

第40回清榮祭 家庭科室利用規定

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
--------	-------------	--------	----------

はじめに

家庭科室を利用するにあたって衛生管理を徹底すること。

決して食中毒事故を起こしてはならない。

衛生管理を怠った模擬店には、一時的または文化祭期間中の営業停止の処分を下す。

○注意書き

- ・家庭科室内では、先生立ち会いの元で活動すること
- ・準備期間及びそれまでの期間に、調理器具を実際に確認したいときは、**必ず家庭科の先生に声をかけた上で**調理教室に立ち入るようにしてください。
- ・**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してください**

○利用時間

1日目 11:00～15:00

2日目 9:15～14:30

0.調理に入る前に

- ・体調が悪い人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、トイレの後は必ず手洗い、消毒すること
- ・調理時には三角巾・エプロン・使い捨て手袋・マスクをつけて行うこと
- ・素手で食材に触れないこと。
- ・髪が長い者は髪を結ぶこと。

- ・家庭科室に入ることができる人数は**各クラス5人**までとする
- ・テントで作業を行う人と家庭科室で作業を行う人は必ず分けて両方の場所で同じ人が作業することがないようにする
- ・家庭科室に入る際は必ずスリッパに履き替えること
- ・調理の際はエプロン、三角巾、使い捨て手袋、マスクを着用し、他人との共有は禁ずる
- ・エプロン・三角巾は一日目終了時に洗濯し、2日目は清潔な状態で使用すること、二日目に使いまわしてはいけない

- ・事前に体調を確認し、問題がある場合は調理に関わる作業を禁止する

1.衛生について

- ・生モノはしっかりと加熱すること（**75℃以上の状態で1分間加熱**）
- ・調理器具は中性石鹼で洗い熱湯で十分に消毒を行った上で使用すること
- ・先に調理したものから販売し、**15分以上の作り置きをしないこと**
- ・**一日目で余った食材は二日目に持ち越して使用してはならない**
- ・要冷蔵食品は10℃以下で保管すること。（冷蔵庫等を使用すること）
- ・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、特にゴミの処理は完全に行うこと。
- ・一日目の終了時、二日目の終了時には片付けを行い調理器具は元の場所に戻し調理台も元の状態に戻すこと

2.備品について

- ・家庭科室内の調理器具はいかなる場合も**外に持ち出してはいけない**
- ・調理器具を壊した場合は**弁償**する
- ・調理器具貸出希望数調査書にて希望のあった器具のみ貸し出しを行う調査書で希望していない器具を勝手に借りてはいけない
- ・調理器具貸出希望数調査書に記載していないものは自己購入もしくは業者レンタルする
- ・業者からレンタルする場合は別途貸出希望調査書にて記入・提出する

3.衛生管理について

- ・ガスの着火については、教員が家庭科室にいる場合は生徒での着火を認める
- ・アレルギー物質について、自クラスが予め告知していた物質以外のものが原材料に含まれていないかを確認しておくこと。

手洗い・うがい

- ①薬用石鹼で洗う
- ②紙ナプキンで拭く
- ③アルコールで消毒
- ④使い捨て手袋を着ける
- ⑤アルコール消毒

