

2014年4月23日(水)

大阪大学大学祭中央実行委員会

検食について

《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・氷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、ご協力お願い致します。

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、サンプルが痛まないよう注意して下さい。模擬店担当者では、保管のための場所は用意致しませんので、各団体が責任を持って管理して下さい。