

目次

調理基本事項	2
ガスボンベ・コンロ	5
借用調理器具	10
レンタル物品	11
エコ食器	14
調理者 ID カード	15
衛生管理	16
水道	19
雨天時・強風時(屋外実施企画).....	22
緊急時	24
水道地図	25
チェックシート	

調理基本事項

調理の定義

学園祭における「調理」を次のように定義いたします。

来場者に飲食物を提供・販売するまでに食品を空気に触れさせるまたは加工すること

したがって、以下のような行為はすべて「調理」とみなします。

- ☐ 食品を加熱する
- ☐ 飲み物を容器に注ぐ
例) ペットボトルのフタを開け、飲み物を紙コップに入れて提供・販売
- ☐ 包装された既製品を開封する
包装された既製品を開封させずに提供・販売する場合は「物品販売」となります。

移動販売・デリバリーの禁止

移動販売	調理済み食品の売り歩き
デリバリー	注文を取った上での、調理済み食品の配達販売 買い取られた商品の配達

これらは調理から販売までの時間が長くなるため腐敗が進む可能性が高く、また移動している間に異物混入の危険性があるため禁止いたします。

移動販売・デリバリーの現場を発見した場合、持ち歩いていた調理品はその場で回収・廃棄いたします。また、宣伝用の食品見本の持ち歩きも、移動販売・デリバリーと区別がつかないため、禁止いたします。

事前調理の禁止

腐敗が進む可能性が高いため、**企画準備時間前までに調理して作り置きをすることは禁止**いたします。また、調理する際は以下のことに気を付けてください。

- ☐ 調理は企画実施当日の大学構内の決められた場所で行う
- ☐ 調理から販売までの時間が長くないようにする

酒類の取り扱い

学園祭の秩序を維持するため、委員会開催企画樽酒振る舞い以外の**学園祭における企画の酒類の提供・販売・差し入れを含む持ち込み等の行為は禁止**いたします。また、酒類の持ち込みと区別がつかないため、**酒類の容器の持ち込みも禁止**しております。違反した場合、企画中止を含めた対応をいたします。

調理における酒類の使用、及びノンアルコール飲料の提供・販売を行うことができるのは、**事前に申請を行った企画団体のみ**となります。調理酒として申請・用意した酒類は必ず調理用としてのみ使用し、アルコール分を完全にとばしてください。

検食

検食の定義

実際に企画実施日に提供する食品を摂氏 10 度以下の環境で 72 時間以上保管すること

実施方法

以下のことに注意して、企画実施日に提供する食品を保管してください。

- ☐ 全ての企画実施日に、提供する食品の品目ごとに全て保管する
- ☐ 検食用の食品は 1 食分ずつ保管する
- ☐ 保管する食品はビニール袋等に入れて個別に分け、保管を開始した日時が分かるようする
- ☐ 調理をしてから摂氏 10 度以下の環境に移動するまでの時間はできるだけ短くなるようにする
- ☐ 検食用の食品を移動させる場合は密閉する
- ☐ 企画責任者、または副企画責任者が十分に管理できる環境の下で食品を保管する
- ☐ 保管を開始したら**雙峰祭オンラインシステムを用いて検食を開始したことを報告する**
- ☐ 保管を開始してから 72 時間以内に学園祭実行委員会(以下、学実委)から食品の提出を求められた場合、速やかに該当する食品を学実委まで提出する
- ☐ 保管を開始してから 72 時間経過しても学実委から連絡がなかった場合、各自で廃棄する

食品の持ち帰り

食品衛生及び企画終了(中断)後の異物混入防止のため、各日企画終了後は以下の表に従って食品を持ち帰りください。

	持ち帰る食品
屋外実施企画	全ての食品(調味料・冷蔵庫内の食品も含む)
屋内実施企画	冷蔵庫内の食品及び常温保存可能な食品のうち開封済みの食品

企画実施場所に放置された食品は以下の基準に従い、準備日・本祭 1 日目の各企画終了時間後に実行委員が見回りを行い回収いたします。学実委が食品を回収した場合、企画実施場所に食品回収カードを設置いたします。

	衛生上問題のあるもの	常温保存可能なもの 冷蔵庫内のもの
屋外実施企画	廃棄	回収する
屋内実施企画		回収しない

回収した食品のうち、調理済みの食品、生肉・生魚・生卵・野菜等の生鮮食品、開封済みの食材等、衛生上問題があると学実委が判断した食品は回収後全て無断で廃棄いたします。あらかじめご了承ください。**常温保存可能なもの、冷蔵庫内のものは返却いたします。翌日 8:00~10:00 に食品保管庫(1B102 教室)へお越しください。10:00 以降は第一エリア案内所までお越しください。**

売上金チェックシート

金銭授受を行う企画は、売上金チェックシートを必ずご提出ください。食中毒等が発生した場合、売上金チェックシートに記録がある場合にのみ保険が適用されます。

詳しくは、後日学実委より連絡いたします。

炭火使用

使用制限

使用中の煙・後処理の不足等により他の企画団体や学生生活課等から数多くの苦情が寄せられていますので、**事前に申請を行い学実委の許可の下りた企画のみ**炭火を使用することができます。**申請を行っていない企画**は、炭火を使用することができません。

注意事項

- ☐ 第一エリア(松美池周辺)、大学会館エリアのみ使用可
- ☐ 周囲には段ボール等を敷き、汚さないようにする
- ☐ 机を必ず段ボール等で保護する
- ☐ 周囲を汚さないように消火する
- ☐ 使用後の炭は燃やせるごみとして処分し、絶対に水道に流さない

ガスボンベ・コンロ

ガスボンベの貸出・返却

「ガスボンベ受け渡し票」をお持ちの上、受け渡し票に書かれた貸出場所までお越しください。

日時・場所

11月4日(金)

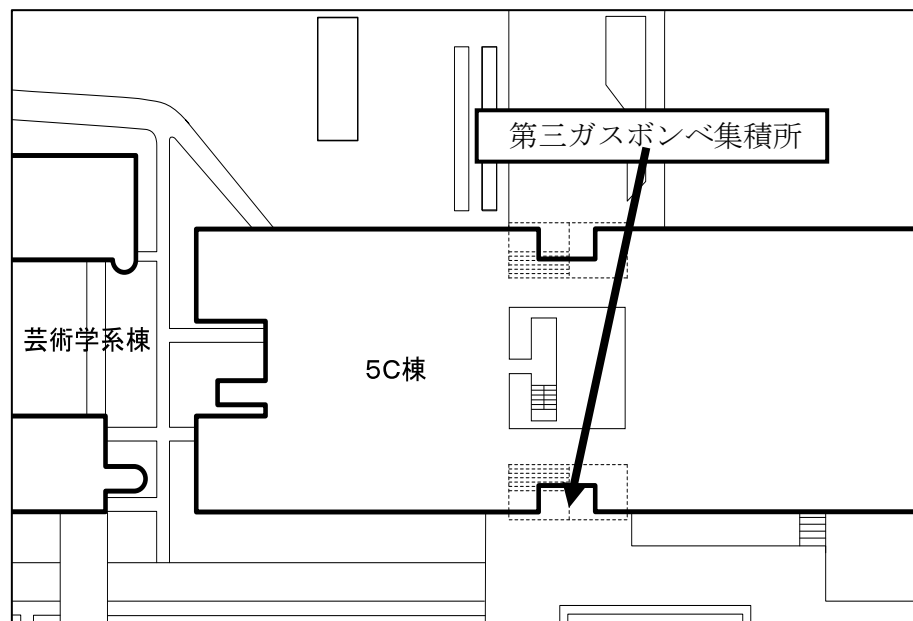
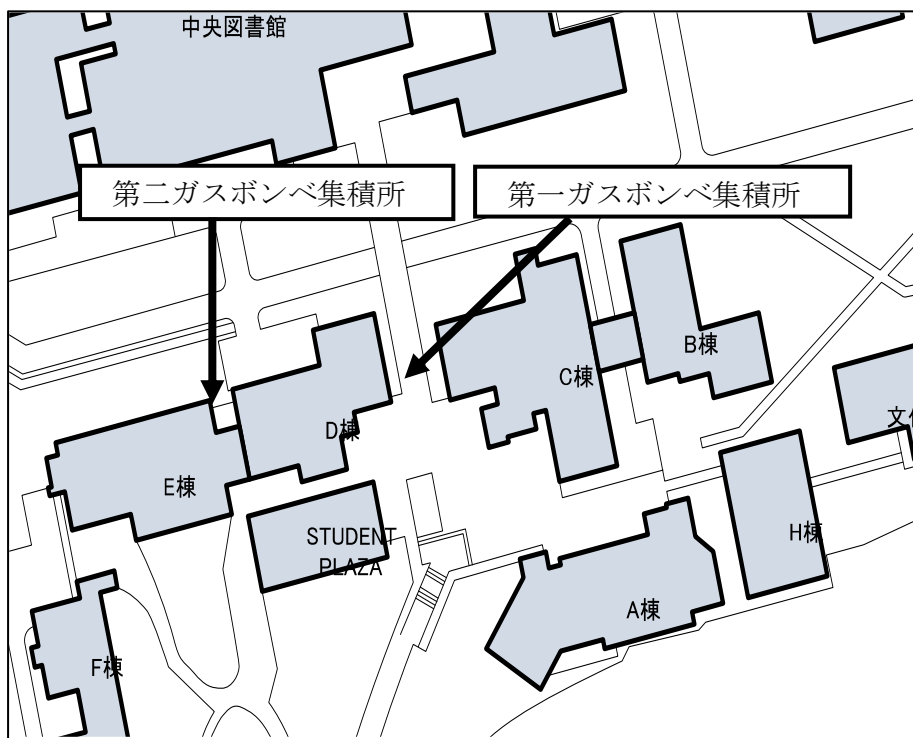
所属エリア	貸出時間	返却時間	貸出・返却場所
第二・第三エリア	14:00～15:00	20:00～21:00	1C 棟 1 階警備員室前 (第一ガスボンベ集積所)

11月5日(土)

所属エリア	貸出時間	返却時間	貸出・返却場所
第二・第三エリア 第一エリア	8:00～9:30	19:00～21:00	企画番号 1～300 1C 棟 1 階警備員室前 (第一ガスボンベ集積所) 企画番号 301～ 1D 棟 1 階下駐輪場前 (第二ガスボンベ集積所)
大学会館エリア 体芸エリア		18:00～20:00	5C 棟 1 階警備員室前 (第三ガスボンベ集積所)

11月6日(日)

