

第 1 回団体会議 衛生資料

文責 衛生

本日の内容

1. 品目決定について

2. 第 2 回会議について

品目決定について

1. 提供できる食品と提供できない食品

今年の大学祭では、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、トング、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、大型の物

品は生協貸し出し品として準備しているものもございます。担当(事務係)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。

※必ず調理器具は各日持ち帰ってください。調理器具が持ち帰られていない場合、翌日そちらの器具の使用は認めません。

※屋外出店団体による A 棟等の大学施設からの電源使用は一切認めておりません。
そのため、電気機器を使用される団体につきましては、各団体で電源をご用意ください。

最後に、皆様には、本日中に出店する飲食物を決定していただきます。

本日中での決定が難しい団体様に限り、出店する食品が決定しましたら、7/26(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。

なお、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は、衛生担当に報告いただければ公式 LINE での報告は結構です。どの団体様も、報告の際には、「**団体名**」と「**決定した飲食物**」がわかるように報告してください。

また、7/26(日)の23時59分以降、基本的に出店品目の変更は認めません。公式 LINE にてお問合せいただくことは可能ですが、出店品目の変更はペナルティ行為

に該当します。十分ご注意ください。

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たり包んだりして加熱する場合は可能です。)

※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、トング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。また、市販の調味料を他の容器に詰め替えてトッピングすることも不可です。)

※ドリンクの攪拌は、行うごとに器具を洗浄する、もしくは使い捨てのマドラーなどで行ってください。

・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
は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)

※クーラーボックスは衛生本部(A-106)、クーラーボックス置き場にて保管してくださ
い。常温保存可能な食品は各団体テント内にて保存してください。

☐ 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

第 2 回会議(8 月 12 日(水))について

内容予告(衛生)

・企画書の書き方説明

提出物 企画書(8 月 19 日(水)23:59×)word にて