

## 2 飲食物提供許可願

- ・飲食物を提供する団体は提出してください。
- ・この書類は後日保健所に提出されます。p.42 ～ p.46をよく読み、飲食説明会参加後に具体的に記入してください。

提出期間 前期：7月 2日（火）～ 7月 5日（金）13：00 ～ 18：00  
後期：9月 24日（火）～ 9月 27日（金）13：00 ～ 18：00

白門祭期間中に食品衛生における事故が1件でも発生した際には、その時点で全企画が中止となる恐れがあるので注意してください。

### ◆飲食説明会について

- ・飲食説明会では食品衛生における事故を防止するため、飲食物の取り扱いに関して説明します。
- ・白門祭で飲食物を提供する団体は「企画書」および「飲食物提供許可願」を提出する前に以下の日程のいずれかの飲食説明会に参加してください。

前期：7月 2日（火）16：45 ～  
7月 3日（水）16：45 ～  
7月 5日（金）15：10 ～ / 16：45 ～

場所：Cスクエア小ホール

後期：9月 24日（火）15：10 ～ / 16：45 ～  
9月 25日（水）13：30 ～ / 15：10 ～ / 16：45 ～  
9月 27日（金）13：30 ～ / 15：10 ～ / 16：45 ～

場所：Cスクエア小ホール

- ・飲食説明会に参加していない団体は、「企画書」および「飲食物提供許可願」を提出することができません。

### ◆食品提供にあたって

- ・提供できる食品には制限があります。
- ・白門祭期間中に提供できる食品は、1企画につき1品です。
- ・飲料は食品と一緒に提供できます。ただし、タピオカドリンクは食品と一緒に提供できません。
- ・原則、提供する食品を変更することはできません。万が一、提供する食品を変更したい場合は、当委員会に相談してください。
- ・仕入先店舗で食材を購入した際のレシート、もしくはレシートのコピーは白門祭が終了してから2週間が経過するまで保管しておいてください。
- ・提供する容器はすべて使い捨てのものを使用してください。

## ◆調理について

- ・原則、すべての食品は提供する直前に企画実施場所で加熱調理を行ってください。ただし、とろてん、バナナ、缶詰、ごはんとカレー以外のレトルト食品、市販の個包装のアイス、市販の個包装の菓子のみ加熱調理しなくても提供できます。
- ・構内で刃物類（包丁、ナイフ、はさみ）などは使用できません。
- ・飲料を混ぜる際は、使い捨てのマドラーを使用してください。
- ・調理は以下の表の通りの時間と場所でのみ行えます。

	行える調理	調理場所
前日	野菜のカット、皮むき	水道設備の整った場所 (自宅の台所など)
当日朝	野菜以外の食材のカット	
提供直前	粉ものの混ぜ合わせ、加熱調理	企画実施場所

## ◆食材の保管について

- ・自宅では冷蔵庫で保管してください。
- ・当日自宅から企画実施場所へ移動する際、および構内ではすべての食材をクーラーボックスに入れて保冷状態で保管してください。
- ・クーラーボックスを使用する際は、氷または保冷剤を入れてください。

## ◆提供できない食品

### ◆なまもの、ひかりもの、ヨーグルト、ごはん、カレー

- ・提供できません。今年度よりごはんとカレーはレトルト食品であっても提供できません。

## ◆提供に制限のある食品

### ◆ノンアルコール飲料

- ・白門祭期間中は、ノンアルコール飲料も酒類とみなすため、酒類提供企画のみ提供できます。
- ・酒類提供企画の実施を希望する場合は、後期受付中に当冊子とは別に配布される『酒類提供企画必携本』が必要となります。

### ◆乳飲料

○牛乳を含む飲料のうち、種類別名称が「コーヒー飲料」や「紅茶飲料」などのもののみ提供できます。

×種類別名称が「乳飲料」のものは提供できません。



種類別名称	<u>コーヒー飲料</u>
原材料名	砂糖、コーヒー、脱脂粉乳、植物油脂、デンプン、乳化剤
内容量	180g
賞味期限	上部に記載
保存方法	要冷蔵 (0℃~10℃)



