

第40回清榮祭 飲食模擬店規定

第40代 清榮祭実行委員会 模擬店部署

担当文実教員	渡辺 早智先生(J3)	担当文実生徒	H2-B清水利紀
--------	-------------	--------	----------

初めに

飲食模擬店を経営するにあたって、最も大切なことは決して食品事故を起こさないことである。実際に2年前の清榮祭において、アレルギー事故が発生しており、本来であれば飲食模擬店は実施できるものではない。

おそらく何度も言及すると思うが、もし今年食品事故が起こってしまえば、来年度以降の飲食模擬店実施はほぼ不可能になるだろう。

飲食模擬店は命の危険と常に隣り合わせだということを店長だけでなく、クラス全員にしっかりと周知させていてほしい。

また、本規定において、記載されていない、または判断が曖昧なものに関しては担当文実の生徒や清水まで必ず相談すること。

決して各自の判断で勝手に動くことがあってはならない。

○概要

- ・衛生管理を徹底することを大前提とし、食中毒事故を起こしてはならない。
 - ・模擬店の内容・販売商品は、清榮祭実行委員会の許可なしに変更することはできない。
企画書提出後の内容・商品の変更は認めない。
 - ・全く異なる二種類以上の食品販売は禁止する。
 - ・価格が常識的な範囲になるように設定すること。
また、商品が完売したと仮定した場合の**原価率(食品にかかる金額の総額/売上総額)が38～46%の範囲に収めること。**
- 予算については  第40回清榮祭 会計規定.pdf を参照すること。

- ・2日目13時より売れ残りが発生しうると考えられる団体は、清榮祭実行委員会総務部署長に許可を得て値下げをすることができる。その際、仕入れ値を下回ってはならない。
- ・清榮祭実行委員会総務部署長に許可を取らずに値下げをすることは禁止する。
- ・校舎内での売り歩き・早食い競争・賭博等は厳禁である。
- ・清榮祭当日、降雨時は清榮祭実行委員の指示に従い、速やかに営業を休止すること。再開は教員の指示(放送等)に従うこと。

○価格について

- ・現金での販売は一切認めない。
- ・価格は50円単位で設定すること。
- ・価格設定に関しては  第40回清榮祭 会計規定.pdf 従うこと。

○装飾について

- ・準備期間中、模擬店の垂れ幕やテント装飾などの模擬店デコレをするのは、デコレ責任者を含む模擬店デコレ班の3人のみである。
- ・垂れ幕、テント装飾に関しては  第40回清榮祭 模擬店デコレ規定.pdf に従うこと。
- ・本規定に従ってアレルギー表示を正確に必ず実施すること。

○家庭科室利用について

- ・  第40回清榮祭 家庭科室利用規定.pdf に従い、衛生管理を徹底して使用すること。

○食品について

- ・衛生上の観点から食品を作り置きしてはならない。
- ・調理後は約15分を目安とし、速やかに販売すること。
- ・持ち帰りは厳禁とすることを各店必ず告知すること。
また、同時に長時間の保存ができないことも告知すること。
- ・材料がなくなり次第その日は閉店すること。
- ・1日目の材料と2日目の材料は分けて保存すること。
- ・1日目に余った材料を模擬店部署員の許可なく2日目に使用してはならない。
また、余った場合は各店責任を持って処分すること。
- ・材料の在庫や保管状態を責任者及び担当が把握すること。
- ・冷蔵庫の大きさに限りがあるため食材は1日目に販売する分は準備期間2日目の15時以降、2日目に販売する分は文化祭当日の1日目の放課後以降に届くように注文すること。
- ・食品を扱う前は必ず手洗い及び消毒をしなければならない。
- ・ガスの着火・消火は教員の監督のもと行うこと。
- ・食材を落とした際は必ず処分すること。

○メニューについて

- ・1店舗あたりのメニューは1種類に限る。
- ・味やトッピング等のバリエーションの制限はアレルギー表示が全て同様な場合、設けない。

ただし、企画書にバリエーションを全て記載し、模擬店部署長から許可が降りたものに限る。

また、企画書には下記の○アレルギーについての欄に従うこと。

- 以下の場合、調理室を使用するメニューを取り扱うことが困難であることから、メニューを制限することがある。
 - ・ クラスの人数が少人数である
 - ・ 部活専属や実行委員などの人数が多く、当日シフトに入れる人数が少ないことが予想される

