外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト⑨

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

５．グループ３「加熱と冷却をくりかえすもの」の管理方法

「加熱と冷却をくりかえすもの」→カレー、スープ、ソース、たれ、ポテトサラダ

【管理方法】例）加熱後すぐにa_____（冷却）、再加熱する時の気泡、見た目、中心温度など

①具体的な管理方法

ア．食品のb_____が十分に加熱されていることを確認する。例えば、火の強さや時間、見た目（形・色）、中心部の色などを確認する。そして、毎日の調理の中で、c_____などによって加熱が十分であることを確認する。

イ．加熱後、冷却するときにd_____℃～e_____℃の危険温度帯をできるだけさける。

そのため、加熱したあとは、すぐに食品の温度を下げる必要がある。

ウ．すぐに食品の温度を下げる方法として、例えば、食品を小さな容器にわけて冷蔵庫に入れる。

また、冷却機器がある場合は、加熱後すぐに冷却機器を使用して、食品の温度をf_____℃以下まで下げる。

６．その他の重要な管理ポイント

①細菌などへの対応

ア．鶏の卵

中心温度がg_____℃で1分間以上の加熱が必要。（生食用の卵は加熱しない）

イ．魚介類

生で食べる場合（刺身など）は、原材料を真水（水道水など）で十分に洗う。

また、汚染するかもしれないものは取って捨てる。

ウ．牛の肝臓・豚の肝臓

どちらも生で食べてはいけない。食べる場合は中心温度がh_____℃以上で１分以上加熱する。

②その他

ア．異物

金属などの硬い物が食品に入っていると、それを食べた人がけがをする場合がある。

また、i_____の原因にもなる。原材料に異物がついていないか、調理しているときに異物がついていないか、いつも確認する。また、異物が食品につかないように、調理場をj_____することが大切。

※異物の種類

１）硬質（かたい）異物：金属片、プラスチック片、ガラス片、石など

２）軟質（やわらかい）異物：髪の毛、紙、ビニール片、虫

イ．アニサキス（寄生虫）

サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類にアニサキスがいる場合がある。

アニサキスがついた魚介類を食べると激しい腹痛の食中毒になる。

そのため、次のことに気をつける。

・新鮮な魚を選び、すぐに内臓を取る

・アニサキスは目で見える大きさのため、魚にアニサキスがついていないか目で確認する

・アニサキスは、魚の内臓にいるため、内臓をk_____で提供しない

・l_____℃以下で24時間以上、冷凍する。

　または60℃で１分以上、もしくは70℃以上で加熱する。

※「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）

　P19-P21を参考に作成