# 外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト④

## ３．交差汚染・二次汚染の防止

交差汚染・二次汚染→生肉や生魚介類などについている細菌が他の原材料や食品につくこと

→＿＿＿＿＿＿や＿＿＿＿＿＿のとき、起こる可能性がある

①保管と保管場所

生肉や生魚介類などの原材料は、＿＿＿＿＿＿＿＿の容器に入れる

冷蔵庫の＿＿＿＿＿＿＿に入れておく

冷蔵庫内では、原材料や食品は種類ごとに入れる場所を決める

まな板、包丁などは肉や魚などの種類別にわけて、使ったらよく洗って、消毒する

②定期的に確認

冷蔵庫内の保管状況は、タイミングを決めて、定期的に確認する

調理器具の使用・洗い方も定期的に確認する

③問題があったら、決められた方法で対応する

例）まな板や包丁が汚れている→もういちど洗って消毒

④これらを日誌に記録

## ４．調理器具などの洗浄・消毒・殺菌

まな板や包丁などに汚れが残っている→ほかの原材料や食品に汚れ、細菌がうつることがある

①調理器具は、肉用、魚用などにわける、使用したらよく洗い、消毒する

②決められたタイミングで、調理器具の洗浄を確認する

③問題があったら、決められた方法で対応する

④これらを日誌に記録

⑤洗浄の手順

**まな板、包丁、へらなど**

ア．＿＿＿＿＿＿で洗う、目に見える汚れを取る

イ．スポンジタワシに＿＿＿＿＿＿をつけ、よく洗う

ウ．水道水でよく洗い、＿＿＿＿＿＿を落とす

エ．熱湯や塩素系殺菌剤、アルコールなどで＿＿＿＿＿＿する

オ．よく＿＿＿＿＿＿させ、清潔な場所で保管する

**ふきん、タオルなど**

ア．＿＿＿＿＿＿で洗う

イ．＿＿＿＿＿＿をつけ、よく洗う

ウ．水道水でよく洗い、＿＿＿＿＿＿を落とす

エ．沸騰したお湯で５分以上消毒、または塩素系殺菌剤で消毒

オ．清潔な場所で乾燥、保管

※洗剤や薬剤は、専用の容器に入れて、決められた場所に保管する

→食品に入ってしまう危険性があるため