



早稲田祭2025
人生に、つながろう

早稲田祭2025 食品衛生基準表

早稲田祭2025 食品衛生基準表

1. 食品衛生について

食品を取り扱う上で、注意が必要な食品衛生上の規定があります。規定を踏まえたうえで販売する飲食物をご検討ください。規定の守られていない飲食物の販売は、参加団体・参加者の屋台出店停止の可能性だけでなく、食中毒などが発生した場合には安全上の問題の責任を問われる可能性があります。十分確認したうえで、メニューや調理方法をご検討ください。

【参考】食品衛生に関する注意事項

※食品衛生に関する規定は保健所からの指導のもと、運営スタッフが決定しています。以下はあくまで昨年度の基準を基にした参考であり、今後変更する可能性があります。

1-1. 使用禁止食材

酒類	<ul style="list-style-type: none"> ・早稲田祭2025では酒類の持ち込み・飲酒が禁止されているため ※調理酒（みりんなど）も禁止
生卵	<ul style="list-style-type: none"> ・傷みやすいため ※お好み焼き粉のように、当日屋台で生地を作り、生卵を加えてもすぐに調理工程に移る食品を提供する場合は、原材料として生卵を加えることが可能。その際、卵の割り置きは厳禁。
乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養価が高く、雑菌が繁殖しやすいため
生クリーム (乳成分を含むもの)	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養価が高く、雑菌が繁殖しやすいため ※植物性で使い捨ての物のみ使用可
生もの (刺身・寿司など)	<ul style="list-style-type: none"> ・傷みやすいため
カレー・シチューなどのルー	<ul style="list-style-type: none"> ・とろみのあるものは火が通りにくく、調理する際に発生する気泡に雑菌が繁殖しやすいため ・規定の流水式洗浄設備を屋台内に設置できないため ※調理工程が加熱のみであるレトルト食品であれば使用可。その際、肉や野菜などの具材を追加することは禁止とし、そのまま容器に移して提供することのみ可能。
アイス	<ul style="list-style-type: none"> ・傷みやすいため ※市販のアイスのようにすでに容器包装されているものを開封せずにそのまま販売することは可能

1-2. 使用注意食材・メニュー

ごはん	<ul style="list-style-type: none"> ・包装白米（サトウのごはんなど）のみ使用可。常温では雑菌が増殖し、傷みやすく衛生的に保存が難しいため、これ以外のごはんの使用（炊飯など）は禁止。 ・温めた包装白米の上に何かを乗せて提供する行為や、おにぎりを作る行為、炒める行為は不可。温めた包装白米をそのまま容器に移して提供することのみ可能。
肉・魚・野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱調理をする場合のみ使用可。サラダなど生のままでの販売は禁止。ハンバーガーやホットドックに挟む際も肉・魚・野菜を生で提供することは禁止。 ・冷蔵保存を徹底すること。冷凍のものを使用する場合は、必ず解凍してから加熱調理を行うこと。 ・屋台内での刃物の使用が禁止されているため、既製品のカット済みの食材を使用すること ・ジビエ肉（鹿、猪、鴨などの野生動物の肉類）は肉眼的に異常が見られない場合にも、微生物や寄生虫が付着している可能性が高いことから禁止
魚介類	<ul style="list-style-type: none"> ・カット済み・火が通っている既製品を使うこと ・直前まで冷蔵保存を徹底すること
串焼き	<ul style="list-style-type: none"> ・屋台内で串刺しにすることは禁止 ※あらかじめ仕込みで串刺しされたもののみ可。肉については冷凍のものは不可。（焼き鳥含む）
麺類	<ul style="list-style-type: none"> ・麺を煮込む水の中で雑菌が発生するため、生麺をゆでることは禁止。麺の種類に関わらず、水さらしなどの工程を必要とするものは使用禁止。 ※中華麺を炒める、または乾麺（カップラーメンや乾燥春雨）を使用することのみ可

