外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト⑧

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

３．グループ１「加熱しないもの」の管理方法について

「加熱しないもの」

→冷蔵品をつめたいまま提供するもの（刺身、冷奴、生野菜サラダなど）

【管理方法】例）冷蔵庫から出したら、a_____提供する、冷蔵庫のb_____の管理など

①具体的な管理方法

（例）　生野菜サラダ

ア．野菜を十分にc_____し、盛り付つけて提供する

イ．すぐに提供しない場合には、洗浄した野菜をd_____で保管する。

そして、提供する直前に冷蔵庫から洗浄した野菜を出して、盛り付けて提供する。

ウ．食品を提供するまでに30分以上時間がかかる場合は、その食品をe_____℃以下で保存する

４．グループ２「加熱するもの」の管理方法について

「加熱するもの」→冷蔵品を加熱し、熱いまま提供するもの・加熱したあと、高温保管するもの

（ステーキ、焼き魚、焼き鳥、ハンバーグ、てんぷら、からあげ、ごはんなど）

【管理方法】例）火の強さ、見た目、肉汁の色、焼き上がりの感触（弾力）、中心温度など

①具体的な管理方法

ア．食品の f_____が十分に加熱されていることを確認する。例えば、火の強さや時間、見た目（形・色）、中心部の色などを事前に確認する。そして、毎日の調理の中で、g_____などによって加熱が十分であることを確認する。

イ．1日の最後に加熱の結果を記録する。また、問題があった場合には、その内容を日誌に記録。

②大事なポイント

ア．定期的に加熱した食品の中心温度を確認する。人に害をおよぼす細菌が死ぬ温度まで加熱されているかを確認することが大切。

イ．牛、豚、鶏などの肉類は、細菌などがついている場合があるため、十分な加熱をする。

ウ．加熱調理後、盛り付けするときは、h_____手指や調理器具、食器から食品に汚れをうつさないように（二次汚染させないように）注意する。

エ．肉類などについている細菌などは、食品の中心温度を i_____℃で 1分間以上加熱すると菌を殺す（殺菌する）ことができます。

※「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）P16-P18 を参考に作成