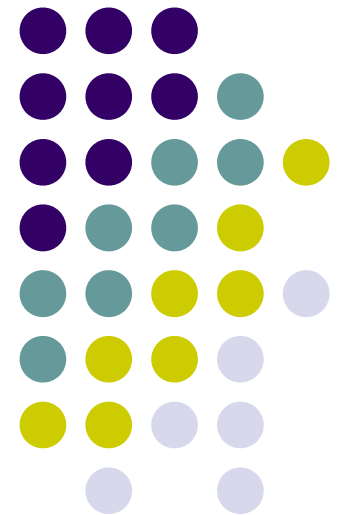


# 品質管理③ 細菌管理

---

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己

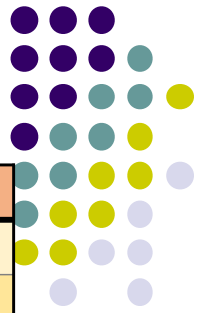




# 品質管理のコンテンツ

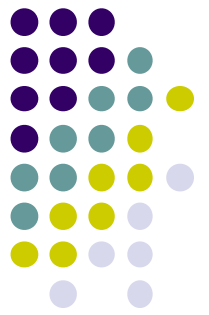
レベル		内容	ポイント
初級編	1	ABC	当たり前のことを馬鹿にしないでちゃんとやる
	2	5S	品質管理の基本は、5Sです。（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）
	3	細菌管理	細菌はつけない・ふやさない。どの工程で起きたかを早く発見するコツ
	4	異物管理	「入るを制して、出るを制する」
	5	一般衛生管理	一般管理点による管理のポイント
	6	HACCP	回収などの重大問題に発展するところはココ
中級編	7	管理者の役割	マネージャーは「自分は各部門の社長」だと自覚すること
	8	文書と記録	記録を残して見える化する。それが企業を守る
	9	コンプライアンス	守るのは法律よりも厳しい社会常識、だからそれより厳しく社内規定を設定する
	10	リーガルリスク	食に関する法律は沢山ある、どれに抵触してもアウト！
	11	お申し出対応	お客様からのお申し出対応は、最優先事項です
	12	リスクマネジメント	それぞれの部門でどんなリスクがあるかご存知ですか？

# 目次



分類	内容
今日のポイント	今日のポイント
I.食中毒の基礎知識	1.食中毒とは
	2.食中毒の病因物質
	3.細菌発育の3条件
	4.食中毒の発生状況
	5.細菌検査について
	6.食中毒防止の3原則
	7.細菌増殖の仕組みと経時変化
	8.食品衛生の3原則
	9.衛生的手洗い
II.製造現場における衛生管理のポイント	1.温度管理
	2.原材料の保管
	3.加熱殺菌の注意点
	4.加熱後の冷却
	5.温度と時間の記録
	6.二次汚染の防止
	7.殺菌のポイントと洗剤の使い方
	8.殺菌の方法
	9.製造設備の殺菌
	10.殺菌剤の使い方
	11.製品検査のマニュアル
III.主な食中毒菌	1.注意すべき食中毒菌
今日のまとめ	今日のまとめ

# 今日のポイント



細菌管理を怠ると食中毒が発生します！

細菌は適切な温度管理、殺菌方法によって殺菌することができます

細菌の知識を身に着けて、安全な食品を製造しましょう！

**POINT!!**

