

創立 139 年専修大学鳳祭
食品責任者説明会資料

創立 139 年専修大学鳳祭実行委員会

I. 食品の管理について

<材料・調理・販売について>

- ・ 当日調理・当日販売が原則です。
- ・ 自宅での調理は禁止です。
- ・ 食品及び調理器具を不衛生な状態で放置しないでください。
- ・ 肉類・魚介類・卵は十分に加熱し、調理後すぐに販売してください。生の状態での販売は禁止です。野菜を使用する場合は、必ず湯通し、または加熱してください。
- ・ 使用したまな板や包丁は必ず一度洗ってから次のものを切ってください。
- ・ 生肉は食中毒の原因となりやすいので、生肉を切ることは禁止です。あらかじめ細切れ等カットされているものを用意してください。また、生肉に直接接触するのは禁止です。木べら等でパックから調理器具に直接移すようにしてください。
- ・ 業者から仕入れて販売する品目は消費期限に注意し、封を開けずに販売してください。
- ・ 食中毒になる危険性の高い品目、特に牛乳・卵・肉類・魚介類・練り製品(かまぼこ、ちくわ等)は必ず開封した日に使い切ってください。
- ・ 焼き鳥、豚バラ串等はあらかじめ串に刺さっており、焼くだけで提供できるものを用意してください。
- ・ スムーズに作業を行えるように、野菜等は仕入れの時点でカット野菜を購入してください。
- ・ 缶詰類は使用する度に開けるようにしてください。
- ・ 事前に許可を得られたもの以外の提供は禁止です。許可されたもの以外の食品を提供した場合は、**嚴重注意及び処罰の対象になります。**
- ・ 学校敷地内への酒類の持ち込み及び販売、提供は禁止です。

<仕入れ・保存について>

- ・ 当日仕入れが原則です。
- ・ 当日は氷を入れたクーラーボックス、または発泡スチロールの容器内に温度計を設置して、食品を必ず 10℃以下で低温保存してください。
- ・ クーラーボックス、発泡スチロール内では野菜類・肉類・魚介類・乳製品はそれぞれ接触しないよう分けて保管してください。また、発泡スチロール内の氷が溶ける際、水が漏れないようにしてください。
- ・ 直射日光、高温多湿を避け、涼しい所に保存してください。
- ・ 冷凍食品は自然解凍してから使用してください。
- ・ 食品は仕入れ日を必ず調理当日とし、クーラーボックス等を使用して保存してください。ただし、開封したものはたとえクーラーボックス等を使用している場合でも、次の日には持ち越さないでください。
- ・ 食品に味をつけるために長時間タレに漬ける必要がある場合には、冷蔵環境で行ってください。

II. 清潔に保つための食品の取り扱いについて

<調理前の確認>

- ・ 食品責任者は毎朝メンバーの体調をチェックしてください。
- ・ 手に傷のある人、体調を悪くしている人は当日の調理を行わないでください。
- ・ 髪の毛の長い人は必ず結んでください。
- ・ 指輪・時計は外してください。
- ・ 爪を切ってください。また、マニキュアをしている人は調理には参加しないでください。
- ・ 各団体で石鹸を用意し、肘まで洗ってください。
- ・ 下処理場を使用する際にはエプロン、バンダナの着用にご協力お願い致します。

<準備・衛生管理上の注意事項>

- ※ 当日の営業終了後、出店・教室には絶対に提供する食品(油・調味料等も全て含む)を残さないでください。実行委員会による見回りの際に発見した場合は、処分致します。
- ・ 布巾・スポンジ・ゴミ袋・その他必要なものは、食品を取り扱う団体で用意してください。特に布巾は多めに用意して、小まめに取り替えてください。
- ・ 紙コップの再利用は禁止です。
- ・ 透明のゴミ袋を使用してください。半透明・黒等の色つきのゴミ袋は中身の判別ができないので使用しないでください。
- ・ ゴミ箱は学内に備え付けてあるものだけでは足りないもので、それぞれの団体で必ずお客様用に「燃えるゴミ」、「燃えないゴミ」、「カン・ペットボトル」、「ビン」、「リ・リパック」用のゴミ袋を5種類用意してください。
- ・ 今年度もエコ企画としてリ・リパックの回収を行います。リ・リパックのフィルムははがして燃えるゴミに入れ、リ・リパック容器は専用の袋に入れてください。
- ・ 期間中にゴミ袋を420教室にて2枚1組100円で販売しておりますのでよろしければご利用ください。

