

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、提出が必要となります。
- ・「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.35 ～ p.40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25日（月）～6月29日（金）13：00～18：00
	後期：9月26日（水）～9月28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件でも発生した場合には、その時点で白門祭が中止となるおそ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**に参加してください。また、**その際は参加者必携本（当冊子）を必ず持参してください。**なお、記載されている時間はすべて開場時間です。

前期：6月25日（月）13：20～ 6月27日（水）13：20～ 6月28日（木）13：20～ 6月29日（金）13：20～ / 15：20～	場所：Cスクエア 小ホール
後期：9月26日（水）13：20～ 9月27日（木）13：20～ / 15：20～ 9月28日（金）13：20～	場所：Cスクエア 小ホール

◆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。
- ・万が一白門祭期間中に食中毒が発生した場合、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。その際仕入先店舗を確認することができるように、**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19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。**

- ・粉もののタネの混ぜ合わせは企画実施場所で行うことができません。原則として混ぜ合わせは、当日の朝、自宅の台所（大学構内以外の水道設備が整った場所）で行ってください。また、タネを追加で作る場合は、粉ものテントで混ぜ合わせてください。

※粉ものテントについては飲食説明会で説明します。

◆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、ところてん、缶詰、バナナ、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は加熱調理をしなくても提供することができます。
※缶詰とバナナは、中身をカットした場合、提供直前に加熱調理を行ってください。
- ・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、そのまま容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。
- ・粉もののタネは、その日使用する分のみを当日の朝に混ぜ合わせてください。また、その日混ぜ合わせた分は翌日以降、使用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
当日朝	食材のカット、粉ものの混ぜ合わせ	(大学構内以外の水道設備が整った場所)
提供直前	加熱調理、(粉ものの混ぜ合わせ)	企画実施場所、(粉ものテント)

◆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、すべての食材を氷または保冷剤の入ったクーラーボックスに入れて冷蔵保存してください。
- ・粉もののタネは清潔なタッパーなどの密閉容器に移し、氷または保冷剤の入ったクーラーボックスに入れて運搬、保管してください。

◆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、カレーなどの火の通りにくい食品、ごはん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

○粉もののタネにのみ使用することができます。

×飲料として提供することや、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すること、また飲料としても提供することができます。

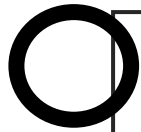
※ポーションミルク（コーヒーミルク）は飲料に混ぜて提供することができます。

※詳しくは「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）

◆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。

◆野菜

○加熱したもののみ提供することができます。

×加熱していない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、提供する直前に生のままのせるのではなく、加熱してからトッピングしてください。

◆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、チョコバナナとしてのみ提供することができます。バナナをカットして使用する場合は、両面を加熱して提供してください。

◆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る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。

◆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。

◆あんこ・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または氷や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・団体名・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。
- ・そのほか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・火気の使用・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。
- ・火気を使用する場合は「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) 店舗番号・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19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。また以下の表の店舗以外で購入する際は、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、揚げ物などで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。

飲食物提供許可願記入例

第52回白門祭

2018年 月 日

飲食物提供許可願

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ので、丁寧に記入してください。

(1)	企画名	クレープの王様	(2)	前夜祭	1日目	2日目	3日目	最終日
	団体名	ホームメイキング同好会		10/31	11/1	11/2	11/3	11/4
	(フリガナ) 責任者氏名	マツサカ ユカ 松阪 有香		△	○		○	○
	責任者連絡先	080 - 0000 - 0000						

(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
			きゅうりを薄くカットし、冷蔵庫で保管しておく。
		<input type="checkbox"/> 無	

(4)	提供食品名	クレープ	火気の使用	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無
	材料	調理方法(取扱い方法)	保管方法		
	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉 ・砂糖 ・卵 ・牛乳 ・生クリーム (乳等を主要原料とする植物性のもの) ・きゅうり ・ツナ ・マヨネーズ ・コショウ ○ソース →イチゴソース →チョコソース →ブルーベリーソース(全て市販のもの) ○トッピング →バナナ →コーンフレーク 	①当日の朝、松阪宅でバナナを切る。小麦粉、砂糖、卵、牛乳を混ぜ合わせ、粉物のタネを作る。	材料は前日までに購入し、松阪宅の冷蔵庫で保管する。		
		②前日にカットしたきゅうりとツナ、マヨネーズ、コショウを混ぜ合わせてツナサラダを作り、加熱する。	当日は保冷剤を入れたクーラーボックス		
		③クレープ焼き器で生地を焼く。トッピングのバナナは両面を軽くあぶっておく。	に全ての材料を入れ提供場所まで運ぶ。		
		④お客様にイチゴ味、チョコ味、ブルーベリー味、ツナサラダ味の			
		中から選んでもらう。	大学構内では、保冷		
		ツナサラダ味の場合は、クレープ生地に加熱したツナサラダをの	割を入れたクーラー		
		せる。それ以外の味の場合は、クレープ生地を生クリーム、ソー	ボックスで冷蔵保存		
		ス、コーンフレークと軽くあぶっておいたバナナをのせる。	し、直射日光の当た		
		らない場所に置く。			
使い捨てのビニール手袋を着用する。					

(5)	店舗番号	3	4						
	仕入先店舗名	スマイルスーパー 東京店			電話番号				
					042 - 000 - 000				
					- -				

(6)	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。