

## 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調理後の完成品を使用した食材が全て入るように、50g 以上を密閉できる清潔な袋に入れてください。

注) ジップロックなどチャック式の厚手の袋を使ったり、ポリ袋を二重にしたりするなど密閉できるような対策をしてください。

複数のメニューを取り扱う場合は、それぞれのメニューごとに保管してください。例えば焼きそばとチュロスを取り扱う場合、焼きそば 50g、チュロス 50g を保管してください。

②それぞれの袋に、油性ペンで大きくテント番号とメニュー名を書いてください。

③出店責任者が自宅の冷凍庫で 2 週間保管してください。

④学祭終了後 2 週間が経過したら検食は処分してください。

**なお、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。**

以上のように検食を必ず実施されますようお願いいたします。

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、サンプルが傷まないよう注意してください。また中実では保管のための場所は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ください。