

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、「食品取扱マニュアル（館内模擬店）」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、模擬店を出店できない、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できなくなっている場合がありますのでご注意ください。**

- **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ます。**
- ・ 例外として、カキ氷、飲料は取り扱うことができます。ただし2種類以上の飲料を混ぜることは禁止です。チューハイ・カクテルなどは既に混ぜてある状態のもの（缶、ビン等）を購入して提供してください。水割りも提供できません。
- ・ 市販の菓子類（スナック菓子など、個別に包装されたもの）は取り扱うことができます。
- ・ 事前に作ったもの（クッキーなど）は取り扱えません。
- ・ 食品に使用する水は全て市販のものに限ります。水道水は絶対に使用しないで下さい。
- ・ 飲料に直接入れる氷（ロックアイス）が使用できなくなりましたのでご注意ください。
- ・ 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。ホットドッグなどの調理パンは、具材をパンに挟んだ後、パンごと再度加熱する必要があります。
- ・ 液状のもの（スープなど）は食中毒防止のため、常に混ぜながら加熱し続けてください。
- **生ものを来場者に出すことは一切できません。**
- ・ 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できません。植物性のものについても使用できません。
- ・ トッピングとして使用できるものは、黒蜜、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。また、トッピングにはスプーン等の器具が使用できないため、トッピングが容易なチューブ状のものなどを購入してください。

- ・ 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そのまま販売することはできます。
- ・ タピオカジュースは加熱しても取り扱うことはできません。
- **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できません。
- ・ 串に刺した肉類を提供する場合（焼き鳥・串カツ・アメリカンドッグなど）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。また、焼き鳥等は生焼け防止のため、加熱済みの冷凍食品のみ取り扱うことができます。
- ・ 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。
- ・ 食材の皮をむく、切るなどの下準備作業はできません。そのため、食材は全て下準備をする必要が無いよう、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用して下さい。

※ 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。**未成年者には絶対にお酒を販売しないでください。また酒類の持ち運び防止のため、**缶に入ったお酒はプルタブを開けてから提供するようして下さい。**
- **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は、お早めに中実（info@machikanesai.com）までご相談下さい。**

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。また力

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カセットコンロに比べ、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できません（ただし、電気を使用できるテントを除く）。なお、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できません。

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」を提出していただく必要があります。**この用紙で申請した食品のみ取り扱うことができます。**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。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、書き直していただくことがあります。書き直しができるよう鉛筆またはシャープペンシルで記入して下さい。

この用紙を保健所に提出することで申請が完了致しますが、昨年度からの変更点として、申請完了後の内容の追加・変更は原則認めません。そのため、食材や飲料、その他トッピングなど、申請する食品の種類には余裕を持たせてください。保健所への申請が完了致しましたら、中実から各団体の責任者に連絡させていただきます。

- 企画日
5月1日、5月2日のうち、模擬店を営業する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。飲み物も含まれます。（注：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。）
- 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△△店のように店舗名まで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・提供方法
各メニューについて、その調理法をでき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」などにご記入下さい。

- 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。冷蔵庫は使用できません。
- 食数（およそで構いません）
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

※ 3月11日(水)～13日(金)、16日(月)～3月17日(火) (13:00～16:00) の間に明道館BOX8 まで提出して下さい。 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。

※ 合宿等で期間内に提出できない場合は、必ず3月11日(水) までに中実までご連絡下さい。

※ 提出された書類の返却はできませんが、その内容について、提出後にお尋ねすることがありますので、あらかじめ用紙のコピーをとっておくようにして下さい。

※ 記入内容に変更がある場合は、できる限り早く中実までご連絡下さい。 ご連絡頂いた内容や時期によっては、対応ができない場合があります。

4、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（ただし電気を使用できるテントを除く）。**
 - ・ 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でき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。
- **豊中市保健所に申請し、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。やめていただけなかった場合は模擬店を中止して頂くことになりますのでご注意ください。** また、この資料において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。
- 食品の取り扱いに関してご不明な点がある場合は、お早めに中実 (info@machikanesai.com) までお問い合わせ下さい。