

食品衛生講習会

2011.9.9 於) 会議室

1 食品模擬店における心がまえ

(1) 食品模擬店で食品事故を起こしたら、「ゴメンナサイ」ではすみません。

*大切なのは一人ひとりが責任感を持つこと

(2) 健康管理

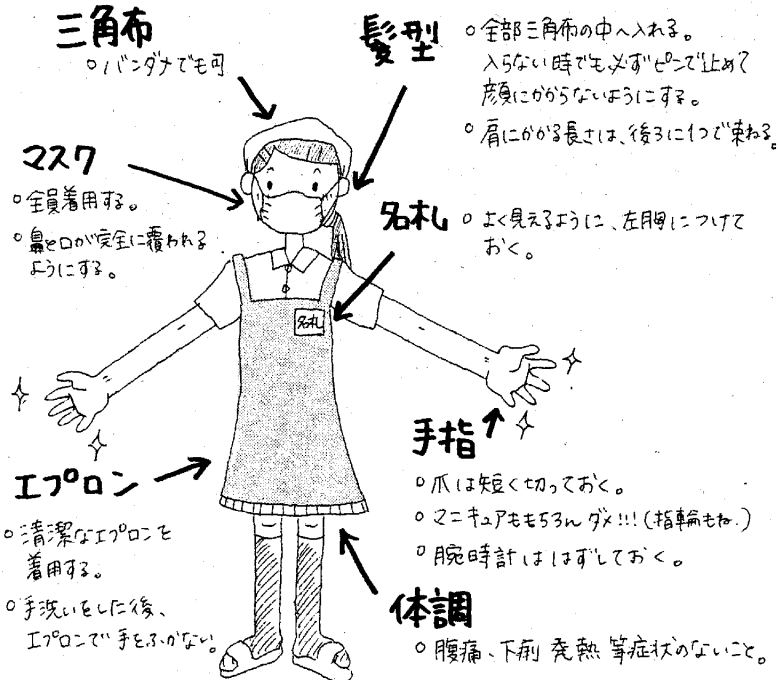
～衛生管理はあなたの健康から～

体調不良の時は、便などに食中毒菌がいることがあり、手指等を介して食品を汚染し、食中毒を起こしてしまうおそれがあります。その点をしっかり自覚して、健康管理には十分気をつけてください。

～こんな時は調理に携わることができません～

- 体調が悪い(発熱、下痢、腹痛、吐き気、せき、くしゃみ)
- 手指に傷がある
- 服装・体調チェックでの不合格者

2 作業前の準備



(2) 手洗い

手洗いは、食品を扱う人にとって最も基本的なことで、「手洗いに始まり手洗いに終わる」と言われています。

手洗いは手指についた菌や汚れを落とすことが目的なので、そのことをイメージしながら洗いましょう。しっかり洗わないとシワの中の菌は落ちません。

(3) 衛生的な手洗い (別紙参照)

3 作業中の心得

手洗い後、髪の毛や顔(鼻の下)などに触れないこと

作業時には必ずマスクを着用すること

4 食中毒の予防について (別紙参照)

5 当日の準備物とチェック項目、流れ等

○用意する物…清潔な三角巾、エプロン、必要に応じてヘアピン、ヘアゴム

○調理前に服装、体調チェック…調理室で7時30分開始

チェック項目…①下痢発熱などの症状はないか

②手指や顔面に化粧剤がないか

③着用する三角巾・エプロンは清潔か

④毛髪が帽子から出していないか。はみ出している場合、ヘアピン、ヘアゴムで留めているか

⑤爪は短く切っているか

⑥指輪やマニキュアをしていないか

⑦ピアス、ネックレス、化粧をしていないか

○合格者に名札→衛生的な手洗い→調理開始

6 検食の提出について

検食は、原材料および調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」H20.6.18改正

1年1組…豚肉、ジャガイモ、ニンジン、タマネギ、ナス、ニンニク(ひとかけ)、調理済み食品。

2年4組…ホットケーキミックス、卵、牛乳、調理済み食品。

2年7組…えびせん、卵、ソース、マヨネーズ、調理済み食品。

3年3組…麺、豚肉、キャベツ、ホットケーキミックス、牛乳、卵、調理済み食品。
シロップ?、チョコミルク?

必ず守って
ください!!!

食品模擬店の身だしなみ