

## 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。講義棟内で模擬店をする方は、「館内模擬店用」をご覧ください。

昨年度からの変更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です。

- ただし、カキ氷、飲料は取り扱うことができます。
- 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。
- 来場者に出す食品に使用する水・氷は全て市販のものに限りです。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。
- 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。調理パンは、ホットドッグ用のパンにウインナーを挟むことのみ許可されており、その他の形態の調理パンは基本的に取り扱えません。

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。ただし、レトルトのご飯は取り扱えます。
- 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。
- 生野菜、生フルーツ、牛乳をそのまま出すことはできません（ただし、缶詰のフルーツは可）。
- トッピングとして使用できるものは、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。
- 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、袋を開けずに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ください。

- 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。
- 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は、既に串に刺さっているものを購入し加熱調理してください。焼き鳥・串カツ・フレンチドッグなどを出す場合は、既に串に刺されたものを購入して下さい。
- 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禁止です。

- 食材は全て下準備をする必要が無いように、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って下さい。

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、当委員会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。

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、大学祭中央実行委員会まで早めにご相談下さい。

## 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 |
| ・ガスホース           | 2本 |
| ・ガスコンロ           | 2台 |
| ・長机              | 3台 |
| ・椅子              | 5脚 |

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。その際は、器具の使用上の注意をよく読み、危険がないように取り扱ってください。

カ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ガスコンロに比べ、使用上の制限が厳しくなります。あらかじめご了承下さい。

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。

また、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。

#### 出店日

5月2日、5月3日のうち、模擬店を開く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。飲み物も含みます。（注：カルピスなど原液を割って出す飲み物、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。水道水の使用は避けて下さい。）

#### 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よく書いて下さい。）

#### 調理日

各食材を使用する日付を記入して下さい。

#### 調理法

各メニューについて、その調理法を出来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」などとして下さい。

#### 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を使用して下さい。冷蔵庫は使えません。

#### 食数

販売などによって3日間で来場者に出す数量の予定の総計を、各メニューについて記入して下さい。

例) 焼き鳥 50 皿 / ビール 100 杯など

#### 模擬店担当者・予備連絡者・食品管理担当者

重複のないよう記入して下さい。食材の管理の徹底をはかるためにもご協力願います。なるべく、連絡のつきやすい携帯電話の番号を書いて下さい。

「食品取扱希望用紙」は、3月14日(月)～3月18日(金)の13:00～16:00の期間中に明道館BOX8に提出して下さい。期限を過ぎた場合、受理できませんのでご注意下さい。

鉛筆もしくはシャープペンで記入して下さい。（訂正が必要な時のため）

提出された書類の返却は出来ませんが、その内容について、提出後にお尋ねすることがあります。予めコピーを取っておくようにして下さい。

記入内容の変更がありましたら、できる限り早く当委員会までご連絡下さい。ご連絡いただいた内容、時期によっては対応がきかないことがあります。

## 4 テント内をきれいに保つために

### ごみについて

- 調理の際に出たごみは、分別を行って下さい。
- 生ごみはまとめて その日のうちに、燃やすごみへ出して下さい。

備品（机、いすなど）に付着した汚れは、洗剤を使用してきれいに拭き取って下さい。

テント内は常に清潔を心がけて下さい。ただし、食品取扱中の掃除は、ごみが舞い上がるので行わないで下さい。ゴミ袋は各団体で準備して下さい。

## 5 食品の管理について

毒物・異物の混入など、食品の異常を防ぐため、食品の管理は厳重に行って下さい。以下に示す注意事項をよく読んで下さい。

### 食品の購入

- 生ものは必ず使用する当日に購入して下さい。野菜は前日でも構いませんが、傷みやすいものは当日に購入して下さい。それ以外の食材は使用前日か当日に購入して下さい。
- 消費期限を必ず確認して下さい。
- 要冷蔵など、温度管理の必要なものは買い物の最後にするなど、品質が落ちないように工夫して下さい。

### 保存

- 要冷蔵など、温度管理の必要なものは、家庭で保存する場合はすぐに冷蔵庫・冷凍庫に入れて下さい。冷蔵は常に 10 以下、冷凍は常に - 15 以下を保って下さい。
- 学内で保存する場合は、クーラーボックスに入れて保冷剤を使用するなど、一定の低い温度に保って下さい。
- 各食品に記載してある保存条件を守り、消費期限に注意して保存して下さい。
- 食品や食器、調理器具を保管する際は、第三者の目に付かない所に置き、かつ関係者が常に注意を払って下さい。
- 食材の下準備はできません。したがって、テント内に刃物類を持ち込まないでください。
- 不審な人物に十分注意して下さい。

