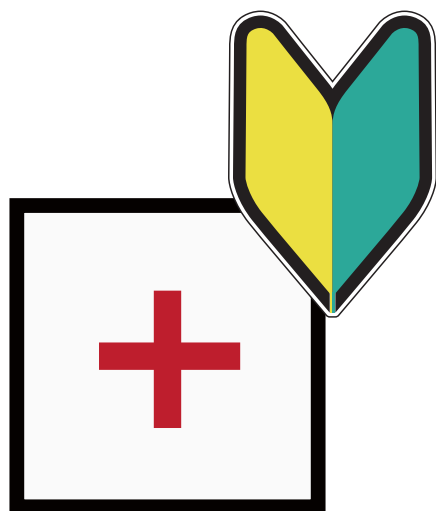


# 衛生講習会 資料

---

飲食物を扱う屋外ブース出店団体の方は、  
理大祭期間中（準備日含む）に必ず本紙を  
携帯してください。



発行日：平成 29 年 10 月 4 日（水）

発行者：平成 29 年度葛飾地区理大祭実行委員会

# ～目次～

---

---

1. 飲食物の取り扱い	1
1.1 販売について	1
1.2 食材の取り扱いについて	1
1.3 身だしなみについて	2
1.4 片付け時の油の処理について	2
1.5 違反对応について	3
2. 酒類の取り扱い	4
3. 衛生管理	4
3.1 はじめに	4
3.2 仮設調理場利用方法	5
3.3 火傷や切傷を負った場合の対応について	7
3.4 器具貸出について	7
3.5 仮設調理場を使用する際のごみの処理について	7
3.6 水道について	7
4. 火器使用	8
4.1 火器使用について	8
4.2 準備日の注意点	8
4.3 当日の注意点	8
4.4 出火時の対応	8

---

# 1 飲食物の取り扱い

## 1.1 販売について

- ブース外での試食・売り歩きは禁止します。細菌の増殖、異物が混入する可能性が極めて高いため絶対に行わないでください。
- 食品の作り置き、翌日への持ち越しおよび長時間放置された食品の販売は禁止します。その場で売る分だけ作るようにしてください。加熱加工品は、購入者の手に渡る直前まで加熱し続けてください。余ったものは、食材を調味料含め各団体で持ち帰ってください。処分に困った際は本部までご相談ください。
- 継ぎ足し調理や食材の再冷凍・再加熱、冷凍食品の外気温での自然解凍は禁止します。
- 調理する人はお金に触れないでください。
- その他、衛生管理を怠る行為はしないでください。(3. 衛生管理 (p.4) の項を参照)

## 1.2 食材の取り扱いについて

### <全般>

- 賞味期限または消費期限の明記されていない食材は使用しないでください。
- 肉類を使用する場合は、必ずカット済みのものを使用し、よく火を通してください。団体によるカットは一切禁止とします。また、生肉に触れた後は必ず手洗いをしてください。
- 原則として生魚(寿司、刺身など)、生野菜を取り扱わないでください。
- 傷みやすい食品は直前まで 10℃以下の環境で冷蔵保存を行い、必要な分だけを取り出して使用してください。
- 本祭 1 日目および 2 日目終了後、クーラーボックス内の食材および調味料は全て持ち帰りとなります。ブース内などに置いておくことはできません。また、事前調理した食材の持ち込み・作り置き等もできません。
- 冷蔵保存が必須である生鮮食品および水は衛生上の問題が生じやすいため、1 日目で使わなかった分を 2 日目へ持ち越すことは禁止します。1 日目、2 日目それぞれに販売する分量のみを用意するようにしてください。
- ひび割れた卵の使用はできません。

<品目ごと>

●煮物料理

- ・ 事前の仕込みを行わないもの、ブース内で調理できるものにしてください。

●饅頭・団子・菓子類

- ・ 既製品のみを使用してください。

●飲料・氷類

- ・ 飲料に入れる食用氷は必ず店や業者から購入してください。
- ・ 果実等をミキサーにかけて作る生ジュースは禁止です。
- ・ 牛乳の飲料としての使用は禁止します。
- ・ 取水先は仮設調理場の水場 (p.3) からのみとします (例外として市販の飲料用水でも可)。

### 1.3 身だしなみについて

- ・ 調理を行う際は、つけ爪やマニキュア、時計等の手や腕につける装飾品、化粧品はつけないようにしてください。
- ・ 体調不良 (下痢、嘔吐、発熱など)、手指に傷や荒れがある人の調理を禁止します。
- ・ 調理を行う人は必ず三角巾とエプロン、調理用手袋を着用してください。
- ・ 調理を行う人は手洗い、アルコール消毒を定期的に行うようにしてください。
- ・ 髪の毛の長い人はゴム等で髪をまとめるようにしてください。