○取扱禁止食品

- 以下の食品を提供することを禁止する。
 - ・ 米飯を利用した食品（ただし、冷凍されたものに関しては可）
 - ・ 調理パン（サンドイッチ等）の製造
 - ・ ディスペンサーを使用したひやしあめや、ジュース等のくみ水
 - ・ 生クリーム、カスタードクリームなどのクリーム類
ただし、クリーム類に関しては、常温保存可能な製品のみ使用可。
 - ・ アイスクリーム（アイスの実や雪見だいふく等、直接触れることなく提供することが可能な物は可）
 - ・ 冷たいものと温かいものを組み合わせたもの
 - ・ 生のフルーツ（冷凍食品、缶詰のみ可）
 - ・ もち（市販品を使用する場合のみ可）
 - ・ 乳製品・生肉・生魚介類・生卵を用いた調理
 - ・ おでん、スープなどの汁系食品
 - ・ 弁当、サンドイッチ、にぎり寿司等の食中毒の原因となる食品の調理・加工
 - ・ その他食品衛生上問題がありそうなものまたは、調理が困難と判断されるもの

○アレルギーについて

- アレルギー表示はアレルギー表示28品目を採用する。
具体的には以下のものを示すものとする。
えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
- 上記の表示を客側が購入する前に必ず示すこと。
また、この表示につかう情報は各模擬店の企画書作成と同時に清榮祭実行委員会に正確に示すこと。
 - ・ 日本の規程でのアレルギー表示がなされていない、海外製品の利用をアレルギーを正確に示すことが困難であるため、禁止とする。
- **本来特定のアレルギーを含まないメニューに、当該アレルギーが誤って混入することを防止するため、同一店舗においては、ある特定原材料（アレルギー）を含むメニューと、それを含まないメニューの双方を同時に販売してはならない。**
例えば、アーモンドを含まないメニューAと、アーモンドをトッピングしたメニューBを同一店舗内で提供することは認められない。
- 上記の条件が守られている場合にトッピングの種類等商品の選択肢を増やすことを許可する。

○提供方法

- 食器類は使い捨て容器を使用すること。
- 衛生面から、飲食物の持ち帰りを禁止する。

そのため、容器は簡易なものとし、その場で食べることを前提とすること。

○食中毒対策

- ・絶対に熱や外気にさらしたままにはいけない。
- ・要冷蔵食品は10℃以下で保管すること（アイスボックス等を使用すること）。
- ・食材の加熱は十分に行うこと。
- ・材料の中で見た目が変なものがあれば直ちに清榮祭実行委員会に報告すること。
- ・先に調理したものから販売すること（調理後15分以内に販売すること）。
- ・会計をする人と調理をする人は別にする。
- ・調理器具は中性石鹸や熱湯で洗い、十分に洗浄及び消毒を行った上で使用すること。
- ・調理場所にはできるだけ埃・砂が入らないようにして、清潔に保つこと。

○感染症対策

- ・営業前に体温を計り37.5度以上の者及び体調が悪い者はシフトに入らないこと。
- ・事前に爪を切ってから調理を行うこと。
- ・調理前、調理後は必ず手洗い、消毒すること。
手洗いは以下の方法で行うこと。
 - ・汚れを十分に落としてから石鹸で洗浄する。
 - ・指や爪の間は念入りに洗う。
 - ・流水で十分流す。
 - ・消毒液でもみ洗う。試作日に消毒液の配布と諸注意を行う。
 - ・使い捨てタオル(ペーパータオル)で手を拭く。

○熱中症対策

- ・各自水分を持ち歩くこと（その際水筒等に各自記名すること）。
- ・体調に異変を感じたら無理せず日陰で休むか保健室に行くこと。
その際周りの生徒にちゃんと伝えて、混乱を引き起こさないようにすること。
- ・各店舗の風通しを良くし、熱気が充満しないようにすること。
- ・各自30分に1回以上水分補給などの休憩を取る。
特にフライヤーなどの近くで温度の高い場所で作業する人は十分な水分を取ること。
- ・熱中症対策のためのや汗を拭くタオル、塩分チャージを持ってくることを推奨する。
- ・列に並ばれている来場者の方の体調に異変を感じた場合、速やかに近くにいる教員または清榮祭実行委員会生徒に報告すること。

○服装について

- ・調理は三角巾・エプロン・使い捨て手袋・マスクをつけて行い、素手で食材に触れないこと。
- ・例え調理をしなくても食材に関わるものは全て三角巾・エプロン・使い捨て手袋・マスクを着用すること。
- ・髪が長い者は髪を結ぶこと。
- ・会計担当の者もマスクを着用すること。
- ・その他宣伝等をする生徒に関しては宣伝についての欄に従うこと。

○ゴミ処理

- ・食器類は使い捨て容器を使用すること。
- ・汚物容器はフタ付きのものを用意し、ゴミの処理は完全に行うこと。
- ・河合町の分別方法に従ってゴミを分別し、捨てること。

[河合町のゴミの分別について](#)

