令和６年　９月２５日

当日の手引き

工大祭実行委員会

目　次

[１．前夜祭のスケジュール 1](#_Toc177729835)

[２．本祭1・２日目のスケジュール 2](#_Toc177729836)

[４．片付け日のスケジュール 3](#_Toc177729837)

[５．営業準備のチェック 4](#_Toc177729838)

[８．営業終了後のチェック 6](#_Toc177729839)

[９．営業片付け 6](#_Toc177729840)

[１０．片付け日のチェック 7](#_Toc177729841)

[１１．備品の清掃 7](#_Toc177729842)

# １．前夜祭のスケジュール



**食材の片づけを優先的に行う。**

チェック終了後に解散する。

油を使用する企画は、１８：３０

までに油の加熱を終了する。

消毒液散布が終了するまで

調理は開始できない。

業者の方がガスボンベの設置を

順番に行う。

**太陽テント借用物を優先的に**

**受け取りに行く。**

1. 『衛生・食材管理チェックリスト（開店前）』，『食材・食品購入記入用紙（開店前）』
2. 『衛生・食材管理チェックリスト（閉店後）』，『食材・食品購入記入用紙（閉店後）』

# ２．本祭1・２日目のスケジュール



油を使用する企画は、１８：３０

までに油の加熱を終了する。

食材ケースを追加で借りたい

企画は、本部へ『備品借用書』を

持って行く。

１号館正面玄関へ行く。

１０号館保育園横へ行く。

1. 『衛生・食材管理チェックリスト（開店前）』，『食材・食品購入記入用紙（開店前）』
2. 『衛生・食材管理チェックリスト（閉店後）』，『食材・食品購入記入用紙（閉店後）』

# ４．片付け日のスケジュール



スタッフの許可が下りて

から返却を行う。

# ５．営業準備のチェック

・準備が終了したら、近くのスタッフに声を掛けてください。

・責任者はチェックを受ける前に以下の項目が守られているか確認してください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 調理場関連 | 調理器具 | 調理器具がすべて机の上に置かれているか。 |
| ベニヤ，耐火ボード | 床用ベニヤが調理機器または机の下にあるか。 |
| 調理台に卓上用ベニヤが敷かれているか。 |
| 耐火ボードが調理機器の下にあるか。 |
| 風よけ | 調理機器の周りにアルミ製の風よけが設置されているか。 |
| 風よけがアルミテープで固定されているか。 |
| コンロ周り | コンロ周りが清潔であり、燃えやすいものがないか。 |
| ガス※使用する団体のみ | 業者に設置してもらったか。 |
| 元栓をしめているか。 |
| 消火器 | テントの後ろ側の脚付近に置いてあるか。 |
| チェックリスト１） | 救護衛生本部に提出しているか。 |
| 電気関連 | 消費電力 | 使用機器の総消費電力量が正しいか。 |
| 防水処理 | 隙間なくビニールテープで固定されているか。 |
| 袋に穴が空いていないか。 |
| 使用するコンセントがビニール袋内で抜き挿しできるか。 |
| その他 | 屋外企画看板 | テントに向かって右側に屋外企画看板が吊るされているか。 |
| 看板・装飾 | 宣伝用の看板及び装飾がテント内に設置されているか。 |
| ルールを守っているか。 |
| ゴミ入れ | 来場者用に可燃物用ゴミ袋が用意してあるか。企画者用に必要数用意してあるか。 |
| 服装 | 調理者一人一人がエプロン，三角巾,マスク,ネームプレートを身に付けているか。 |
| アクセサリー類（特に時計やピアス，イヤホン）を身に付けていないか。 |

