

榆陵祭衛生基準

榆陵祭実行委員会

1.はじめに

以下は榆陵祭にて食品を提供する参加団体（以下、団体）が守らなければいけない衛生基準を記載したものである。団体は食材を取り扱っているという自覚をもち、食中毒などのトラブルが起こらないよう注意を払う必要がある。衛生基準を全て読み、どのようなことに気をつければよいのか知ってもらいたい。

榆陵祭実行委員会や榆陵祭実行委員会事務局の指導・指示に必ず従うこと。従わない場合には、処罰をうけることや食品を提供できないことがある。また、榆陵祭実行委員会事務局衛生担当（以下、衛生担当）は団体が食中毒などのトラブルを起こしてしまわないよう、調理過程などに確認・指導・指示を行う。これらには必ず従うこと。

2.調理に関する注意・禁止事項について

- 衛生基準を厳密に守ること。
- 榆陵祭実行委員会や榆陵祭実行委員会事務局の指導・指示に必ず従うこと。
- よくわからない点や不安な点があれば衛生担当に事前に確認・相談すること。
- 可能な限り既製品を使用すること。
- 必ず新鮮な食材を購入すること。
- すぐに使わない食品は冷蔵庫などを使い正しく保管・保存すること。常温での自然解凍を行わないこと。
- 一度調理し始めた食材は 2 時間以内に使い切ること。大量に作り置きしないこと。翌日に持ち越さないこと。
- 冷めた食品を再加熱しないこと（常に温め続けておくこと）。
- 事前に申請していない食品を取り扱わないこと。
- 少しでも体調の悪い者や、手指に傷・化膿創のある者を調理にあてないこと。
- 区画内で包丁などを使用して食材を切り分けないこと。手作業での串刺しは行わないこと。
- 提供する食品は、調理・加工の簡易なものに限る。多くの工程や複雑な過程を含む食品の提供は避けること。団体が行う工程数の理想は 2 個以内。
- 調理過程において、手（ゴム手袋等）で食材を直接触ることがないようにすること。その場合、トングなどの器具を使うこと。
- 使用した調理器具はこまめに洗浄・消毒を行うこと。目安は 2 時間。

- 来場者への試食提供や、売り歩きを行わないこと。
- 食中毒やアレルギーなど、団体が提供した食品に関するトラブルは全てその団体が責任をとること。

3.衛生基準を違反した際の措置について

北大祭スタッフが衛生基準を違反していた団体を見つけた場合、口頭注意と改善指示を行う。その注意を受けた場合は速やかに指示に従い、同じ団体の全員に伝えること。また、指示に従うまで営業が行えなくなる。

口頭注意を何度も受けた場合、違反団体として認識し、勧告や警告といった処分が下されることがある。特に、榆陵祭実行委員会実行委員長または副実行委員長から勧告を受けた場合、模擬店運営が一部制限され、場合によっては出店停止となる。