## 6 食中毒の防止について

大学祭中の模擬店の食品による食中毒が発生した場合、以後の大学祭において、一切食品を扱うことが出来なくなる可能性があります。食品取扱者は、以下の注意事項を必ず守って下さい。

### アルコール消毒液とビニール手袋の使用

- 食中毒防止のため、調理に携わる人全員が、必ずアルコール消毒液とビニール手袋を使用して下さい。手袋に関して、こちらで用意するものとは別に、各自でゴム手袋などを準備して使っていただいても構いません。
- お金を扱う人と食品を扱う人は必ず別の人にして下さい。ビニール手袋のままお金に触れたり、お金を扱う際に外した手袋をもう一度使用したりはしないで下さい。
- アルコール消毒液とビニール手袋は、大学祭中央実行委員会で各団体にお渡しします。いちょう祭期間中の各日程に行く模擬店点呼時にお渡ししますが、足りなくなった場合は、本部テントに用意しておりますので申し出て下さい。
- アルコール消毒液は いちょう祭での全営業が終わった時点 で本部テントまで返却して下さい。紛失された場合、保証金から実費を差し引かせていただきます。

### 手洗いについて

・作業を始める前、用便後、短時間でも模擬店テントから離れた時など、その都度手をよく洗って下さい。

### 手洗い方法

- ① 石鹸を付けて指から肘まで丁寧にのみ洗いします。特に、バクテリアのたまりやすい指の間や爪の先をよく洗います。
- ② 石鹸が残らないように、十分に水洗いします。
- ③ ペーパータオルなどでよく拭き取ります。
- ④ 仕上げにアルコール消毒液をよく手にもみこみます。

手に傷などがあり、バンドエイドなどをしている場合は、菌が発生しやすいので必ずその上からビニール手袋をしましょう。

### ビニール手袋の使用方法

- ① 手をアルコールで消毒した後、ビニール手袋をはめます。
- ② 一旦模擬店テントを離れる時は古い手袋を捨て、手を洗ってから新しい手袋をはめ、模擬店テントに戻って下さい。

手袋が足りなくなったときは本部まで申し出て下さい。

### 調理器具の洗浄について

- 調理器具は使用前に洗剤でよく洗ったあと流水ですすいで下さい。使用中でも汚れたら洗剤で再度洗って下さい。
- 容器や調理器具はトイレの手洗い場などで洗わず、模擬店用の臨時水道を使用して下さい。
- 翌日使う器具は持ち帰るか、汚れないように布などをかけて、テントに置いて下さい。

使用する洗剤は各自で用意して下さい。

## 7 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。

調味料や食品は模擬店テントに放置せず毎日持ち帰りましょう。

- 夜間、食品に異物を混入されるということがあります。テントに残されていた食品を発見した場合、ただちに模擬店の責任者の方に連絡し、取りに来ていただきます。
- 準備日にもテント内に食品を置くことはやめて下さい。
- 各日の模擬店営業終了後、テント内に食品が残されていた場合、その食品は処分致します。食中毒、食品事故の防止のため、このような処置を取りますことをご了承下さい。

食品の持ち歩きは絶対にしないで下さい。

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。

豊中保健所に申請し、許可されたメニューのみ取り扱えます。それ以外の食品を使われた場合、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いただきます。やめていただけなかった場合は模擬店を中止していただくことと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ください。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@coop.osaka-u.ac.jp](mailto:eco@coop.osaka-u.ac.jp)までお願いします。

提出書類「食品取扱希望用紙」は、3月14日(月)～3月18日(金)の13:00～16:00までの間に明道館BOX8に提出して下さい。期限を過ぎた場合、受理できませんのでご注意ください。

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。

# 食品取扱希望用紙(屋外模擬店用)

この書類を書く際は食品取扱マニュアルを必ず参照して下さい。  
**3月14日～3月18日(13:00～16:00)の間に必ず提出して下さい。**

- ・申請した食品以外は取り扱えません。酒類を含む飲料等も取扱申請が必要となります。
- ・メニュー変更の際はできる限り速やかに中実までご連絡下さい。

テント番号: \_\_\_\_\_ 団体名: \_\_\_\_\_ 出店日: 5/2・5/3

メニュー	材料	購入場所	購入日	調理日	調理法	保存方法	食数

模擬店担当者氏名:	連絡先:	( _____ 時まで)
予備連絡者氏名:	連絡先:	( _____ 時まで)
食品管理担当者氏名:	連絡先:	( _____ 時まで)

# 食品取扱希望用紙(屋外模擬店用)

この書類を書く際は食品取扱マニュアルを必ず参照して下さい。  
**3月14日～3月18日(13:00～16:00)の間に必ず提出して下さい。**

- ・申請した食品以外は取り扱えません。酒類を含む飲料等も取扱申請が必要となります。
- ・メニュー変更の際はできる限り速やかに中実までご連絡下さい。

テント番号: ○○

団体名: ○○サークル △△

出店日: (5/2)・(5/3)

