

3 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。市販の個包装の飲食物のみを提供する場合でも、提出してください。
- ・「飲食物提供許可願」は、受付時に「企画書」と一緒に提出してください。
- ・**この書類は当委員会を通じて保健所に提出します。p.37 ~ p.42 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：6月29日（月）～7月3日（金）13：00～18：00
	後期：9月23日（水）～9月24日（木）13：00～18：00
	9月25日（金）13：00～20：00
	9月26日（土）13：00～18：00
提出場所	白門祭実行委員会事務局（4208号室）

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、飲食物の取扱いに関する説明をします。
- ・**飲食説明会に参加していない団体の「企画書」および「飲食物提供許可願」を受け付けることはできません。**
- ・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飲食説明会のいずれか1回に必ず参加してください。

前期：6月23日（火）15：40～	場所：Cスクエア小ホール
6月24日（水）14：10～	
7月1日（水）15：40～	
7月3日（金）15：40～／16：45～	

後期：9月23日（水）17：15～	場所：Cスクエア小ホール
9月24日（木）15：40～	
9月25日（金）15：40～／16：45～	
9月26日（土）13：20～	

◆食品提供にあたって

- ・提供することが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団体につき1品です。**
- ・飲料は食品と一緒に提供することができます。ただし、タピオカドリンクは1品として扱われるため、食品と一緒に提供することはできません。同様に、固形物が入った飲料は食品と一緒に提供することができない可能性があります。提供したい場合は、企画受付時に当委員会に相談してください。
- ・原則として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を11月15日（日）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

- ・原則として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、ところてん、バナナ、缶詰、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をしなくても提供することができます。
- ・食材を水洗いした場合、必ず加熱調理を行ってから提供してください。水洗いした食材は加熱調理をせずに、そのまま器に移して提供することはできません。
- ・大学構内では、刃物類（包丁、はさみ、ナイフなど）を一切使用することができません。刃物の使用は、自宅の台所か水道などの設備が整っている場所（例：八王子の市民センター調理室）で、当日の朝行ってください。
- ・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。
- ・調理をする際は素手で調理をせず、必ず使い捨て手袋を着用してください。
- ・調理は以下の日時と場所でのみ行うことができます。

	行うことができる調理	調理場所
前日	野菜のカット、皮むき	自宅の台所 (大学構内以外の水道設備の整った場所)
当日朝	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

- ・自宅ではすべての食材を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、および大学構内で保管する際には、すべての食材をクーラーボックスに入れて冷蔵保存してください。
- ・冷蔵保存のためにクーラーボックスを使用する際は、氷または保冷剤を必ず入れてください。

◆歩き売りについて

- ・衛生面から、歩き売りやデリバリーなど企画実施場所以外での販売や受渡はできません。

◆提供することができない食品

- ・酒類（ノンアルコール飲料を含む）、なまもの、ひかりもの、ごはん、カレー、ヨーグルトを提供することはできません。

◆提供に制限のある食品

◆アイス

- 市販の個包装のものを未開封の状態でのみ提供することができます。
- ×クレープやパフェなどのトッピングとして提供することはできません。市販の個包装のものでも、開封したものや開封したものをお皿に盛り付けたものは提供することはできません。

◆牛乳

- 粉もののタネに使用する場合のみ提供することができます。
- ×飲料として提供すること、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することも、また飲料として提供することもできます。
- ※ポーションミルク（コーヒーミルク）は飲料に混ぜて提供することができます。詳しくは次ページの「乳飲料」の項目を参照してください。

◆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することができます。

×種類別名称が「乳飲料」のものを提供することはできません。

○	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」のもののみ提供することができます。

×種類別名称が「ナチュラルチーズ」のものを提供することはできません。

○	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	60g
	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	100g
	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することができます。

×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を提供することはできません。

○	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℃)

◆野菜

○加熱したもののみ提供することができます。

×生のものを提供することはできません。

※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。

◆果物

○缶詰のもののみ提供することができます。

×生のものを提供することはできません。

※生のバナナはチョコバナナか、クレープやパフェなどのトッピングとしてのみ提供することができます。

◆タピオカ

○乾燥もしくは冷凍タピオカのみ提供することができます。

※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。

◆麺類

○焼きそばなど、水を切る必要がないもののみ提供することができます。

×パスタやラーメンなど、水切りをしてから加熱調理を行わないものを提供することはできません。

◆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を加熱調理したもののみ提供することができます。

×自分で切り込みを入れたものを提供することはできません。

◆餃子・春巻きなどの皮

○市販の皮を使用したもののみ提供することができます。

×手作りの皮を使用したものを提供することはできません。

◆あんこ・まんじゅう・白玉

○市販のもののみ提供することができます。

×手作りのものを提供することはできません。

◆カスタードクリーム

○市販のものを提供直前に加熱したもののみ提供することができます。

×手作りのものを提供することはできません。

※傷みやすいので冷蔵庫や、氷または保冷剤を入れたクーラーボックスで十分に冷蔵保存し、すぐに使用する分だけ調理直前に取り出して提供してください。

※当冊子に記載されていない食品でも、提供に制限がかかる場合があります。不明な点があれば、当委員会に相談してください。

◆記入方法

(1) 企画名・責任者氏名・責任者連絡先

- ・責任者のフリガナ付き氏名を記入してください。
- ・その他の項目は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は○を、**企画の準備または撤収のみを行う日には△をつけてください。**
※企画の準備または撤収を行い、かつ企画を実施しない場合は△をつけてください。

