

IFF GUIDE 2025

Hygiene Safety

北海道大学大学祭全学実行委員会事務局

総務部 衛生担当

IFF担当

はじめに

祭での食中毒は、人命に関わる事案であり、安全は第一優先されるべきです。過去には他大学の大学祭で食中毒が発生し、翌年の飲食提供が禁止になった例もあります。食品衛生に関する事故による被害は取り返しがつきません。**毎年出店しているからと言って決して油断しないでください。**

この文書は札幌市北保健センターの指導および大学事務との打ち合わせの上で作成したものです。

北大祭スタッフは、この文書の内容に違反していた参加団体に対して、改善のための指導・指示を行います。指導・指示を繰り返し受けた場合や重大な違反があった場合は、活動の制限を含む処分を行う場合があります。さらに、保健所および大学事務などから別に処分が行われる可能性もあります。

提出物

書類名	配布日・申請開始時	提出日・締め切り	提出媒体
Recipe Details ver.1	4/21 20:00	5/1 23:50	Web
Hygiene Safety Agreement	4/21（GA#3）に配布	5/9（GA#3）	紙媒体
Recipe Details ver.2	5/12 18:30	5/14 23:50	Web
Recipe Details ver.3	5/19 18:30	5/21 23:50	Web
Food Menu	Recipe Detailsが確定後に作成開始	6/2（GA#7）	紙媒体

Recipe Details

Recipe Detailsはver.1を提出してもらったのちに、衛生スタッフのチェックが入り、ver.2、ver.3へと修正してもらいます。衛生スタッフが食品衛生上の観点から危険だと判断する材料や料理工程を修正するようにみなさんに依頼します。衛生スタッフのアドバイスをよく聞いて、必ず修正してください。

Hygiene Safety Agreement

この書類には、Tent Leader、Vice Tent Leader、Hygiene Safety Managerのサインが必要です。GA#3に配付されるので、GA#4にその三者のサインを記入したものを持ってきてください。

Food Menu

Food Menuはなじみのない料理を楽しむ北大祭の来場者のために作成していただく資料です。Recipe Detailsが確定したあとに作成を始めてください。過去にアレルギー事故が発生したために、IFF団体はFood Menuの作成が義務付けられています。

サイズ：A4・カラー（枚数指定なし、縦向き・横向きいずれも可能）

言語：日本語（来場者が読むため・他の言語を含んでもよいが日本語を必ず入れること）

必要項目：

- メニュー名
- メニューの説明
- 材料（すべて）
- 写真

→右写真は過去为例



食中毒予防の3原則

1. つけない（清潔）

調理前はもちろん、調理中や盛り付け時にもこまめに手を洗う。

調理器具は洗浄・消毒して、しっかり乾燥させる。消毒の前に必ず洗浄を行う。

食品に応じて、調理器具を分ける。

⇒まず、極力食中毒菌を付着させないように心がけましょう。それだけで食中毒のリスクがぐっと下がります。

2. ふやさない（冷却）

食品は必ず冷蔵庫・冷凍庫で保管する。冷蔵庫・冷凍庫の温度管理は適切に。

調理済みであっても、食品を室温で保存しないこと。

食品はできるだけ早く食べること。

⇒少しでも温度管理が悪いと、細菌はすぐ増殖します。

3. やっつける（加熱）

中心部までしっかり加熱すること。

食中毒菌は殺せても、それらの菌が出す毒素は火に強いものがあります。

⇒加熱での消毒を過信せず、「1. つけない」や「2. ふやさない」をより一層注意しましょう。

食品の提供

【禁止】IFF Guide 2025 Hygiene Safety（本書）と北大祭全学衛生基準（URL：https://part.hokudaisai.com/iff/terms/iff_eisei.php?lang=en）に反するメニューの提供

