

# 3 検便・保健所検食について

## 1、検便について

細菌を保有している人が調理に携わった場合、扱った食品に細菌が移り食中毒が起きる可能性が高く危険です。そのような事態を防ぐために検便を受けていない人は食品を扱えない決まりになっています。**厨房に入らない人、屋外でのみ調理する人は含まれません。**

※今年度は厨房以外の水道での食器洗いを防ぐため、食器を洗う必要があるが厨房内で調理をしない団体も厨房の水道を使ってください。その際も検便の提出が必須となります。

但し、茶道部のお茶碗を洗う場合のみ、22号館1階の給湯室の水道を使用することを認めます。なお、共有の場所となりますため、使用後は使った団体の方に掃除をしていただきます。

提出日：⇒**10月2日（火）、3日（水）10：30～10：50** ※時間厳守

**VERA 室**にて回収します。

原則、2日（火）に提出してください。

※9日（火）、10日（水）を予備日といたしますが、それより後は実費で検査を行い、杉並保健所まで提出して頂く形となります。

制限事項：①検査を受けられるのは**1団体につき10名**まで。屋外調理をする団体は**5名**まで。

※よって**厨房に入ることができるのは10名（5名）**までになります。

②**細菌検査被験者リストに名前のある本人のみ**が行う。

またリストに**名前のない人**が提出した場合は**受け付けません**。

③提出後の登録者の変更はできません。

検便提出先：杉並区保健所

検査項目：赤痢菌・病原大腸菌 O-157・サルモネラ菌

## 2、保健所検食について **試食ではありません！！**

万が一食中毒が起こったときに備えて、**提供する全てのメニュー（ドリンク・お茶を除く）**と同じものを**保健所検食**として提出して頂きます。

提出された検食は厨房の冷凍庫で一ヶ月保管し、万が一食中毒が起こった場合にはその検食を保健所に提出し、検査に使用します。検食を保管しておくことで、本当に模擬店で提供したのから食中毒が起きたのかということを確認できます。

回収時間：**9：00～10：00**（10日・11日両日とも提出）

回収場所：各団体の使用する**厨房**

（所定の時間に VERA 祭実行委員会が呼びかけます。）

※**厨房を使用しない団体**は、上記の時間内に **Bee-One** まで提出して下さい。

提出形態：**保健所検食提出用の透明ビニール袋**を使用して下さい。

⇒ビニール袋は両日それぞれ検食分を作り終えたら担当の VERA 実から配布

・汁物…**ビニール袋**に入れ、口を閉じてから提出

※**厨房を使用しない団体**は10日・11日の**9：00**に **Bee-One** にビニール袋を取りにくること

## 4 食品衛生講習会について

VERA 祭で調理を行うにあたって、保健所の方に食品の取り扱いに関する講習をして頂きます。**食品を扱う方全員が対象**ですので、**必ず参加**して下さい。授業などでやむをえず欠席する場合でも、各団体から**最低 1 名**は確実に参加し、欠席者は後日、資料を見るなど講習内容を把握して下さい。

なお、この講習会に参加しない団体は食品を扱うことを禁止します。

日時 : 10 月 10 日(水)

場所 : 未定

対象者 : 企担者及び、食品を扱う方全員が対象

VERA 祭実行委員会では、**団体の代表の方の参加で、その団体の方全員に説明が行き渡ったものと判断**します。一人でも説明会の注意事項に違反しているようならば、その場で模擬店を中止していただく可能性もあります。

参加人数を事前に確認するため、**【講習会参加者リスト】**に必要事項を記入して書類を提出して下さい。

**食品衛生講習会の出席者が中心となり、模擬店での食品衛生管理を徹底してください**

## 5 VERA祭終了までの日程

日程	場所	時間	内容
10月10日(水)	未定	未定	食品衛生講習会
11月9日(金) 準備日	Bee-One 及び 大食堂	15:30～16:30	貸し出す食器の最終確認
11月10日(土) 当日	Bee-One 及び 大食堂 厨房	9:00～16:00	厨房が使用できる時間
		9:20～16:00	お湯の提供開始
		9:00～10:00	保健所検食回収
		16:10～16:40	団体ごとに厨房片付け・掃除
		16:40～17:00	共用部分の厨房片付け・掃除
		(16:00～16:50)	食器・コンロ預かり 受付時間 (コンロは 16:30～、本館地下にて)
11月11日(日) 当日	Bee-One 及び 大食堂 厨房	9:00～16:00	厨房が使用できる時間
		9:20～16:00	お湯の提供開始
		9:00～10:00	保健所検食回収
		16:10～16:40	団体ごとに厨房片付け・掃除
		16:40～17:00	共用部分の厨房片付け・掃除
		(16:00～16:50)	食器・コンロ返却 受付時間 (コンロは 16:30～、本館地下にて)

