参」の欄に記入してください。

(2) プライスカード、POP、はっぴを活用した販売促進については、特色あるものとし、各校で準備してください。

(3) 光の広場およびその周辺で、手渡しによるチラシの配布はできません。

(4) 「のぼり」は、光の広場の２～３階に１校あたり２本設置します。設置場所はこちらで指定させていただきます。

(5) 参加校の商品ポスターは自校ブースの範囲内で、掲示することができます。

（6）会場内掲示レイアウト図に各校のお勧め商品を掲載します。自校開発商品・地域特産品　取扱商品一覧表(別紙2)に入力をお願いします。



　　　 例

北海道〇〇商業高等学校

〇〇ステーキ(お勧め商品名)

４　仕入・販売計画について

営業時間早々に、商品が完売し、販売活動ができない状態にならないよう、仕入・販売計画を立ててください。

５　担当教員（引率者）へのお願いについて

(1) 生徒中心に店舗運営ができるよう、事前指導(商品知識、接遇等)をお願いします。

販売活動は生徒が主役となるよう、サポートをお願いします。

(2)控えの教員は、**光の広場周辺や2～3階のベランダ付近で立ち止まらず、指定された控え室をご利用ください。**

(3) 商業高校生らしく清潔感の感じられる身だしなみとなるよう、服装・頭髪の指導を

お願いします。

６　その他

(1) 接遇練習を開店時間直前に全体で行います。余裕を持って、開店準備をしてください。

(2) 梱包材などのゴミは、処分可能です。地下の商品搬入口付近にガーベージ室がありますので、分別して処分してください。処分可能なゴミは、燃えるゴミ(ゴミ袋にまとめる)、段ボール、発泡スチロールです。

Ⅳ．保健所からの指導内容について

　札幌市厚別保健センターへの臨時営業（食品販売業）登録において、下記の点について指摘がありましたので、計画を立てる際には、十分留意するとともに、生徒に対する衛生と商品管理に関する指導の徹底をお願いします。

１　手洗い

(1) 新型コロナウイルス等の感染症に留意し、手洗いを徹底してください。手を洗う場

所は、給湯室を利用してください（トイレはふさわしくない）。

(2) 各校にて消毒用アルコールの準備をお願いします。

２　冷却機器について

(1) 冷蔵庫は、事前に電源を入れておき、十分に冷えていること（温度）を確認してから、商品を入れてください。

(2) 冷蔵庫は、搬入日から**フェア終了まで電源を切らないでください。**

(3) 冷蔵庫は、商品を積み重ねておけるラインを超えないようにしてください。

(4) 冷蔵ケースの温度計は、POPなどで隠れないようにしてください。

(5) 冷蔵ケースに冷気が十分に行き渡るよう、陳列方法や棚の設置などを配慮してください。

３　食品表示について

販売する食品には、食品表示法に基づく表示が必要です。表示内容をあらかじめご確認ください。**９月13日(金)９時から９時半にかけ、実行委員が販売ブース毎に点検を行います。食品衛生確認表を事前に記入の上、点検を受けてください。なお、この確認表は、毎日退出時に事務局に提出してください。**

|  |
| --- |
| ※過去において、食品表示に不備がある商品があり、検査中に製造業者を呼び不適切な箇所を是正し、販売許可された経緯もあります。全体に係ることですのでよろしくお願い致します。 |

　 次頁に過去の指導内容を掲載しますのでご一読ください。

|  |
| --- |
| 【過去の指導内容事例】  ○　冷蔵・冷凍ケース  ・冷蔵・冷凍ケースの温度計がPOPなどで隠れて確認できず、当日レイアウトの変更をした。  ・商品の詰めすぎや棚の設置により、冷気が十分に行きわたっていなかった。  ・要冷蔵の商品が、バックヤードでの保存は冷蔵だが、販売は常温ということがあった。  （要冷蔵は、保管時・販売時ともに冷蔵保存をすること）  ○　自校開発商品  ・食品表示法に則った表示方法になっていない（ラベルには販売会社だけではなく、製造元の会社名も表示する）。  ○　菓子  ・保存方法の表示がない。  ・賞味（消費）期限、製造月日等の表示がない。  ・製造月日欄に「枠外記載」となっているが、枠外表示がない。  ○　珍味  ・賞味期限の表示がない。  ○　水産加工品  ・冷凍賞味期限欄に「10℃以下賞味期限枠外表示」と記載。  ○　肉  ・冷凍保存が必要な商品に対し、冷凍保存の表示がない。  ・「冷凍保存の賞味期限」の表示とともに「４℃以下保存」と二重表示されている。  ○　漬物  ・賞味期限の表示「購入後10日以内」と不明瞭な表示。  ○　弁当等  ・保存方法「10℃以下」と表示されているが、10℃以下で保存されていない。  ○　野菜  ・カビが生えているものが混入していた。  　○　飲料  　　・移動中商品の蓋が緩み、そのまま販売してお客様のカバンに液体が漏れた。  【第12回の指導内容】   * 自校で野菜を切り、加工して販売しようとした。   + - 当日の対応　→　加工した商品は、全て販売を中止した。 * 不良品の商品販売（蓋の緩んだ飲料を販売し、お客様のカバンに液漏れ） * 当日の対応　→　販売業者と学校による原因調査（輸送中に蓋が緩んだことが原因）   　　　　　　　　　　商品に不良がないか再度検品して販売。    ※なお、ブース内にクーラーボックスを持ち込み、商品を管理している学校がありましたが、適切な温度管理ができませんので、必ず冷蔵庫を使用するようにしてください。 |
|