III. 公共施設・設備のマナーについて

<給湯サービス及び下処理場、水道について>

- ・ 給湯サービスを利用する際には、こちらで用意したスリッパに履き替えてください。
- ・ 給湯サービス及び下処理場は、生田会館1階スエヒロをご利用ください。
- ・ 食堂内の椅子を外に持ち出さないでください。
- ・ トイレの水道と散水栓を調理や食器洗いに使用しないでください。
- ・ 水道の水を出しっぱなしにしないでください。
- ・ 排水口を詰まらせないでください。詰まった場合使用できなくなります。
- ・ 下処理は少人数で行い、30分を目安に行ってください。
- ・ 各団体で流し台等を使い終わった際はゴミをしっかりと処理してください。
- ・ 当日は多くの団体が流し台を使うので、次の方が使いやすいように清潔に使うよう心掛けてください。

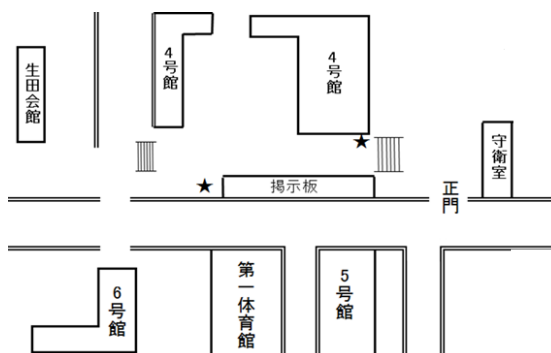
- ・ 各団体は布巾を用意して、使用後は片付けを速やかに行い、綺麗な状態で退出してください。
- ・ 下処理場の流し台では、泥・油・粉類のついたもの等は、排水口のつまりの原因となりますので、洗うことができません。 下記の地図にある外の水道を使用してください。

《下処理場・給湯サービス》

場所	日付	時間
生田会館 1 階スエヒロ	1 日(木)	14:30～16:30
	2 日(金)	10:00～16:30
	3 日(土)	10:00～16:30
	4 日(日)	9:00～14:30

給湯サービスの流し台を調理器具の洗い場として使用しないでください。 お湯を使って洗いたい場合はお湯を入れる容器を用意して外の水道で洗ってください。

<水道場所地図>



★…水道 ●…看板

- ※今年度も昨年度と同様、6号館の水道が使えないので注意してください。
- ※今年度は10号館入口の水道にシンクを設置しております。

<販売時の注意事項>

- ・ 公道・館内及び屋上での歩き売りは禁止です。また、歩き売りセットを持って各号館内を通ることも禁止です。 代表者説明会で配布した歩き売りマップを参照してください。禁止場所での歩き売りを行った場合、厳重注意及び処罰の対象となります。
- ・ 売れ残った食品等は次の日に持ち越さず、当日中に処分してください。 歩き売りをする際はラップ等で包装して直接外気に触れないようにしてください。

IV. その他注意事項について

- ・ 営業時間中に実行委員が見回りますので、代表者説明会で配布したクリアファイルに許可証を入れ、必ず出店・教室の目立つところに掲示してください。許可証の提示がない場合、営業を認めません。 また、営業終了後は責任の持てる方が保管するようにしてください。
- ・ 雨が降った場合、出店企画については衛生面の理由等で営業中止となることがあります。その場合には必ず実行委員会が告知しますので、各団体は速やかに指示に従ってください。なお、教室企画の営業は続行できます。
- ・ 企画終了後の実行委員会による見回りの際、食品(油・調味料等も全て含む)が放置されていた場合は回収し、処分致しますので注意してください。
- ・ 自分達が食べる物と差し入れは箱や袋に入れて見回り時に分かるように明記しておいてください。 その際に提供する食品が入っていた場合は、処分致します。
- ・ 食中毒等を起こした場合、全責任は各団体に発生します。
- ・ 雨天、その他の理由で営業中止になった場合の補償は一切行いません。

※上記の事項に関して実行委員会は一切責任を負いませんのでご了承ください。

V. エコ企画 リ・リパックについて

<今後の日程について>

- ・ 各団体へのリ・リパックの提供は 11月1日(木)11:00~14:00に411教室で行います。 リ・リパック注文票を持参して上記の時間に必ず取りに来てください。 取りに来ない団体には実行委員会から責任者へ連絡します。

<期間中について>

- ・ 食品営業許可証に記入された提供方法以外での食品の提供は認めません。 そのような事態が発生した場合は厳重注意の対象となります。
- ・ 期間中にリ・リパックがなくなってしまった場合 420教室にて10個200円で販売致します。 10個単位での販売となります。その際、おつりが出ないように準備してください。また、追加販売分のリ・リパックの在庫がなくなり次第、販売は終了します。在庫の関係上、注文していただいたサイズと異なる場合もありますのでご注意ください。
- ・ 実行委員会から購入した分のリ・リパックがなくなってしまう、そのまま営業を続ける場合には、必ず420教室へ来て購入してください。
- ・ リ・リパックの返金はありません。 最終日にリ・リパックが残ってしまい、処分を希望する団体は、フィルムをはがしてリ・リパック回収用の袋に入れ、ごみ置き場に持ってきてください。 なお、袋を開封していないリ・リパックに関しましては、来年度以降も利用可能です。