

食品取扱マニュアル（屋外模擬店用）

※このマニュアルは、メインストリートおよび学生食堂宙横の駐車場で食品を扱う方向けのものです。

※昨年度からの変更点がありますので、よく読んで下さい。

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。守っていただかないと、保健所の許可が下りず、そのメニューを取り扱えない・模擬店を出店できない、という事態も起こり得ます。

●食品は、客に出す直前に加熱処理を行ったものに限ります。

- ・但し、カキ氷・飲料は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）は扱うことが出来ます。
- ・事前に作ったもの（クッキーなど）は扱えません。

●生ものを客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、一切のクリーム類は使用できません。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・牛乳は扱えません（但し、缶詰のフルーツは可）。

●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わからない場合、大学祭中央実行委員会まで早めにご相談下さい。

●以下に、豊中保健所が推奨しているメニューを載せています。メニューを決める際、参考にして下さい。

分類	食品例
----	-----

煮物類	おでん、煮込み、豚汁
焼き物類	焼き鳥、焼き餃子
お好み焼類	お好み焼、イカ焼き
茹物、蒸物類	じゃがバター、蒸餃子、蒸シュウマイ
麺類	焼きそば、ラーメン、うどん、そば
揚げ物類	串かつ、フライドチキン、フライドポテト
ドック類	フレンチドック、ホットドック
喫茶類	カキ氷、コーヒー、紅茶、清涼飲料水
焼菓子類	ベビーカステラ、鯛焼き
団子菓子類	焼団子、みたらし団子
揚菓子類	ドーナツ、大学芋
その他	たこ焼、わらびもち、わたがし

2. よくある質問Q&A

- 使用する氷は家で作ったものでもいいですか？
→使用する氷は全て市販のものに限ります。保存には冷蔵庫などの電気器具ではなくクーラーボックスなどを使用して下さい。
- アイスクリームは取り扱えますか？
→アイスクリームは基本的に取り扱えません。ただし揚げアイスのように直前加熱したものや、個別包装してある市販のアイスの袋を開けずにそのまま客に販売することはできます。
- トッピングには何が使用できますか？
→前述したようにクリーム類は一切使用できません。保健所の前例から使用できるものは、あんこ・白玉・チョコソース・ジャム・シロップ・練乳・ヨーグルト・ゼリー・プリンです。これらは全て市販のものに限ります。

3. その他の注意事項

- 模擬店での電気調理器具の使用はできません。**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、クーラーボックスなどを、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、食中毒及びその疑惑などが起きた場合、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、保健所および大学祭中央実行委員会の指導を必ず守って下さい。
- 食品の取り扱いに関して、わからない点がある場合は、大学祭中央実行委員会までお問い合わせ下さい。