所属エリア	貸出時間	返却時間	貸出・返却場所
第二・第三エリア 第一エリア	8:00～9:30	18:30～20:30	企画番号 1～300 1C 棟 1 階警備員室前 (第一ガスボンベ集積所) 企画番号 301～ 1D 棟 1 階下駐輪場前 (第二ガスボンベ集積所)
大学会館エリア 体芸エリア		16:00～18:00	5C 棟 1 階警備員室前 (第三ガスボンベ集積所)



回収

ガスボンベ

ガスの元栓を閉めたことを確認した上、空気調節器を取り付けたままご返却ください。翌日以降に企画を実施する場合でも、必ず全ての企画実施日の返却時間にガスボンベをご返却ください。途中返却でお預かりしたガスボンベは、その翌日の 8:00～9:30 にガスボンベ集積所で再貸出いたします。

コンロ・断熱材・ブロック・ホースバンド

企画実施全日程の終了後にご返却ください。ホースは各自燃やせるごみとして処分してください。

注意事項

- ☐ ガスボンベを運搬する際は絶対に屋内を通らない
- ☐ 学実委に申請を行わず各企画団体に用意したガスボンベも学実委で保管するので、最寄りのガスボンベ集積所まで持つて行く

ガスボンベの設置

机・椅子保護

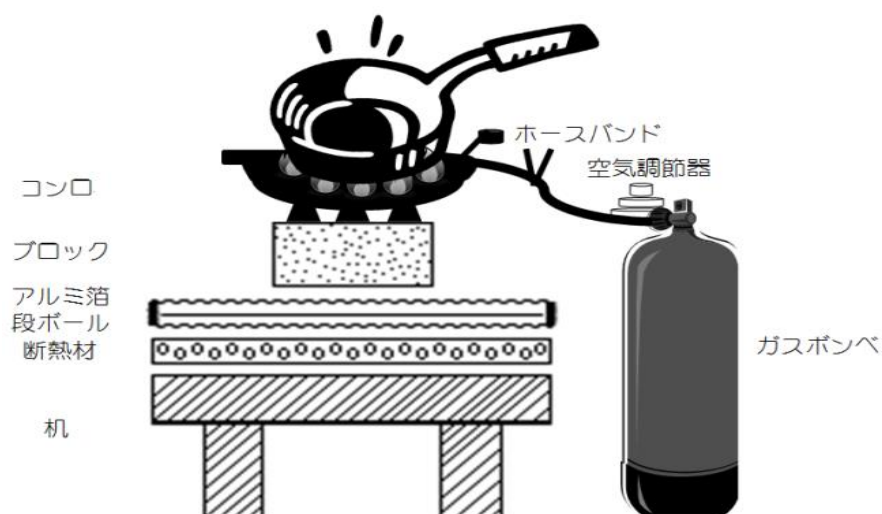
- ☐ 断熱材・ブロックを正しく使用し、机等の保護を徹底する
- ☐ 断熱材は可燃性なので、火に近づけたり直接コンロの下に置いたりしない
- ☐ 断熱材は、必ずアルミホイルで覆った段ボールの下に敷く
- ☐ アルミホイルで覆った段ボールは各自で準備する
- ☐ アルミホイルで覆った段ボールは机及び断熱材 (450mm×360mm) よりも大きなものを用意する
- ☐ 以下の置き方に違反している場合や、机が焦げる危険性がある場合、正しい状態になるまで調理を中断する

使用道具	机保護の方法
脚のある調理機器	机→断熱材→アルミホイルで覆った段ボール→調理機器
脚のない調理機器	机→断熱材→アルミホイルで覆った段ボール→ブロック→調理機器

※ 学実委が貸出するガスコンロは、脚のない調理機器に該当する

※ 机と調理機器の間を見通せる物を「脚あり」、見通せない物を「脚なし」とする

机保護の基本例



注意事項

- ☐ ホースは使用前に水につける等して、穴が開いていないか必ず確認する
- ☐ ガスボンベ・コンロからガス漏れがないか確かめてから使用する
- ☐ ホースの両端は必ずホースバンドで止める
- ☐ コンロを各自で用意する場合、プロパンガス用かつ使用するガスボンベの圧力で足りるコンロであることを確認してから使用する
- ☐ ガスボンベは直射日光の当たらない場所に置く
- ☐ 油が周囲に飛び散る等で周囲が汚れる場合、調理する場所にビニールシートを敷く等の工夫をする
- ☐ 周辺が汚れた場合、責任を持って掃除をする

使用上の注意

- ☐ コンロの周囲には燃えやすいものは置かない
- ☐ ガスボンベは使用后、必ず元栓を閉める
- ☐ コンロの周囲を燃えない物で囲む等して、風で火が煽られないようにする

その他の注意事項

- ☐ 断熱材・ブロックに破損等があった場合、各案内所にて予備と交換する
- ☐ 企画実施場所が無人の状態でガスボンベが放置されていた場合、学実委で回収を行うので、テント内にガスボンベがなかった場合、最寄りの案内所で確認する
- ☐ 余ったガスの返金はできない
- ☐ 問題が起こった場合、ガスの元栓を閉めたことを確認した上で、学実委に連絡する
- ☐ **ガスの当日販売は行わない**

使用するコンロの制限

コンロの大きさに比べて大きすぎる鍋や寸胴は使用できません。そのため、学実委の「レンタル申請(一般)」・「レンタル申請(特別)」・「ガスボンベ申請」において借りるコンロに応じて使用する鍋の大きさを制限いたします。コンロを使用する際、**直径がコンロ+6cm 以内の調理器具を使用**するように定めております。

具体例

ガスコンロの種類	使用可能な調理器具
ガスボンベ申請のガスコンロ(小)	直径 29cm 以下
ガスボンベ申請のガスコンロ(大)	直径 33cm 以下
レンタル申請の二重 LP ガスコンロ (商品番号 05120005)	直径 39cm 以下
レンタル申請の三重 LP ガスコンロ (商品番号 05120020)	直径 50cm 以下

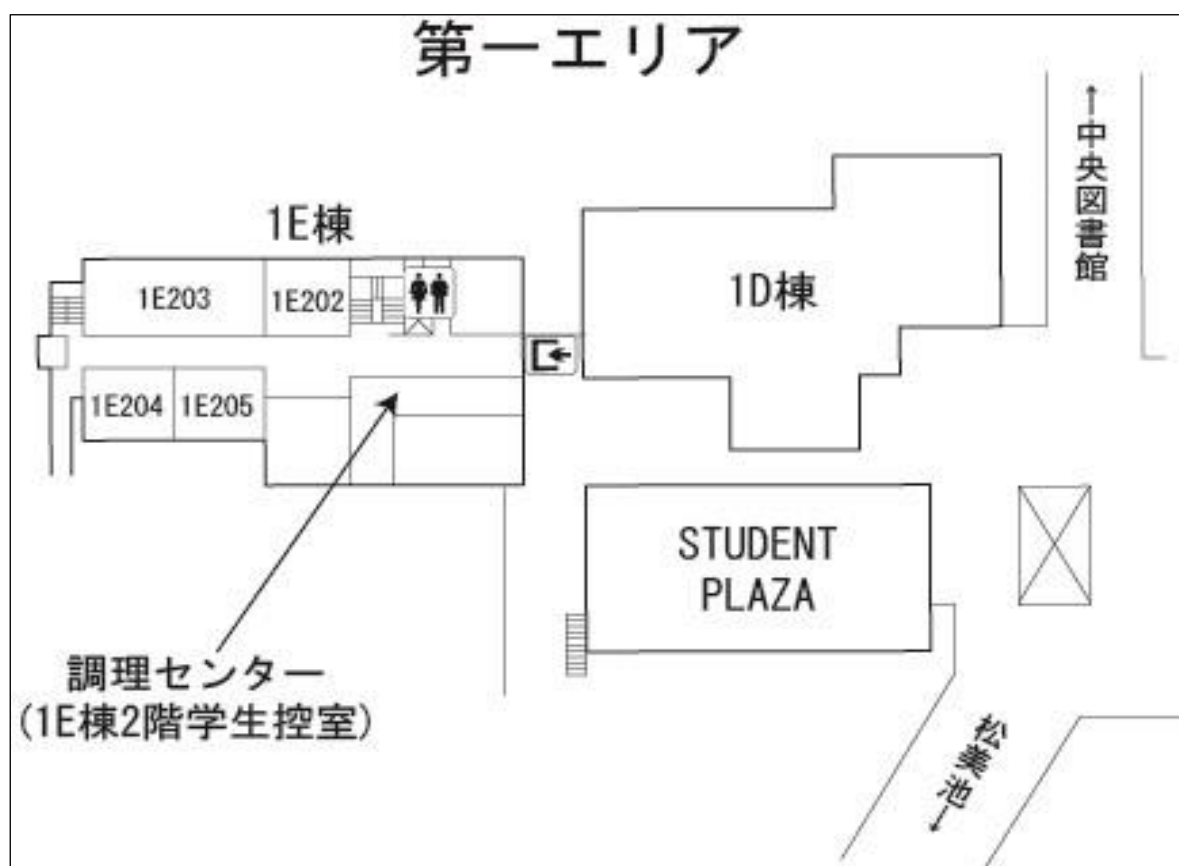
借用調理器具

貸出・返却

日時・場所

	日時		場所
貸出	11月4日(金)	11:00～14:00	調理センター (1E棟2階学生控室)
返却	11月6日(日)	16:30～20:30	

以上の時間以外に企画実施全日程を終了された場合でも、第一エリア案内所へお持ちいただければ、随時返却を受け付けます。



注意事項

- 調理器具に貼ってあるラベルは、借用元を区別するためのものであるため**はがさない**
- 鍋等は焦がさない、傷をつけない・変形をさせない
- 返却の際、**借りた時の状態になるまできちんと洗う**
 - ※ 返却時に汚れが残っていた場合、再度洗う必要がある
- 調理器具は食堂から借りているものであるため、紛失・破損した場合、弁償することになる
 - ※ 万一、紛失・破損した場合は、すぐに**最寄りの案内所に連絡する**

レンタル物品

貸出

日時・場所

日時		場所
11月4日(金)	12:00～16:00	1D棟1階駐輪場前

混乱を避けるため、企画団体ごとに受付時間を指定いたします。

詳細は第7回企団連で配付いたします、「レンタル物品受け渡し票」をご確認ください。



手順

- ① 「レンタル物品受け渡し票」を提示し以上の図の場所で受付を済ませる
 - ② 学実委、または業者の指示に従ってチェックを受け、物品を受け取る
- ※ 付属品をよく確認する

注意事項

- ☐ 雨天時でも予定通り貸出を行う
 - ※ その際、物品が雨に濡れないように保護する
- ☐ レンタル物品を受け取ったら、できる限り早く物品が問題なく使用できることを確認し、問題があれば学実委へ連絡する
 - ※ **万一、貸出時から壊れていた場合でも、学実委への連絡が企画終了後になると企画団体の責任で弁償等の補償を行ってもらうことがある**
- ☐ **必ず一度に全ての物品を運べる人数で行く**
- ☐ 物品の使用方法的説明があるので、その物品を扱う人は必ず行く
- ☐ 貸出時の混乱を避けるため、必ず指定された時間帯に物品を受け取る
- ☐ 受付には1企画団体につき1人で並ぶ

