

# 衛生管理について

## 目次

一橋祭における衛生管理について .....	1
注意事項 .....	2
取り扱えない食品 .....	2
仕込みについて .....	2
食品・調理器具の管理について .....	2
調理時について .....	3
その他 .....	3
食品参考資料 .....	3
過去取り扱いのあった品目 .....	4

## 一橋祭における衛生管理について

一橋祭では食中毒などを防ぐために、飲食物を取り扱う団体が出す全ての食品に対して保健所の規則に従った独自の衛生基準を設けております。飲食物を取り扱う企画を実施する場合は、各企画形態での参加申し込みフォームにて飲食物に関する詳細情報をご入力ください。

食中毒には十分ご注意ください。万が一企画で提供された食品によって食中毒が発生した場合、弊社・大学当局による処分のほか刑事上の責任を負うことがございます。また、食中毒防止のため、衛生管理上危険な行為を発見した場合は企画の停止または即時中止や保証金没収、次年度以降の一橋祭参加停止などの措置をとる場合があります。ご不明な点などございましたら、担当の八木沼（模擬店企画公式 LINE: <https://lin.ee/fXsDSjU> E-mail : [iks54th.refreshmentstand@gmail.com](mailto:iks54th.refreshmentstand@gmail.com)）までご連絡ください。

## 注意事項

### 取り扱えない食品

- 傷みやすいものは原則扱えません。
- ※ 生もの（刺身・寿司・生クリーム、牛乳など）、アイス、ご飯類（ついた餅を含む）、生野菜等
- 企画場所での製造、加工及び調理に大量の水を使用し排水をするものは扱えません。
- ※ うどん・そば・パスタ・ラーメン等
- ※ 焼きそばや汁物に入れて排水を出さないものは可。

### 仕込みについて

- 仕込みの工程をなるべく減らしてください。企画場所での仕込みは禁止です。
- 肉類については必ずカット済みのものを購入してください。
- 串類の場合、自分たちで串に刺すなどの下処理は行わないでください。
- 野菜等その他食材についても可能な限り仕込みが不要なものをご使用ください。
- 仕込みを個人の家で行うと、食中毒が発生した際に家主の責任となる場合があります。
- 包丁類のキャンパス内への持ち込みは禁止とします。食材のカットなどの仕込みは当日の朝にキャンパス外の清潔な調理場所で行ったうえで、しっかり冷やした状態で密封パックに入れて持ち込み、その場で調理するようにしてください。

### 食品・調理器具の管理について

- 食品は衛生的に保管してください。食材は必ずクーラーボックスと氷などを用いて、調理直前まで冷蔵して保管してください。
- 食べ物の作り置きは5食までにし、15分以内に販売して、それ以上経ったものは販売しないでください。
- 生地を作る際はボウルにビニールをかけたうえで1回の調理分ずつ作るようにし、生地を使い切るとにビニールを取り換えてください。
- 食材は調味料なども含めて必ず毎日持ち帰ってください。
- 夜間に模擬店に食材が放置されていた際には没収します。その場合の金銭的損失については弊会では一切の責任を負いかねます。
- 調理器具は企画終了後に毎日必ず洗ってください。また、調理器具を夜間など企画時間外に模擬店に放置しないでください。

## 調理時について

- 調理者は必ず清潔な衣類を着用し、つめを短くしたうえで手を石鹸で洗ってください。また、必ず弊会で配布する殺菌ウェットティッシュとビニール手袋を使用してください。
- 調理者は健康に留意し、体調の悪い人や手に怪我などをしている人は絶対に調理をしないでください。
- 会計を行う人と調理を行う人は必ず分けてください。
- キャンパス内に配置されている水道は調理器具の洗浄用ですので、決して調理に使用せず、ミネラルウォーターなどを使用してください。調理用水は一括購入制度でご購入いただけます。