○宣伝について

- ・コスプレは企画の段階で教員と清榮祭実行委員の許可を得たもののみのみ許可する。ただし、コスプレが許可されるのは受付と店の外で宣伝する人のみとする。店舗内で調理に携わる人のコスプレは禁止とする。
- ・宣伝を目的としたコスプレは各模擬店のコンセプトに沿ったものであること。
- ・チラシ及びビラは禁止とする。
- ・通行の邪魔になる等の悪質な宣伝は一切認めない。

○飲食の例

焼き物類（焼きとり、焼きぎょうざ、ホルモン焼き等）

条件：すでに加熱調理された冷凍食品を使用し、店舗内で十分な加熱をして、即座に提供すること。

お好み焼き類（お好み焼き、葱焼き、たこ焼き等）

条件：原則、加熱調理済みの市販品を使用する。生地から作る場合、卵や生の魚介類・肉類の使用は不可。

茹物・蒸物類（じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい等）

条件：加熱済みの市販品や冷凍食品を店舗内で蒸すという形で行うこと。

じゃがバターは、固形のバターをお客さんに渡して各自でつけてもらうなど工夫が必要。

麺類（焼きそば、即席カップ麺等）

条件：焼きそばは、焼きそば用蒸し麺を使用し、鉄板で炒めて加熱をする。

その際に、十分に加熱し、生・半生にならないようにする。

また、生の卵・魚・肉を用いたものは禁止とし、野菜もカット済みの食材を使用することとする。

レトルト、フリーズドライ、加工食品を扱う場合は、十分に加熱を行うこと。

揚げ物類（フライドチキン、フライドポテト等）

条件：加工済みの市販品を使用すること。油の取り扱いに注意すること。

使用した油は、そのまま流さず、新聞紙等に吸わせて、あるいは油凝固剤を使用して適切に処分すること。また、1日目に使用した油は2日目に使用してはいけない。

ドック類（アメリカンドック、フランクフルト・焼きとうもろこし等）

条件：加熱済みの市販品や冷凍食品を使用し、店舗内で十分に加熱すること。

中心まで火が通らない場合は、家庭科室の電子レンジで温めた後に揚げるなど工夫が必要。

焼く前に必ず熱湯で加熱調理すること。加熱後30分以上経過したものについては、75℃で1分間の再加熱をすること。

加熱...野菜類→75℃、3分 肉類→100℃、5分

喫茶類（清涼飲料水、ぜんざい、おしるこ、コーヒー、紅茶、あめ湯等）

条件：飲料水は、市販品を小分けにするものに限る。

一つのカップに複数の飲料を注ぐのは可、大きなボトルに混ぜて小分けにするのは不可。

ぜんざい・おしるこなどは、レトルトに限り、出来る限り小分けの状態で仕入れて提供すること。

かき氷

条件：氷屋の氷や家から持参した氷を使ってはいけない。

必ずロックアイスを使用し、かき氷機の刃を1時間に1回の頻度で熱湯消毒をすること。

カットフルーツの使用やトッピングは不可。市販の蜜をかけるのみとする。

焼菓子類（回転焼、クレープ、たい焼き、ベビーカステラ、五平餅、焼き餅等）

条件：加熱済みの市販品・冷凍食品を使用すること。

卵・牛乳を使用して生地を作成することは禁止する。

中心まで十分に加熱し、即座に提供すること。

ご飯類（肉巻きおにぎり、チャーハン等）

条件：加熱済みの市販品・冷凍食品を使用すること。ご飯を炊飯器で炊くのは禁止する。

チャーハンは、冷凍食品を鉄板を使用し炒めるのみとし、具材の追加は不可。

フルーツ類

条件：カットフルーツなどは不可。

冷凍食品、缶詰は可。

○当日の流れ

- ・当日は、以下の全ての許可を得て、清榮祭実行委員会から販売許可証の交付を受けること。
 - ・ 模擬店デコレの許可（店舗装飾・看板・アレルギー表示）
 - ・ 服装・衛生備品の許可
 - ・ 検食の提出（製品確認用・保存用で2食提出すること）販売許可証を貰っていない団体は販売をはじめることができない。
- ・当日、清榮祭実行委員会が指定した用紙をすべてテントに貼ること。
用紙は以下の通りである。
 - ・ 販売許可証
 - ・ 火気器具等の備品使用許可証
 - ・ 原材料記載用紙
 - ・ **アレルギー表示用紙**

○今後の日程

6/13 企画書提出

6/20 机・椅子の貸出についてのアンケート回答

7月第1週 予算案提出

○おわりに

- ・模擬店企画決定に際して創意工夫が全く見られないもの。自分たちの自己満足で終わっているものは再考を要請する事がある。
- ・本規定を守っておらず、模擬店経営を任せるのに危険だと判断した場合は模擬店部署長及び担当教員の判断で営業停止にすることがある。
- ・本規定において曖昧なもの、記載されていないことに関して質問等あればHH2-B清水まで尋ねる、または(202511443@edu.nishiyamato.ed.jp)までメールを送ること。