※準備日・片付け日は、厨房へ入ることは出来ません

### 1、準備日について

貸し出す食器の確認は Bee-One・大食堂の両方で同じ時間帯に行います。【食器貸し出しカード】を持参して下さい。両方の食堂から食器を借りる団体は、両方から時間内に借りられるよう気をつけてください。

### 1、当日について

- ・ 準備日に確認した食器は、当日1日目の朝にカードを持参しチェックを受けた後、9時から随時貸出します。
- ・ 食品の販売は16:00までに終わらせて下さい。
  - ※15:30には厨房での調理を終わらせ、16:00までに企画を終えられるようにして下さい。
  - ※16:00にガスの元栓を閉め、実行委員がそれを確認します。
- ・ 用意した食品が、終了時間より早く完売した場合でも、テントの装飾品の片付けは17時まで出来ません。また、**食器・調理器具の返却は16:00からしか受け付けません。**
- ・ 16:40からの厨房内の**共用部分の掃除**には、**その厨房を使用した全ての団体の方**にお願いします。掃除が始まると掃除に関係ない方は厨房から退出していただきますので、それまでに必ず各団体で使用した場所の片付け・掃除を終わらせてください。

## 2、 VERA 祭全体を通して

### A) 食器・調理器具の保管

…貸し出された食器・調理器具は、9日（準備日）・10日（1日目）は使用する厨房の食堂のテーブルの上に置いておくことができます。（厨房内に保管することはできません。）

※ 実行委員でテーブルを割り振りし、団体名を書いた札を置いておきます。

※ **エプロンや靴、自宅から持ち込んだ調理器具類**も一緒に保管できますが、破損・紛失等の責任は負いません。

なお、包丁は1日目終了後、**一度必ず持ち帰って下さい。**

※新聞紙等、食器を覆っておけるものを持参して下さい。

### B) 食器・調理器具の返却

時間：**11日 16:00～16:50**

場所：Bee-One・大食堂

※ 食器は借りた食堂へ間違いなく確実に返却して下さい。

（**Bee-One** で借りた食器には**黄色の**、**大食堂** で借りた食器には**赤色のビニールテープが貼ってあります。**）

#### 返却手順

※ **2つの厨房から食器を借りている団体は、Bee-One⇒大食堂の順に返却する。**

それぞれの厨房で①②の手続きをし、大食堂で③の手続きをする

- ① 借りた食器・調理器具、食器貸出カードを、**借りた厨房**に持ってくる。
- ② VERA 祭実行委員の**チェック**を受ける。⇒【**食器貸し出しカード**】を持参。
- ③ **チェック済みの【食品貸し出しカード】**をVERA 祭実行委員会に提出する。

#### 《返却前のチェック項目》

★借りた食器・調理器具は、**借りた時の状態にして返却**して下さい。

- |                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| 一、借りた時から、食器・調理器具 <b>数の増減</b> はないか。 | } 【食器貸し出しカード】<br>に記入する。 |
| 二、借りた食器・調理器具が <b>破損</b> していないか。    |                         |
| 三、 <b>焦げや汚れはきれいに落とし</b> てあるか。      |                         |

※焦げ付きがひどい場合には弁償して頂くこともあります。

但し、ビニールテープは貼り付けたままで構いません。

※万が一食器などを**紛失・破損した場合には、各団体に弁償**していただきます。

食器・厨房は、普段は学生食堂で使用しているものを、VERA 祭のために VERA 祭実行委員会に一括して、特別に貸していただいています。破損・紛失をしてしまうと、翌々日からの学生食堂の運営に支障をきたします。このような点に留意して食器・厨房を扱ってください。よろしくお願い致します。

### C) 厨房(共同部分)の掃除

…各自の片付け・掃除と別に、厨房の共用部分（床・水まわりなど）を掃除するため、

**各団体から1日2名以上ずつの厨房掃除担当者**を出して下さい。

掃除の時間がレジユメに記載されている時間通りに終わらない場合も考慮し、必ず**掃除が終了するまで厨房に残ることが可能である検便を提出した人**を選出してください。

## 6 食器貸出一覧・書類提出日程

食器貸出一覧

Bee-One(2号館)

大食堂(11号館)

