

令和6年5月14日

# 衛生管理について

第57期 学生健康委員会

第57期 工大祭実行委員会

## 1. 調理者について

### ● 役割について

調理者とは工大祭当日に調理を行う人です。当日、調理場に入れるのは調理者登録した方のみです。金銭の受け渡しや物品の受け渡しをするウェイター、ウェイトレスも調理者に含まれます。

※調理場とは、屋外飲食では金銭の受け渡しや物品の受け渡しをする机より後ろの場所、屋内飲食では来場者が入れないように区切った場所を指します。

### ● 調理者登録について

調理者として登録できる人数は企画責任者、団体責任者を含む最大15名、最低5名です。

企画責任者、団体責任者は必ず調理者登録をしてください。

※特別な理由により調理者を16名以上にしたい場合はご連絡ください。

### ● 検便について

調理者全員に必ず検便をしていただきます。検便の結果に問題がなければ調理者として登録されます。詳細は、第2回屋外企画説明会にて説明します。

### ● 服装について

別冊子（調理者の服装規定）をご覧ください。

※服装規定を順守していない場合は調理者として認められません。

## 2. 食材について

### ● 使用禁止食材について

家など調理場以外で作ってきたものを使用して販売することは禁止します。工大祭では衛生上の問題から、使用禁止食材を設定しています。原則として生ものは禁止です。学生健康委員会で使用可否の判断がつかない食材は保健所の確認を取ります。使用禁止食材と代用食材の例は以下の表の通りです。

表1. 使用禁止食材一覧と代用食材の例

使用禁止食材	代用食材の例
生ダコ	ボイルダコ（冷凍に限る）
生魚	冷凍魚
生クリーム（動物性）	冷凍ホイップクリーム（植物性）
フルーツ類	缶詰フルーツ

※上記の食品以外についても使用禁止となる場合があります。

※調理者がカットした食材や冷凍魚、生鮮食品を使用する場合は必ず火を通してください。

※薬味は、市販のチューブを使用してください。

● 当日の食品管理について

食品を扱う団体は衛生管理のために必ず冷凍冷蔵庫を用意してください。衛生上の問題から、クーラーボックスでの食材の管理を禁止します。屋外企画団体は企画終了後に保冷車・冷凍車に保管可能食材を保管してください。保冷車・冷凍車に保管した食材のみ、翌日も使用できます。

ただし、保管できる食材と量が決まっているため買いすぎに注意してください。食材や調味料など開封済みのものを保存することは禁止します。食品の出所を把握するため、食品購入時のレシートを提出していただきます。

保管可能食材は以下の表の通りです。

表2. 保存禁止食材と保存可能食材の例

保冷車・冷凍車保管禁止食材	要冷凍食材	要冷蔵食材
刃を入れた野菜 生もの (生肉、生卵など)	未開封かつ未解凍の 冷凍食品	未開封の調味料 刃を入れていない野菜 未開封カット野菜 未開封缶詰フルーツ

※工大祭当日に使用可能な食材は、当日購入したことの確認を得たものか、保冷車・冷凍車で保管してあったものに限りです。

※液体調味料は残りが半分以上かつキャップなどで密閉できる場合のみ保冷車による持ち越しが可能です。塩などの粉末調味料は半分以上残っている場合でも保存することはできません。

● 工大祭当日の提供物について

工大祭当日に提供できる食品は各企画団体、一品と調理を要さない飲み物となっています。食品に関して、味付けを変えての食品提供は可能です。

例：ポテトチップスのうす塩味のほかにコンソメ味も販売するなど

※トッピングなども変更可能ですが、必ず事前に学生健康委員会に相談してください。

3. 配布資料について

● 提出資料について

提出資料は後日、代表者にメールで配布します。Excel ファイルをダウンロードして作成してください。これらの資料を工大祭当日に確認できるようにしてください。

● 第57回工大祭調理者名簿について

必須事項を記入し、調理者全員の学生証のスキャンデータを貼付してください。調理者が本学学生以外の場合、運転免許証などの顔と名前が分かる証明証を貼付してください。不備がある場合は再度提出していただきます。

住所は現在お住まいのアパート名、アパートの部屋番号を正確に記入してください。

● 第 57 回工大祭調理工程記入用紙について

本資料は工大祭での企画の調理工程に衛生上の問題がないかを運営側で確認する資料です。保健所へ提出し内容の確認をしてもらうため、詳細に使用食材や調理工程を記入してください。

提供物が複数ある場合は、Excel のシートを分けて記入してください。確認時に問題があった場合は使用食材、調理工程を変更していただく場合があります。

※工大祭当日の調理工程の変更は禁止しています。

※調理工程記入用紙については、提出後でも内容次第で8月末まで変更可能です。

※変更の際は、必ず学生健康委員会に相談してください。

● 第 57 回工大祭調理者名簿と調理工程記入用紙の提出方法について

記入した調理者名簿、調理工程記入用紙を印刷してください。提出する際にはデータが入った PC と印刷した紙を一部ずつ用意してください。不備などが無い場合は、データと資料を受け取ります。

※企画者の印鑑は必要ありません。

※ファイル名は「R6 団体名 企画名 調理者名簿 or 調理工程記入用紙」に変更してください。

● 第 57 回工大祭調理者名簿と調理工程記入用紙の提出日時について

5月20日（月）～5月22日（水）の17：30～19：00に11号館212室（談話室）です。

調理工程について不備があった場合は再提出していただく必要があります。

再提出期間は5月27日（月）～5月31日（金）の17：30～19：00です。再提出の場合は、11号館206室（学生健康委員会室）に提出をお願いします。

※時間厳守をお願いします。

4. その他

食品管理などについて質問やご不明な点がございましたら、下記の連絡先までお問い合わせください。また、資料についての確認のために工大祭実行委員会、学生健康委員会から連絡する場合があります。

学生健康委員会

メール：kit.gakken@gmail.com

対応場所：11号館206室（学生健康委員会室）

対応時間：平日月曜日 17：30～19：00