外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト⑦

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

１．HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

HACCP→**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint「危害要因分析重要管理点」

→原材料の入荷～製造で、安全性をチェックしていく衛生管理の方法

☆食品を3つのグループにわける

ア.グループ1:「加熱しないもの」(冷蔵品をa_____提供するもの)

→刺身、冷奴、生野菜サラダ など

イ.グループ2:「加熱するもの」

(冷蔵品を加熱し、b_____提供するもの)

(加熱したあと、高温保管することを含む)

→焼き魚、焼き鳥、ハンバーグ、てんぷら、からあげ、ごはん など

ウ.グループ3:「c_____とd_____をくりかえすもの」

→カレー、スープ、ソース、たれ、ポテトサラダなど

それぞれの作業工程でe_____ポイント(重要管理のポイント)を見つけて管理

２．重要管理のポイント

危険温度帯→_____℃～_____℃（食品についた細菌がどんどん増えてしまう）

しかし、この危険温度帯でも短い時間であれば、人に害をおよぼすほど細菌はふえない。

危険温度帯にある食品を短い時間でｆ_____ことが必要。

重要管理ポイント→管理しないと細菌が増えてしまうポイント

→g_____とｈ_____を基本として管理する。

→グループ1～3の食品は、それぞれ重要管理ポイントが違う。

※「特定技能１号 外食業技能測定試験　学習用テキスト【衛生管理】」（一般社団法人日本フードサービス協会）

P14-P15 を参考に作成