

衛生レジュメ

文責 衛生

- 1, 衛生係の仕事について
- 2, 提供できる食品と提供できない食品
- 3, 企画書(衛生調理手順調査書)
- 4, 衛生会議について

1. 衛生係の仕事について

保健所と連携を取り、食にまつわる事故のない安全な学祭にすることが衛生係の仕事です。そのために皆さんに守ってほしいことがありますのでご協力よろしくお願ひします。

2. 提供できる食品と提供できない食品

今年の五月祭では、以下に記されている①提供できる食品の例で示されているものから出店したい食品を1つお選びください。ただし、味に関しては複数提供しても可能です。

(例：ドーナツを提供する場合、ソースをチョコやイチゴなどに分けて販売する。)

① 提供できる食品

・模擬店で加熱してすぐ提供するもの

(例)フライドポテト、たこせん(たません)、べっこうあめ、チーズハットグ、トッポギ、ベビーカステラ、フランクフルト、トルネードポテト、イカ焼き、焼きそば、はしまき、タコ焼き、焼き鳥、綿菓子、焼きトウモロコシ、パンケーキ、ホットドリンク、から揚げ(加熱済みの冷凍食品を使用すること)、ドーナツ(ミニ)、たい焼き(餡、カスタード等は既製品を購入し使用すること)、あげもち(チーズ入り可)、サーターアンダギー、さつまいもスティック、ワッフル、チュロス、チヂミ、フリフリポテト、ポップコーン、いももち(チーズ入り可)

※チーズの使用は加熱したもののみ可能

(例えばたこ焼きの上に生のチーズをトッピングすることは不可能。チーズを生地に混ぜて加熱なら可能。)

・ 常時加熱しながら提供するもの

(例)温かいうどん、おでん、豚汁、ぜんざい

・ かき氷

※市販の氷を使用し、使用する度に氷の表面を引用できる十分な量の水で洗うこと。

・ 市販されている包装品をそのまま提供するもの

(例)市販のパン、市販の菓子類、氷菓、飲料など(ラムネなど)

② 提供できない食品

・ 直前加熱しない飲料

(例)タピオカ、フルーツジュース等

・ 生もの

(例)さしみ、肉たたき、生野菜サラダ

・ 米飯類

(例)おにぎり、寿司類、カレーライス、炒飯

・ その他

(例)生クリーム、サンドイッチ、冷やした麺類、アイスクリーム類の小分け販売

③ 提供するときの注意

直前加熱を行うこと

必ず当日に調理すること(前日からの調理、下準備は厳禁!)

要冷蔵食品は 10℃以下で保存すること

調理前には手洗いと消毒をすること

3. 企画書(衛生調理手順調査書)

五月祭で提供する食品に使う食材、調理に使う調理器具、調理手順について調査するもの。藤井寺保健所と相談して衛生的に問題ないかを確認します。

※場合によっては企画内容の変更を余儀なくされる場合もあるので、他の候補も考えておくことをお勧めします。

① 品名

提供する商品名を全て書いてください

同じ食品を複数の味で提供する場合はその味の種類まで書いてください

② 使用する食材

提供する食品を作るにあたって、使用する食材を全て書いてください

③ 調理手順

提供する食品をどうやって作るのか、調理の手順をできるだけ具体的に書いてください

何を、どの調理器具で、どのように調理するのか、提供する方法、など

④ 調理器具

調理に使用する調理器具を全て書いてください

☆記入後は間違いや記入漏れがないか、確認をお願いします

企画書 提出締め切り

4月20日(日) 23時59分まで！！

Google フォームからご提出ください。

4. 衛生会議

調理する際の注意点を説明するためのもの。

当日に貸し出す道具（衛生セット）の使い方について

調理に使う器具・用具について

調理従事者について

水の種類・水場の使用方法

食品の準備方法

などについて説明します。

☆五月祭で調理に参加する方は、衛生会議に出席していただく必要があります。

出席できない場合、調理に参加することは認められません。ご注意ください。

衛生会議 日時：5月7日（水）13時30分～

場所：A-314