

提供直前に加熱調理を行って提供できるメニューを選びましょう。

①テント内では、複雑な作業は避けましょう。

切る、串を刺す、材料を混ぜる、こねる、成形するなどの「仕込み」の作業が必要な場合は、当日朝に給水の整った調理場（自宅など）で行ってください。

どうしても当日行うのが難しい場合は、少なくとも前日に行い、作業前後の手洗い、汚染の防止、冷蔵または冷凍保存を徹底してください。

※今年度は食品加工会社で袋詰めされた既製品を売るか、テント内で加熱されたもののみの販売となります。

②カレー、豚汁など煮込みが必要なものは、当日調理しましょう。

朝に給水の整った調理場（自宅など）で調理を行い、会場では再加熱のみ行って提供すること。どうしても前日に調理する場合は小分けして冷蔵保存（鍋のまま室温に放置して冷ますのは危険です！）し、提供前によくかき混ぜながらしっかりと再加熱を行うようにしてください。

※今年度は食品加工会社で袋詰めされた既製品を売るか、テント内で加熱されたもののみの販売となります。

③1つのテントで異なる調理工程のものを何種類も調理しないようにしましょう。

特に同じテント内で、未加熱の肉や魚と、加熱しないで提供するようなデザート、飲み物、サラダ等を取り扱うのは危険です。どうしても同じテント内で取り扱う場合は、あらかじめ肉や魚に火を通しておきましょう。

※今年度は食品加工会社で袋詰めされた既製品を売るか、テント内で加熱されたもののみの販売となります。

最後に…

○前日調理はやめましょう。

前日までにするのは野菜をカットするなどの下処理だけにし、調理行為は当日するようにしてください。

○調理工程はなるべく簡潔にしましょう。

肉はカット済みのものを仕入れるなど工夫しましょう。

※今年度は食品加工会社で袋詰めされた既製品を売るか、
テント内で加熱されたもののみの販売となります。

食中毒事故が起こってしまったら、今後の九大祭の開催継続が難しくなるかもしれません。

安全に提供することを第一に考え、メニューを決定してください。