



第 20 回相模原祭 第 1 回新型コロナウイルス対策 衛生講習会 [屋外出店編]

＜実施日＞

2022 年 7 月実施

＜発行＞

相模原祭実行委員会 総務局

総務部 衛生管理担当

Aoyama Gakuin University
Sagamihara Festival 2022

1. 感染防止のための基本的な考え方

3 密回避

密閉空間を避ける

- ・換気のできない小規模スペース
- ・窓のない教室
- ・通気性の悪い場所 など

密集場所を避ける

- ・多くの人が集まる場所
例) 飲食可能エリア・エレベーター
出店テントの待機列 など

密接場面を避ける

- ・互いに手を伸ばしたら届く距離での会話や発声 など

以上、3つの条件のある場所(3密)では、感染を拡大させるリスクが高いと考えられます。こうした環境の発生を極力防止するなど、すべての団体が相互に、感染回避に徹底して取り組みましょう。

①換気の悪い 密閉空間



②多数が集まる 密集場所

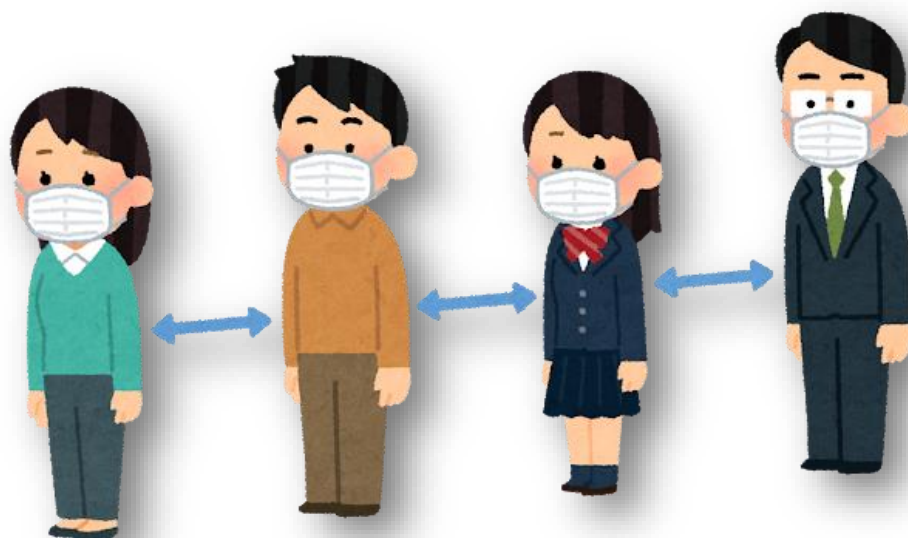


③間近で会話や 発声をする 密接場面



ソーシャルディスタンスの確保

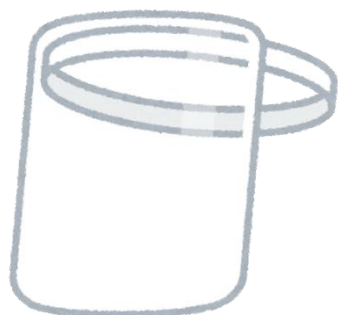
- ・ 出店スタッフのソーシャルディスタンスの確保を徹底する。
- ・ 来場者同士のソーシャルディスタンスを確保するため、メニュー受取り場所、会計場所にはグループごとに1m以上空くように、待機線を設置する。
- ・ 原則、出店スタッフは来場者から1m以上距離を取ることが難しいので、フェイスシールドとマスクを着用し、感染防止対策を行う。
- ・ 接客の際は、できる限り会話は少なく済むように努める。
- ・ 構内のベンチは利用制限を行い、可能な限りの距離を保つようにする。



2.出店スタッフが留意する感染防止対策

※以下、出店スタッフは金銭のやり取りをするスタッフ、調理従事者は食品を作るスタッフを表します。出店にあたり、出店スタッフと調理従事者は必ず分けるようにしてください。