煮込み料理	<ul style="list-style-type: none"> ・とろみのあるものは不可。スープがさらさらしたポトフなどは調理可能だが、温度が下がると雑菌が増殖するため、できる限りこまめに作ること。煮込みは当日のみ行うこと。
豆腐	<ul style="list-style-type: none"> ・傷みやすいため、使用直前まで冷蔵保存を徹底すること ・カット済みのものを使用するか、事前仕込みであらかじめ切ったものを使用すること。事前仕込みをした場合、こまめに水を取り替えること。
タピオカ	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍した既製品のみ使用可 ※熱湯で解凍する際に用いる鍋は複数用意し、一度解凍に使用した熱湯を再度使用することは禁止 ※解凍後は市販の氷や冷えたジュースを速やかに加え、提供すること。雑菌が繁殖しやすいため、冷水や常温水、黒蜜につけて（つけ置きをして）冷ますことは禁止。
あんこ	<ul style="list-style-type: none"> ・既製品のみ使用可 ※開封後は冷蔵保存を徹底すること
果物	<ul style="list-style-type: none"> ・カット済みのものを使用し、提供直前まで冷蔵保存を徹底すること
バナナ	<ul style="list-style-type: none"> ・カットや串刺しは、他のものと同様に事前仕込みで行うこと。その際、必ず冷蔵庫で冷蔵保存を徹底すること。
チョコレート	<ul style="list-style-type: none"> ・屋台内で割ることは不可 ※湯せんで溶かす場合には少量ずつ溶かし、作り置きしないこと
餅・白玉	<ul style="list-style-type: none"> ・既製品のみ使用可 ※表示の保存方法に従うこと
餃子	<ul style="list-style-type: none"> ・既製品のみ使用可 ※肉類使用メニューであるため、扱いには十分注意し、焼く直前まで常に表示に従った保存を徹底すること。また、十分加熱調理して提供すること。
生地	<ul style="list-style-type: none"> ・固体・液体どちらでも使用可 ※原則屋台内で生地を作ることは禁止 ※あらかじめ当日使う生地を事前仕込みで作ること。詳細は下記の屋台内における調理場の禁止行為についての欄を参照すること。事前仕込みで生地を作る食品については、生卵に食中毒菌がいた場合に冷蔵保管中に菌が増殖する可能性があるため、生卵の取り扱い禁止。
氷	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品のみ使用可 ※提供直前まで冷凍保存を徹底すること ※ドリンクなどに入れて提供するために容器に移す際はトングなどを使用し、直接手で触れないこと
パン	<ul style="list-style-type: none"> ・市販品のみ使用可。 ※商品に記載された保存方法を徹底すること
コーヒー	<ul style="list-style-type: none"> ・屋台内でコーヒー豆を挽くことは不可
乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ドリンクは乳飲料は不可。 ・粉末調味料等は乳製品でも可。
調味料	<ul style="list-style-type: none"> ・使用禁止食材又は使用注意食材を含む調味料は既製品であれば使用可能。（チューブ上の明太マヨや粉末調味料等） ※開封後は表示の保存方法に沿って取り扱うこと。

1-3. 屋台内における調理上の禁止行為について

生麺をゆでること	<ul style="list-style-type: none"> ・麺を煮込む水の中で雑菌が発生しやすいため ・調理する際に水さらしの行程で必要な規定の流水式洗浄設備を屋台内に設置できないため
刃物を使用し、食材を切る・刻むこと	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の空気に触れる表面積が増えると雑菌が繁殖しやすいため
串刺しをすること	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の空気に触れる表面積が増えると雑菌が繁殖しやすいため

	※串刺ししたものを販売する場合は、事前仕込みで串刺し行為を済ませること
ジャグなどに入れて保存すること	・一定時間の保存効果しかなく、冷蔵保存として不十分なため ※冷蔵保存するものは必ず冷蔵庫を使用すること
生地を作る、片栗粉をつけること	・水を加えるだけで作ることができるお好み焼き粉のみ屋台内で生成可能。水以外の食材を含むお好み焼き粉（生卵を除く※生卵の使用に関しては使用禁止食材の欄を参照）やホットケーキミックスなどの生成は事前仕込みで行う。 ※原則、屋台内の調理では加熱する工程のみ行うこと
ミキサーの使用	・ミキサーでの調理は衛生管理が難しいため

2. 調理について

2-1. 事前仕込みについて

- ・流水式洗浄設備(※)の整った清潔な屋内（営業許可のある飲食店や、レンタルキッチンなど）に限り認めます。
※ただし自宅での事前仕込みは認められません。
 - ・原則として、屋台内では加熱調理のみを行ってください。
 - ・事前仕込みは企画当日の直前に行い、衛生管理に不備がないように食材の保存方法を守ってください。また、事前仕込みを希望する場合は前もって運営スタッフに申し出てください。
- (※)流水式洗浄設備とは、飲食店などにある水道設備のことです。早稲田祭2025では屋台内には設置することはできません。

2-2. 複数のメニューの販売禁止

- ・調理を伴う販売メニュー数は1品目までです。
 - ・食べ物と飲み物を両方販売することは可能ですが、その場合も調理を伴うメニューはいずれか1品目までです。ただし、味は品目として数えません。
〈参考〉メニューの組み合わせの例
 - ・フランクフルトとオレンジジュース→○
 - ・フランクフルトとオレンジジュースとグレープジュース→○
 - ・フランクフルトとタピオカドリンク→×
 - ・ソース焼きそばと塩焼きそば→○
- ※タピオカをゆでることは調理に含まれるため、タピオカドリンクは1品目としてカウントします。
※2種類のジュースを混ぜることも調理に含まれます。原液などを利用して薄めることも調理に含まれるため、既製品を使用すること。

2-3. 作り置き禁止

- ・提供する商品は提供直前まで保存方法に従って保存し、大量に作り置きはせず、こまめに作るようにしてください。
- ・当日1日目に余った食材を翌日に持ち込むことは禁止です。

2-4. 屋外に出店する場合

わたあめ機、ポップコーン機は使用できません。

2-5. 屋内に出店する場合

火気の使用はできません。

3. お問い合わせ

本資料の内容につきましてご不明な点、ご質問などございましたら、原則下記のフォームからお問い合わせください。
フォームにご質問内容の項目がない場合や、企画に関する特別なご相談がある場合などは、企画責任者へ直接ご連絡
ください。直接ご連絡される場合は、参加団体・参加者名、担当者氏名を明記してください。

<p>【25飲食物販売企画】 お問い合わせフォーム</p>	<p>URL : https://forms.gle/6vky87vVq745QEXU9 QRコード :</p> 
<p>企画責任者へ直接連絡を取る場合</p>	<p>inshoku@wasedasai.net 【飲食物販売企画責任者：林優花】までご連絡ください。</p>