外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト⑥

７．衛生的な手洗いの実施

手には人に害をおよぼす細菌やウイルスがついている場合があり、それらはa_____。

そして、手についた細菌やウイルスがb_____にうつる可能性がある。

手洗いは、見た目の汚れを落とすだけではなく、細菌やウイルスも落とさなければならない。

手洗いの手順

出典：日本食品衛生協会HPより

８．清掃管理（調理場）および廃棄物処理について

①５Ｓ

ア．整理（SEIRI）必要なものと不必要なものとに分け、不必要なものは捨てる

イ．整頓（SEITON）物を置く場所を決め、使ったあとはかならず元の場所に戻す

ウ．清掃（SEISOU）衛生の基本。ゴミや汚れのない、いつもきれいな状態にする。

エ．清潔（SEIKETSU）c_____ d_____ e_____の３Ｓが大切

オ．習慣（SYUKAN）決められたことをいつも正しく行う、守る、教える

②計画的な清掃

ア．f_____**清掃（毎日清掃するところ）**

→手洗い場、シンク、作業台、レンジ回り、床（掃き掃除）、排水溝など

イ．定期清掃（毎週１回清掃するところ）

→冷蔵・冷凍庫の庫内、ダクト内、床（デッキブラシがけ）、グリストラップなど

ウ．定期清掃（毎月１回清掃するところ）

→壁、照明、ふだん清掃できないところなど

③廃棄物の処理について

ア．食品残さ（生ごみ、食べ物のごみ）

g_____つきの専用容器に入れる。作業に影響のない場所に保管する。

※「ふぐ」については、廃棄物をh_____つきの容器に保管する義務がある。

イ．その他のごみ

種類別に分ける→もえるゴミ、もえないゴミ、プラスチック類、ビン類、カン類、廃油など。

お店がある町のルールを確認して分別、廃棄する。

※「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）

P11-P13 を参考に作成