

2015年4月23日(木)

大阪大学大学祭中央実行委員会

検食について

検食は、食中毒が発生した際に原因となった食品と物質を特定する手がかりとなるため、下記の手順に従い適切に保管してください。

《検食の手順》

①調理前の食材を、**食材ごとに50g以上ずつ別々のポリ袋に入れる。**

例) 焼そばの場合

キャベツ 50g、にんじん 50g、豚肉 50g、麺 50g

②調理後の完成品を、**使用した食材が全て入るように、50g以上を別のポリ袋に入れる。**

③食材と完成品が入った全てのポリ袋に、**油性ペンで大きく出店番号と食材名または完成品の名前を書く。**

④**出店責任者が自宅の冷凍庫で2週間保管する。**終了後2週間を経過したら保存食は処分する。

《検食を保管しなくてもよいもの》

- ・ 市販のものに手を加えずそのまま販売する場合は、検食を保管する必要はありません。
- ・ 冷凍食品、レトルト食品等を使用する場合は、調理前の食材としては保管する必要はありません。完成品の検食のみを保管して下さい。
- ・ 調味料、粉類の検食を保管する必要はありません。
- ・ 水は市販のものを使用するようお願いしておりますので、検食を保管する必要はありません。

以上のように検食を必ず実施しますようお願いします。

なお、出店責任者の自宅の冷凍庫に検食を持ち帰るまでは、保冷材と一緒に保冷バッグや魔法瓶に入れるなど、サンプルが痛まないよう注意して下さい。また中実では保管のための場所を用意しておりませんので、各団体で責任を持って管理して下さい。