

# 第1回企画担当者会議 食品レジюме

2012. 7. 5(木)

## 目次

1	食品を取り扱うにあたって	4
2	屋外調理を行うにあたって	6
3	検便・保健所検食について	7
4	食品衛生講習会について	8
5	VERA 祭の日程について	9
6	食器貸出一覧・書類提出日程	11
7	提出書類一覧	13
	各種提出書類	15～24

# 序章 キャフェ長挨拶

こんにちは、第59回VERA祭実行委員会総務部キャフェ長の西村和香那です。

VERA祭は今年で59回を数えます。今期も、委員会内で話し合いをした結果、屋外調理を継続させることとなりました。食中毒を起こさないよう、しっかりとした食品衛生管理を目指して参りますので、ご理解とご協力を宜しくお願い致します。

食中毒は、毎年必ずニュースなどで報道されています。普段の生活の中で食中毒に関して気にかける機会はありませんが、実際に食中毒が起きてしまうと取り返しがつかないことになってしまいます。患者さんにつらい思いをさせるだけではなく、VERA祭の中止、損害の賠償、学生食堂の営業停止など、大学や学生など多くの方々に迷惑をかけることとなり、来年以降の大学祭にも支障をきたします。

また保健所より下記のような注意も受けています。厳しいと思われるかもしれませんが、絶対に食中毒が起きないように細心の注意を払って下さい。

- 一、食品は単なる商品ではなく、人の健康や生命にかかわる大切なものである。
- 二、職業として食品を製造したり、客に飲食させる行為は、食品衛生法で施設基準や人的条件をクリアした許可施設でなければ行うことができない。
- 三、食品団体は職業として食品を扱うわけではないが、食品を提供するという事は変わらない。よって施設も十分でなく、食品を扱う人も素人ということを考えればより慎重な取り扱いが必要である。
- 四、食品を取り扱う食品団体は、営利や空腹を満たすことが目的ではなく、行事に潤いやいろどりを与えるものであり、グルメといった華々しさを追求することを避け、食品による事故を起こさないことを基本としなければならない。

総務部キャフェ担当一同、皆さんと一緒にVERA祭を安全に事故なく成功させるために、尽力いたします。短い間のお付き合いにはなりますが、宜しくお願い致します。

今後もずっと愛され続けるVERA祭であるために、よい伝統を守りつつ、さらに発展させていきたいと思っております。

第59回VERA祭実行委員会 総務部 キャフェ長 西村 和香那

# 後期予定一覧

日時	内容	場所	提出物	配布物
9月18日(火)~21日(金)	面談			本書きの書類
9月27日(木) 9月28日(金) 時間:12:30~13:00	・書類提出  ※同時に 検便容器配布	6105 教室	企担者カード(食品企画) 食品販売表 食品購入表 厨房使用届 調理手順書 食器貸出申込書 細菌検査被験者リスト 講習会参加者リスト 厨房に入る人リスト 火器使用届	検便容器
10月2日(火) 3日(水) 時間:10:30~10:50	検便回収	VERA 室 22号館1階奥	検便	
10月4日(木)	第2回企担者会議	23101 教室	持込調理器具届	
10月10日(水)	食品衛生講習会	未定		保健所資料
10月22日(月)	第3回企担者会議	23101 教室		
11月5日(月)	最終企担者会議	23101 教室		

※会議は全て昼休み(12:30~13:00)です。

※教室などの変更があった場合には、随時お知らせ致します。

※ レジュメでは、食品参加団体のことを「食品団体」と記載します。

※レジュメでは、2号館3階のことを「Bee-One」と記載します。

※ 質問・連絡等すべてメールで受け付けます。その際、件名にお名前と用件を入れていただくようお願い致します。また、質問には必ずメールで回答します。

質問した方は、必ずメールを確認してください。

総務部キャフェメールアドレス : kyafe59\_soum@yahoo.co.jp

どうしても電話で返事がほしい場合は、連絡先と都合の良い時間をメールに入れてください。

また、VERA 祭実行委員会のホームページでもいろいろな情報をお知らせしていますので、ぜひご覧下さい。

第59回 VERA 祭実行委員会 HP

URL : <http://vera59th.web.fc2.com/page4.html>

QR コード:



# 1 食品を取り扱うにあたって

## 1、調理をする前にチェックすること

□食品を取り扱う行為とは

- ・ 厨房内で調理する
- ・ 厨房外で保温、加熱処理をする（※今年度は、保健所の指導により屋外調理が可能になりました）
- ・ 食品を盛り付け、提供する

□食品を取り扱える人、また厨房に入ることができる人は

- ・ 事前に VERA 祭実行委員会に**届出をした東京女子大学の学生**
- ・ **細菌検査**を受け、**検査結果に問題のなかった人** この両方を満たす人のみ

※ただし、上記を満たしていても、VERA 祭当日以下の項目に当てはまる人は食品を取り扱えません。また、厨房に入ることもできません。

- ・ **下痢**をしている人
- ・ **風邪**をひいている人
- ・ **手指に傷・荒れ**のある人

□食品取り扱いの禁止事項

- ・ **長い爪とマニキュア**（←厨房に入る前に、爪は切り、マニキュアは落とす。）
- ・ **結んでいない長い髪**（←雑菌や異物混入の原因になるため、結びまとめる。）
- ・ 毛羽立ちやすいセーター
- ・ **時計・指輪・ネックレス・ピアス**など（←異物混入の原因になるため、すべてとる。）
- ・ **お金の受け渡し**（←お金は不衛生なため**食品提供と金銭取扱は必ず別の人が担当する**）