返却

日時

11月6日(日) 17:00～21:00

途中返却をしたい場合

11月5日(土) 19:00～20:30

【対象】すでに企画実施全日程を終えていて、どうしても保管できないものがある企画団体

※ 返却前のチェック・手順は通常の返却と同様

場所

1D棟1階駐輪場前(前ページ参照)

手順

- ① 返却場所で学実委、または業者に「レンタル物品受け渡し票」を提示し、受付を済ませる
- ② 部品のチェックを受ける
 - ※ 使用中に破損・紛失等があった場合、返却時にその旨を伝える

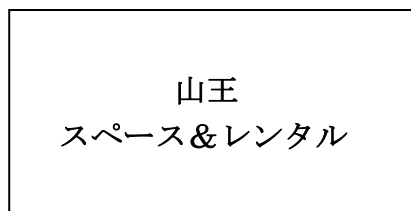
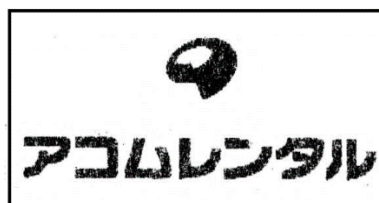
注意事項

- ☐ 返却時間外の対応は行わない
- ☐ 借りている物品を一度に全て持っていく
- ☐ 貸出時と同じ状態で(付属品も全て)返却する
- ☐ 一度返却された物品の再貸出は行わない
- ☐ 調理器具等は**必ず汚れ(焦付き・油汚れ・残飯等)を落とす**
 - ※ 返却時に汚れが残っていた場合、再度洗う必要がある

取り扱い上の注意

物品によっては細かい付属品があるので紛失しないようにご注意ください。また、夜間は盗難防止のためレンタル物品は放置しないようにご協力ください。

山王スペース&レンタル株式会社(旧アコムレンタル)のレンタル物品とそれ以外の学実委からの貸出物品とを区別するため、レンタル物品の見えやすい位置に以下のようなシールを貼っています。また企画識別用に、企画番号を書いたビニールテープも貼っています。**これらのシールは絶対に剥がさないでください。**



トラブル時の対処手順

学園祭期間中、破損・紛失や調子が悪い、使い方が分からない等の問題がございましたら、以下の手順に従って対処してください。

- ① ガスを扱っている場合、ガスの元栓を閉める
電気を使っている場合、電源を切り、プラグを抜く
- ② レンタル物品にトラブルがあったことを学実委まで連絡する
- ③ 業者から連絡が来るか、担当が向かうので指示に従う
連絡を受けた際、**企画番号と企画責任者の名前を伝える**

業者が電話で解決できないと判断した場合、あらかじめ用意してある予備を使用していただきます(ただし、予備には限りがあります)。その際、担当が企画実施場所に伺い、問題のあった物品と予備を取り替えます。予備がない場合、業者に新しく物品を持って来ていただく等の対処をいたします。

その他問い合わせ

レンタル物品の取り扱いについて何かご質問がある場合やレンタル物品が故障した場合、学実委までご連絡ください。**学園祭期間中、代金回収等の対応を受け付けておりません。**

エコ食器

学実委では、回収するタイプのエコ食器を取り扱っております。容器の表面には透明なフィルムが貼ってあります。エコ食器については第3回企団連の調理講習会資料をご覧ください。

配付

配付は以下の日時で行います。エコ食器受け渡し表をご持参ください。お渡しできなかったエコ食器は、原則として業者に返却いたします。なお、返金には応じることができません。

日時・場所

日時		場所
11月4日(金)	第8回企団連	1H棟2階教室外の専用ブース

使用後

来場者が使用したエコ食器は共用ごみ箱(一般企画用マニュアル(屋内・屋外) p.20 参照)にて回収いたします。フィルムは燃やせるごみとなります。販売の際には、使用後フィルムをはがしていただくよう来場者へお伝えください。

未使用分回収

破損したものを含め未使用のエコ食器は、学実委で回収し業者へ返却いたします。回収にご協力ください。未使用分のエコ食器の返金にはできません。

日時・場所

日時		場所
11月6日(日)	16:00~20:00	調理センター(1E棟2階学生控室) (p.10 参照)

フィルムではなく容器本体が極端に汚れてしまった場合、未使用のものと分けてお持ちください。

ラミネート

エコ食器を配付する際、エコ食器使用の手順が書かれたラミネートをお渡しいたします。任意ではございますが、企画登録証と同様にテントの見えやすい場所に掲示してください。

注意事項

- ☐ 第8回企団連でお渡しできなかったエコ食器は、原則として業者に返却する
- ☐ いかなる場合においても、返金には一切応じられない

調理者 ID カード

ネームプレートの回収

調理者 ID カードと一緒に配付したネームプレートは企画終了後、回収いたします。**ネームプレートは学実委の所有物ですので、必ずご返却ください。**

日時

11月8日(火) 第9回企団連

方法

団体名とネームプレートの個数が書かれた袋(各企画で用意してください)に全てのネームプレートをまとめて入れてお持ちください。

ネームプレートに調理者 ID カードが入ったままでも構いません。

※ 学園祭後は学園祭実行委員会室(1C204)にて返却を受け付けている

衛生管理

消毒液

学実委では衛生面向上のため、調理の際、消毒液の使用を義務づけております。

配付

各自で空の 2L ペットボトル 2 本をお持ちください。ペットボトルには調理器具用と手洗い用が区別できるよう、黄色と赤色のシールを貼付いたしますので間違えずにご使用ください。

消毒液が不足した場合、最寄りの案内所までお越しください。

日時		場所
11 月 4 日(金)	11:00～14:00	調理センター(1E 棟 2 階学生控室) (p.10 参照)
11 月 5 日(土)	8:00～10:00	
11 月 6 日(日)	8:00～10:00	

消毒液の種類

用途	薬品名	シールの色
調理器具の消毒	ピューラックス	黄
手の消毒	オスバン S	赤

調理器具に使用する場合：黄色(ピューラックス)

- ① ふきん・包丁等の煮沸消毒可能なものは煮沸する
まな板等は食器用洗剤で洗い、熱湯をかける
- ② 適切に薄めた消毒液に 5 分以上浸す
- ③ 熱湯で消毒液を洗い流す
- ④ 十分に乾燥させる

注意事項

- ☐ 直接触れると皮膚が荒れたり、消毒液によって荒れた手に菌が繁殖したりする可能性があるため、調理器具用消毒液に触れる際、あらかじめ**ゴム手袋・ビニール手袋**を持参し使用する
- ☐ 調理器具を消毒液に浸す際、洗面器等のプラスチック容器を使用する

手洗いに使用する場合：赤(オスバン S)

- ① 石けんを使って手の甲・手のひら・指の間をしっかりと洗う
- ② 流水で石けんを完全に流す
- ③ 適切に薄めた消毒液で揉み洗いする
- ④ 流水でよくすすぐ
- ⑤ 清潔なタオルで拭く

注意事項

調理全般

- ☐ 調理する際は必ずエプロンと三角巾を着用する
- ☐ 調理を行う場所はこまめに清掃し、清潔に保つ
- ☐ 全ての企画実施日に全ての調理器具を洗浄・消毒してから使用する
- ☐ 学内で食品・調理器具等を洗浄する場合、**必ず指定水道**(p.25～41 参照)を使用する
- ☐ **残飯(鍋の残り汁等)は絶対に水道に流さない**

調理方法

- ☐ 事前に申請した食品以外は使用しない
- ☐ 食品や食材の鮮度の低下や付着した細菌の増加を防ぐため、衛生的な環境で保管したものを使用する
- ☐ 調理品の加工や盛り付けをする際、**必ずビニール手袋等を使用し、調理品に直接触れない**
- ☐ 屋外での調理は、**必ず屋根・軒下・テントの下で行う**
- ☐ 生もの(肉・魚等)や卵は、**十分に加熱処理する**
- ☐ 火を通さない食品は、保存状態に十分注意して使用する
- ☐ 生もの(肉・魚等)と調理済みの食品を同じ容器に入れない
- ☐ 生ものに触れた手でその他の食品・食材や調理品に触れない
- ☐ 調理酒等のアルコール類を使用する場合、アルコール成分を完全にとばす
- ☐ 食品として氷を使用する場合、市販の氷を使用する

提供

- ☐ 完成してから長時間経過した調理品は、来場者へ提供しない
- ☐ 衛生管理上、使い捨ての食器を使用する
- ☐ 飲み物を物品販売する場合、缶・ペットボトル・紙パック等の容器に異常がないか確認する
- ☐ 食品を冷やす際に冷水や氷を使用する場合、上水道水あるいはそれを凍らせたもの、または市販の水・氷等を使用する

食中毒への対策・対処

調理企画実施中は、数時間ごとに調理品を試食し、異常がないことをご確認ください。試食をして異常を感じた場合、すぐに吐き出してください。その際、試食した調理品をそのまま手を加えずに保管し、すぐに最寄りの案内所へご連絡ください。

万一、調理品を食べた来場者の体調が悪化したり、嘔吐したりする事態となった場合は、**すぐに調理品の販売を中止し、付近にいる実行委員までご連絡ください。**

食中毒等の発生源が特定できない場合、学実委からの通達で全ての調理企画の調理及び調理品の販売を中断していただくことがございます。

食中毒が発生した場合、売上金に応じて企画側に賠償責任が発生することがございます。食中毒等が発生した場合には保険が適用されますので、金銭授受を行う企画は、「売上金チェックシート」に必要事項を記入し、ご提出ください。**提出されない場合、保険は適用されません。**

水道

水道の種類

学園祭期間中、学内の水道には以下の 4 種類の区分が設定されており、それぞれの区分に応じて用途が制限されております。全ての水道には区分を示したラミネートが掲示されます。必ずラミネートの表示に従ってご使用ください。なお、巻末に水道の位置を示した地図(p.25～41)がございますので併せてご覧ください。

排水口は詰まりやすいため、**残飯・生ごみ・使用済みの炭の燃えかす等**を流さないでください。

A 水道(調理に使用可)

食堂や調理場、屋内にある水道で、**調理・調理器具洗浄・手洗いの全てに使用可能**です。**煮沸した後であれば飲用**できます。

B 水道(調理器具の洗浄に使用可)

仮設水道で、調理に直接使用することはできません。**調理器具洗浄と手洗いには使用可能**です。**飲用はできません**。

C 水道(手洗い専用)