【禁止】区画外で調理を完了し、区画内で販売のみを行う

→【必要】加熱などの調理工程は区画内で行うこと

【禁止】メニュー数が5個を超えること（衛生スタッフによる安全管理と事故が起きた際の追求が困難になるため）

→【必要】メニューを5個以下に絞ること。

【禁止】肉・魚介類・卵の非加熱提供

→【必要】すべてよく加熱して提供すること

【禁止】テント内外での肉・魚介類の切り分け・串刺し

→【必要】すでに切り分け・串刺しされた状態で購入すること



IFF Guide 2025

【禁止】野菜の非加熱提供、傷んだ野菜の使用

→【必要】すべての野菜は加熱し、作業は団体内で統一された場所で、責任者立ち会いのもとで行う

【禁止】果物の生提供（衛生上問題があるもの）

→【必要】原則として缶詰を使用すること（例外：バナナなどの缶詰が存在しない果物は衛生状況次第で許可）

【禁止】手作りのクリーム類・ゼリー・プリンを提供（作るのに時間がかかり菌の繁殖のリスクが高いため）

→【必要】既製品を使用すること

【禁止】動物性脂肪由来の非加熱クリームの提供

→【必要】必ず加熱してから提供すること

【禁止】アルコール飲料の販売・飲酒

調理・保管

【禁止】前日からの仕込み・調理

→【必要】すべての工程を当日に実施すること

【禁止】食品の常温放置

→【必要】肉・魚・卵・乳製品は冷蔵庫などの保冷器具を使用して保存すること

【禁止】大量の作り置き

→【必要】少量ずつ作り、作り置きが必要な場合は冷蔵庫またはホットショーケースで2時間以内保存

【禁止】開封済み食材の翌日持ち越し

→【必要】開封した食材は当日中に使い切る

【禁止】テント内での切り分け作業（すべての食材）

→【必要】洗浄設備の整った清潔な屋内で、責任者立ち会いのもとで行うこと

→【禁止】肉・魚介類はどのような場合でも切り分けは禁止。すでに切り分けや串刺しがされたものを購入すること。

【禁止】発酵を伴う工程（イースト菌の使用など）

→【必要】発酵を必要としないメニューを選定すること

【禁止】区画内で包丁等の刃物を使用すること

→【必要】包丁の使用が必要な作業は事前に屋内で済ませておくこと

【禁止】体調不良者や手にケガのある者が調理に関与すること

【禁止】調理時にアクセサリー（腕輪・指輪など）を着けること

→【必要】手洗い・アルコール消毒をし、以下を着用すること

- エプロン
- 三角巾（帽子）
- 使い捨て手袋
- 不織布マスク

【必要】アルコール消毒液は6月6日（金）9：00までにHUISAテントまで取りに来てください

【禁止】汁物の常温放置

→【必要】提供直前まで加熱し続け、定期的にかき混ぜること（細菌が繁殖しやすい20～50℃は避ける）

【禁止】炊飯時に仮設水道・構内水道の水を使用すること

→【必要】ミネラルウォーターなどの綺麗な水を使用すること

【禁止】無洗米以外の米を使用すること

→【必要】必ず無洗米を使用すること

設置物

【必要】冷蔵庫（肉・魚・卵・乳製品用）またはクーラーボックス

【最重要】簡易水道

簡易水道はテント内において手指および調理器具の洗浄に使います。

食中毒防止のため、札幌市北保健センターより各団体に設置が義務付けられています。

以下の5つの物品を準備し、

右の図のように設置してください。

1. コック付きポリタンク（18L以上推奨）
2. 台（机・椅子など）
3. バケツ（容量5L以上）
4. せっけん
5. ペーパータオル



その他

【禁止】売り歩きや試食の提供

【必要】HUISAや事務局の衛生チェックを受けた場合、指摘があれば即改善

IFF 参加団体のみなさんに特に注意してほしいこと

1. 前日からの仕込み・調理は行わないでください。
2. 大量の作り置きをしないでください。
3. 一度開封した食材は当日中に使い切ってください。
4. 食品の常温放置は行わないでください。特に、肉・魚介類・卵・牛乳の常温放置は非常に危険です。
5. 必要に応じて食材を保管するための保冷器具 (冷蔵庫、冷凍庫、クーラーボックスなど) を用意してください。
詳細は本ガイド「調理・保管」「設置物」の項目を参照
6. 食材 (肉・魚介類以外)の切り分けは、洗浄設備の整った清潔な屋内で行ってください。
7. 肉と魚介類は、既に切り分けや串刺しがされたものを購入・使用してください。
8. 発酵を調理工程に絶対には含んではいけません。
9. 必ずテント内に簡易水道を用意してください。
10. 北大祭期間中に、HUISA や北大祭事務局から衛生に関する問題点を指摘された場合はすぐに改善をしてください。
11. 区画内では包丁等の刃物の使用は禁止です。