

衛生レジュメ

文責 衛生

- 1, 衛生担当の仕事について
- 2, 提供できる食品と提供できない食品
- 3, 告知：企画書(衛生調理手順調査書)
- 4, 告知：調理従事者会議について

1, 衛生担当の仕事について

衛生ということばを聞いて、皆様は何を思い浮かべるでしょうか。もしかすると、馴染みのないことばかもしれません。

大学祭実行委員会の衛生担当は、ざっくり言えば、飲食出店を管理することが仕事です。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を目指しています。調理師免許などのない大学生が来客に飲食物を提供するためには、クリアしなければならない基準が多くあります。そのための準備やサポート、講習を実施することが衛生担当の役割なのです。

参加団体の皆様にもたくさんのお願いを申し上げるかもしれませんが、安全な学祭実施のため、ぜひご協力いただければと存じます。私たちもできる限りお力添えいたしますので、飲食出店に関するご質問があれば、ご遠慮なく公式 LINE へお問い合わせください。

2, 提供できる食品と提供できない食品

今年の神霜祭では、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を参照に、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、チョコ味やイチゴ味など複数種類で販売する。)

また、当日の調理器具(フライパン、 tong、菜箸など)の貸し出しは行っておりません。必要な調理器具は各団体様でご準備ください。また、鉄板やガスコンロなど、大型のものは

生協貸し出し品として準備しているものがございます。担当の者からの案内を確認し、適宜申し込むようお願いいたします。

最後に、皆様には、なるべくこの会議で出店する飲食物を決定していただきます。

しかし、2 日目の出店可能団体数の超過や、提供できない飲食物を希望されていた場合、決定に時間がかかることが想定されます。つきましては、出店する食品が決定しましたら、7/20(日)の 23 時 59 分までに公式 LINE へご報告をよろしくお願いいたします。

また、この会議中に飲食物が決定された団体様におかれましても、公式 LINE にてご報告をよろしくお願いいたします。いずれの団体様も、報告の際には、「**団体名**」と「**決定した飲食物**」がわかるように記述してください。

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)、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できません。バーナーなどで炙ることも認められません。チーズを生地に混ぜて加熱なら可能です。)

※トッピングに調理器具を使うことは不可

(ソース類は食品に直接かけることができる、市販品のボトル・チューブのみ可。粉末類や紅ショウガなどの付け合わせも同様に、市販品を直接かける形でのみトッピングを認めます。バットに粉末を出しておいて、そこに食品を入れてまぶすことや、 tong でつかんで添えること、スプーンなどで掬ってふりかけることは認められません。)

※ホットドリンクの攪拌はしない、もしくは使い捨てのマドラーなどで行ってください

(攪拌用の調理器具を使いまわすことはご遠慮ください)

・ **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

※中心までしっかり加熱するようにしてください。

・ 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。

※シロップ以外のトッピングは不可になっています。(例：練乳やあんこはトッピング不可)

- ・市販されている包装品を**開封せず**、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

※原則、コールドドリンクを調理して販売することは**できません**。ただし、瓶詰のラムネやペットボトル飲料などは、未開封の状態であれば、コールドドリンクとして販売可能です。

② 提供できない食品

- ・直前加熱しない飲料（コールドドリンク）

(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、フルーツを使用した食品

- ・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、冷たい麺類、アイスクリーム類の小分け販売、焼菓子など

※生クリームや類似食品に関して、動物性のものの使用は認められません。開封後に常温保存可能な植物性のクリームのみ使用が可能です。

③ 提供するときの注意

☐提供する前に**直前加熱**を行うこと(一度火から離れた食品を暫く経って提供するのNG)

☐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（クーラーボックスの貸し出しはありません）

☐調理前には**手洗い**と**消毒**をすること

☐水は**指定された調理場**（A-106、A-107）のものを使うこと

3、 告知：企画書(衛生調理手順調査書)

企画書とは、神霜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ためのものです。いただいた企画書を保健所へ提出し、衛生的に問題ないかを確認します。

希望する食品によっては、品目の変更や調理手順の変更をお願いする場合がございますのでご了承ください。企画書についての詳しい説明は、次回の団体会議（8/12）に行いますので、必ずご出席いただくようよろしくお願いいたします。

4, 告知：調理従事者会議

神霜祭当日に調理を行う方のことを「調理従事者」と呼びます。

この会議は、調理従事者を対象とした、当日に調理をされる際の注意点をお伝えするためのものです。

衛生担当からは主に、以下のことをお伝えいたします。

- ☐ 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 （内容は変動する場合がございます。）

また、調理従事者会議では、藤井寺保健所の職員の方にご足労いただき、食品の取り扱いや調理に関する講習を行っていただきます。こちらを受講されなければ、調理従事者として認められませんのでご注意ください。

☆神霜祭で調理される方は**全員**、調理従事者会議に出席していただく必要があります。会議自体に出席できない場合、調理に参加することは認められません。また、保健所からの講習を途中退席された場合も、調理に参加することは認められません。厳しい基準ではありますが、飲食出店の安全を期すための規則となっておりますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

なるべく多くの方にご承知おきいただくため、開催は先ではございますが、日程をお知らせいたします。調理に参加することを希望される方は、ご予約をしっかりとご確認された上で、ご出席いただければと存じます。

調理従事者会議

日時：10月22日（水）13時から

（所要時間は2時間ほどを見込んでご参加ください）

場所：A-314

第三回会議（9/3）で公開するフォームにて参加人数の調査をしますので、ご協力よろしくお願いいたします。