

西武文理大学 学園祭 HOSPIVAL 模擬店 出店衛生管理マニュアル

2026 年度版 食品衛生管理ガイドライン（2026年3月14日 更新）

1 基本方針

本ガイドラインは、学園祭等の行事において提供される食品による食中毒等の事故を防止するため、食品衛生法および埼玉県「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領」に基づき、出店者が遵守すべき衛生管理事項を定めるものです。

食品の提供は**安全性を最優先**とし、適切な温度管理・衛生管理のもとで、事故のないよう実施してください。



詳しくは埼玉県 HP「行事に伴う食品の臨時出店に係る取扱要領」「臨時出店における注意事項」を参照してください。

2 提供可能な食品

模擬店で提供できる食品は、**加熱調理を伴う簡易食品**を原則とします。

カテゴリー	提供可能なメニュー例
焼き物	焼きそば、フランクフルト、焼き鳥
揚げ物	フライドポテト、唐揚げ、チュロス
粉もの	たこ焼き、お好み焼き
麺類	焼きうどん、ラーメン
甘味	かき氷、ポップコーン

△生食品の提供は禁止です。

刺身、果物（トッピングや、搾った生ジュース提供も含む）などは使わないこと

△食用の「氷」について

自家製の氷を使わず、未開封の市販品（ロックアイス）で提供してください。

または、大学が許可した製氷機を使用してください。

△食品は提供直前に加熱調理してください。

3 食品の保存・管理

項目	基準・ルール
調理後の提供	<ul style="list-style-type: none">・調理後 30 分以内 に提供してください。・調理後 30 分超 の食品は販売禁止です。・調理後 60 分以上 経過した食品は必ず廃棄してください。
冷蔵保存	10℃以下
冷凍保存	-15℃以下
解凍方法	冷凍食品の解凍は、必ず 冷蔵庫内 で行ってください。
食材管理	<ul style="list-style-type: none">・食材は常に出店者の管理下に置いてください。・不審者による異物混入に注意し、食材を放置しないでください。
調理・提供時の注意	<p>飲み物・市販飲料</p> <p>市販の飲料を提供する際は、混ぜる・薄める・加熱などの加工は一切行わないでください（原液のままコップに注ぐことのみ可）。</p> <p>かき氷・フラッペ</p> <p>シロップは市販品を使用し、混ぜる・薄めるなどの加工はしないでください。また、生もの（くだもの、生クリーム、生卵など）のトッピングは禁止です。</p>

△ 前日調理・自宅での調理・テント外での調理・下処理済み食品の持ち込みは絶対に禁止です。

4 当日の衛生管理

管理項目	遵守事項
手洗い・消毒	<p>調理前・トイレ使用后・食材変更時に必ず以下の手順で実施してください。</p> <p>① ハンドソープで手洗い → ② アルコール消毒</p> <p>△ アルコール消毒液は火気のそばに置かないでください。</p>
手袋着用	<p>調理中は両手にニトリル手袋を着用してください。</p> <p>食品を素手で触れることは禁止です。汚れた場合はその都度交換してください。</p>
役割分担	<p>必ず「調理担当」と「会計担当」を別の人が担当してください。</p> <p>金銭を触った手で食品を扱うことは禁止です。</p>
調理場所	<p>指定されたテント内のみで調理してください。</p>

	机・地面など、テント外での調理は禁止です。
器具の洗浄	調理器具は使用前・使用後に必ず洗浄・消毒してください。 洗浄場所は指定の「洗い場」のみです(トイレでの洗浄は禁止です)。
加熱確認	肉・揚げ物等は中心まで十分に加熱してください。 目安: 中心温度 75℃以上
体調管理	以下の症状がある方は調理禁止です。直ちに別の場所で休憩してください。 発熱・下痢・吐き気・腹痛・感染症の疑い

5 禁止事項

✕ 以下の行為は禁止です

- ✕ 前日・自宅・テント外での調理(下処理済み食品の持ち込みを含む)
- ✕ 生食品(刺身など)の提供
- ✕ 素手での食品取り扱い
- ✕ 食品の売り歩き
- ✕ トイレでの調理器具洗浄

6 調理従事者の条件

◆ (1) 保菌検査(検便)

調理従事者は全員、保菌検査(検便)の提出が義務です。未提出者は以下の業務を一切禁止します。

食材の運搬・調理・盛り付け

△ 未提出のまま上記業務を行った場合、出店停止・罰金等のペナルティが課せられる場合があります。

◆ (2) 腕章の着用

検便提出者には学友会からリストバンドを配布します。調理の際は必ず着けてください。

7 設備・環境管理

出店場所および周辺は、常に清潔な状態を保ってください。

8 廃棄物管理

以下のルールを必ず守ってください。

- ・ 生ゴミ・余った食材や食品はビニール袋に密閉し、「燃えるゴミ」として指定の場所に廃棄してください。
- ・ 廃油は専用容器に入れて、指定の場所に持ち込んでください。

9 食中毒事故防止の3原則

食中毒を防ぐ3つの基本

- 1 **清潔** 手洗い・消毒を徹底してください。
- 2 **加熱** 中心まで十分に火を通してください。
- ③ **迅速提供** 調理後は長時間放置せず、速やかに提供してください。

10 事故発生時の対応

体調不良者や食中毒の疑いが出た場合は、直ちに以下の手順で対応してください。

- ・ ホスピタル本部へ速やかに連絡する
- ・ 必要に応じて保健所へ報告する

11 メニューおよびレンタル調理器具の申請

出店を希望する団体は、提供予定メニューおよび使用を希望するレンタル調理器具を決定のうえ、下記の期限までに学友会担当者へご連絡ください。

△ 申請は早期提出が優先されます。お早めにご提出ください。

ステップ	内容	期限(目安)
① 検討	提供予定メニューとレンタル調理器具の希望を決定する	4月16日(昼休み)ごろ

② 申請	学友会担当者へ所定の方法で連絡する	期限内(早期申請優先)
③ 調整	メニューが重複した場合、学友会より個別に連絡します。 (例) 唐揚げが重複 → 同じフライヤーで作れる別商品(ポテトフライ等)への変更を依頼	随時(学友会より連絡)
④ 最終決定	メニュー・調理器具を確定する	4月22日

複数の団体で同一・類似メニューが重複した場合は、学友会より個別に調整のご連絡をいたします。円滑なホスピタル運営のため、ご理解とご協力をお願いいたします。