- ・咳エチケット、こまめな手洗いを徹底する。
- ・テント内では、**フェイスシールド**および**マスク**着用する。
- ・37.5℃以上または平熱に比べて高い熱がある場合には、自宅待機する。
- ・発熱に加えて、下記の症状のある場合も同様に、自宅待機とする。
咳、呼吸困難、全身倦怠感、咽頭痛、鼻汁・鼻閉、味覚・嗅覚障害、目の痛みや結膜の充血、頭痛、関節・筋肉痛、下痢、嘔気・嘔吐など。
- ・石鹸等でこまめに手洗いをし、**アルコール消毒**を行う。
- ・食品提供に参加するスタッフ全員、**使い捨てビニール手袋**を着用する。
- ・レンタルする必要がある調理器具は、全て実行委員会が手配するレンタル会社の機材を使用する。
- ・支払い時は、コイントレーを使用することで直接的な接触を防ぐ。
- ・来場者に対し、定期的なアルコール消毒や食べ歩きの禁止を促し、**飲食可能エリアでの飲食**を促す。
- ・食品の提供方法は、**個包装**とする。



3.テント内における衛生管理

食材管理について

- ・ 食材は日光の当たらない各団体のテント内で保管し、必ずクーラーボックスを使用する。

【クーラーボックスに関して】

クーラーボックスは、各自のクーラーボックスを利用可能です。また、相模原祭実行委員会が手配するクーラーボックスを**レンタル**することもできます。

調理器具・テント内備品について

- ・ まな板、包丁、台布巾などの調理器具は清潔なものを使用する。
- ・ 調理器具周辺に、食材や必要なもの以外は置かない。
- ・ 紙コップやトレイなどは実行委員会が用意しているもののみを使用し、使い捨てにする。
(割り箸や竹串を使用する場合は、各団体で準備すること。)
- ・ ゴミ箱は十分な容量があり、衛生的に管理できるものを使用する。

4.調理従事者における衛生管理

注意事項

【身だしなみ】

- ・ **エプロン**を必ず持参し、着用する。
- ・ 髪が長いスタッフは髪を結ぶ。
- ・ 調理従事者は、爪を短く切り、指輪等のアクセサリを外す。
- ・ 調理前後は薬用石鹸を使用し、手を洗い、アルコール消毒をする。

【調理中】

- ・ 手で直接食品に触れない。必ず、**ビニール手袋**を着用する。
- ・ 混ぜる、包むなどの工程は、ヘラやビニール手袋を持参し使用する。
(**実行委員会では用意しない。**)
- ・ 手や指に傷または皮膚疾患がある人、体調が優れない人は調理を行わない。
- ・ 調理中に調理以外のことはしない。
例) 調理中にお金には触れない。
スマホ等の電子機器に触れない。など
- ・ トッピングなどを直接手で行わない。菜箸や、スプーン、フォークなど適切な調理器具を用いる。

5.食中毒予防 3 原則

菌をつけない

- ・ 手洗いをしっかりと行うこと。
- ・ 家庭で作った材料や氷などは使わないこと。
- ・ 仕入れ品をそのまま販売すること。
- ・ お金を扱う人と調理する人を分担すること。

菌をふやさない

- ・ 食材はクーラーボックスで保管すること。
- ・ 作り置きをやめること。
- ・ 仕込みや調理は当日に大学内で行うこと。

菌をやっつける

- ・ 中心部までしっかりと加熱すること。



6.食品販売における衛生管理

注意事項

- ・メニューは、現地で簡単な調理をするものや、既製品をそのまま販売するもの以外は販売しない。
- ・仕込みは当日、現地で行う。
※家庭で用意した材料や氷は利用できません。
- ・作り置きはしない。
- ・大学の水道ではなく、**ミネラルウォーター**を購入し使用する。
- ・排水は、既存の排水施設や排水タンクを使い、衛生的に処理する。詳細については第 2 回参加団体説明会にて説明します。
- ・タピオカは茹でるタイプではなく、缶詰を使用する。
- ・既製品や缶詰の食品は期限表示や**アレルギー表示を確認**し、提示する。