主にトイレの手洗い場の水道で、調理・調理器具洗浄には使用できません。**手洗いにのみ使用**することができます。**飲用はできません**。

D 水道(使用不可)

手洗いを含め、一切使用できません。排水口に液体を流す行為も禁止いたします。

水道	ラミネート	区分	主な場所※	調理使用	調理器具洗浄	手洗い
A	調理に使用可	指定上水道	屋内水道	○	○	○
B	調理器具の洗浄に使用可	屋外水道	仮設水道	×	○	○
C	手洗い専用	手洗い専用水道	トイレ	×	×	○
D	使用禁止	使用禁止水道	-	×	×	×

※ ラミネートの表示を優先し、それに応じて使用する

仕込み

学実委では、「仕込み」(最終的な加熱を除いた調理工程のこと)を行わない食品の提供を推奨していますが、学実委で用意した調理場(1C302・1C304)・給湯室・湯沸室(p.26,27,30,33,38,40,41 参照)でのみ仕込みを許可いたします。調理場の使用にあたっては、以下の規則を遵守してください。

- ☐ **使用前・使用後は必ず清掃・消毒する**
- ☐ 机・床に貼ってあるビニールは絶対にはがさない
- ☐ 壁のコンセント類は使用しない
- ☐ 調理場の机・電子レンジには限りがあるので、譲り合う

注意事項

水道水の使用

- ☐ **水道水を飲用・調理用に使用する際は、必ず煮沸してから使用する**
- ☐ 調理に使用する水・飲用の水を汲む際は、やかん・ポリタンク・ペットボトル等の清潔な容器を使用する
- ☐ A 水道(調理に使用可の水道)以外の水道から調理用及び飲用目的の水を採取しない

水道の利用方法

- ☐ **ラミネートの貼ってない水道及び使用禁止の貼り紙等により封鎖されている水道を使用しない**
 - ※ 液体を流す行為も禁止
- ☐ **調理場・給湯室以外での仕込みを行わない**
- ☐ 周辺に水が飛び跳ねた場合、雑巾等できれいに拭く
- ☐ A・B・C 水道の排水口に設置しているネットは剥がさない
- ☐ **残飯・食べかす・使用済みの炭の燃えかす等を流さない**
- ☐ **油等はそのまま流さずに紙等で拭き取り、燃やせるごみとして捨てる**
- ☐ **排水口が詰まっているのを発見したら、すぐに学実委まで連絡する**
 - ※ 排水口が繰り返し詰まる場合、それ以降の使用を禁止することがある
- ☐ 他の企画団体や来場者の迷惑とならないよう心掛けて使用する

水道の備品

水道に備え付けの洗剤・スポンジ・たわし・ガスコンロ・IH 調理器・浄水器・消毒液等、大学の備品は絶対に使用しないでください。消毒液は学実委が配付したもののみご使用ください。

一部の水道には、排水口のつまりを防止するため、バケツ・ザル・簡易的な生ごみ入れを設置しております。これらは学実委の備品ですので、絶対に持ち帰らないでください。

排水口に残り汁を流す場合の手順

- ① バケツの上にザルを置き、具が残った汁物等をこす
 - ② ザルに残った具をごみ袋等に入れる
 - ③ バケツに残った汁を、もう一度ザルでこしながら水道に流す
 - ④ ザルの中に残った具をごみ袋等に入れ、捨てる
 - ⑤ バケツ・ザル・調理器具をよく洗う
- ※ 備え付けのごみ箱がある場合、それを利用することができる
- ※ **極力残り汁等を流さない**

雨天時・強風時(屋外実施企画)

雨天時(一般企画用マニュアル(屋外)p.48 参照)

雨が降ってきた場合、学実委が雨天時判断を下します。この際、メール・当日放送・巡回・案内所掲示・雙峰祭 Web サイト・Twitter(企画連絡用アカウント)により連絡を行います。

注意事項

- ☐ 雨が食品に混入すると衛生上問題があるため、**調理及び調理品の販売をすべて中断する**
- ☐ 来場者が食べる時点で雨等が混入して食中毒が発生した場合、販売した企画団体の責任となる
- ☐ 企画団体自らが食べるために調理を行うことも禁止する
- ☐ 雨天時判断が出た時点で作り終わっていた、または作りかけだった調理品は廃棄する
- ☐ 来場者が並んでいた場合、提供できない旨を来場者に説明する
- ☐ 雨天時判断解除の連絡があるまでは、雨が止んだ場合も調理を再開しない
- ☐ ガスボンベ・レンタル物品等を臨時回収する場合がある

電工ドラムの回収

雨足が強まった場合、安全のため電工ドラムを回収することがございます。

電力供給が停止し冷蔵庫が使用できなくなるため、クーラーボックス・保冷材等(水入りペットボトルを凍らせたものも可)を用意して、食品を保管してください。クーラーボックス等を用意していない場合、食品を各自持ち帰り、冷蔵庫等で保管してください。

物品の取り扱い

ガスボンベ

大雨の場合、第二ガスボンベ集積所及び第三ガスボンベ集積所にて希望される企画団体のガスボンベ・ガスコンロ・ブロック・断熱材・ホースバンドを随時回収いたします。第一ガスボンベ集積所にてガスボンベを借用した企画は第二ガスボンベ集積所にて回収するのでお気を付けください。原則として、一度回収した物品の回収当日の再貸出は行いませんので、返却する際はご注意ください。

雨天時判断解除

学実委が雨天時判断を解除した際は、調理及び調理品の販売再開の連絡を、雨天時判断を下した際と同様の連絡方法により行います。

雨天時判断解除後

雨天時判断が解除され調理を再開する場合、保冷剤入りのクーラーボックス及び自宅の冷蔵庫できちんと保冷されていた食品・食材のみをご使用ください。電力が止まり、保冷効果の下がった冷蔵庫内に長時間保管していた食品・食材は使用せず、破棄してください。

電力が止まった場合、雨天時判断が解除されても電工ドラムの設置が終了するまでは電力が供給されません。

調理を再開する場合、必ず再度調理器具を消毒してからご使用ください。

強風時(一般企画用マニュアル(屋外)p.50 参照)

風が強い場合、学実委が強風時判断を下します。この際も雨天時判断と同様に連絡を行います。

注意事項

- ☐ 強風によってほこりが舞い上がり食品に混入するおそれがあるため、**屋外での調理及び調理品の提供を中止する**
- ☐ **強風時判断が出た時点で作り終わっていた、または作りかけだった調理品は廃棄する**
- ☐ 来場者が並んでいた場合も、提供できない旨を来場者に説明する
- ☐ 雨天時と同様に、**強風時判断が解除されるまでは調理品及び調理品の提供を再開しない**
- ☐ 火が強風にあおられて火災が発生しやすくなるため、**ただちに火を止め、ガスの元栓を閉める**

物品の取り扱い

ガスボンベ

暴風の場合、第二ガスボンベ集積所及び第三ガスボンベ集積所にて希望される企画団体のガスボンベ・ガスコンロ・ブロック・断熱材・ホースバンドを随時回収いたします。第一ガスボンベ集積所にてガスボンベを借用した企画は第二ガスボンベ集積所にて回収するのでお気を付けください。原則として、一度回収した物品の回収当日の再貸出は行いませんので、返却する際はご注意ください。

強風時判断解除

学実委が強風時判断を解除した際は、調理及び調理品の販売再開の連絡を、強風時判断を下した際と同様の連絡方法により行います。

強風時判断解除後

調理を再開する場合、必ず再度調理器具を消毒してからご使用ください。

緊急時

火災

可能な範囲で消火活動を行うと同時に、学実委にご連絡ください。大規模な火災の場合、ただちにその場を離れて、消防署に通報してください。周辺で火災が発生した場合、ただちにガスの元栓を閉め、二次災害が発生しないよう努めてください。

地震

ガスを使用している場合は、**揺れを感じたらただちに火を止め、ガスの元栓を閉めてください。揺れが大きかった場合、屋内・屋外を問わず調理を中断し、学実委から調理再開の連絡があるまで待機**してください。学実委から避難等の指示(一般企画用マニュアル(屋外) p.52 (屋内) p.42 参照)が出ることがございます。