メニュー	材料	購入場所	購入日	調理日	調理法	保存方法	食数
焼きそば	めん キャベツ モヤシ 豚肉 油 マヨネーズ ソース かつお節 塩コショウ	○○スーパー 石橋店 (全て)	当日	全て	1. 鉄板にサラダ油をひき、豚肉をいためる。ある程度焼けたらモヤシ、キャベツを加える。 2. めんを入れて、水を加え、混ぜあわせながらいためる。 3. 塩こしょう、ソースで味付けをする。 4. 皿に盛り、上からかつお節をかける。 希望があればマヨネーズもかける。	氷を入れたクーラーボックスで保存 (調味料は常温保存)	200食
			前日	(5/1, 5/2)			
ウーロン茶 (紙パック)					コップに入れて出す		100杯
コーヒー (ペットボトル)					コーヒーに使用		100杯分
コーヒーフレッシュ					(ミネラルウォーター)		100杯
梅酒(水割り・ロック)					・焼きそば作りに使用		200杯分
ミネラルウォーター					・梅酒(水割り)を作る際に使用		
ロックアイス					(ロックアイス)		
					・梅酒(ロック)を作る際に使用		
					・飲み物に入れる氷として使用		

模擬店担当者氏名: ○○ ○○

連絡先: 080-1234-5678 ( 24 時まで)

予備連絡者氏名: △△ △△

連絡先: 090-1111-1111 ( 24 時まで)

食品管理担当者氏名: ×× ××

連絡先: 080-2222-2222 ( 20 時まで)

