

食品取扱マニュアル（屋外模擬店用）

※ このマニュアルは、メインストリートとその周辺で食品を扱う方向けのものです。必ずよくお読み下さい。講義棟内で模擬店をする方は、「館内模擬店用」をご覧ください。

1、メニューを決める際の注意事項（保健所の規則・指導に基づく）

以下の注意事項を必ず守ってメニューを考えて下さい。守って頂けない場合、**保健所の許可が下りず、そのメニューを取り扱えない、模擬店を出店出来ない、という事態も起こり得ます。**また、**保健所の規定が改定されたことにより、今まで許可されていた食品でも取り扱うことが出来なくなっている場合がありますのでご注意下さい。**

●食品は、来場者に出す直前に加熱処理を行ったものに限りです。

- ・ただし、カキ氷、飲料は取り扱うことが出来ます。
- ・市販の菓子類（スナック菓子など、個別に包装されたもの）は取り扱うことが出来ます。
- ・事前に作ったもの（クッキーなど）は取り扱えません。
- ・**食品に使用する水・氷は全て市販のものに限りです。水道水は絶対に使用しないで下さい。**
- ・食材には完全に火を通して下さい。鶏肉や卵を扱う際は特に気をつけて下さい。
- ・加熱後であっても、野菜はパンにはさむ具として取り扱えません。調理パンは、ホットドック用のパンにウインナーを挟むことのみ許可されており、その他の形態の調理パンは基本的には取り扱えません。
- ・スープなど液状のメニューは、常に加熱し続けて下さい。

●生ものを来場者に出すことは一切出来ません。

- ・寿司、おにぎりなどの米類は取り扱えません。
- ・生クリーム、ホイップクリーム、カスタードクリームなどのクリーム類は原則使用出来ません。植物性のものについても使用出来ません。
- ・生野菜、生フルーツ、牛乳をそのまま出すことは出来ません（ただし、缶詰のフルーツは使用出来ます）。
- ・トッピングとして使用出来るものは、あんこ、白玉、チョコソース、ジャム、シロップ、練乳など常温で取り扱える市販品のみとなります。ヨーグルト、ゼリー、プリンなど要冷蔵のものはトッピングとして使えません。

- ・アイスクリームは基本的に取り扱えません。ただし、個別包装してある市販のアイスを、袋を開けずにそのまま販売することは出来ます。
- ・タピオカジュースは加熱しても取り扱うことは出来ません。
- 手間のかかるメニューの提供は避けて下さい。**
- ・雑菌が混入する可能性があるため、手でこねる作業は行えません。ただし、調理器具を使って生地を混ぜる場合は許可が下りる可能性があります。
- ・わらびもち等を粉から練って作ることは出来ません。
- ・串に刺した肉類を提供する場合（焼き鳥・串カツ・フレンチドッグなど）は、既に串に刺さっているものを購入し加熱調理して下さい。
- ・テント内で行う調理行為は、焼く、揚げる等の加熱作業に限られます。
- 冷凍保存の食品の温度管理には十分注意して下さい。**
- 食材の皮をむく、切るなどの下準備作業は禁止です。**
- ・食材は全て下準備をする必要が無いように、既にカットされたものを購入するか、下準備の必要がない食材を使って下さい。
- *カットされた状態での購入が比較的難しい野菜類(その他加工品)の取扱いをお考えの方は、中実を通して業者から注文・購入することも可能です。詳しくは「下準備済食材の注文について」をご覧ください。
- お酒を販売する場合は必ず年齢確認をするようお願いします。**
- ・缶ビール等、缶に入ったお酒はブルタブを開けてから提供するようにして下さい。
- 取り扱うメニューが上記の注意事項を満たしているかどうか分からない場合、中実までお早めにご相談下さい。

2、模擬店における調理器具の使用に関して

中実では模擬店団体に対し、以下の物品の貸し出しを行っております。

- ・10kg ガスボンベ（2口） 1本
- ・ガスコンロ 2台

鯛焼き器・たこ焼き器など、ガスを使用する器具を持ち込み調理に使用することも可能です。カセットコンロを持ち込んで使用することも認められます。ただし、カセットコンロは通常のガスコンロに比べ、使用上の制限が厳しくなります。あらかじめご了承ください。