取り扱いのできる食品・メニュー

【簡易な調理加工をする食品】

例) 焼きそば、豚汁、ラーメン、そば、うどん、お好み焼き、フランクフルト、かき氷、綿菓子、おしるこ、など

【仕入れ品をそのまま販売する食品】

例) 菓子パン類、菓子類、瓶詰、缶詰、など

販売を禁止している食品・メニュー

- ・ 生卵、半熟卵
- ・ 牛乳などの乳製品
- ・ ご飯もの(おにぎり、炒飯など)
- ・ カレーやシチューなどの煮込むもの
- ・ 生もの(生野菜、寿司、チョコバナナなど)
- ・ 最後に加熱をしないもの(冷やしキュウリ、冷やし中華など)
- ・ 簡単な調理過程でないもの(ケーキ、餃子など)
- ・ 酒類

※上記のメニューでも冷凍食品なら販売可能なものもありますので、ご相談ください。

※食品を扱う際は、これらの基準を十分に考慮し、食中毒などの事故が、起こらないように注意してください。

※メニューの内容によっては、衛生管理上変更していただく場合があります。

次ページ「7.過去の出店団体の実施メニュー」に過去に実施したメニューを記載しています。参考にして実施メニューを検討してください。

7.過去の出店団体の実施メニュー

メニュー	使用材料
わたがし	白ざら糖・砂糖（イチゴ、メロン、ブルーハワイ）
トッポギ	トッポギ・鶏肉・白ごま・味付けたれ・チーズ
焼き鳥	焼き鳥（既製品）・焼き鳥のたれ
タピオカ	タピオカ・カルピスジュース
焼きおにぎり	冷凍焼きおにぎり・みそ・植物油
ワッフル	ベルギーワッフル・メープルシロップ・ ホイップクリーム（既製品）・チョコソース
タコス	トルティーヤ・ひき肉・ソーセージ・シーズニング・ サルサソース
フルーツポンチ	フルーツミックス缶・サイダー・氷
フライドポテト	冷凍フライドポテト・塩・ケチャップ・コンソメ
チュロス	チュロス・グラニュー糖・シナモンパウダー・植物油
お好み焼き	お好み焼き粉・キャベツ・豚肉・植物油・ソース・ マヨネーズ・青のり・かつおぶし・ミネラルウォーター
餃子	冷凍餃子・植物油・ミネラルウォーター・ポン酢
から揚げ	冷凍から揚げ・植物油・ポッカレモン・マヨネーズ
揚げパン	コッペパン・きなこ・シナモンパウダー・砂糖
焼きそば	焼きそば麺・キャベツ・ニンジン・豚肉・もやし・青のり・ ソース・植物油
たこ焼き	冷凍たこ焼き・たこ焼きソース・マヨネーズ・青のり・ かつおぶし・植物油
フランクフルト	フランクフルト・ケチャップ・マヨネーズ・植物油
水あめ	水あめ・モナカ・かき氷シロップ
オムレツフランク	串フランク・卵・とろけるナチュラルチーズ・油・ ケチャップ・マヨネーズ

8. その他

適切な手の洗い方



②～⑧に 30 秒ほど時間をかけるのが目安であり、②～⑨の工程を、2 回繰り返しましょう。

参考資料

- ・ 相模原市健康福祉局保健所資料
- ・ 首相官邸 厚生労働省 3つの密を避けましょう！
(<https://www.kantei.go.jp/jp/content/000061868.pdf>)

何かご質問等がありましたら、下記のメールアドレスまでご連絡ください。
Mail: soumu@sagamiharasai.com