食器類	サイズ (cm)	数
鍋	51	1
	47	1
	45	2
	42	1
	31	1
	24	3
鍋のふた(アルミ製)	48	1
	42	1
	38	1
	36	1
ボウル	39	2
	35	2
	26	2
	23	2
まな板	60×30	2
	44×25	2
	50×27	1
おたま		6
やかん		3
湯のみ		200
しゃもじ		5
たらい		3

食器類	サイズ (cm)	数
鍋	55	2
	51	2
	45	2
	40	3
	31	2
鍋のふた(アルミ製/ 木製)	53	1
	50	2
	45	3
	38	3
	32	3
	24	1
	22	1
	21	3
ボウル	32	7
	27	7
まな板	63×30	3
	40×23	1
おたま		5
ざる	30	9
平皿 A	30	150
平皿 B	23	200
平皿 C	29	100
深皿		200
お盆	44×23	200
湯のみ		150
スプーン	小	100
スプーン	大	150
汁物椀		100
コップ		200

※書類提出についてですが、下記の日程でご提出くださいますよう、お願いいたします。  
(書類提出は 12:30~13:00 です。)

9月27日(木) 7号館・24号館 使用団体

9月28日(金) 6号館・前庭  
及び オープンスペース 使用団体

※9月18日(火)~21日(金)に実施される面談で、  
「H. 持込調理器具届」以外 (P12. 13参照)の全書類を一度提出して頂きます。

# 7 提出書類一覧

## 1、 書類提出の際の注意事項

書類は**指定された提出日**（P.11 参照）に、担当の VERA 祭実行委員（総務部・キャフェ担当）に必ず**直接手渡し**して下さい。

※指定日以外の日時に提出した、もしくは VERA 室に放置して書類が紛失してしまった場合には責任は負いかねます。

書類に記入漏れがあった場合には受け付けませんので、確実に必要事項を記入し提出して下さい。

提出期限を遵守して下さい。

提出書類は必ずコピーをとって下さい。

※やむを得ず提出期限に間に合わない場合には必ず**事前にメールで連絡**をして下さい。

## 2、 書類について

A) **【企担者カード(食品企画用)】**…厨房責任者と企画担当者は別にすること。

また、厨房責任者が厨房に**両日の午前午後両方**にいることのできる団体は厨房責任者は1人で構いませんが、そうでない場合は厨房責任者を**2人**決め、常に厨房責任者が厨房内にいるようにして下さい。

B) **【食品販売表】**…販売品名、販売価格、販売数をすべて記入すること。

C) **【食品購入表】**…仕入先（店名、住所、電話番号）は調べて**確実に記入**すること。また全ての材料に仕入れ数を書くこと。

D) **【厨房使用届】**

①下記のうちどれかひとつでも**使用を希望する場合には、厨房使用届が必要**です。

- ・厨房内のコンロ
- ・冷蔵庫
- ・調理台
- ・お湯
- ・洗い場

※原則として厨房内のコンロは**1団体に1つずつ**です。また Bee-One の方がコンロの数が少ないため、希望した厨房にならない場合もあります。

②厨房責任者は企担者とは別の人にして下さい。 ※厨房掃除担当者と兼任することは構いません

E) **【調理手順書】**…調理の手順を記入すること。

記入事項

- ① 材料をどのように下ごしらえするか
- ② 下ごしらえしたものをどう調理するのか、屋内で作ったものを屋外にどう運ぶか
- ③ 仕上げたものを提供する場所(テント・教室)
- ④ どのように保存するか

\* 既製品を販売する場合も、③・④の事項を記入すること

\* 屋内・屋外の分類を明記すること

F) **【食器貸出申込書】**…食器・調理器具の貸出を希望する団体は、10ページの表を参考に記入すること

G) **【火器使用届】**…電気ポットをコンセントに繋げて沸騰させることは禁止

H) **【持込調理器具届】**…**第2回企担者会議で提出。**

**【F・食器貸出申込書】**で受理されたもの以外を厨房に持ち込む場合、持ち込むものとその数を記入すること

※厨房内のコンセントは使用できません

#### ※既製品を取り扱う際の注意事項※

既製品を取り扱う場合は、仕入れ値(消費税を抜いて計算したもの)よりも安くして販売するか、その商品に一工夫(必ず蒸す・焼く等の加熱処理を行うこと)するようにして下さい。

ただし、企画の形式上、食品のみではなく、それがパフォーマンスに含まれる場合やその団体独自の技術を提供する場合など(例：お茶会)は販売を可能とします。