外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト⑩

復習１「食中毒」

(1)飲食店で食中毒が起きる原因

ア.体調不良、a_____不足

イ.b_____管理を十分にしていない原材料

ウ.食品のc_____不足

エ.食品のd_____管理をちゃんとしていない

※洗剤、殺虫剤、ガラス、金属片もつけてはいけない

(2)食中毒の種類

e_____性食中毒、f_____性食中毒、g_____性食中毒、h_____性食中毒

(3)食中毒予防3原則

①【つけない】　☆ポイント☆手やまな板、包丁をi_____

②【ふやさない】　☆ポイント☆j_____℃以下で保存

③【やっつける】　☆ポイント☆k_____する

→特に二枚貝(魚介類)、肉などは、中心温度が75°Cで1分以上加熱する

(4) 食中毒の原因になる細菌やウイルス

①腸管出血性大腸菌(O157、O111 など)→牛や豚、腸の中

②カンピロバクター→牛や豚、鶏の腸の中

③サルモネラ属菌→牛や豚、鶏の腸の中、鶏の卵

【原因】細菌がついた肉を生で食べたり、加熱が十分でない

④セレウス菌

→河川や土の中などにある細菌。お米、豆類、香辛料などが主な感染源

→衛生管理をしないと、l_____や m_____などで食中毒になる場合がある

⑤黄色ブドウ球菌

→人の皮膚やのど、n_____などにいる細菌

⑥ウェルシュ菌

→人や動物の腸管や土壌などに広く生息する細菌。酸素のないところでふえる。

☆対策☆加熱調理した食品を速やかに o_____ことが大切

⑦腸炎ビブリオ

→海水や海のドロなどに生息する細菌

☆対策☆加熱したり、魚介類を p_____洗うことが大切

⑧ノロウイルス

→ノロウイルスに汚染された q_____を十分に加熱しないで食べると食中毒になる

☆トイレのあとの手洗いはとても大切

※「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)

P1-P4 を参考に作成