

衛生管理について

目次

目次.....	1
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

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。

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、食中毒防止のために衛生管理上危険な行為を発見した場合は次年度以降の一橋祭参加停止措置や企画の即時中止、または一時的な企画の停止、保証金没収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>)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、ヨーグルトなど）、アイス、ご飯類（ついた餅を含む）、生野菜等
- ※ 生クリームは植物性のもので代用可能。果物は缶か瓶のもの、もしくはドライフルーツのみ可。牛乳、ヨーグルトは加熱した上で飲料以外に使用可能。飲料として使用する場合は豆乳で代用可能。乳飲料などの使用、販売もできません。トマト缶などは使用可能。
- 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

- 申請されていない仕込みは一切行うことができません。
- 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。焼き鳥などの串刺しも禁止です。
- 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。
- お好み焼きやクレープなどの生地作りは模擬店内で調理直前に行ってください。
- 個人の家での仕込みは食中毒が発生した際に家主の責任となる場合があるため禁止とします。仕込みは水道設備のある公民館やキッチンスペースでのみ可能です。
- 包丁や調理用ハサミのキャンパス内への持ち込みは禁止です。
- 食材のカットなどの仕込みは基本的に使用する前日に行い、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。日をまたいで使用しないでください。

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 15 分以内に販売してください、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を 1 時間おきに洗ってください。
- 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。
- 冷凍されたものを解凍してから調理に用いる場合は 1,2 時間で使用する量をクーラーボックス内か流水で解凍してください。自然解凍は雑菌が増えるため禁止です。

調理時について

- 申請されていない調理は一切行うことができません。
- 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。可能な限りバンダナやマスク、エプロン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。
- 卵を割る人はその他の工程を行わないでください。他の工程を行う場合はその都度手を消毒してください。
- 会計を行う人と調理を行う人は必ず分けてください。
- 牛串や唐揚げなど十分加熱する必要があるものはタイマーを使用して加熱時間を管理してください。
- 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。

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>