(3) 前日仕込み（野菜のカット・皮むき）

- ・前日に仕込みをする場合は「有」に○をつけてください。
- ・「有」の場合は、仕込みの内容とその後の保管方法を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飲食物や、調理方法および保管方法が明記されていない飲食物を使用、提供することはできません。
- ・火器を使用する場合は「有」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を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。
- ・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。

(5) 仕入先店舗名・電話番号

- ・万が一白門祭期間中に食中毒が発生した場合、調理過程だけでなく、購入した食材そのものに原因があると考えられます。その際仕入先店舗に確認することができるように、仕入先店舗名を記入してください。**そのため、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を11月15日（日）まで保管しておいてください。**
- ・食材の購入を予定している店舗が以下の表にある場合は、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際は、仕入先店舗名と電話番号を記入してください。

番号	仕入先店舗名	番号	仕入先店舗名
1	中央大学生協	5	三和 堀之内店
2	業務スーパー 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るため、**複数の分類に該当する場合は最もあてはまる分類1つにチェックを入れてください。**なお、掲載の都合上、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際は、食品の分類のみにチェックを入れてください。

(7) 廃油回収

- ・当委員会では大量の食用油を使用する団体に対してペール缶を貸し出し、廃油を無料で回収しています。油を使用する団体で「揚げ物」に分類される食品を提供する団体、または廃油回収が必要だと思われる団体は「希望する」の欄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49回白門祭

飲食物提供許可願

2015年 月 日

企画番号

※飲食説明会に参加していない団体はこの書類を提出することができません。
※この書類は当委員会を通じて保健所に提出します。丁寧に記入してください。

(1)	企画名	俺とお好み焼太郎。				
	(フリガナ) 責任者氏名	マナク ユウヤ 真中 祐哉				
	責任者連絡先	〇〇〇-〇〇〇〇-××××				
	企画実施場所	(当委員会記入)				
(2)	企画実施日	前夜祭 10/28	1日目 10/29	2日目 10/30	3日目 10/31	最終日 11/1
		△		○	○	○

(3)	前日仕込み	<input checked="" type="checkbox"/> 有	「有」の場合、仕込みの内容とその後の保管方法
		<input type="checkbox"/> 無	前日、真中宅でキャベツを洗浄後千切りにし、清潔な容器に入れて冷蔵庫で保管する。

(4)	提供食品名	お好み焼き、清涼飲料水		火器の使用	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	材料	調理方法(取扱い方法)			保管方法
	お好み焼き	●お好み焼き			材料は前日までに購入
	・薄力粉 ・粉末出汁	①当日の朝真中宅で豚肉、チーズを食べやすいサイズに切る。			し、真中宅の冷蔵庫で
	・水 ・卵	②提供場所で薄力粉、粉末出汁、水、卵を混ぜる。タネは作り置き			保管する。当日は保冷
	・豚肉 ・キャベツ	しない。			剤の入ったクーラーボッ
	・ソース	③キャベツ、豚肉、揚げ玉を加えてよく混ぜる。			クスに、すべての材料を
・マヨネーズ	④サラダ油を引いた鉄板に③の半量を入れて丸く形作る。			入れ提供場所まで持っ	
・揚げ玉	⑤上にチーズを乗せる。残りの生地を上に乗せて、焼けたら裏返す。			ていく。大学構内では、	
・かつおぶし	両面をよく焼いて、火を通す。			保冷剤を入れたクーラ	
・チーズ(フロセス)	⑥使い捨ての皿に盛り、ソース、マヨネーズ、かつおぶしをかけて			ーボックスで保冷状態	
・サラダ油	提供する。			を保ち、日の当たらな	
清涼飲料水	●清涼飲料水			い場所で保管する。	
	清涼飲料水は、使い捨ての紙コップに注いで提供する。				

(5)	店舗番号	1	4	5	7				
	仕入先店舗名	ヤマシタストア 菊地店				電話番号			
		アオ/堂 食彩館 伊奈店				×××-〇〇〇〇-▲▲▲▲			
						◇◇◇-△△△△-××××			

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

(7)	廃油回収	<input type="checkbox"/> 希望する	<input checked="" type="checkbox"/> 希望しない
-----	------	-------------------------------	---

※この書類を提出する前に必ずコピーを取り、保管しておいてください。

<提供することができる食品に関するレシピをWebページに掲載しているので参照してください>

URL: <http://hakumonsai.weblife.jp/2015/group/hikkeibon/recipe.html>

・Webページに掲載されている食品レシピを書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため「飲食物提供許可願」を受け付けることができません。当冊子に記載されている内容をよく読み「飲食物提供許可願」を書いてください。