## その他

- 歩き売り・デリバリーのような企画場所以外での販売行為は禁止です。
- 参加責任者の方は必ず食品の購入先を把握し、レシートなどは企画終了後 1 か月間以上保管しておいてください。問題が発生した際に弊会にレシートを提出していただきます。
- 衛生管理の点から、1 模擬店あたり扱う品目は 1 品目にするようにしてください。また 2 品目を取り扱いたい場合は担当までご連絡ください。（なお、味が違うなど作業工程の同じ食品は同一品目としてカウントします。また、ペットボトルや缶の飲料は 1 品目としてカウントしません。）
- 牛串など十分加熱を行わないと危険であるものに関しては委員による検食を行う場合がございます。

以上の注意事項を必ず団体の全構成員に周知し、遵守させるようにしてください。繰り返しになりますが、違反があった場合は企画の停止または即時中止や保証金没収、次年度以降の参加停止などの措置をとる場合があります。

## 食品参考資料

飲食物を扱う企画に参加される団体向けに、参考資料として過去に取り扱いのあった品目一覧を掲載いたします。「興味はあるけどどんなものを出せばいいのかよく分からない」、「模擬店企画としてやることのイメージが湧かない」という方はご参照ください。資料に掲載されているのはあくまでも過去の例であり、保健所の衛生管理基準の変動などによっては皆さまに変更をお願いする場合があります。

また別途資料にレシピ集を掲載します。レシピ集を利用する際も上記の衛生管理基準を遵守してください。また、レシピ集に記載されているガス器具は、調理する際に使用するガス器具のうち、弊会からレンタルすることが可能なガス器具の一例です。ここに記載されているもの以外にもレンタルが必要となる場合があります。また、弊会では環境に優しいエコ容器や割り箸等も販売しております。詳しくは一括購入制度の資料をご参照ください。

## 過去取り扱いのあった品目

- 煮物・スープ  
芋煮、おでん、かぼちゃスープ、キムチチゲ、クラムチャウダー、けんちん汁、コーンスープ、さつ  
ま汁、シチュー、水餃子、スープカレー、玉こんにゃく、ちゃんこ鍋、トッポギ、どて煮、豚汁、ポ  
トフ、ミネストローネ、ムアンバ
- 焼き物  
イカ焼き、いももち、お好み焼き、牛串、牛タン、クナーファ、ケバブ、サイコロステーキ、ジンギ  
スカン、たこ焼き、チヂミ、トッコチ、はしまき、ピザ、ピロシキ、フランクフルト、ホットサンド、  
ホットドッグ、モダン焼き、焼き餃子、焼き鳥、焼きトウモロコシ
- 蒸し物  
餃子ドッグ、じゃがバター、焼売、小籠包、中華まん、蒸しまんじゅう
- 揚げ物  
揚げアイス、アメリカンドッグ、唐揚げ、串カツ、さつまスティック、チーズドッグ、トルネードポ  
テト、フライドポテト
- 焼きそば  
オムそば、上海焼きそば、ナポリタン焼きそば、パッタイ、プルコギ、焼きそば
- デザート・甘味類  
コッペパン、スティックパン、ポップコーン、揚げパン、大判焼き、おしるこ、クッキー、サター  
アングリー、スコーン、スモア、串大福、大学いも、たい焼き、団子、チュロス、ドーナッツ、ドラ  
イフルーツ、どら焼き、バウムクーヘン、パウンドケーキ、バナナチョコパイ、バナナ春巻き、フラ  
イドオレオ、ブラウニー、ベビーカステラ、ホットケーキ、焼きマシュマロ、ワッフル
- 飲料類  
甘酒、エルダーフラワードリンク、韓国風バナナ牛乳、紅茶、コットンキャンディードリンク、コー  
ヒー、シークワーサージュース、ソーダフロート、タピオカドリンク、日本茶、ノンアルコールカク  
テル、レモネード

衛生管理担当

八木沼光詠（やぎぬま・こうえい）

模擬店企画公式 LINE: <https://lin.ee/fXsDSjU>

E-mail : [iks54th.refreshmentstand@gmail.com](mailto:iks54th.refreshmentstand@gmail.com)