ガスボンベ・コンロからガス漏れが発生した場合、近寄らずにすぐに学実委にご連絡ください。

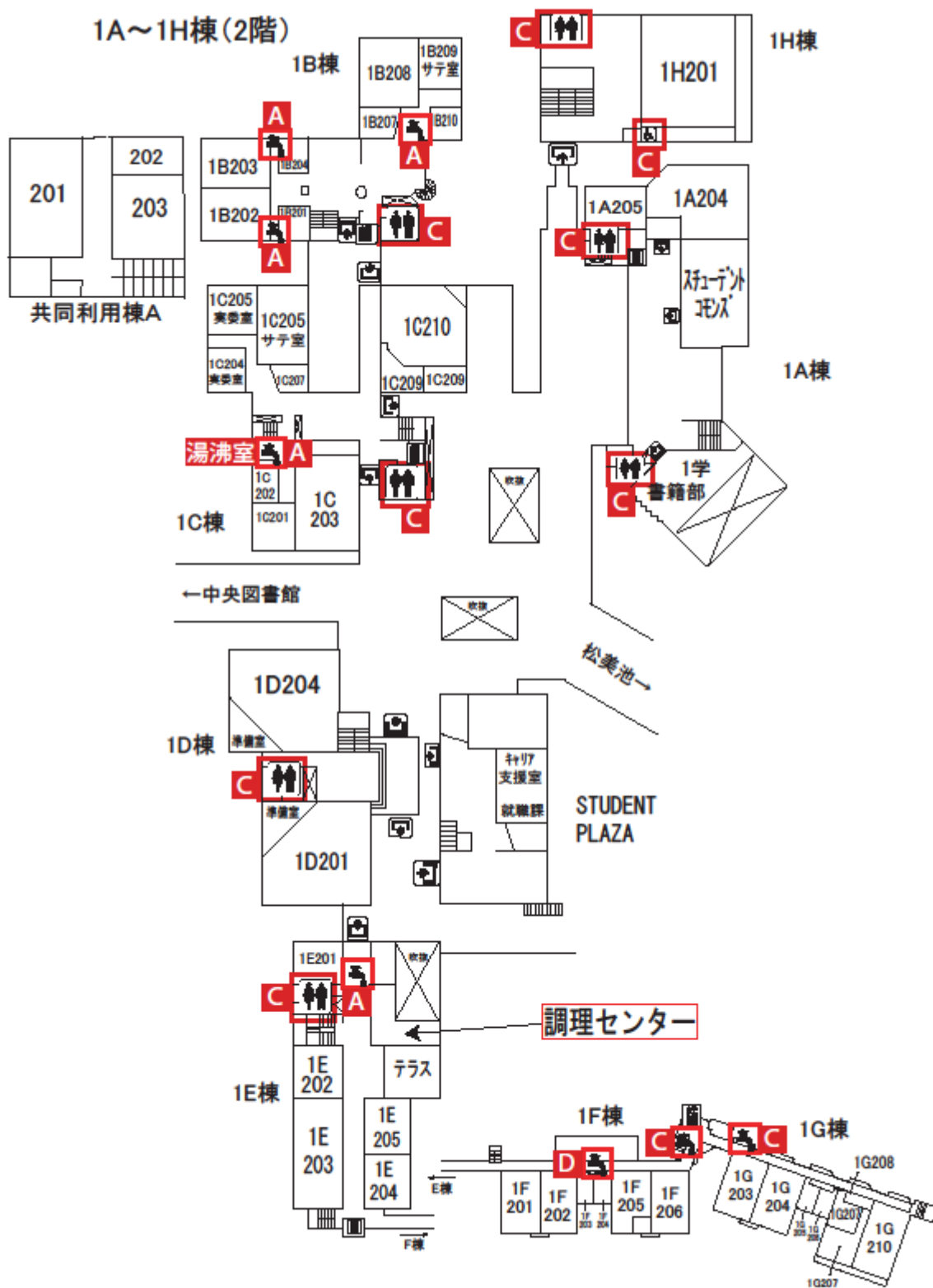
食中毒

企画実施場所付近で嘔吐者が出た場合、すぐに調理・販売を中止し、その場を保存しつつ学実委までご連絡ください。また、嘔吐物には近寄らず、人を近づけないようにしてください。調理品に嘔吐物が混入してしまった可能性がある場合には、食品・調理品を廃棄していただくことがございます。ご了承ください。

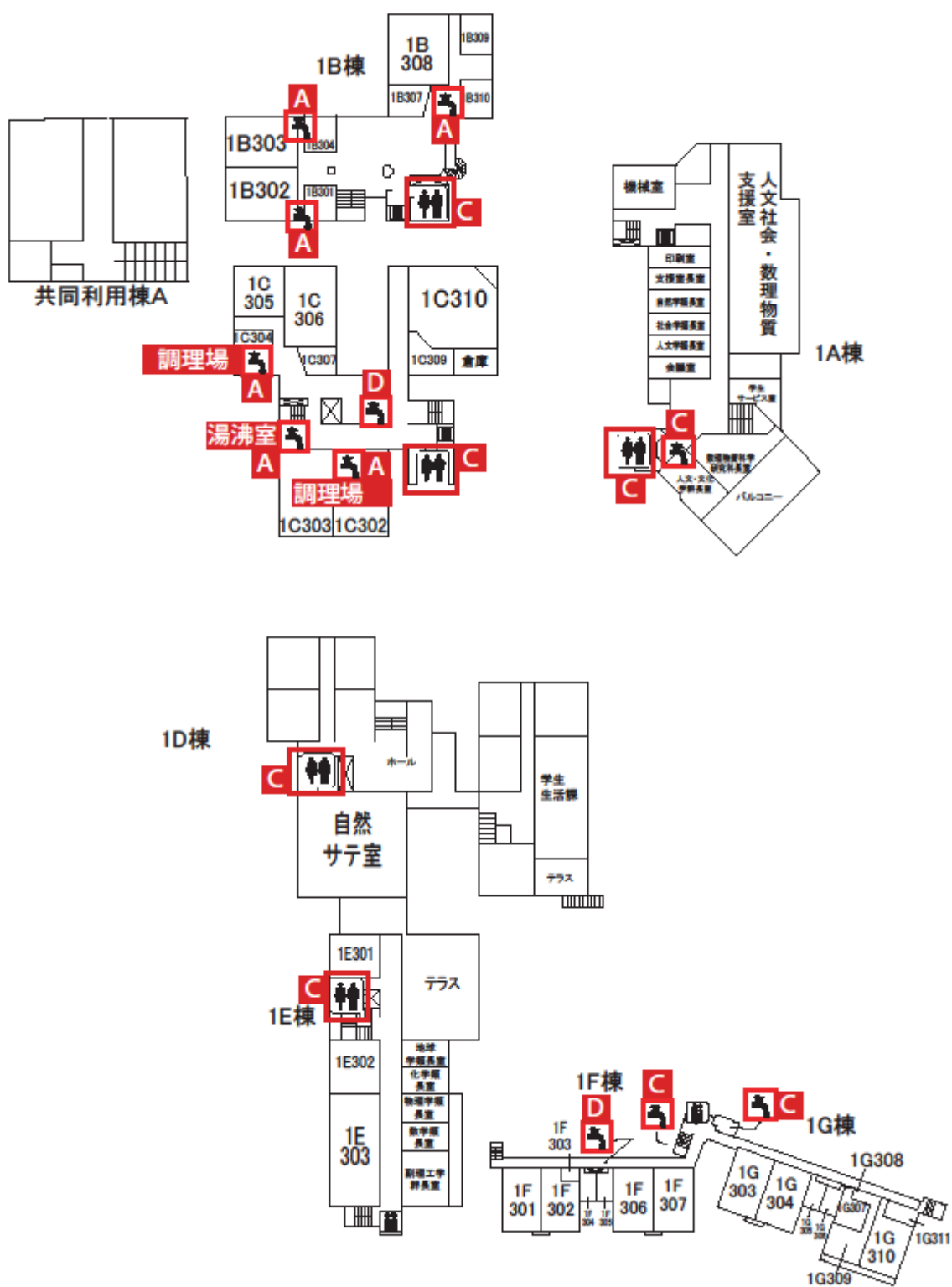
食中毒の発生源が特定できない場合、学実委からの通達で全ての調理企画の調理及び調理品の販売を中止することがございます(p.18 参照)。

水道地図

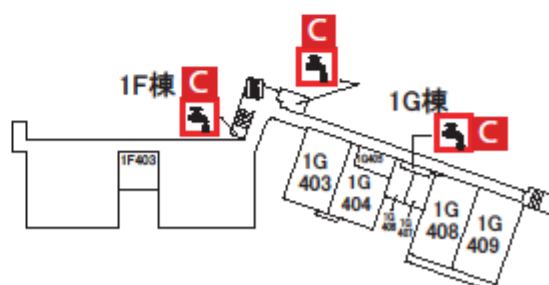
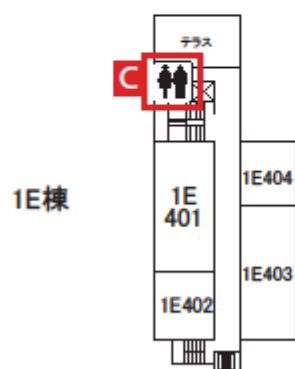
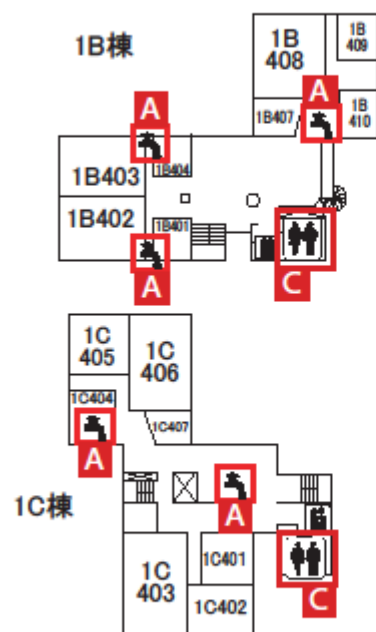
[illegible]



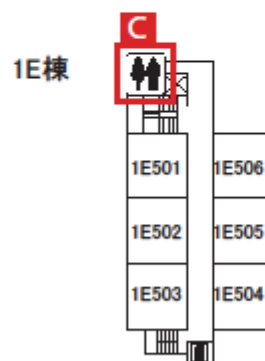
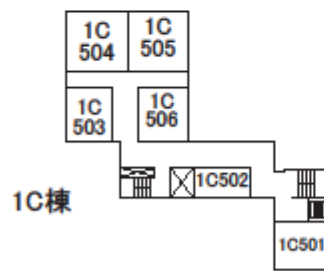
1A～1H棟(3階)