種類別名称	<u>乳飲料</u>
原材料名	砂糖、コーヒー、脱脂粉乳、食塩、乳化剤、調整剤
内容量	180g
賞味期限	上部に記載
保存方法	要冷蔵 (0℃~10℃)

### ◆チーズ

○種類別名称が「プロセスチーズ」のもののみ提供できます。

×種類別名称が「ナチュラルチーズ」のものは提供できません。



種類別名称	<u>プロセスチーズ</u>
原材料名	ナチュラルチーズ、乳化剤
内容量	60 g
賞味期限	側面に記載
保存方法	要冷蔵(0℃~10℃)



種類別名称	<u>ナチュラルチーズ</u>
原材料名	生乳、食塩
内容量	100 g
賞味期限	側面に記載
保存方法	要冷蔵 (0℃~10℃)

### ◆生クリーム

○種類別名称に「乳等を主要原料とする食品」と表示されている植物性のホイップクリームのみ提供できます。

×種類別名称に「クリーム」と表示されている動物性の生クリームは提供できません。



種類別名称	<u>乳等を主要原料とする食品</u>
原材料名	植物油脂、乳製品
内容量	200ml
植物性脂肪分	40.0%
賞味期限	上部に記載
保存方法	要冷蔵 (3℃~7℃)



種類別名称	<u>クリーム(乳製品)</u>
原材料名	乳脂肪
内容量	200ml
乳脂肪分	47.0%
賞味期限	上部に記載
保存方法	要冷蔵 (3℃~7℃)

### ◆牛乳

- 粉もののタネに使用する場合があります。
- ×飲料としての提供や飲料に混ぜて提供することはできません。
  - ※豆乳は粉もののタネとして使用でき、また飲料としても提供できます。
  - ※ポーションミルク（コーヒーミルク）は飲料に混ぜて提供できます。

### ◆麺類

- 焼きそばなど、水を切る必要のないもののみ提供できます。
- ×パスタやラーメンなど、ゆでてから水をきる必要のあるものは提供できません。

### ◆ホットドックなどのパン

- もともと切り込みの入った状態で販売されているもののみ提供できます。
- ×自分で切り込みを入れたものは提供できません。

### ◆果物

- 缶詰のもののみ提供できます。
- ×生のは提供できません。
  - ※生のバナナはチョコバナナか、クレープやパフェのトッピングとしてのみ提供できます。

### ◆野菜

- 加熱したもののみ提供できます。
- ×生のは提供できません。
  - ※トッピングにネギなどを入れる場合も、提供する直前にのせるのではなく、提供食品と一緒に加熱してください。

### ◆餃子、春巻きなどの皮

- 市販の皮を使用したもののみ提供できます。
- ×手作りの皮を使用したものは提供できません。

### ◆アイス

- 市販の個包装のものを未開封の状態でのみ提供できます。
- ×クレープやパフェなどのトッピングとして使用することはできません。

### ◆あんこ

- 市販のもののみ提供できます。
- ×手作りのものは提供できません。

### ◆まんじゅう

- 市販のもののみ提供できます。
- ×手作りのものは提供できません。

### ◆カスタードクリーム

○市販のものは提供直前に加熱する場合のみ提供できます。

×手作りのものは提供できません。

※傷みやすいので冷蔵庫やクーラーボックスなどで十分に保冷し、すぐに提供する分だけ調理直前に取り出して使用してください。

### ◆タピオカ

○乾燥もしくは冷凍タピオカのみ提供できます。

※提供直前にゆでてください。なお、ゆでたタピオカはそのまま提供容器に移してください。

水にさらしてから提供することはできません。

## ◆記入方法

### (1) 企画名・責任者氏名・責任者連絡先

- ・企画書に記入したものと同一のものを記入してください。

### (2) 企画実施日

- ・企画を実施する日に○をつけてください。

### (3) 前日仕込み

- ・前日に仕込みをする場合は「有」に、しない場合は「無」に○をつけてください。
- ・「有」の場合は仕込みの内容と保管方法について具体的に記入してください。

### (4) 提供食品名・火器の使用・材料・調理方法・保管方法

- ・ここに記入されていない食品や、調理方法および保管方法が明記されていない食品の使用、提供はできません。
- ・提供食品名は白門祭パンフレットや Web ページなどに掲載する都合上、表記を変更する場合があります。
- ・火器を使用する場合は「有」に、しない場合は「無」に○をつけてください。
- ・調理方法は、いつ、どこで、何を、どのように扱うのかについて具体的に記入してください。
- ・保管方法は食材の購入から提供までの手順を具体的に記入してください。