### 1.4 片付け時の油の処理について

①未使用の油

各団体で持ち帰るようにしてください。

②使用済みの油

少量の油：新聞紙等にしみ込ませ、可燃ごみに捨ててください。

多量の油：油を固め、ビニール袋に入れて可燃ごみに捨ててください。固める薬品は用意しますので、総合受付までお越してください。多量の油の使用が想定される際は、理大祭実行委員会までメールにてお早めにお知らせください。

※絶対にエコステーションに直接油を廃棄しないでください。上の手段に従い、油の処理を忘れずに行ってください。

## 1.5 違反对応について

＜理大祭実行委員会から団体の皆様へ＞

決まりを破った場合、理大祭実行委員会が調理品を没収します。

また、食中毒等を生じる恐れのある危険行為や違反行為を繰り返す場合には、それ以降の営業停止を命じます。十分にご注意ください。なお、理大祭実行委員会は団体の行った違反行為によって生じた問題に関しては、一切の責任を負いませんのでご了承ください。

＜協力願い＞

万が一、付近にて違反行為を発見した場合は速やかに理大祭実行委員会までご連絡をお願いします。少しでも食品の取り扱いに関して疑問を感じた場合は理大祭実行委員会までお尋ねください。

＜問題を起こした団体への対応例＞

自宅で調理したスープをブースまで運んだ	・・・没収と警告
夜間に食材がブースに放置してあった	・・・没収と警告
ブース内での喫煙等、火に関する危険な行為を行った	・・・営業停止処分



▲ 仮設調理場（昨年度）

## 2. 酒類の取り扱い

---

本年度理大祭では模擬店での酒類の販売、および酒類の持ち込みを禁止します。模擬店出店団体による酒類の持ち込みおよび販売が確認された場合は、以降の理大祭での出店を禁止します。



## 3. 衛生管理

---

### 3.1 はじめに

葛飾区では、食材の下処理(包丁やまな板を用いての野菜などのカット)は屋内でのみ認められています。そこで昨年度と同様に実験棟脇の駐輪場にプレハブ小屋を設置し、ここを仮設調理場とします。調理の下準備(加熱処理は除く)は仮設調理場内で一括して行ってください。ブースと仮設調理場以外での調理は一切禁止します。また仮設調理場で作った生地やカット済の野菜をブースに運搬する際はラップをかけてください。

仮設調理場内に水場と調理作業台を設置します。調理の過程で必要な水(材料の下洗いを含む)の取水先は、原則仮設調理場の水場からのみとします(例外として市販の飲料用水でも可)。

## 3.2 仮設調理場利用方法

仮設調理場を利用する場合は以下の手順を必ず守ってください。

### ①手洗い

※手洗いは、トイレの後や調理の前後、食材に触ったあとに必ず行ってください。仮設調理場での作業を行わず、ブース内での調理のみの場合でも徹底してください。

#### <手を洗う前に>

つけ爪・マニキュアをとる。爪を短く切る。指輪、時計を外す。  
→傷や肌荒れが無いチェックする。

#### <手洗いの手順>

水洗いで手の汚れを落とす。  
→石鹼を十分に泡立て、1分以上もみ洗いし、指や爪の間、しわの中、腕まで丁寧に洗う。  
→すすぐ時は、流水で手についた石鹼を完全に洗い流す。  
→清潔なペーパータオル(理大祭実行委員会で用意)で拭く。  
→消毒液(理大祭実行委員会で用意)を用いて消毒する。  
→調理用手袋を着用する。  
※痛みを感じた人は、手に傷がある可能性が高いので調理しないようにしてください。

### ②洗淨・消毒・乾燥

#### <調理作業台>

##### ●使用時

調理作業台にゴミが残っているかどうか確認する。  
→調理作業台にゴミが残っている場合は取り除き、生ゴミ用ゴミ箱に捨てる。  
→清潔なペーパータオルで軽く拭き取る。  
→消毒液を作業スペース全体にむらなくスプレーし、清潔なペーパータオルで拭き取る。

##### ●片付け時

調理作業台にゴミが残っていないかどうか確認する。  
→調理作業台にゴミが残っている場合は取り除き、生ゴミ用ゴミ箱に捨てる。  
→消毒液を作業スペース全体にむらなくスプレーし、清潔なペーパータオルで拭き取る。

