

## 検食について

大阪大学大学祭中央実行委員会

大学祭当日あるいは大学祭後に食中毒等の報告があった場合の原因調査資料とするために検食を行います。検食とは、営業日ごとに提供する食材のサンプルを一定量保管し、必要な場合に管轄の保健所に提出する、というものです。

《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、油性ペンで大きくテント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最低2週間保管する。

《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ください。
- ・ 調味料、粉類の検食を保管する必要はありません。
- ・ 水・氷は市販のものを使用するようお伝えしてありますので、検食は保管する必要はありません。

以上のように検食を実施いたしますので、ご協力お願いいたします。

尚、各出店責任者の自宅の冷蔵庫に検食サンプルを持って帰るまでは、保冷材と一緒に保冷バッグや魔法瓶に入れるなど、サンプルが傷まないよう注意してください。中実では、保管のための場所を用意いたしませんので、各団体に責任を持って管理してください。