外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト③

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．＿＿＿＿＿＿＿＿がすぎているもの

エ．＿＿＿＿＿＿＿＿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

☆原材料が届いたら確認すること

☑商品、数

☑見た感じ、＿＿＿＿＿＿＿、包装の状態

☑＿＿＿＿＿＿期限、＿＿＿＿＿＿期限、＿＿＿＿＿＿方法

☑冷蔵・冷凍品の温度を確認する（例えば、赤外線放射温度計を使う）。

☑冷蔵・冷凍品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる

☑何か問題があった場合は、返品する

☑これらを日誌に記録する

※ヒスタミン

アレルギー反応を示す食中毒の原因になる。

＿＿＿＿＿＿やその＿＿＿＿＿＿の保存状態が悪いとヒスタミンが増えるため、

届いたらすぐに冷蔵庫または冷凍庫に入れることが大切。

２．冷蔵・冷凍庫の温度確認

温度管理が悪いと…

・＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿が増える

・原材料や食品の＿＿＿＿＿＿＿＿が下がる

→冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認が大切

①冷蔵庫・冷凍庫の中の温度計を確認。冷蔵庫・冷凍庫の＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿温度を決めておく。

例）冷蔵庫は 10℃以下、冷凍庫は－15℃以下

②毎日かならず温度を確認する。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）。

冷蔵庫や冷凍庫の中に保存している原材料や食品の期限（＿＿＿＿期限、＿＿＿＿期限）も確認。

③何か問題があったら、決められた方法で対応する。

例）責任者に報告するなど

④これらを日誌に記録する