

# 3 飲食物提供許可願

- ・飲食物を提供する団体は必ず提出してください。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27日（月）～ 7月1日（金）13：00～18：00
	後期：9月26日（月）～ 9月30日（金）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、その時点で白門祭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、以下の日程のいずれか1回に必ず参加してください。

前期：6月21日（火）16：50～	場所：C スクエア小ホール
6月23日（木）16：50～	
6月29日（水）16：50～	
7月1日（金）15：25～ /16：50～	

後期：9月27日（火）15：25～	場所：C スクエア小ホール
9月28日（水）16：50～	
9月29日（木）15：25～	
9月30日（金）15：25～ /16：50～	

## ◆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。
- ・「飲食物提供許可願」に記入した内容の変更を希望する際は、必ず当委員会に連絡してください。
- ・**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21日（月）まで保管しておいてください。**
- ・**衛生面の問題から、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しは一切できません。**
- ・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。
- ・**トッピングは5種類までです。**

## ◆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、とろてん、バナナ、缶詰、市販の個包装のアイスやヨーグルト、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。
- ・控室やサークルの会室などの大学構内では、刃物類（包丁、はさみ、ピーラーなど）を一切使用することができません。刃物は、自宅の台所または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、当日の朝使用してください。
- ・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せず、必ず使い捨て手袋を着用してください。
- ・クレープなどのタネを大量に作り置きすることはできません。
- ・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が整った場所)
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運搬、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。
- ・クーラーボックスを使用する際は、冷蔵保存のために氷または保冷剤を必ず入れてください。

## ◆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）、なまものを提供することはできません。

## ◆提供に制限がある食品

### ◆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、開封後にお皿に盛りつけたものは提供することができません。

### ◆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、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。

### ◆ヨーグルト

- 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。
- ×市販の個包装のものでも、開封したものや、開封後にお皿に盛りつけたものは提供することができません。

### ◆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	上記に記載
保存方法	要冷蔵（10℃以下）



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	上記に記載
保存方法	要冷蔵（10℃以下）

### ◆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（10℃以下）



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（10℃以下）

### ◆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（10℃以下）



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（10℃以下）

◆ごはん・カレー

○レトルト食品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。

◆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使用する場合も、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、クレープ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。

※煮込みラーメンやフォーなど、加熱調理後に水切りを行わない麺類の提供を希望する場合は当委員会に相談してください。

×加熱調理後に水を切ったものを提供することはできません。

◆ホットドッグなどのパン

○もともと切れ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。

×自分で切れ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。

※傷みやすいため冷蔵庫や、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提供直前に取り出して提供してください。また、一度封を開けたものはその日のうちに使い切ってください。翌日以降使用することはできません。

※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。**

### (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は使用、提供することができません。
- ・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ことも考えられます。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21日（月）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	コストコ 多摩境店	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) 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。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。