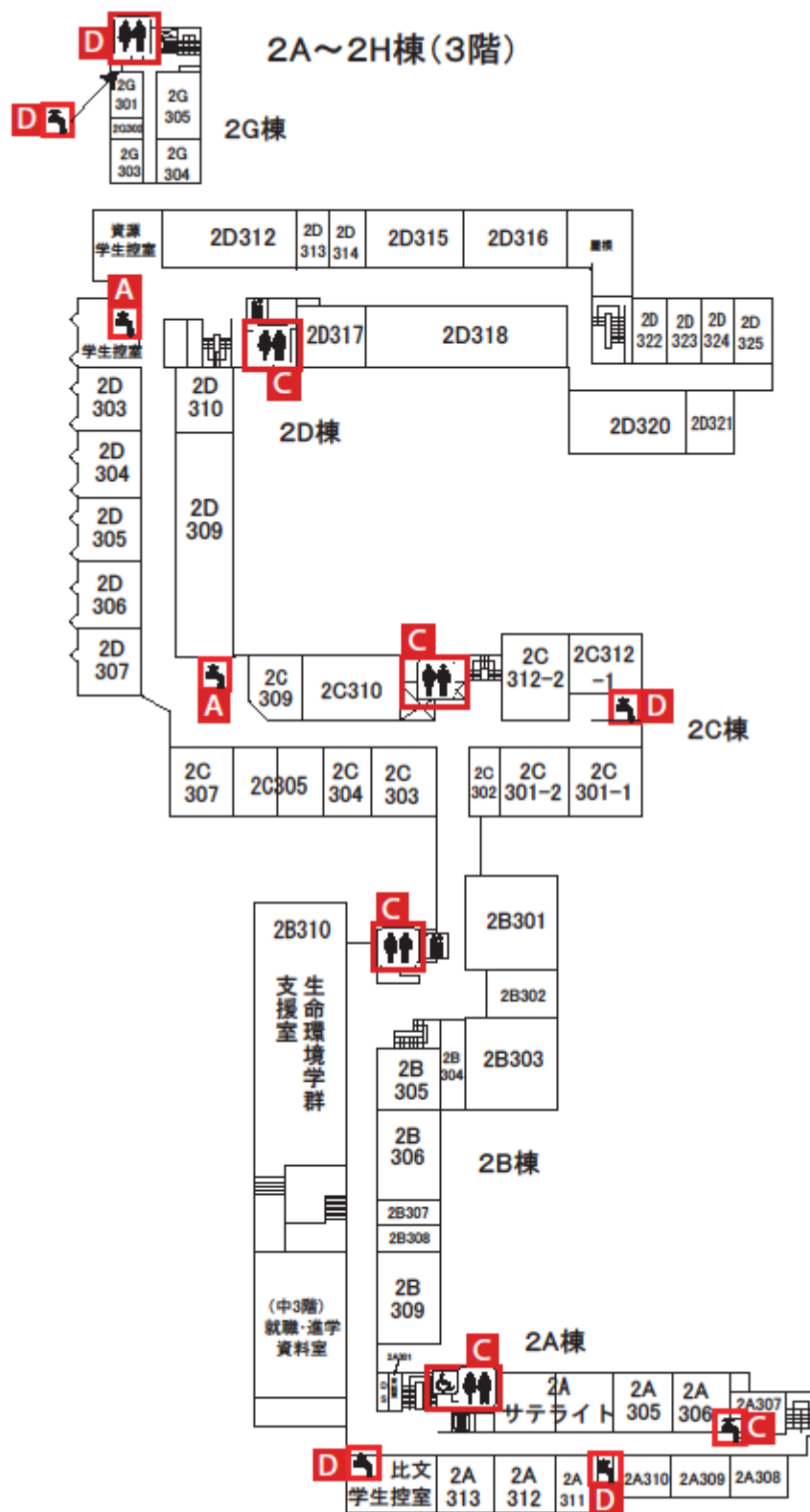


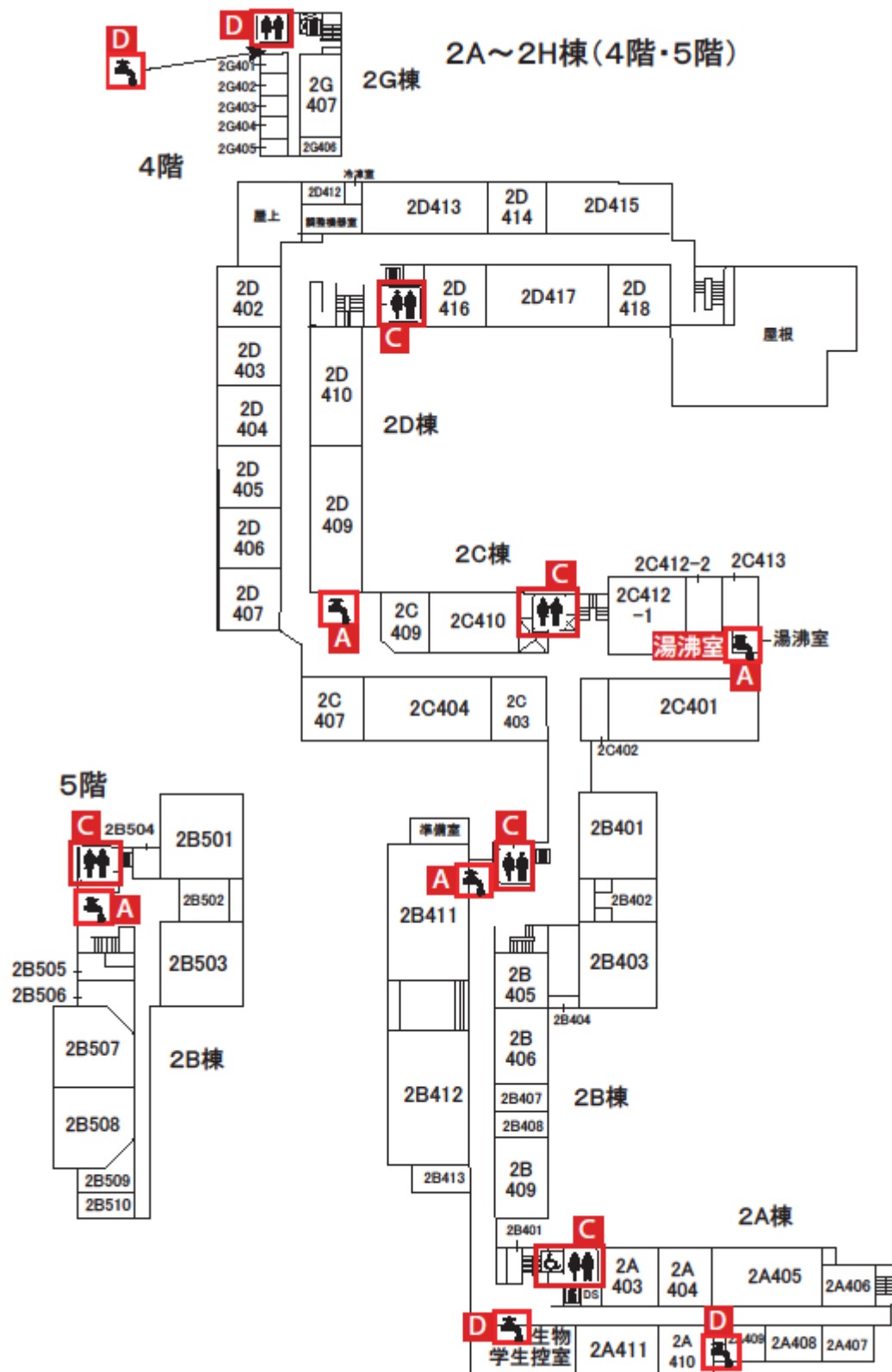
1A～1H棟(4階)



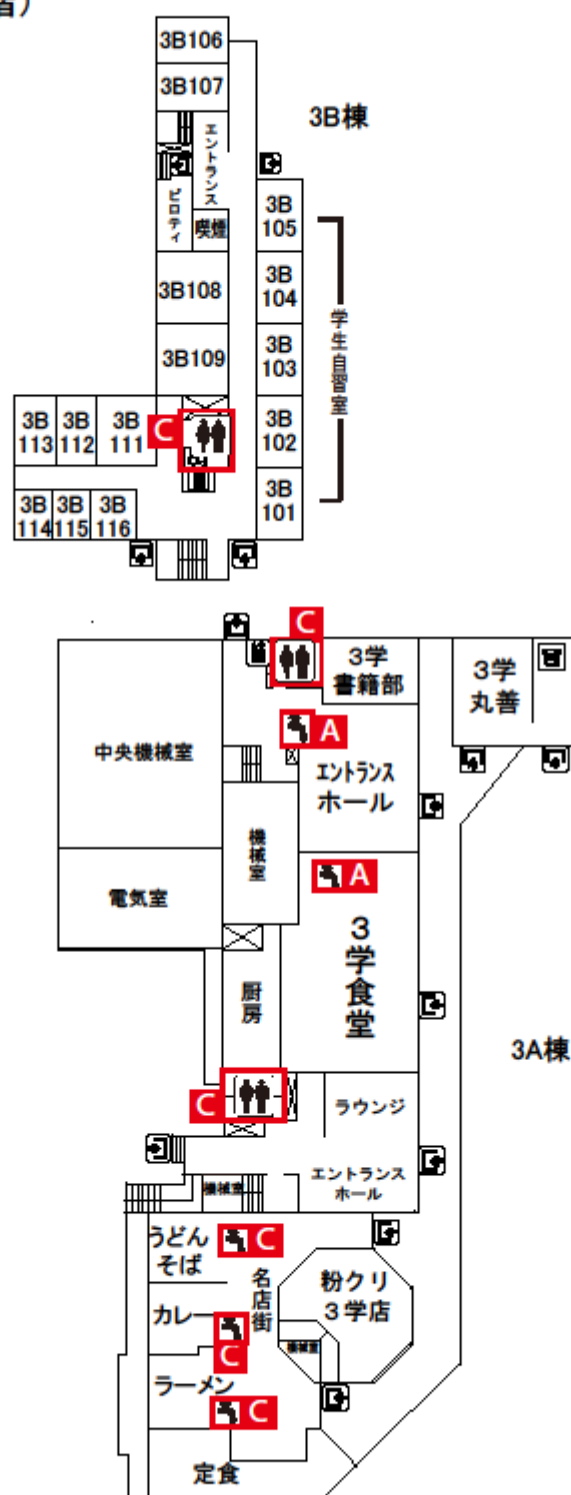
1A～1H棟(5階)



