



飲食物取扱上の注意

はじめに

- 飲食物を取り扱う企画は必ず「飲食物取扱申請」を行ってください。締切は3月26日(月)21時です。
- 基準に反する飲食物の提供はできませんのでご注意ください。本基準を満たす『レシピ集』を第2回企画代表者会議で配布しますので、申請の際には参考にしてください。
- 提出していただいた「飲食物取扱申請」の内容は、委員会と保健所が衛生面に関して共同で確認します。保健所より指導を受けた品目については、調理工程や販売品目を変更していただく可能性があります。
- 保健所との協議および保健所への申請は、委員会が一括して行います。直接保健所へ連絡を取らないでください。

飲食物取扱上の注意点

「主品目」と「副品目」に関して

五月祭で取り扱う食品は、以下の基準に基づき「主品目」と「副品目」に分類されます。

● 「主品目」：調理工程を1つでも必要とする食品

● 「副品目」：調理工程を必要とせず、そのまま提供できる食品

(原則として飲料やスナック菓子などの既製品)

- ここでの「調理工程」とは、「煮る」「焼く」「蒸す」「揚げる」「炒める」などの加熱工程や、「切る」「混ぜる」などの作業工程のことを指します。
- 屋外企画がメインとして提供する品目は、多くの場合「主品目」に該当します。『レシピ集』に掲載されている品目はすべて「主品目」ですので、そちらも参考にしてください。
- 「主品目」と「副品目」の例
 - [例1] 焼きそば→「主品目」
 - [例2] やかんで沸かした湯を用いて、紅茶をティーバッグでいれる
→「主品目」(湯を沸かす工程は加熱工程に該当します)
 - [例3] 既製品のスナック菓子を皿に盛り付けて出す→「副品目」(盛り付けは調理工程には含みません)

取り扱い品目数の制限

- 「主品目」は1品目しか取り扱えません。
- 「副品目」は複数品目取り扱うことができます。
- また、「主品目」と「副品目」を組み合わせて取り扱うこともできます。
 - [例1] 焼きそば+ペットボトル飲料→可
 - [例2] 牛串+既製品の菓子+ペットボトル飲料→可
 - [例3] コーヒーメーカーを用いているコーヒー+チュロス→不可(「主品目」が複数になるため)

調理に関する注意

加熱工程は当日の企画場所でのみ行うことができ、1工程に限ります。

- 加熱処理を行って良いのは、当日の企画場所のみです。仕込み段階での加熱処理は行わないでください。前日から煮込むなどの行為も禁止となります。
- 調理工程は簡素にする必要があります。以下の例のような2工程以上の加熱工程がある食品は取り扱うことができません。

〔例〕企画場所で玉ねぎを炒め、それとその他の具材を煮込んでスープを作る

→「炒める」と「煮込む」という2つの加熱工程が含まれるため、行うことができません。

食材の仕入れ・仕込みは必ず当日の朝に行ってください。

- ここでの「仕込み」とは「事前に食材を切る行為」を指します。ただし、肉類はカット済みを仕入れることとし、切ることはできません。
- 仕込みは必ず企画場所以外の衛生的な場所で行ってください。
- 委員会で販売する未開封の飲料・油を除き、開封済みの飲料・油を含むいかなる食品も、夜間にテント内などキャンパス内に放置して帰ることは衛生上の観点から禁止します。**発見した場合は委員会で回収いたしますのでご注意ください。**状況によっては返却しかねる場合がありますが、その場合の金銭的損失について委員会では一切の責任を負いません。
- 委員会で販売する飲料・油は1日目にしか配布されません。これらに関しては特例として、未開封のものに限り2日目に持ち越すことが可能です。

食材は調理直前まで衛生的に保管してください。

- 常温保存が可能なものを除き、食材は必ず**クーラーボックスの中あるいは冷蔵庫内で保管してください。**クーラーボックスを使用する場合は食材を入れるのに十分な容量のものを持ち込むか、委員会を通じてレンタルしてください。
- **冷凍食品は調理直前まで解凍しないでください。**また解凍の際は、クーラーボックスや冷蔵庫の中でゆっくりと解凍してください。
- 一度解凍した食品を再度冷凍して使用しないでください。
- 食材が入っているクーラーボックスやダンボールは、常にふたを閉めた状態にしておいてください。また、クーラーボックス内には常に**十分な量の氷または保冷剤を入れておく必要があります。**委員会を通じて氷を購入できますので、必要に応じてそちらもご利用ください。
- ちりやほこりの混入を防ぐため、食材やクーラーボックスは**地面に直接置かず、机の上に置くなどして地面から60cm以上離してください。**

キャンパス内での多量の水を用いた洗浄を必要とする器具（包丁など）の使用は禁止です。

- 包丁、ミキサー、フードプロセッサー、食材カット用のはさみなどは、五月祭の限られた洗浄設備において衛生的な使用が困難なため、使用できません。
- 使い捨てのプラスチックナイフは使用することができます。こまめに新しいものに取り換えてください。
- 包丁が使用できないことから、肉類は必ずカット済みのものを購入・使用してください。またその他の食材に関しても、できる限りカット済みのものを使用してください。