□食品を取り扱う際に着用するものは

- ・ **エプロン**
- ・ **三角巾**
- ・ **靴（厨房専用のもの）**
- ・ **マスク（必ず持参のこと）**

※これら上記のものは複数の人で**兼用しない**で下さい。靴は体育館シューズの使用が可能です。その場合は、VERA 祭までにきれいに洗っておいて下さい。

- ・ **手袋** ※手袋については当日に厨房入口で配布いたします。

□厨房内での禁止事項は

- ・ 調理に**関係ない飲食物を持ち込まないこと**（←厨房から出て、食べる。）
- ・ 携帯電話など調理に**関係のないものを持ち込まないこと**（←厨房から出て、使用する。）
- ・ **準備日&片づけ日には厨房に入れません**
- ・

※厨房に入る予定の方で、ご家族・同居人にインフルエンザや感昌性胃腸炎（ノロウィルス等）感染の疑いのある方は、キャフェ長までお申し出ください。

## 2、食品取り扱いの流れ

### 準備

- 調理前は**必ず薬用石鹸で手を洗う**。また作業中もこまめに手指の洗浄を心がける。
- 食品を扱うときは**ビニール手袋**をする。(手袋は実行委員会で用意します)  
※ただし、熱いもの(鍋の取っ手等)をつかむときや、包丁を持つ手には手袋はつけない。
- 使用する**原材料は当日購入し、良質で新鮮なものにする**。特に卵などには注意する。

### 下ごしらえ

- 仕込みは**当日**行う。(絶対に前日からの食品の作り置きをしない。)
- **食材は当日に使いきる**。  
※ ただし、切っていない野菜に限り翌日の使用が可能。
- 野菜などは流水でよく洗う。
- **肉類と野菜**ではまな板、包丁、皿、ボールなどの**調理器具を替える**こと。もしくは、調理器具を**こまめに洗い熱湯消毒**する。
- 肉類を扱ってから野菜を扱うときには、野菜を扱う前に手袋をよく洗う。

### 調理

- 食材は**十分に加熱**させる。
  - ・肉類…厨房(屋内)にて**一度必ず火を通す**。
  - ・スープなどは**沸騰するまで**加熱する。
- **屋外で保温するものは一度に大量に作り置きせず、小分けにして、よくかき混ぜる**。  
※ 大きくて、深い鍋は避ける。

### 販売

- 厨房で下ごしらえ及び調理したものを外に持ち出すときには、必ず容器や鍋に**ふたをする**などしてほこりなどの**異物が混入しない**ようにする。
- 出来上がったものを**長時間(目安は2時間)放置しない**。
- 傷みやすい食材を厨房外(前庭・教室など)に置く場合は、必ず**クーラーボックス**を使用する。また、クーラーボックスは常に冷えた状態にする。  
※ 使用する必要があるかは、VERA 祭実行委員会が提出していただいた調理手順書を見て判断し、各団体にお知らせします。必要になった場合には各団体で準備してください。

### その他

- **調理、食器洗いは全て Bee-One (2号館) か大食堂 (11号館) の厨房内の水道**で行う。保健所の規定に反するため、自宅、学校内のトイレ及び給水器などその他の場所で行うことは禁止。

※今年度は厨房以外の水道を使用しての食器洗いを防ぐため、食器を洗う必要があるが厨房内で調理をしない団体も厨房の水道を使ってください。その際も検便の提出が必須となります。

但し、茶道部のお茶碗を洗う場合のみ、22号館1階の給湯室の水道を使用することを認めます。

なお、共有の場所となりますため、使用後は使った団体の方に掃除をしていただきます。

◎調理に使う際の水も、厨房の水道から汲んだもののみ使用を認めます。

- **屋外で食品を扱う団体は特に衛生面で注意する**。
- 食材の仕入れは十分に信用のおける、大きな業者(なるべく杉並区内)から仕入れる。
- 食品は放置せず、必ずその場に1人は見張りをおく。
- 団体ごとにごみの管理はきちんと行う。
- 屋外では保温及び加熱処理(焼く・蒸す等)のみを可能とする。

## 2 屋外調理を行うにあたって

### 1、衛生的な構造作りについて

屋外で調理及び販売を行う団体は、内部を**掃除しやすい衛生的な構造**に保つように心がけて下さい。

- 1、 ゴミ捨て場の確保
- 2、 食品を扱う場所とそうでない場所の分離
- 3、 動きやすく、作業しやすい構造
- 4、 食品は直射日光を受けない場所に保管

### 2、屋外でのコンロ使用について

□注意事項

- ・ 風で食品にほこり等の異物が混入しないよう、**コンロは必ずレンジガードで囲う。**
- ・ コンロのそばに**燃えやすいものを置かない。**
- ・ 火をつけているときには目を離さない。
- ・ コンロは1企画**4台**まで使用できる。
- ・ 複数のコンロで1枚の鉄板を熱してはいけない。
- ・ **お湯が必要な場合は、VERA 実が一括して沸かすお湯を厨房から運ぶ。**  
**但し、屋外でカセットコンロを使用する団体は、厨房内の水道からくんだ水に限りこれでお湯を沸かすことができる。**

### 3、防火について

- ・ VERA 祭当日、カセットコンロ・ガスボンベは**放置できません。**  
⇒各日終了後に**持ち帰るか、VERA 実本部（本館地下）に団体名を明記し、1つにまとめて預けて下さい。**  
(VERA 実で19号館物置に保管します。)
- ・ 安全対策として、防火バケツを各食品団体に設置してもらいます。  
**必ず水を張って常備してください。**  
(防火バケツはこちらで用意しますので準備日に**本部に取りに来てくださるよう**お願いします。)