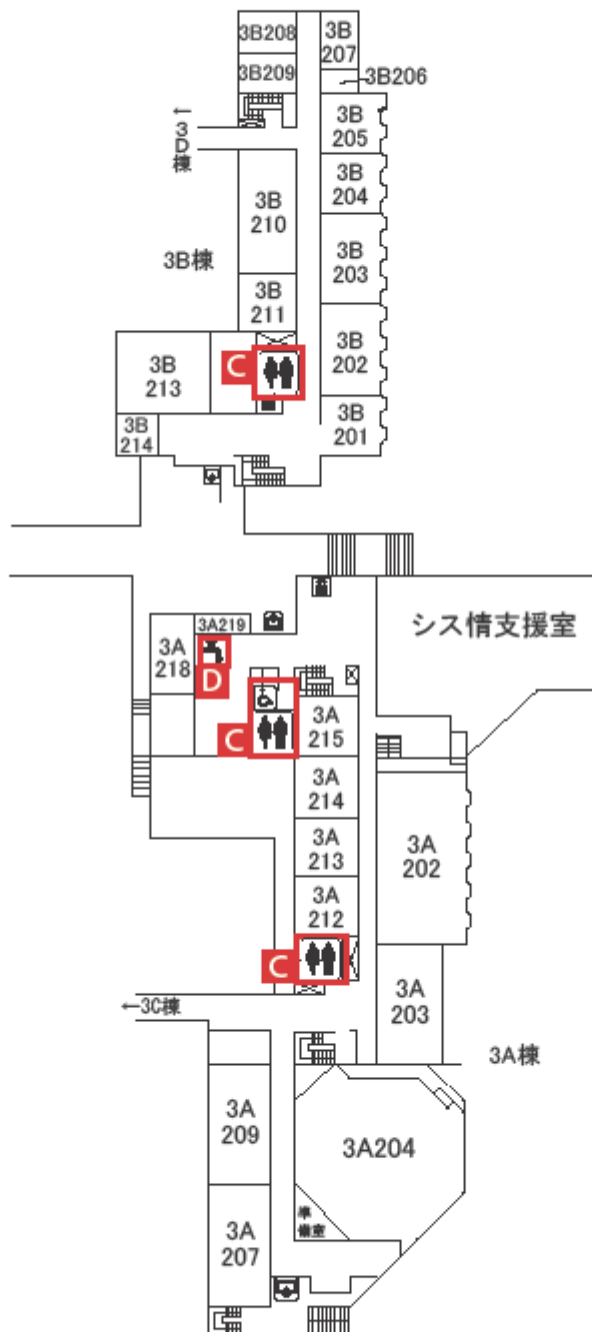




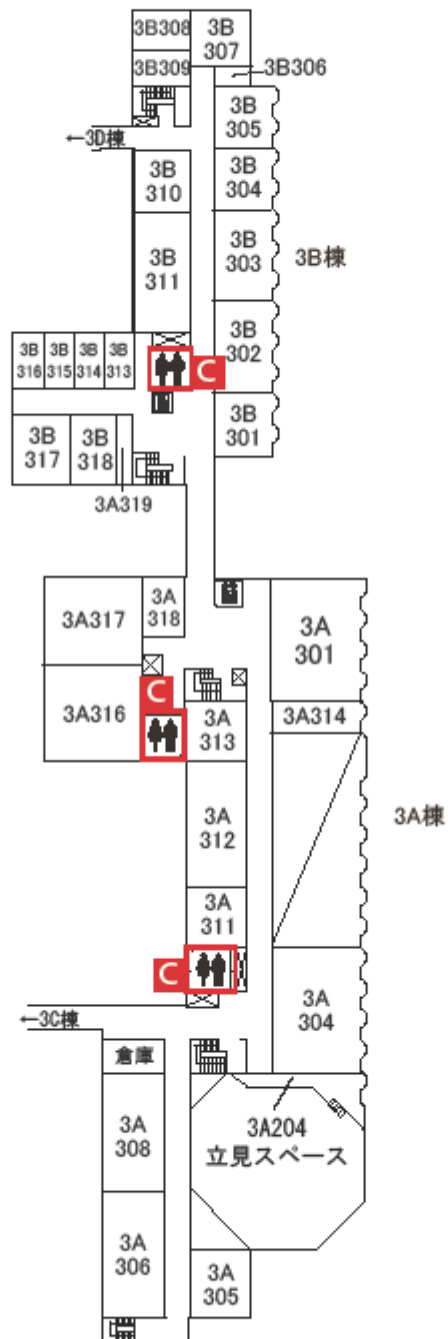
3A・3B棟(1階)



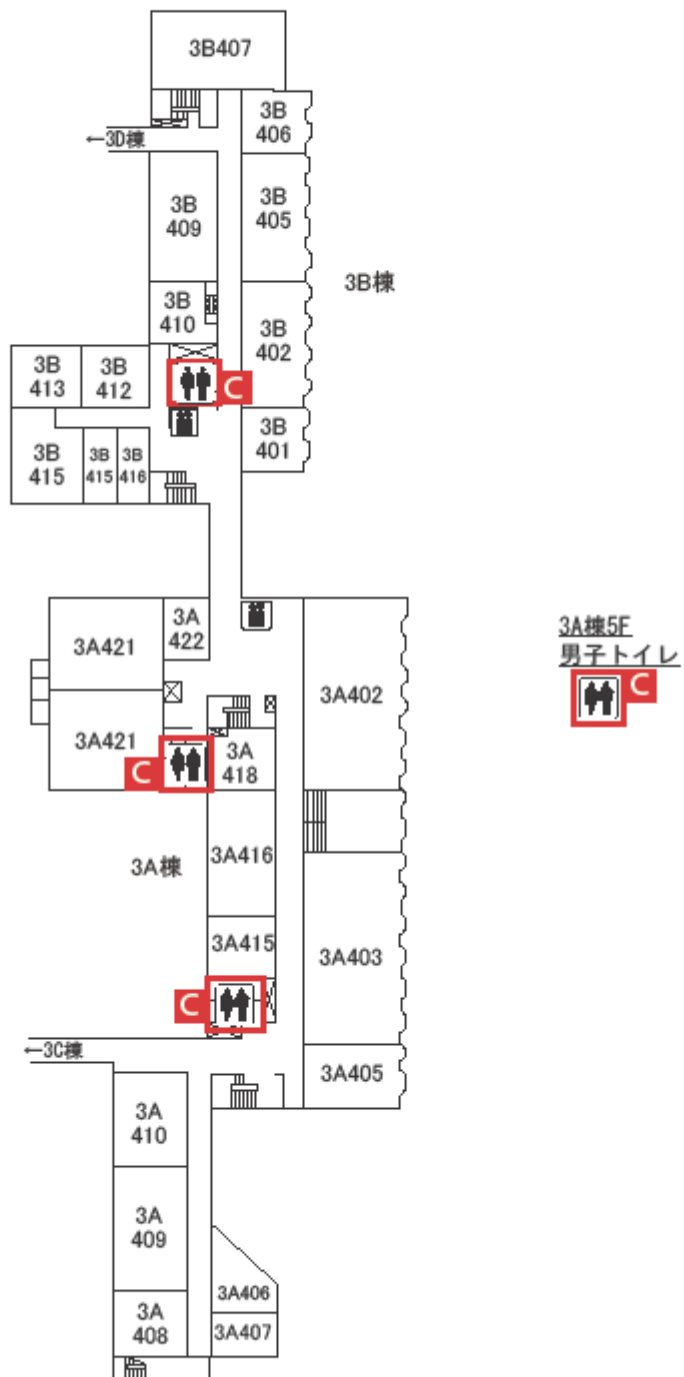
3A・3B棟(2階)



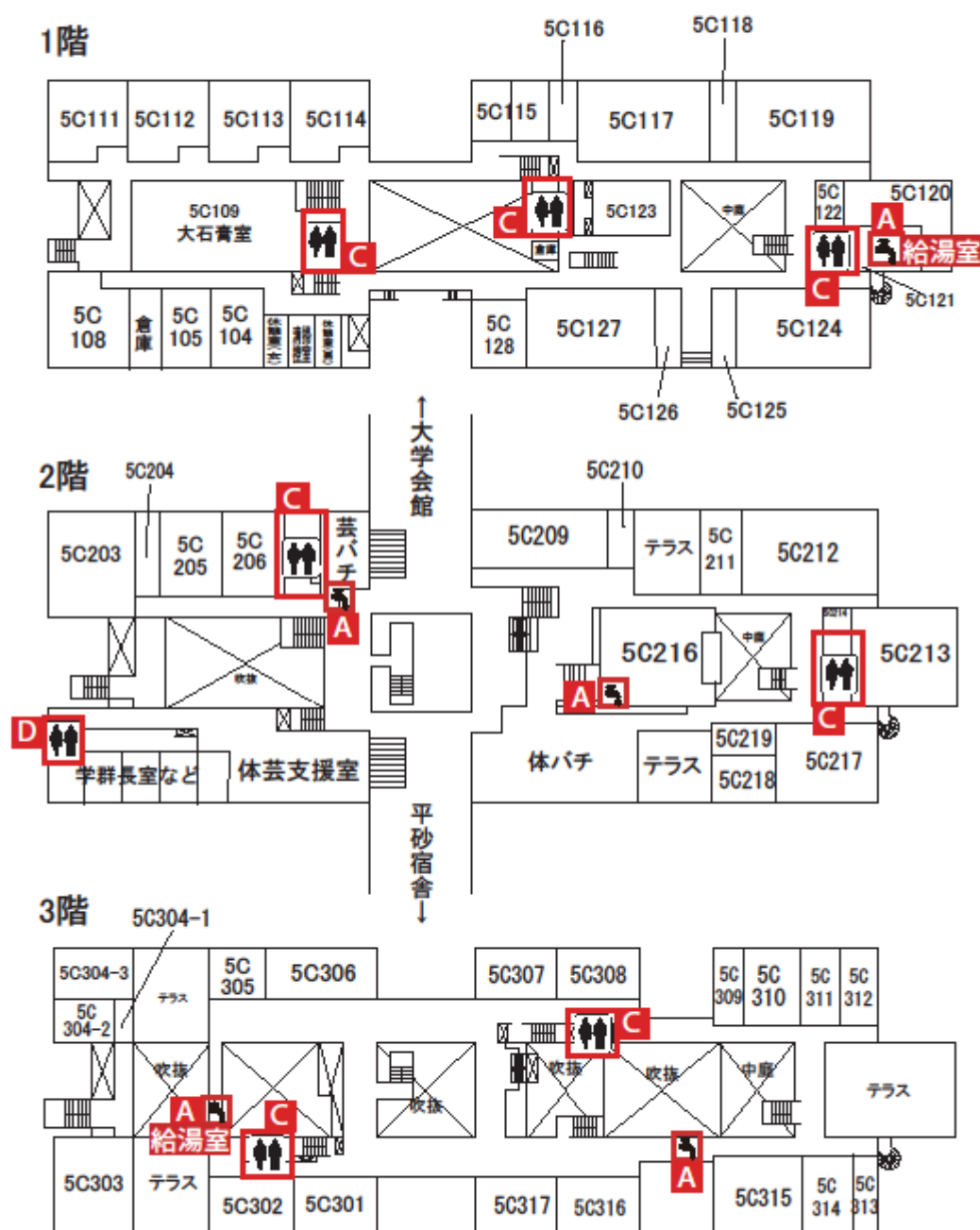
3A・3B棟(3階)



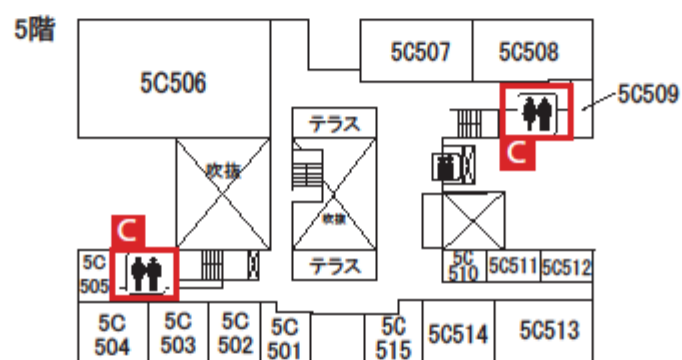
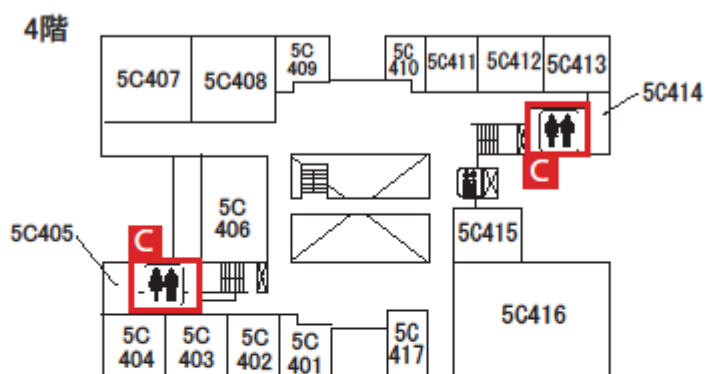
3A・3B棟(4階・5階)



体芸エリア 5C棟(1階・2階・3階)

