

10月22日(水)

大阪大学大学祭中央実行委員会

模擬店企画についての注意事項

模擬店企画の参加団体の方は食中毒や火事等の事故防止のために次の事項に十分注意して実施して下さい。

1. 食品等の取り扱いについて

- ・食品の購入に際しては、日付、品質、鮮度等を十分に確認すること。
- ・食品はできるだけ当日に購入すること。
- ・食品の調理行為は全て当日に行うこと。
- ・肉類や牛乳などの冷蔵保管が必要な食品は、10℃以下で保管すること。
- ・食品は提供する直前に加熱処理をし、すぐに食べてもらうこと。

2. 調理に関する注意

- ・下痢、発熱等健康がすぐれない人や手指等に化膿創がある人は、直接食品に触れないようにすること。
- ・調理をする際には爪を短く切り、指輪やマニキュアはしないこと。
- ・調理前やトイレのあとは十分に手洗い消毒をすること。
- ・調理をする服装や帽子は清潔なものを着用すること。
- ・食品を取り扱うものは専任とし、調理以外に従事しないこと。特に金銭を扱わないこと。
- ・衛生上、テント内の人数は2人以上7人以下にすること。
- ・調理の際は調理用手袋(当日配布)を必ず着用すること。

3. 火気の使用に関する注意

- ・模擬店テント内で調理するときは2人以上7人以下の人数で作業すること。
- ・火を取り扱う時には必ず火から目を離さないようにすること。
- ・油ものを調理する際、温度計を用いて油の温度を管理すること。
- ・万一の場合に備え、テント内に濡れたバスタオル等を常備し、また、最寄りの消火器の位置を確認しておくこと。消火器に関しては、手の届く範囲に設置し、各自の荷物・クーラーボックスなど、緊急の際に障害となるものを消火器付近に置かない。
- ・ガソリン・灯油など、揮発性の燃料を用いる発電機は使用しないこと。

4. テントに関する注意

- ・テントの横幕を外したり、緩めたりしないこと。
- ・自身の団体のテント内・及びその付近での模擬店運営に従事する人数は7人以下にすること。