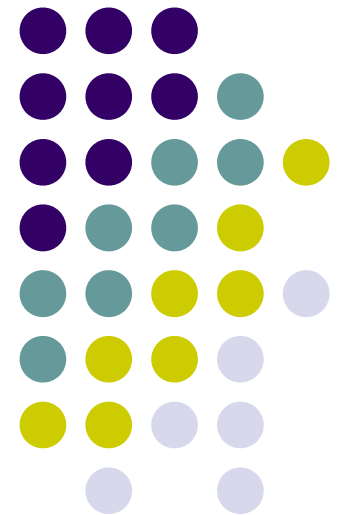


# 食品衛生講習③ 食中毒

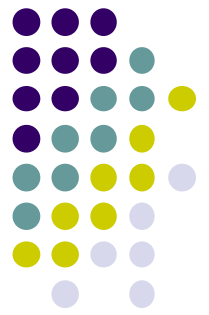
---

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己



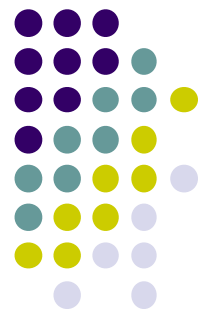
# 食品衛生のコンテンツ



	内容	ポイント
1	食品衛生概要	食品衛生の基本を学んで安心安全な料理を提供する
2	細菌管理	細菌はつけない、増やさない！
3	食中毒	食中毒はどんなキッチンでも起こり得る！ 食中毒予防のポイント
4	衛生的なキッチンのルール	安全、安心な料理をつくるためのキッチンにするためのルールづくり
5	HACCP	食中毒などの重大問題が発生するのはココ！

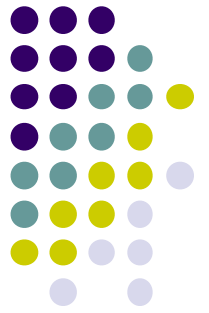


# 目次



分類	内容
今日のポイント	今日のポイント
I 食のリスク「食中毒」	1.一番身近な食のリスクは食中毒 2.個人差のある症状の仕方
II ノロウイルス	1.ノロウイルスによる食中毒事例 2.ノロウイルスの感染経路 3.トイレを起点とする感染 4.貝類からのノロウイルス感染 5.ノロウイルス感染の予防方法 6.消毒薬 7.嘔吐物の処理 8.ノロウイルス感染者を増やさないために
III 加熱不十分	1.加熱の重要性 2.加熱不十分による食中毒事例 3.卵とサルモネラ 4.半熟はおいしいが安全ではない 5.肉の加熱 6.ハンバーグ
IV 野菜類による食中毒	1.野菜類による食中毒の現状 2.野菜類の食中毒汚染経路 3.生野菜の殺菌処理 4.衛生的なカット野菜
V 寄生虫	1.寄生虫による食中毒
VI 芽胞	1.芽胞とは 2.芽胞による食中毒を予防するために
今日のまとめ	今日のまとめ

# 今日のポイント



- ・食中毒はどんな調理場でも起こり得ます
- ・過去の事例から学び、それぞれの原因に応じた対策を講じて食中毒を予防しましょう

食中毒は時に重篤な健康被害を生み、最悪の場合死亡することもあります

知識を身につけて、安全な料理を提供しましょう

