

7. 食品衛生

食品衛生における事故が発生した際は、白門祭が中止となる場合があります。事故が発生しないように細心の注意を払ってください。

企画実施場所と控室において、違反行為がないか点検する見回りを企画実施可能時間内と夜間に行います。違反を発見した場合は、食材の回収、廃棄などといった厳しい措置をとりますので注意してください。

調理について

- 調理は以下の表の通りの時間と場所でのみ行えます。

	行える調理	調理場所
前日	野菜の皮むき、カット	自宅の台所 (水道設備の整った場所)
当日朝	食材のカット	
提供直前	粉ものの混ぜ合わせ、加熱調理	企画実施場所

調理をする人に関する注意事項

- 清潔な着衣の上にエプロン、マスク、帽子をなるべく着用してください。
- 使い捨て手袋を着用し、素手で調理をしないでください。また、手袋はこまめに交換してください。
- 感染症の疑いのある人や体調の悪い人は調理をしないでください。
- 調理をする人と金銭を取り扱う人は別にしてください。

自宅での調理に関する注意事項

- すべての調理は提供する当日の朝以降に行ってください。ただし、野菜の皮むき、カットのみ前日に行えます。
- 生肉、生魚を扱う際は、専用の包丁やまな板を使用し、他の食材（野菜など）と接触しないようにしてください。
- 自宅で調理をした食材は、企画実施場所で加熱する直前まで冷蔵庫やクーラーボックスで冷蔵保存してください。
- 食材を自宅から企画実施場所に運ぶ時は、クーラーボックスの中に氷または保冷剤を入れて、冷蔵保存をしたまま運んでください。

構内での調理に関する注意事項

- 大学構内では企画実施場所でのみ調理を行えます。控室やサークル棟、Cスクエア、給湯室、水道など企画実施場所以外で調理をしないでください。
- 企画実施場所での調理は提供直前の加熱と粉もののタネの混ぜ合わせのみ行えます。

- ・大学構内で刃物類（包丁、はさみ、ナイフなど）は使用できません。刃物を使用する調理は自宅の台所か、水道などの設備が整っている場所（例：八王子の市民センター調理室）で当日の朝、行ってください。
- ・たこ焼き、お好み焼き、クレープなどの粉もののタネは、すぐに提供できる分だけ混ぜ合わせるようにし、作ったタネを長時間放置しないでください。
- ・肉類、食材は小さくカットしておき、中まで火をよく通してください。また、大きな鍋を使用する汁ものはかき混ぜ、提供直前までよく加熱してください。短時間での加熱は食中毒の原因となる場合があります。
- ・火器の使用に関しては、p.10「火器の使用」を参照してください。
- ・調理器具の洗浄や食材の水洗いは生協前か5号館前の水道もしくは仮設水道（p.45『構内図』参照）を使用し、給湯室やトイレ内の洗面台は使用しないでください。

食材の保管について

- ・食材の保管方法については右記の早見表を参照してください。
- ・右記の早見表の保管方法と食材のパッケージに記載された保管方法が異なる場合は、パッケージの表記に従って保管してください。
- ・食材の消費期限および賞味期限は厳守してください。

企画実施中の保管に関する注意事項

- ・冷蔵保存のためにクーラーボックスを使用する際は、氷または保冷剤を必ず入れてください。
- ・食材に直射日光が当たらないように保管してください。
- ・食材や食器の入れ物は蓋のついたものを使用して、砂埃や雨水、虫などが入らないようにしてください。

夜間の保管に関する注意事項

- ・原則、一度封を開けたものはその日のうちに使い切るか廃棄し、翌日以降絶対に使用しないでください。
- ・教室以外（例：ベデストリアンデッキ下）での食材の保管はしないでください。発見した場合は、食材を回収、廃棄します。
- ・教室では常温保存が可能な食材のみ保管できます。冷蔵保存の必要な食材をクーラーボックスで保管することはできません。
- ・教室でも保管禁止の食材があった場合や適切な方法で保管されていなかった場合は、食材を回収、廃棄します。

食材の保管早見表

◆対応数字の見方

- ①開封していても常温保存が可能な食材
- ②開封していたら冷蔵保存する必要がある食材
- ③開封、未開封関係なく冷蔵保存する必要がある食材

	食材	方法		食材	方法
あ	油	①		漬物(紅しょうが、キムチなど)	③
	飲料	②		豆腐、おから	③
	お菓子	②		トッピング (チョコソース、カレー粉など)	②
か	乾燥もの (かつおぶし、寒天など)	②	な	ナッツ	②
	缶詰	②		肉類	③
	キノコ	③		練物(ちくわ、さつま揚げなど)	③
	牛乳	③	は	バター、マーガリン	③
	餃子の皮	③		はちみつ、メープルシロップ	①
	魚介類	③		バナナ	※
	ケチャップ	②		パン	②
	コーヒー豆	②		瓶詰(ジャム、ピクルスなど)	②
	粉もの	※		ホイップクリーム	③
さ	酒類	※	ま	マヨネーズ	②
	白玉	③		味噌	②
	ソース、タレ	②		麺(乾燥)	②
た	タピオカ	②		麺(半生)	③
	卵	③		餅、トッポギ	②
	チーズ(プロセス)	③	や	野菜	③
	チューブ(わさび、からしなど)	②	ら	冷凍食品	③
	調味料	①		レトルト食品	②

※特別対応の食品

- ・粉もの：開封されていても粉の状態なら常温保存ができます。ただし、元々粉が入っている袋から別の容器に移したものは常温保存できません。
- ・酒類：酒類提供企画実施団体の方は p.20「酒類提供」を参照してください。
- ・バナナ：皮をむく前は常温保存が可能です。

その他の注意事項

食品を取り扱う際の注意事項

- ・「飲食物提供許可願」に記入していない食材は使用、提供できません。
- ・提供する際の容器は使い捨てのものを使用し、衛生面に注意して取り扱ってください。
- ・衛生面から、歩き売りやデリバリーなど企画実施場所以外での販売や受け渡しはしないでください。
- ・悪臭を防ぐため、企画実施場所にはできるだけ蓋付きのごみ箱を用意してください。

後片付けに関する注意事項

- ・洗い物などに関しては p.34「水道の使用」を参照してください。
- ・ごみ処理に関しては p.35「ごみ処理」を参照してください。