外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト⑫

復習３「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

（1）HACCP→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

（2）食品を３つのグループにわける

①グループ1:「加熱しないもの」（a＿＿＿＿＿＿＿提供する）→刺身、冷奴、生野菜サラダなど

②グループ2:「加熱するもの」（加熱し、b＿＿＿＿＿＿＿＿提供する）→焼き魚、ハンバーグ、

てんぷら、からあげ、ごはん など

③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

（3）重要管理のポイント

①危険温度帯→e＿＿＿＿℃～f＿＿＿＿℃（食品についた細菌がどんどん増えてしまう）

②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。

（4）グループ１「加熱しないもの」の管理方法について

例）冷蔵庫から出したら、i＿＿＿＿＿＿提供する、冷蔵庫のj＿＿＿＿＿の管理など

（５）グループ２「加熱するもの」の管理方法について

①定期的に加熱した食品の中心温度を確認→細菌が死ぬ温度まで加熱されているか

②牛、豚、鶏などの肉類は、細菌などがついている場合があるため、十分な加熱をする

③加熱調理後、盛り付けするときは、k＿＿＿＿＿手指や調理器具、食器に注意

④肉類などについている細菌などは、食品の中心温度をl＿＿＿℃でl分間以上加熱すると菌を

殺す（殺菌する）ことができる

（6）グループ３「加熱と冷却をくりかえすもの」の管理方法

①食品のm_____が十分に加熱されていることを確認(火の強さや時間、見た目、色など)。

そして、毎日の調理の中で、n_____などによって加熱が十分であることを確認する。

②加熱後、冷却するときにo_____℃～p_____℃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q_____必要がある。

（7）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r_____℃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。

ウ．牛の肝臓・豚の肝臓→s_____で食べてはいけない。

食べる場合は中心温度がt_____℃以上で1分以上加熱する。

②その他

ア．異物→食べた人がけがをする、u_____の原因になる。

イ．アニサキス（寄生虫）→魚介類についている、激しい腹痛の食中毒になる。

・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

・魚の内臓をv_____で提供しない

・w_____℃以下で24時間以上、冷凍。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）

P14-P21を参考に作成