屋外模擬店では、照明用以外に電源がありません。したがって、IHヒーターなど、外部の電源を使用する器具は使用出来ません。（ただし、電気を使えるテントを除く）

また、ガソリンを使用することが大学から認められていないため、ガソリンを使用する発電機

の使用も出来ません。

3、「食品取扱希望用紙」について

メインストリートで食品を取り扱われる方には、保健所に提出するための「食品取扱希望用紙」を提出して頂く必要があります。この用紙で申請した食品のみ取り扱うことが出来ます。各項目について、下記の注意を参考に、丁寧に記入して下さい。用紙が1枚で収まるようにメニューを考えて下さい。このまま保健所に提出するものですので、内容に不備があった場合、書き直して頂くことがあります。書き直し出来るよう鉛筆もしくはシャープペンシルで記入して下さい。

● 企画日

11月2日、11月3日、11月4日のうち、模擬店を開く日を丸で囲んで下さい。

● メニュー

取り扱う食品名を記入して下さい。飲み物も含まます。(注：カルピスなど原液を割って出す飲み物、たこ焼きの生地や汁物に使用する水については、市販のミネラルウォーターを使用し、食品取扱希望用紙にその旨を記入して下さい。水道水の使用は絶対におやめ下さい)

● 材料

各メニューを作るのに必要な材料を全て記入して下さい。

● 購入場所・購入日

各材料について記入して下さい。(注：生ものは使用する当日に、それ以外は前日か当日に購入して下さい。購入先は○○スーパー△△店のように詳しく書いて下さい。)

● 調理日

各食材を使用する日付を記入して下さい。

● 調理法

各メニューについて、その調理法を出来るだけ詳しく記入して下さい。調理・加工しない場合でも空白にせず、「そのまま出す」などのご記入下さい。

● 保存方法

加熱前の食材を各模擬店内で保存しておく方法を記入して下さい。要冷蔵の食品の保存には、必ずクーラーボックス・保冷剤を使用して下さい。冷蔵庫は使用出来ません。

● 食数

学祭期間内に販売などによって来場者に出す数量の予定の総計をメニューごとに記入して下さい。

例) 焼き鳥 50 皿 / ビール 100 杯など

● 模擬店担当者・予備連絡者・食品管理担当者

これらは重複のないよう記入して下さい。食材の管理の徹底をはかるためにもご協力願います。なるべく連絡のつきやすい携帯電話の番号を書いて下さい。時間の記入も忘れずお願いします。

※「食品取扱希望用紙」は、**8月5日(月)～8月9日(金)(13:00～16:00)**の期間中に明道館BOX8に提出して下さい。**期限を過ぎた場合、受け取りかねますのでご注意ください。**
合宿等で期限内に提出できない場合は、必ず期限前に中実までご連絡下さい。

※鉛筆もしくはシャープペンで記入して下さい。(訂正が必要な時のため)

※提出された書類の返却は出来ませんが、その内容について、提出後にお尋ねすることがあります。**予めコピーを取っておくようにして下さい。**

※**記入内容の変更がありましたら、出来る限り早く中実までご連絡下さい。ご連絡頂いた内容、時期によっては対応が出来ない場合があります。**

4、その他の注意事項

● **模擬店で電気調理器具の使用は出来ません。(ただし、電気を使えるテントは除く)**

- ・冷蔵庫やミキサー、電気ポット、ホットプレートなどは使えません。要冷蔵の食品については、クーラーボックスと保冷剤などを使用して下さい。
- ・湯の扱いが必要な際は、電気を使わない魔法瓶などを使用して下さい。

● **1件でも食中毒及びその疑いがある場合、以後の大学祭において食品を取り扱うことが出来なくなる場合があります**ので、保健所及び中実の指導を必ず守って下さい。

● **豊中保健所に申請し、許可されたメニューのみ取り扱えます。それ以外の食品を取り扱われた場合、あるいはそれ以外のメニューを提供した場合、すぐにその食品の取り扱いをやめて頂きます。やめて頂けなかった場合は模擬店を中止して頂くこととなります**のでご注意ください。また、この資料の禁止してある内容は禁止の一例であって、全てではありません。

● 調理に使用する容器は任意ですが、皿はエコトレイ・リターナブル容器・紙素材のもの、紙コップを使用して下さい。エコトレイ・リターナブル容器は環境資源委員会が導入しています。お問い合わせは、環境資源委員会アドレス eco@osaka-univ.coop までお願いします。

● **取り扱うメニューの変更等の最終締め切りは第3回総会までとなっています。それ以降の変更は原則受け付けません**のでご注意ください。

● 食品の取り扱いに関して、ご不明な点がある場合は、中実 (info@machikanesai.com) までお問い合わせ下さい。