

## 検食について

### 《検食の手順》

以下の作業を企画日毎に行ってください。

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客に提供する前の、その日最初の調理後の完成品を、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、**油性ペンで大きくその日の日付、出店番号、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凍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。また中実では保管のための場所は用意致しませんので、各団体で責任を持って管理して下さい。