取り扱う食品は提供直前に必ず加熱処理を行ってください。

- かき氷・ところてん・果実チョコ・飲料・開封してそのまま提供できる菓子などは加熱処理を行わずに取り扱うことができます。

- 野菜やパンなども必ず火を通してください。
- 煮物・スープ類は提供直前まで加熱し続けてください。

作り置きはしないでください。

- 衛生的に危険なため、どのような場合でも**食品の作り置きはしないでください。**
- 特にお好み焼きやたこ焼き、パンケーキなどの生地の作り置きは大変危険です。作った生地は速やかに使用してください。
- 食品を試食として来場者に提供することは、作り置きに該当するため禁止とします。

調理に使用する水は、各企画で調達してください。

- 飲料など調理用の水は各自で調達してください。委員会を通じてペットボトルの水を購入できますので、必要に応じてそちらもご利用ください。
- 水汲場の水は**器具などの洗浄にのみ使用してください。**調理用の水として使用することはできません。
- 当日はお湯を調達するための湯沸場が開設されますが、これは**屋内企画のみ**使用することができます。**屋外企画は使用できません**のでご注意ください。

調理場所・調理器具は清潔に保ち、調理にふさわしい身だしなみで調理してください。

- 飲食物を取り扱う屋外企画のテントでは、**調理中必ず横幕で3方向を覆ってください。**横幕は委員会を通じてレンタルできます。また、横幕は隙間なく閉めるようにしてください。
- 調理器具は使い捨てのものを使用することを推奨します。そうでない場合は、定期的に洗浄を行うなど、衛生管理には十分注意してください。
- 調理の際はエプロン・三角巾を着用してください。また、マスクの着用も強く推奨します。
- 提供の際は食品を素手で触らず、ビニール手袋を着用して扱ってください。

食材に関する注意

使用を禁止する食材

- 生もの（刺身、生野菜、果物など）
加熱処理を行わない食品は、衛生上の観点から原則禁止とします。
かき氷・ところてん・果実チョコ・飲料・開封してそのまま提供できる菓子などは問題ありません。
- クリーム類
既製品のケーキやシュークリームも生クリームが含まれているため取り扱えません。ご注意ください。
ただし、委員会を通じて購入できるロイヤルミルククリームと常温保存可能な植物性のクリームのみ使用することができます。これら以外のクリームを使用したい場合は、委員会までご相談ください。
- カレー類
十分な洗浄設備が整っていないため、禁止されています。
- 大量の水を使用する麺類
十分な洗浄設備が整っていないため、ゆでる必要のあるうどん、そばなどは禁止されています。
水さらしなどの工程がなく、鉄板で調理できる麺類（例：焼きそば、焼きビーフン、チャプチェなど）および即席カップ麺のみ取り扱うことができます。
- 米飯
ただし、無菌包装米は取り扱うことができます。
- 牛乳
材料として使用することができますが、必ず最終的に加熱してください。この取り扱いについては、下記「使用において特に注意を必要とする食材」における乳製品の項目に準じます。ただし、ポーションミルクのみ飲料に使用することができます。

- ホルモンなどの内臓類

生焼けになりやすく、衛生的に大変危険なため取り扱いえません。

- フグ・牡蠣

- 乾燥タピオカ

長時間かけて水で戻す必要があり、作り置きが発生しやすくなるため使用できません。冷凍タピオカは使用できます。

使用において特に注意を必要とする食材

- 牛肉・豚肉・鶏肉など

カット済みのものを購入してください。切る・漬けるなどの仕込みを行わないでください。

使用する直前までクーラーボックスなどで冷蔵保存し、調理の際はしっかりと中まで加熱してください。

鶏肉は生焼けになりやすく衛生的に危険なため、**取り扱わないことを強く推奨します**。加熱処理済みのものは、問題ありません。

牛串・豚串・焼き鳥は串に刺さっている、加熱処理済みのものを購入・使用してください。

- 卵

最終的にしっかりと加熱すること、割り置きをしないこと、調理器具を使用するたびに洗浄すること、以上の3点を条件で使用できます。

半熟状態での提供はできません。また、卵液にくぐらせるなどの行為は卵の割り置きに相当するため禁止です。

生地に卵を使うことはできません。

使用する前の段階でひび割れている卵の使用は避けてください。

- アイスクリーム類

アイスクリームサーバー（アイスクリームをすくうための金属製のスプーン）を用いて販売することは、衛生上問題があるためできません。

シューアイスやポーションアイスなど個別包装のものを使用するようにしてください。

- 乳製品

使用する直前までクーラーボックスなどで冷蔵保存し、調理の際はしっかりと中まで加熱してください。

- 饅頭・団子など

既製品または半既製品（仕込みがいらず、企画場所での加熱処理のみで提供できる製品）を使用し、仕込みを事前に行わないでください。

- かき氷

委員会を通じて氷を購入してください。

- ドッグ類のパン

すでに切り込みが入っているものを購入・使用してください。

- スープなどの煮込み

鍋の底で菌が繁殖する恐れがあるため、常に加熱し、かき混ぜて空気を入れてください。

2時間程度ごとに中身をすべて交換してください。