外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト⑪

復習２「衛生管理の知識」

(1)原材料の受入れの確認

ア．原材料がくさっているもの

イ．包装がやぶれているもの

ウ．a_____がすぎているもの

エ．b_____が守られていないもの

人に害をおよぼす細菌がふえている

(2)原材料が届いたら確認すること

☑商品、数、見た感じ、c_____、包装の状態

☑d_____期限、e_____期限、f_____方法

☑冷蔵・冷凍品の温度を確認、冷蔵・冷凍品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる

→ヒスタミン（食中毒の原因）にも注意

☑何か問題があった場合は、返品する

（3）冷蔵・冷凍庫の温度確認

①冷蔵庫・冷凍庫のg_____温度を決めておく。例）冷蔵庫10℃以下、冷凍庫－15℃以下

②毎日かならず温度を確認。いつ温度を確認するか決めておく（例えば、作業開始前など)。

保存している原材料や食品の期限（h_____期限、i_____期限）も確認。

(4) 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

→j_____やk_____のとき、起こる可能性がある

①保管と保管場所→生肉や生魚介類は、l_____の容器に入れる

→冷蔵庫のｍ_____に入れて、食品の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、使ったらよく洗い、消毒

②定期的に確認→冷蔵庫内の保管状況、調理器具の使用・洗い方

（５）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

調理器具は、肉用、魚用などにわけ、使ったらよく洗い、消毒する　→☆洗浄の手順を確認

（６）トイレの洗浄・消毒→☆トイレの洗浄・消毒の手順を確認

トイレには人に害をおよぼすｎ_____などがついている場合がある。

（７）従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など

①下痢やおう吐をしていないか→食中毒の場合、治るまで仕事をしてはいけない

②手指に傷がないか→ばんそうこうをつけた上から手袋をする。手袋をしても手洗いをする。

③清潔な服をきているか

④髪を清潔に保ち、必要な場合は髪を結んでいるか

⑤腕時計、ネックレス、指輪、ピアスなどの装飾品をつけていないか

（８）衛生的な手洗いの実施→☆手洗いの手順を確認

（９）清掃管理（調理場）および廃棄物処理について

①５Ｓ→整理、整頓、清掃、清潔、習慣

②計画的な清掃→毎日、週にｌ回、月にｌ回掃除するところ

③廃棄物の処理について→食品残さ（生ごみ、食べ物のごみ）、その他のごみ（種類別に捨てる）

※「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）

P5-P13 を参考に作成