※ 重複しないようにする。





## 2011 年度いちよう祭参加団体企画書

企画名

企画団体名

企画場所

団体責任者

当てはまるものに○をつけてください。

大きな音を出す	はい	いいえ
音響・照明機材の使用	はい	いいえ
中実による写真撮影	許可	不許可

※この書類の提出期間は **3月14日(月)から18日(金)の13時から16時**です。

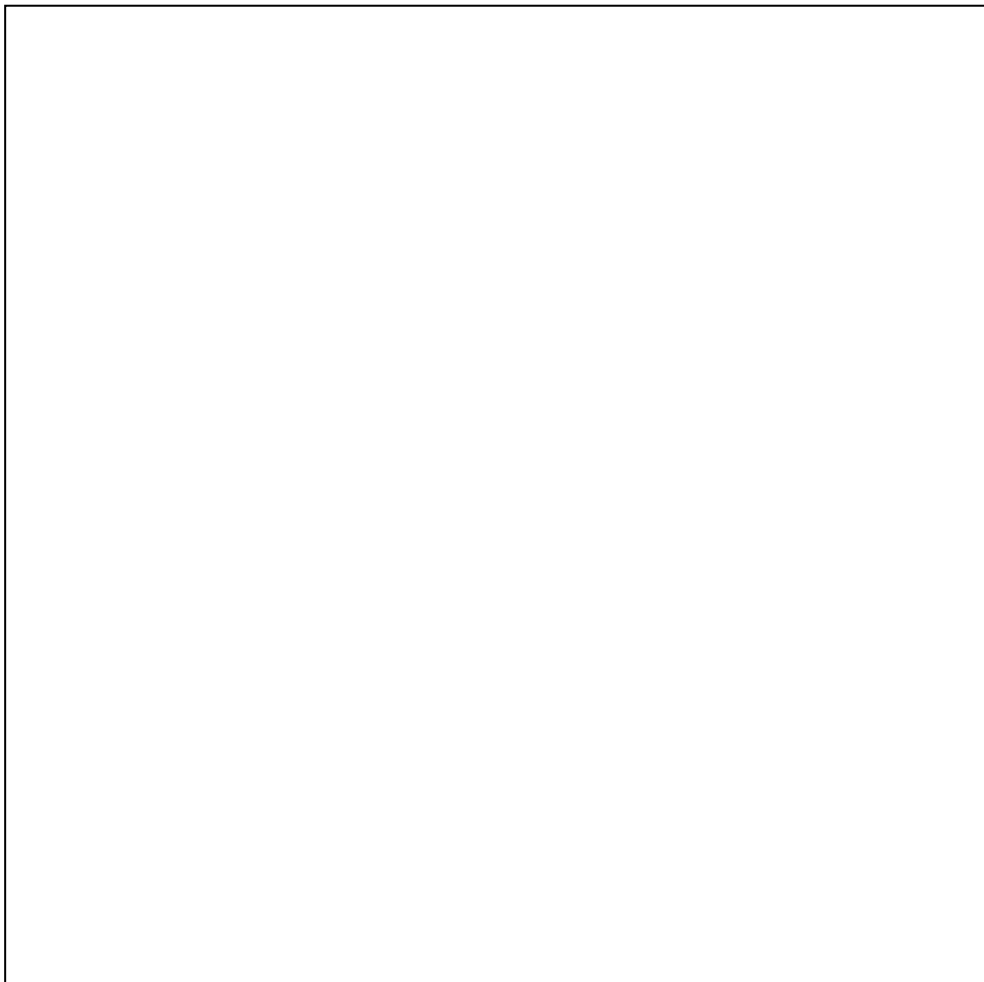
必ず期間内に明道館 BOX8 まで提出してください。

企画書の内容に大きな変更がある場合は中実までご連絡ください。

Mail : [info@machikanesai.com](mailto:info@machikanesai.com)

企画内容(できるだけ具体的に詳しく記入してください)

見取り図(教室の縦横・入り口等がわかるように記入してください。)



事前に申請を行っていない団体の食品の取り扱いは一切禁止です。

教室において以下のことは禁止しています。

- ・禁煙場所での喫煙やスモークマシンの使用
- ・壁や窓に跡の残るテープの使用
- ・固定機の取り外し
- ・蛍光灯の取り外し
- ・ペットの連れ込み
- ・ホットプレート、ポット、冷蔵庫などの電気調理器具・多量の音響機材の使用
- ・火の使用

## 下準備済食材の注文について

第一回総会にてお知らせした通り、模擬店テント内で食材の下準備作業を行うことが原則的できません。ただし、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には、ご希望に応じて一括して業者から購入できるように当委員会の手配をいたします。

注文の際は以下に記した注意事項をお読みの上、別配布の「下準備済食材注文用紙」に必要事項を記入し、受付期間内に明道館 BOX8 まで提出して下さい。

### 記入にあたっての注意事項

- 注文用紙の受付期間・・・3月14日（月）から18日（金）の13時から16時  
上記期間内に提出されなかった場合、食材の注文ができないことがあります。ご注意ください。
- 用紙にははっきりと分かりやすく記入して下さい。記入間違い及び記入漏れがあった場合、当委員会では責任を負いかねます。
- 食材は1日毎に分けて注文して下さい。
- 食材注文用紙には、その食材の用途（メニュー）も書いて下さい。
- 注文用紙は予めコピーを取っておいて下さい。後ほど、注文内容についてお尋ねする場合があります。
- 表にない食材を希望される場合は当委員会にお問い合わせ下さい。場合によっては一覧表にない食材の提供も可能です。
- 指定がある場合を除き、食材は全て 1キロ単位 で注文して下さい。
- 注文用紙の記入例をお配りしています。こちらも参照して記入して下さい。

### その他の注意事項

- 注文は任意です。各自で使用食材を準備して頂いて構いません。
- 取扱商品は基本的に野菜類及び水産加工品です。肉類の取扱いは例外を除いてありません。
- 価格は変動しますのでご注意ください。注文数が確定しないと価格は確定しませんので、第1回総会でお配りした資料に記載してある昨年度の価格を参考にしてください。
- 原則として 注文確定後の変更、取り消しはできません。注文量には予め余裕を持たせて下さい。
- 当日の買い足し、キャンセル等はいけませんのでご注意ください。模擬店が雨天などによって中止になり、注文した食材が余ってしまった場合でもすべて各団体に消費して下さい。
- 代金の支払日は注文確定後、第3回総会でお知らせします。
- 食材の提供に関して、この他の連絡はその都度注文団体の代表者にお知らせしますので、注意しておいて下さい。
- 分からない点がありましたら、大学祭中央実行委員会までお問い合わせ下さい。





## 看板について

中実が提供する看板のサイズは横 90cm 縦 180cm です。他のサイズの看板を使用する際には、しっかりと固定し危険のないようにして下さい。

看板の設置場所は、メインストリートの各団体のテント内のみとします。その他の場所については、原則看板の設置は認めません。

看板を使用される団体の方は、info@machikanesai.comまで、件名を「看板」とし、その旨ご連絡ください。メールの締め切りは3月12日（土）24時とします。締め切りまでにメールをいただけなかった場合、看板を提供することはできません。

なお、提供できる看板の数に限りがございますので、看板の使用を希望される団体数が多い場合、提供する看板数を抽選によって制限させていただくことがあります。

抽選の結果は、3月13日中に各団体の代表者様にご連絡します。連絡させていただきました団体の方については、3月14日（月）より看板を提供できます。

また、いちよう祭終了後、いちよう祭に関する看板は全て撤去します。

必要な看板は、5月4日の12時までに各自で回収して下さい。

撤去後の看板については中実では一切責任を持ちません。