4.提供に制限のかかる食品・提供できない食品について

過去に食中毒事件が起きたものや、衛生担当が食中毒の起きる可能性が高いと危惧しているものに関しては、提供不可もしくは提供に何らかの制限を設ける場合がある。

また、そのような食品を提供することを希望する場合、団体はより一層食品の扱いに気を配ることを求められる。衛生担当からの指示がより細くなる場合がある。

具体例を挙げると以下のようなものがある。

1.冷やしキュウリ

日本国内の大学祭で実際に食中毒が起きただけでなく、生野菜の提供という項目に違反するため。

2.手作りドーナツ

手でこねるといふ調理工程は衛生的に問題があり、その調理工程も複雑であるため。

3.ケバブ

過去に関東の大学祭にて食中毒が起きたため。

5.各食品の取り扱いについて

➤ 肉類

完全加熱以外での提供はできない。

団体自身で切り分けることはできない。屋内外、加熱前後問わず禁止する。必ず切り分け済みのものを購入すること。

➤ 魚介類

完全加熱以外での提供はできない。

団体自身で切り分けることはできない。屋内外、加熱前後問わず禁止する。必ず切り分け済みのものを購入すること。

➤ **野菜類**

基本的に完全加熱以外での提供はできない。

清潔な屋内でのみ切り分けることが許可されている。団体の区画もしくは区画テント内（以下、区画）で切り分けてはならない。

清潔な屋内で切り分けた場合も、密閉した容器に入れて区画内に運ぶこと。全てすぐに冷蔵庫やクーラーボックスといった保冷器具で保存し、早めに使い切ること。

劣化により変色・変形したものは使わないこと。

➤ **果物類**

必ず保冷器具で保存すること。

できる限り缶詰の果物を使用すること。また、缶詰は開封後できる限り早く使い切ること。

清潔な屋内でのみ切り分けることが許可されている。区画内で切り分けてはならない。

清潔な屋内で切り分けた場合も、密閉した容器に入れて区画内に運ぶこと。全てすぐに冷蔵庫やクーラーボックスといった保冷器具で保存し、早めに使い切ること。

劣化により変色・変形したものは使わないこと。

➤ **卵**

完全加熱以外での提供はできない。

殻にヒビのある卵は使用しないこと。

卵の殻がひどく汚れている場合は洗うこと。

割り置きは行わないこと。

➤ **クリーム類**

必ず既製品を使用すること。手作りのものを提供してはいけない。

➤ **タピオカ**

必ず既製品を使用すること。

一度加熱した食品は、すぐに使わない場合は冷凍庫に入れて管理する。冷凍庫にいれていた場合でも翌日に持ち越さずその日のうちに使い切ること。

➤ **ゼリー・プリン・杏仁豆腐など**

必ず既製品を使用すること。手作りのものを提供してはいけない。

一食ずつパック包装されているものを提供すること。

➤ **米類**

必ず区画内で炊飯すること。区画外で炊飯し持ち込んではいけない。

また、無洗米を使用し、素手で触らないようにすること。

大量に作り置きしないこと。

提供するまで常に保温状態にするか、冷凍庫ですぐに冷凍するこ

と。保温状態を保つ場合は、できるだけ早く使い切ること。

- **麺類**
必ず区画内で茹でるか、茹でる必要のない麺を購入すること。
茹でる湯はこまめに換えること。目安は1時間。
- **カレー、豚汁、おでん、あんこなどの汁物**
区画内でのみ加熱調理を行うこと。
常に加熱を続け、定期的にかき混ぜること。
一度作ってから捌けるまでの時間を気にすること。加熱し続けていても、捌けるまで長く時間がかかるようなら、一度に作る量を少なくする。目安は2時間。
- **飲料類**
牛乳などの腐りやすい食品は提供する時以外必ず保冷すること。
手作りする場合は調理器具（ボウルやミキサーなど）をこまめに洗浄・消毒すること。

6.調理に関する禁止・注意事項

- 調理した食品は速やかに提供すること。
- 基本的に注文を受けてから調理を始めること。
- 屋外で調理する場合、必ずテント内で調理を行うこと。
- 雨が降っている場合は食品などに雨がかからないよう気を配ること。
- 素手・手袋・調理器具使用問わずこねる及びそれに準ずる調理工程は避けること。
- 指輪など貴金属をつけたまま調理を行わないこと。また、調理に関わる人は、マニキュアを落とし、爪を短く切っておくこと。
- 会計（お金に触る人）は調理を行わないこと。
- 区画内で包丁を用いないようにすること。
- 食品を切り分ける場合は、提供する当日に給排水設備のある清潔な屋内で行うこと。
- エプロン・三角布・調理用使い捨て手袋を適切に用いること。
- エプロン・三角布は清潔な物を使い、調理用使い捨て手袋は定期的に変換すること。一度使用した使い捨て手袋は再利用しないこと。
- 以下の場合には手洗いと消毒をし、調理用使い捨て手袋を交換すること。
 - ✓ 肉・魚介・卵・野菜に触ったあと
 - ✓ ごみに触ったあと
 - ✓ 髪の毛や顔など体の一部に触ったあと
 - ✓ そのほか調理に直接関係ないもの（冷蔵庫の取手口や携帯電話など）や清潔でないものを触ったあと。

- 調理器具は使用したらきちんと洗剤を使用し洗浄・消毒を行うこと。特に卵や乳製品など、腐りやすい食品を調理する場合は、よりこまめに洗浄・消毒を行うこと。その場合の目安は20分。
- 解凍を行う場合は、必ず冷蔵環境（冷蔵庫内、あるいは氷や保冷剤の入ったクーラーボックス）で解凍すること。
- 食品は信頼できる業者から仕入れること。

7.食品の保存方法について

- 食品を保管・保存する場合には冷蔵庫や冷凍庫、クーラーボックスを定めに従って用意すること。常温保存は一部の調味料（塩や砂糖）以外行ってはならない。
- 食品に表示されている保存方法、及び『5.各食品の取り扱いについて』に従うこと。
- 以下の食材を保存する場合にはクーラーボックスではなく冷蔵庫を用いること。
 - ✓ 肉類
 - ✓ 魚介類
 - ✓ 卵や乳製品
 - ✓ そのほか衛生担当が判断した傷みやすい食品
- クーラーボックス内が適切な保冷環境を維持できるよう気をつけること。温度計を用意しこまめに温度確認をすることが望ましい。
- 冷蔵庫の電源を落とす際、中に食材を放置しないようにし、未開封のものなどは自宅の冷蔵庫などで保管すること。

8.食品提供の際に必要な道具・器具・設備について

- 冷蔵庫・冷凍庫の手配が必要な団体は、榆陵際事務局レントオール担当（以下、レントオール担当）の指導に従い用意すること。クーラーボックスが必要な団体は団体自身で用意すること。
- 冷蔵庫などを用意するべきか不明な場合は衛生担当に確認すること。
- 屋外で食品を提供する場合にはテントを用いること。また、テントの三面に横幕をはること。これらのテント及び横幕は団体自身で用意するか、レントオール担当の指示に従って手配すること。
- 区画内に適切な調理器具を用意し、手で直接食材に触れないこと。
- 米飯を提供する団体は区画内に炊飯器を用意し、その場で炊飯を行うこと。
- 屋外区画で食品を扱う場合、区画内にコック付きポリタンク（18L

以上が望ましい) とバケツを使い簡易水道を設けること。これらのポリタンク及びバケツは団体自身で用意すること。

- 簡易水道には石鹼、手をふくペーパータオルを必ず用意すること。
- ごみ袋を用意すること。

9.その他

- 使用食品リストは来場者が見えるところに掲示すること。このリストに関しては 4 月以降の榆陵祭説明会で衛生担当が説明・配布を行う。リスト内容は団体の使用する食材がアレルギーの多い食品や信教上食べることができない食品に該当しているかどうか。
- 北大祭におけるアルコール飲料の持ち込みについては、4 月以降の榆陵祭実行委員会の判断結果に従うこと。
- そのほか不安に覚えたことや、よくわからなかったことは衛生担当に確認・相談すること。