<まな板>

●使用時

まな板を流水で洗う。

→まな板の水気を清潔なペーパータオルで拭き取る。

→消毒液をまな板全体にむらなくスプレーし、水気を清潔なペーパータオルで拭き取る。

●作業終了時

まな板を流水で洗う。

→まな板を洗剤で洗浄する。※キズ目は、タワシでキズ目に沿って擦る。

→まな板を流水で洗剤が残らないよう洗う。

→清潔なペーパータオルで水気を拭き取る。

→消毒液をまな板の表面にむらなく全体的にスプレーし、水気を清潔なペーパータオルで拭き取る。

<包丁>

●使用前

包丁に刃こぼれや先折れがないかどうかを確認し、これらがあるものは使用しない。また、使用後にも同様の確認をする。

→包丁を流水で洗う。

→清潔なペーパータオルで水気を拭き取る。

→消毒液を全体にむらなくスプレーし、水気を清潔なペーパータオルで拭き取る。

●作業終了時

包丁を軽く流水で洗う。

→包丁を洗剤で洗浄する。

→スポンジで包丁の刃や柄、刃と柄の間を擦る。

→包丁を流水で洗剤が残らないよう洗う。

→清潔なペーパータオルで水気を拭き取る。

<その他調理器具>

●他の調理器具に関しても、まな板や包丁と同様に洗浄→消毒→乾燥を徹底してください。



### 3.3 火傷や切傷を負った場合の対応について

まずはその場で応急手当をしてください。応急手当の方法は以下の通りです。

- 【火傷】 流水で 15 分冷やす。
- 【切傷】 ガーゼや布で傷口を 3 分ほど強くおさえる。

慌てず応急処置をしてから保健管理センターに来室してください。理大祭当日、保健管理センターは夕方 5 時まで開室しています。場所は講義棟 1 階です。

### 3.4 器具貸出

- 包丁、まな板、ボウル、おたま等の調理器具及びタワシは各団体に用意していただきます。ラップ、アルミホイル、キッチンペーパー等の消耗品も同様に各団体で用意ください。
- 消毒液、石鹼、洗剤、スポンジ、ペーパータオル、調理用手袋は理大祭実行委員会で用意します。

※消毒液は理大祭期間中の早朝連絡会後に配付します。1 日目と 2 日目の片付け時にそれぞれ消毒液の容器を総合受付まで返却してください。開催中に足りなくなった場合は、総合受付にて消毒液を補充します。

※生協レンタルで借りた器具(特に鉄板)はコゲがなくなるまで取り除くようにしてください。

### 3.5 仮設調理場を使用する際のごみの処理について

仮設調理場内にゴミ箱を設置します。生ゴミや燃えないゴミなどの分別をして捨ててください。昨年度はゴミで排水溝が詰まることがありました。他団体への迷惑になるだけでなく、衛生上の問題となりますので、調理作業台や水場(シンク)内に生ごみ等を決して放置しないようにお願いします。

### 3.6 水道について

仮設調理場を使用する団体は、譲り合って水場を使用するようお願いいたします。また、講義棟の給湯室、トイレ等の水道は利用しないでください。

## 4. 火器使用

### 4.1 火器使用について

ガスボンベの設置にあたり、東京都の条例により、火器とガスボンベの間隔を十分に取る必要があります。全団体の火器およびガスボンベの設置場所は各団体のブース配置および机、椅子の数を参考に理大祭実行委員会で決定させていただきます。

同様に、ガスボンベを夜間に放置する行為も東京都の条例により禁止されています。理大祭開催中や準備日において、ガスボンベの配付・回収および取り付け・取り外しなどは理大祭実行委員会が行います。各団体の方は、非常事態を除いて、火器とガスボンベの接続および切断、切り替え、移動などを絶対に行わないでください。ガスボンベのガス切れが生じた際は理大祭実行委員会までご連絡ください。理大祭実行委員会のガス担当の者が予備のガスボンベを設置しますので、団体の方のみでの操作は絶対にしないでください。

また、キャンパス内で強風および突風が吹く場合がありますので、カセットコンロ並びにガスボンベなどを使用する火器に対して風除けの設置を適宜行います。風除けに使用するアルミ製パネルとおもりは理大祭実行委員会で用意します。

### 4.2 準備日の注意点

ガスボンベの設置は業者が行いますが、ガスボンベの使い方についての説明があるので、団体の方のうち最低 1 名はブースにいるようにしてください。

準備日にガス業者と理大祭実行委員会で火器とガスボンベを接続し、ガス漏れ等がないかを確認します。ガスを使用する団体は、生協レンタルなどの火器類を、当日に配付するラミネート加工された張り紙に記載されたブース配置図をもとに、机、椅子並びに火器を配置してください。用意が整い次第ガスボンベの設置を行います。

### 4.3 当日の注意点

ガスボンベと火器の接続を 8:30 から順次行います。調理時間が長いことが想定され、8:30 より前に火器を使用しなければ商品が完成しない団体の方は、10月7日(土)までにメール等でご相談ください。

### 4.4 出火時の対応

各テントにつき消火器を 1 本ずつ設置します。ブース内で作業する方は、準備日のうちに消火器の位置を把握するようお願いいたします。

火災が発生した場合は、消火器で初期消火を行うと同時に、火災の起きているブースから離れるように周りの団体やお客様に伝えてください。また、近くにいる理大祭実行委員に連絡してください。

# ~MEMO~

# まとめ

生協レンタル申込期間  
10/10 (火) ~ 10/20 (金)  
(9:30 ~ 18:00)

団体告知用ポスター提出期限  
第4回連絡会 10/25 (水)

車輻入構申請書提出期限  
10/20 (金)

第4回連絡会  
10/25 (水)  
集金あり

質問等はこちらまで!  
[ridaisai.katsushika@gmail.com](mailto:ridaisai.katsushika@gmail.com)