

衛生レジュメ

文責 衛生

1. 衛生係の仕事について
2. 調理について
3. 企画書(衛生調理手順調査書)について
4. 今後の予定について

1. 衛生係のお仕事について

大学祭実行委員会 衛生担当は、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、多くの基準を満たさなければなりません。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. 調理について

大学祭における「調理」は、下処理から加熱、トッピング、お客様への提供まで、食品を扱う工程すべてを含みます。

そして、大学祭当日に調理を行えるのは「調理従事者」だけです。調理従事者になるには、以下の条件を満たしている必要があります。

- ①調理従事者会議 出席者名簿に名前がある
- ②調理従事者会議に出席している（遅刻、早退は認めない）

調理従事者会議は、5/7(木)15:00 から DINING TERRA にて開催いたします。（この日は水曜時程となっております。）

さらに当日は、調理従事者シフトに登録されている時間帯でのみ調理を行うことをお願いしています。これは、万が一食中毒が発生した際に経路を明確にするための処置です。また、金銭を扱う人と調理に携わる人を分けるための仕組みでもあります。安全な大学祭実施のため、ご理解とご協力のほどをよろしくお願いいたします。

調理従事者会議は、衛生担当から大学祭当日の動きについて説明するパートと、藤井寺保健所の職員の方からの講習会のパートに分かれています。

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、藤井寺保健所の職員の方には無償でご足労いただき、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。

○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)

□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

□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。パ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こと。もしくは使い捨てのマドラーなどで行うこと

□提供容器は耐熱性・耐油性のものを使用すること

(プラスチック製のものを使用する場合は、クッキングシートやアルミホイルを敷くこと)

3. 企画書(衛生調理手順調査書)

大学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します。市販品を提供される団体様に関しましても、提出の程よろしく願います。企画書の原本は大学祭実行委員会公式ホームページよりダウンロードしていただけます。提出期限は 4月19日(日)の23時59分までです。公式LINEにて送信をお願いいたします。

提出の際は、ファイル名を下記のように変更し、公式LINEにてWordファイルで提出するようお願いいたします。

「団体名 企画書」 ex)○○コース 企画書

提出いただいた企画書に関して、大学祭実行委員会 飲食出店担当の方から修正をお願いする場合は、4月21日(火)までに、公式LINEにてご連絡を差し上げます。

その後、藤井寺保健所に提出し、衛生的な問題がないかを確認します。保健所の方から修正の要請があった場合は、4月29日(水・祝)の団体会議にてお伝えいたします。代理の方が出席される場合や団体全体として出席が難しい場合は、お早めの連絡をお願い申し上げます。

企画書の記入項目は、以下の通りになります。

① 品名

提供する商品名を全てお書きください。

提供する味が複数ある場合は、その種類も全て独立したものとしてお書きください。

② 使用する食材

提供する食品を作るにあたり、使用する食材を調味料も含め全てお書きください。

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お書きください。

Ex)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

その際、②使用する食材に記入した食材（調味料を含む）が全て調理手順に登場するようにお願いします。

市販品を販売される団体様につきましては、こちらの項目を記入する必要はございません。

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。

Ex)鉄板・コンロ・フライヤーなど加熱に使うもの、菜箸・トングなど食材を扱うもの

また、提供に使う容器も合わせてご記入ください。

市販品を販売される団体様につきましては、こちらの項目を記入する必要はございません。

☆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。

4. 今後の予定について

企画書:4/15(水・第1回会議)配布、4/19(日)23:59×切

調理従事者シフト:4/22(水・第2回会議)配布、5/3(日)23:59×切

購入先リスト:4/22(水・第2回会議)配布、5/3(日)23:59×切

販売個数調査:4/29(水・第3回会議)配布、5/3(日)23:59×切

アレルギー調査:4/29(水・第3回会議)配布、5/3(日)23:59×切

	配布日	×切日
企画書	4/15(水)	4/19(日)23:59
調理従事者シフト	4/22(水)	5/3(日)23:59
購入先リスト	4/22(水)	5/3(日)23:59
販売個数調査	4/29(水・祝)	5/3(日)23:59
アレルギー調査	4/29(水・祝)	5/3(日)23:59

各提出物で調査するものは

- ・調理従事者のシフト
- ・食材の購入先
- ・五月祭での食品の販売個数
- ・販売する食品のアレルギー

となっております。

詳細は各配布日に説明いたしますが、提出期限を踏まえた上で、早めのご検討をよろしくお願いいたします。