

飲食物の管理方法について

17年度の九大祭より開催時期が早まったことに伴い食中毒等の危険性が高まったため、飲食物のより慎重な管理が求められます。一度でも食中毒等の衛生管理不備による事象が確認された場合、以後の九大祭において飲食物を取り扱うことができなくなる可能性があります。そこで今年度も放射温度計を用いた温度チェック等を用いて食材管理が適切に行われているかを実行委員会が巡回の際に確認いたします。各企画ごとに以下の基準に従って飲食物を管理していただくようご協力をお願い致します。

確認方法：放射温度計
基準温度：10°C以下

食材ごとの注意点

- ・飲み物…開封前のは食品表示に従って保存してください。開封後のは基本的に冷蔵保存してください。また、開封後はその日のうちに使い切りとし、残ったものは廃棄して、翌日に使いまわさないでください。
- ・菓子類…手作りであっても焼き菓子等は常温保存でもかまいません。ただし、ゼリーなど水分を多く含むものは冷蔵保存をして下さい。また、焼き菓子であっても焼いた後にクリームやゼリーなど加熱しないものをトッピングしたものなどは冷蔵保存をしてください。
- ・野菜類…野菜は、カット前のものである場合は、基本的に販売されているときと同様の保管をしてください（冷蔵で販売されているものは冷蔵）。カットする際はカット前に野菜を飲用可能な流水でしっかりと洗浄し、洗浄・消毒を行った清潔な器具を用いてカットしてください。また、カット後はジップロックやタッパーなどに入れて密閉し、汚染のないように肉や魚とは離して冷蔵保管をしてください。
- ・卵 …卵は常温で販売されていますが、基本的には冷蔵保管です。卵も他の食品を汚染する可能性があるため、野菜や調理済みの食品とは分けて保管をしてください。また、割りだめは絶対にしないようにしてください。