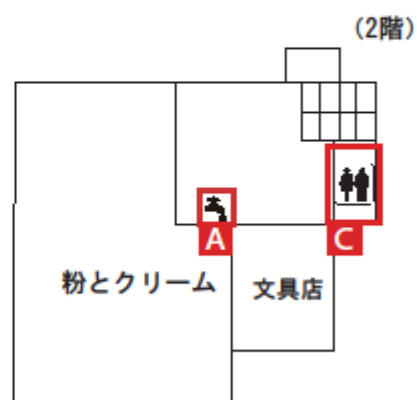
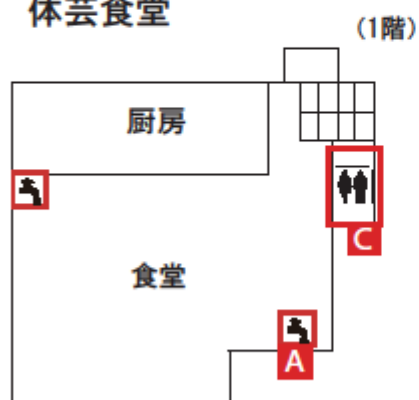


体芸エリア 5C棟(4階・5階)・体芸食堂

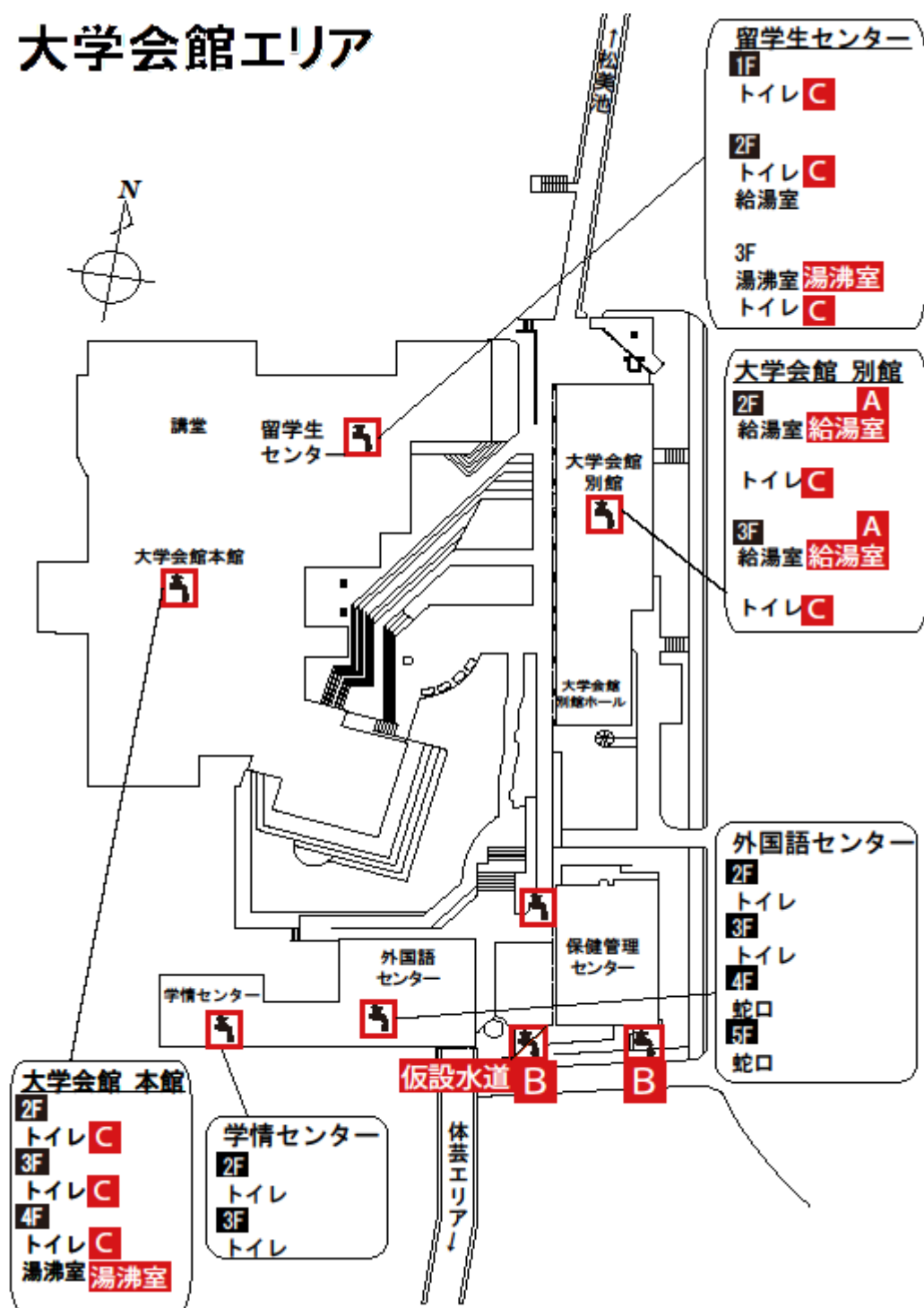


※5C棟6階の水道は
全て使用禁止とします。

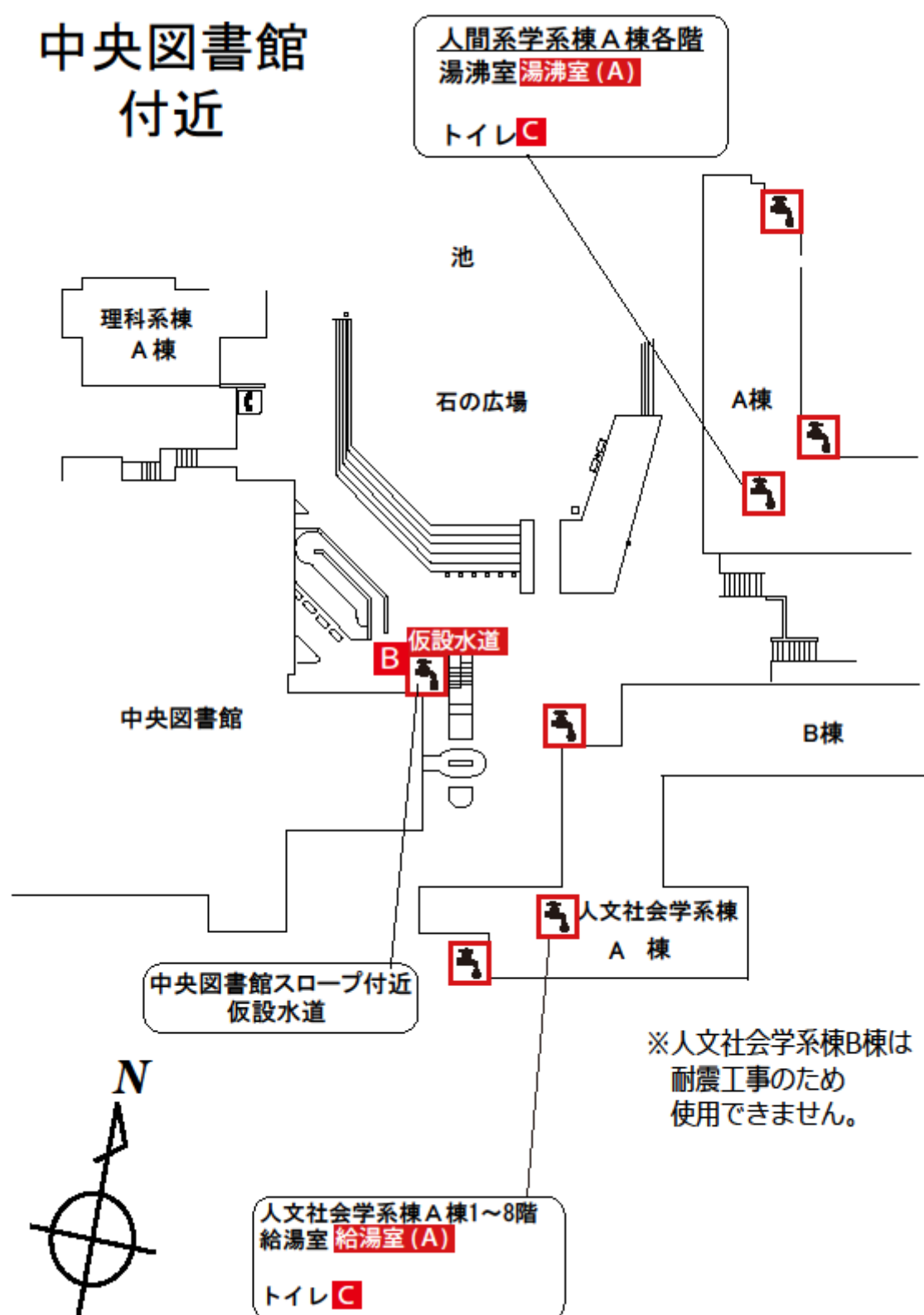
体芸食堂



大学会館エリア



中央図書館 付近



チェックシート

調理に関連する項目のチェックシートです。適宜利用してください。また、このチェックシートに提出義務はありません。

	項目	11/4	11/5	11/6
開始前	エコ食器を受け取りに行った(受け渡し票持参)			
	借用調理器具を受け取りに行った(受け渡し票持参)			
	消毒液を受け取りに行った(2L ペットボトルx2 本持参)			
	ガスボンベを受け取りに行った(受け渡し票持参)			
	ガスボンベ・ガスコンロからのガス漏れがないか確認した			
	ホースバンドを用いて、適切にホースをつないだ			
	机・椅子保護の置き方に従い、断熱材等を適切に設置した			
	調理者は身支度をきちんと整えた(エプロン・三角巾等)			
	ネームプレートに調理者 ID カードを入れて付けた			
	適切に薄めた消毒液を使用し、手・調理器具の消毒をした			
	検食用に調理品を保管し、雙峰祭オンラインシステムにて報告した			
	食品回収カードがあったため、10:00 までに食品保管庫へ行った			
各日終了後	ガスの元栓をしっかりと閉めた			
	ガスボンベを返却した			
	調理器具をきれいに洗った			
	使いきれなかった食品を全て持ち帰った			
全日程終了	ガスボンベ・ガスコンロ・ブロック等を返却した			
	借用調理器具を返却した			
	未使用のエコ食器を返却した			

以下は、各企画で用意する物品の目安です。

<input type="checkbox"/> 2L の空のペットボトルx2 本	<input type="checkbox"/> クーラーボックス	<input type="checkbox"/> ゴム手袋・ビニール手袋
<input type="checkbox"/> アルミホイルで覆った段ボール	<input type="checkbox"/> 水を汲んだバケツ	<input type="checkbox"/> 雑巾
<input type="checkbox"/> 保冷用の氷・冷水	<input type="checkbox"/> ごみ袋・ビニール袋	<input type="checkbox"/> 食器用洗剤・洗浄器具