

衛生しジュメ 追加資料

文責 衛生

- 1, 調理開始時間について
- 2, 調理責任者について
- 3, 検食回収について
- 4, 【再連絡】当日の調理について

1. 調理開始時間について

当日は9時から準備開始、10時から調理開始となります。準備が早く完了したとしても、調理開始時間は変わりませんのでご注意ください。10時の調理開始を以て、飲食本部の受付をA-106に集約いたします。10時以降に質問等がございましたら、A-106へお越しください。

また、一次調理場は基本的に受付として指定した教室のご利用をお願いしておりますが、混みあっている場合には空いている方を使っていただいても構いません。

詳しくは第4回団体会議にてお配りする、当日資料(屋外出店)をご覧ください。

	1日目	2日目	3日目
準備開始時間	9時	9時	9時
調理開始時間	10時	10時	10時
片付け開始時間	16時30分	16時30分	16時

2. 調理責任者について

調理責任者になれるのは、調理従事者のみです。

調理などに何か問題が発生した際に、代表してお話しいただく方となりますので、調理のことをよくご存じの方をお選びいただけますとありがたく存じます。

3. 検食回収について

学祭期間中、1日に2回、検食の回収を行います。食中毒が発生した際のサンプルになりますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

検食回収では、50g程度の食品と、ソースやトッピングがある場合は全種類をジップロックに回収いたします。例えば、たこ焼きでソース味とポン酢味がある場合は、たこ焼き2つ・ソース・ポン酢・青のり・かつお節を一つのジップロックにまとめて回収する、というような形です。トッピングやソース各種は少量で構いません。

1回目の回収は11時、2回目の回収は13時を予定しています。この時間に合わせて検食分の食品を確保しておいていただけますと、速やかに回収を行えます。何卒ご協力の程をよろしくお願いいたします。

4. 【再連絡】当日の調理について

先日の調理従事者会議でもお伝えしましたが、当日の調理の注意点について、改めて連絡いたします。団体内で共有の程をよろしくお願いいたします。

- エプロン・マスク・三角巾（ヘアキャップ）・手袋を必ず着用してください。髪の毛は三角巾もしくはヘアキャップにしっかりと仕舞ってください。
- 調理をする際は、調理従事者名札を必ず胸元に付けてください。
- 調理従事者以外の方は食品に触らないようにお願いします。
当日、どうしても人手が足りない場合は飲食出店担当までご相談ください。別途対応いたします。
- 提供する食品は直前加熱を徹底してください。作り置きはできません。
- トッピングは、容器から直接かける形でのみ認められます。
トレイに出した調味料の上で食品を転がしたり、スプーンを使ってトッピングをふりかけたりすることはできません。

上記のことを守っていただけない場合、出店停止になることもございます。

安全な飲食提供のために、ご協力のほど切にお願い申し上げます。