１）『衛生・食材管理チェックリスト（開店前）』，『食品・食材購入記入用紙（開店前）』

（１）調理場

　　・調理場は安全や衛生に配慮して、物品を配置してください。

　　・地面への汚れを防ぐため、調理機器を置く机の下には床用ベニヤを敷きます。

　　・机の上に卓上用ベニヤを敷いてから耐火ボードを敷き、その上に調理機器を乗せます。

　　・机上に置き、ガスを使用する調理器機（コンロ，たこ焼き機など），フライヤーの周りに

アルミ製の風よけを設置します。

　　・風よけはアルミテープで隙間なく固定します。

　　・清潔で安定した場所に置かれているか、調理機器の周りに燃えやすいものを置いていないか

確認してください。

・配置については、コンロ周辺図を参考にしてください。



コンロ周辺図

（２）消費電力

　　・**スタッフによる営業準備のチェックが終わるまで、電力を使用しないでください。**

　　　食材保管のために冷凍冷蔵庫を使用する場合は、電力使用を許可します。

　　・消費電力内訳書で申請したもの以外を電源に接続しないでください。



（３）防水処理

　　・動画を参考にし、正しく行ってください。

　　・穴や隙間がないようにしてください。

　　・使用するコンセントがビニール袋内で抜き挿しできるか確認してください。

防水処理の動画

・蛍光灯と電源の接続に延長コード１本が必要です。そのため、屋外企画は各団体で

**延長コード１本を必ず用意してください。**

　　　※延長コードと蛍光灯の接続部分にも防水処理を行ってください。

（４）ゴミ入れ

・**各テント内に来場者の方がゴミを捨てられるような位置に可燃物用ゴミ袋を用意してください。**

　　・ゴミ袋は透明または半透明のものを必要数用意してください。

　　・ゴミ袋を備品に貼りつける際に**養生テープ**を使用してください。

（５）調理器具

　　・食器用洗剤を使用し、洗浄した状態にしてください。

　　・準備が一通り終了したら、使用する調理器具すべてを机の上に並べてください。

・**必ずすべて並べてあるか確認してください。**

　　　※消毒液散布の作業をスムーズに行うためです。

（６）調理者

　　・調理者の服装規定を参考に準備を行ってください。

　　　※特にアクセサリー等に注意してください。

　　・**チェックの際には、なるべく営業開始時間から調理を行う調理者がいるようにしてください。**

# ８．営業終了後のチェック

・すべての片づけ終了後にチェックします。許可があるまでは解散しないでください。

・**チェックの際、持ち帰る荷物や食材はわかりやすいように一箇所にまとめてください。**

**・**片付けが終了したらチェックシートを提出してください。

・**スタッフがテント内に入り最終チェックを行う場合、荷物を持ってテントの外に出ることを**

**お願いする場合があります。作業をスムーズにするため、ご協力お願いいたします。**

・責任者はチェックを受ける前に、以下の項目が守られているか確認してください。

|  |  |
| --- | --- |
| 食材，食材ケース | 冷蔵庫，冷凍庫など食品が保存されている場所が空になっているか。 |
| 開封済みの食品，飲料品を持ち帰ったか。 |
| 卵製品，生肉，生魚を持ち帰ったか。 |
| 解凍済みの冷凍食品を持ち帰ったか。 |
| その他調理済みの食材を持ち帰ったか。 |
| 食材ケースを保冷車，冷凍車に持って行ったか。¹⁾ |
| テント内に食材が残っていないか。 |
| 調理器具 | 刃物（包丁，ナイフ，フォーク，はさみなど）を持ち帰ったか。 |
| 火器（ライター，チャッカマンなど）を持ち帰ったか。 |
| チェックリスト | 衛生・食材管理チェックリストを救護衛生本部に提出したか。 |
| ネームプレートをテント内で保管しているか。 |
| ガスボンベ | ガスボンベを１号館正面玄関に返却したか。 |
| ゴミ | テント内にゴミが残っていないか。 |
| 油 | 工大祭実行委員会が用意した一斗缶に油を入れて、本部前まで持って行ったか。 |
| 防水処理 | 隙間なく袋がビニールテープで固定されているか。 |
| 袋に穴が空いていないか。 |
| 全てのコンセントが抜いてあるか（蛍光器どうしを繋ぐコンセントは抜かない）。 |
| 看板 | 看板，ポスターがテント内にあるか。 |
| テント | 備品類が全てテント内に片付けてあるか。 |

１）１０月２０日（日）のみ、【食材ケースがテント内に保管してあるか。】に変更。

＜注意事項＞

・**夜間、テント内に食材や刃物，火器，貴重品を残さないでください。**

・**解散後に食材や刃物，貴重品などがテント内から見つかった場合は、企画責任者に電話で**

**連絡します。**

　　・解散後に食材が見つかった場合は、取りに来ていただく、もしくは工大祭実行委員会の方で

預かります。預かった場合、衛生管理の観点から返却することはできません。

　　・刃物，火器，貴重品の場合は、取りに来ていただきます。

# ９．営業片付け

（１）食材，食材ケース

　　・**必ず『衛生管理講習会』の資料を確認してください。**

**テント内に食材が残っていないか、特に、机の下に置いてある箱，**

**段ボール，冷凍冷蔵庫の中などをよく確認してください。**

（２）調理器具，火器，貴重品

　　・調理器具は、綺麗に洗浄してください。

　　・借用した調理器具は持ち帰らず、テント内に残してください。

　　・**貸出備品のチャッカマンは、本部に預けてください。**

　　・以下に示す火器，刃物，貴重品などは毎日必ず持ち帰り、テント内に残さないでください。

|  |  |
| --- | --- |
| 物品 | 詳細 |
| 火器 | ライター，チャッカマン，ガスバーナーなど |
| 鋭利なもの | 包丁，アイスピック，**文房具のハサミ**など |
| 貴重品 | お金，カメラなど |

（３）ガスボンベ回収

　　・業者の方がガスボンベの取り外しを行います。

・取り外されたら１９：００～２０：００の間に1号館正面玄関まで運んでください。

　　・**非常に重いため、複数人で交代しながら運ぶなどしてください。**

（４）テント

　　・正面以外のテントの横幕を下ろし、紐を縛ります。

・正面の幕は解散の許可が出てから下ろし、紐は縛らずそのままにしてください。

# １０．片付け日のチェック

　　・スタッフが備品の返却や清掃が正しくなされているかのチェックを行います。

　　・**備品の返却は、備品を清掃した後にスタッフのチェックの許可を得てから行ってください。**

・責任者はチェックを受ける前に以下の項目が守られているか確認してください。

|  |  |
| --- | --- |
| 備品清掃 | 全ての備品が綺麗であるか。 |
| 備品返却 | 備品借用書に書かれている備品を全て返却したか。 |
| ネームプレート | ネームプレートを救護衛生本部に返却したか。 |
| 清掃 | 地面の油汚れが落ちているか。 |
| 周囲にゴミが落ちていないか。 |

# １１．備品の清掃

　　備品を清掃する際は、以下を参考にしてください。

|  |
| --- |
| 太陽テント借用物 |
| 冷凍冷蔵庫 | 外側だけでなく、取っ手や内側の汚れ，水分を拭き取った状態にする。 |
| 調理機器 | 鍋やヘラなどの洗剤で洗えるものは洗う。フライヤーなどの洗剤を使えないものはゴミを取り除き、水で洗える範囲で綺麗にする。 |
| ６号館地下備品 |
| 耐火ボード | 水に濡らすと破損する恐れがあるため、硬く絞った雑巾などで拭く。 |
| 食材ケース | 内側に汚れが残らないように水と洗剤で綺麗に洗浄する。 |
| 長椅子，長机，卓上用ベニヤ，床用ベニヤ | 硬く絞った雑巾などで汚れを綺麗に拭き取る。 |