### (5) 仕入先店舗・電話番号

- ・万が一白門祭期間中に食中毒が発生した場合、調理過程ではなく、購入した食材そのものに原因があることが考えられます。その際仕入先店舗に確認できるように、仕入先店舗名を記入してください。
- ・食材の購入を予定している店舗が以下の表にある場合のみ該当する番号を記入してください。また、以下の表以外の店舗で購入する場合は、仕入先店舗名と電話番号を記入してください。

No	仕入先店舗名	No	仕入先店舗名
1	中央大学生協	5	三和 堀之内店
2	業務用スーパー 堀之内店	6	八王子総合卸売センター
3	OKストア 多摩大塚店	7	京王ストア 高幡店
4	ドン・キホーテ 京王堀之内店	8	Farmer's Market 千歳屋

### (6) 分類

- ・提供する食品の分類にチェックを入れてください。
- ・ここで選択した食品分類は白門祭パンフレットや Web ページなどに掲載されます。なお、掲載する都合上、選択した内容を変更する場合があります。
- ・食品と一緒に飲料を提供する場合は、食品の分類のみにチェックを入れてください。
- ・複数の分類に該当する場合は最もあてはまる分類にチェックを入れてください。

# 飲食物提供許可願記入例

第47回白門祭

2013年 月 日

## 飲食物提供許可願

※この書類は当委員会を通じて保健所に提出されます。丁寧に記入してください。

企画番号

(1)	企画名	くるくるお好み焼
	責任者氏名	鈴木 裕美
	責任者連絡先	●●●-▲▲▲▲-××××
	企画実施場所	(当委員会記入)

(2)	企画実施日	前夜祭 10/30	1日目 10/31	2日目 11/1	3日目 11/2	最終日 11/3
		○	○	○	○	○

(3)	前日仕込み	有	「有」の場合、仕込みの内容とその後の保管方法 ○×宅にて、キャベツを洗浄後みじん切りにし、清潔な容器に入れて冷蔵庫に保管する。
		無	
		無	

提供食品名	はしまき、清涼飲料水	火器の使用	有	無
材料	調理方法(取扱方法)	保管方法		
(4)	はしまき	①前日に○×宅でキャベツをみじん切りにしておく。 ②当日の朝に○×宅で紅しょうがをきざむ。 ③当日に提供場所で小麦粉、卵、水を混ぜ合わせタネを作る。 ④鉄板にタネをのぼす。 ⑤のぼしたタネに天かす、キャベツ、紅しょうが、青のりをのせる。 ⑥半焼きになったら、わりばしにタネを巻きつける。 ⑦その後よく焼き、できあがったものにソースをつける。	有	材料は前日に購入し、○×宅の冷蔵庫で保管する。当日は、保冷剤を入れたクーラーボックスで、保冷状態で提供場所に持って行く。学校に在る間は、クーラーボックスに入れて保管する。
	小麦粉			
	水			
	卵			
	天かす			
	青のり			
	キャベツ			
紅しょうが	清涼飲料水	有	清涼飲料水は開封した後	
ソース	清涼飲料水は市販のペットボトルに入っているものを紙コップに入れて提供する。	無	はクーラーボックスに入れて保管する。	
清涼飲料水				

(5)	店舗番号	1	2	5	7				
	仕入先店舗名					電話番号			
	スーパー カントリー 伊与店					×××-●●●-▲▲▲▲			
	食品館 はせずみ 米原店					×××-○○○-■ ■ ■ ■			
					- -				

(6)	分類	<input type="checkbox"/> 揚げ物	<input type="checkbox"/> スイーツ/お菓子	<input type="checkbox"/> 飲み物	<input type="checkbox"/> お酒	<input type="checkbox"/> 汁もの
		<input type="checkbox"/> 麺類	<input checked="" type="checkbox"/> 粉もの	<input type="checkbox"/> 肉類	<input type="checkbox"/> パン	<input type="checkbox"/> その他