2016年2月18日

大阪大学大学祭中央実行委員会

食品取扱マニュアル（屋外）

※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団体向けのものです。必ずよくお読みください。

※講義棟内で模擬店を運営する団体は、「食品取扱マニュアル（館内）」をご覧ください。

※取り扱う予定の食品が下記の注意事項を満たしているかなど、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ください。守っていただけない場合、**豊中保健所の許可が得られず、そのメニューを取り扱えない、あるいは模擬店を出店できない可能性がございます。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い場合がございます。食品の調理は全て当日に行ってください。**

●加熱処理について

- 原則として、**来場者に提供するすべての食材は必ず加熱調理してください。**鶏肉や卵を扱う際は特に注意してください。
- ホットドッグなどの調理パンは、具材をパンに挟んだ後、**パンごと再加熱する必要があります。**
- スープなど液状のもの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。

●加熱処理を必要としない食品の提供について

- かき氷は市販のかき氷専用ブロック氷を使用する場合のみ取り扱うことができます。
- 飲料品は取り扱うことができますが、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。
- **飲料に直接入れる氷（ロックアイス）は使用できません。**
- 食品に使用する水は全て市販の水に限ります。**水道水は絶対に使用しないでください。**
- 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。
- **酒類を販売される場合は年齢確認、その他安全管理を徹底してください。酒類の取り扱いに関して問題が発生した場合、今後の大学祭で酒類の提供が禁止される可能性がございます。**

●トッピングなど既製品の使用について

- 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。
- アイスクリームは、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のみ可能です。
- あんこはトッピングに使用できません。

- トッピングとして使用できるものは、チョコソース、ジャム、シロップ、練乳など常温で取り扱うことができ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用できません。またトッピングをする際にスプーンなどの器具は使用が禁止されています。直接盛り付けることが可能な形態のもの(チューブ・袋など)をご用意ください。同様に、市販されていた容器から他の容器に移し替えることも禁止されています。
- 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使用できません。

●調理工程について

- 複雑な工程を要する食品は保健所の許可が得られない場合がございます。
- 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**。生地を混ぜる際は適当な調理器具を使用してください。
- 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加熱済みのものを購入し、再び加熱調理してください。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。**
- **みたらし団子のタレや焼き鳥のタレなどはなるべく既製品を使用してください。タレの自作は保健所の許可が下りない場合があります。**
- 材料として牛乳の使用は好ましくありません。市販のミックスを使うなどして使用を避けるようにしてください。どうしても使用する場合には温度管理を徹底し、作り置きせずに毎日新しいものに替えるなどの対応をお願いいたします。
- わらびもち等を粉から練って作ることはできません。
- 寿司、おにぎりなどの米類は取り扱うことはできません。

●下準備について

- **食材の皮をむく・切るなどの調理・下準備作業はできません。また、テント内に刃物を持ち込むことも禁止です。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ください。**

※カットされた状態での購入が比較的難しい野菜類の取扱いをお考えの方は、中実を通して業者に注文・購入することも可能です。**詳しくは別紙「下準備済食材の注文について」をご覧ください。**

2 「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」を提出していただきます。**この用紙で申請した食品のみ取り扱うことができます。**調理工程を含まない、市販の菓子類および既製品のみを**景品として**取り扱う場合でも、必ず「食品取扱希望用紙」を提出してください。

各項目について、下記の注意と別紙の「よくある間違い記入例」を参考に、丁寧に記入してください。この用紙はそのまま保健所に提出するものなので、内容に不備があった場合、書き直していただきます。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ください。**

この用紙を保健所に提出することで申請が完了します。申請期間外の食品取扱希望用紙の申請・変更は原則できません。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しましたら、中実から各団体の責任者にメールにてお知らせします。

- 企画日
  ５月１日・２日のうち、営業を行う日を丸で囲んでください。

- メニュー
  取り扱う可能性のある食品名はすべて記入してください。**飲料も含まれます。（注：飲料については、ジュースおよびお酒の種類まで詳しく書いてください。）**

  良い例)　オレンジジュース(ペットボトル)　　ビール(缶)
  悪い例)　ジュース　　お酒

- 材料
  各メニューを作るために必要な材料を全て記入してください。**（注：たこ焼きの生地や汁物に使用する水については、市販の水を使用し、食品取扱希望用紙にその旨を記入してください）**

- 購入場所・購入日
  各材料について購入場所・日付を記入してください。（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ください。**購入先は○○スーパー△△店のように店舗名まで詳しく記載してください**）
  ※中実を通して下準備済食材を注文される場合は、購入場所の欄に「中実注文」と記入してください。

- 調理日
  各食材を使用する日付を記入してください。

- 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ください。調理・加工しない場合でも空白にせず、「そのまま提供する」などと記入してください。

- 保存方法
  加熱前の食材に関して模擬店内での保存方法を記入してください。要冷蔵の食品の保存には、必ずクーラーボックス・保冷剤を使用してください。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ください。例）焼き鳥 50 皿／ビール 100 杯など

- **揚げ物および炭火の使用の有無**

  テント内で揚げ物の有無および炭火を使用するかどうかについて、当てはまる方に丸をつけてください。

  ※この欄に記入漏れがあると揚げ物もしくは炭火の使用ができませんので注意してください。

- **お酒の販売の有無**

  模擬店でお酒を取り扱うかどうかについて、当てはまる方に丸をつけてください。

※**2 月 29 日（月）〜3 月 4 日（金）（13：00〜16：00）の間に明道館 BOX8 まで提出してください。期間外に受け取ることはできません。合宿等で期間内に提出できない場合は、必ず 3 月 4 日（金）16:00 までに中実までご連絡ください。**

※提出された書類の返却はできないため、**あらかじめ用紙のコピーをとっておくようにしてださい。**記入内容について、提出後にお尋ねすることがあります。

※**記入内容に変更がある場合は、早急に中実までご連絡ください。ご相談いただいた内容や時期によっては、対応ができない場合がございます。**

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。（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ください。
- **1 件でも食中毒およびその疑いがある場合、以降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ございますので、保健所及び中実の指導を必ず守ってください。**
- **食品取扱希望用紙で申請されていない食品の提供及び調理工程を行った場合は、即時中止していただきます。中実の指示に従っていただけなかった場合は出店停止などの厳しい処置を取らせていただきます。**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ございません。
- 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生協学生委員会環境局が導入しています。そちらに関するお問い合わせは、生協学生委員会環境局アドレス(eco@osaka-univ.coop)までお願いします。

4　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・たこ焼き器などの、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。またカセットコンロを持ち込んで使用することも認めています。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。あらかじめご了承ください。(詳しくは第 4 回総会で配布する火器マニュアルをご覧ください)

屋外模擬店では、夜間の照明用以外に電源がございません。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）。また、ガソリンの使用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。