

# トッピングに関する同意書

提出期間8/11.12

トッピングとは「食品の調理工程において加熱工程の後に上から食材をかける調理工程、もしくはその食材」を表します。

- トッピングを行った後には加熱工程がないため減菌されず、食中毒を起こさないためには嚴重な注意を払う必要があることを理解します。
- **トッピングは容器から直接行います。箸やスプーンやハケなどの器具を用いたトッピングや手づかみによるトッピングは行いません。**
- トッピングに使用できる食材は常温保存が可能なものに限られていることを理解します。ただし大阪大学大学祭中央実行委員会(以下中実)に指示された場合クーラーボックス等で保存します。
- 当日、また前日までにおいてトッピングに使用する食材の容器を入れ替えることは行いません。もし行った場合その食材を全て廃棄することに同意します。
- 容器から直接トッピングを行うためにトッピングに使用する食材は出来るだけ小さい容器に保存されたものを用意するように努力します。
- スープに関してトッピングは行えないことを理解します。
- **非常に違反例の多い「紙コップなどの容器にソースや砂糖等を溜め、そのなかに食品を浸す形で使いまわす」というトッピングは違反であることを理解し、決して行いません。**

この用紙に記載された内容に違反した場合、食材の破棄、出展の停止等を含む中実の下す判断に従います。

中実により総会資料等で記載されていなくても、中実が衛生上問題があると判断したトッピングの提供は即座に取りやめることに同意します。

この用紙に記載された内容を模擬店企画に関わる全ての団体の構成員に共有し、遵守します。

<トッピングに使用する食材、及びそれが入った容器の形態>

- 
- 
- 
- 

テント番号  
責任者名

団体名