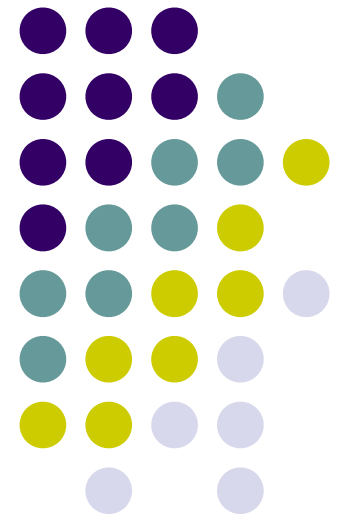


食品衛生講習② 細菌管理

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己



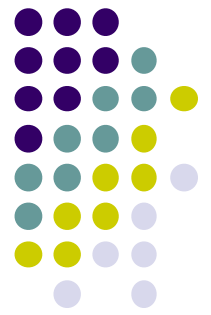


食品衛生のコンテンツ

	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 食中毒の基礎知識	1.食中毒とは
	2.細菌発育の3条件
	3.食中毒の発生状況
	4.食中毒防止の3原則
	5.細菌増殖の仕組みと経時変化
	6.食品衛生の3原則
	7.衛生的手洗い
II 食中毒の種類	1.細菌性食中毒
	2.細菌以外の食中毒
	3.寄生虫
III 衛生管理のポイント	1.温度管理
	2.原材料の保管
	3.十分な加熱
	4.迅速な冷却
	5.二次汚染とは
	6.二次汚染の防止
	7.洗浄・殺菌のポイント
	8.殺菌の方法
IV マニュアル	1.マニュアルの必要性
	2.安全な料理を提供するためのマニュアル
	3.マニュアルの作成方法
	4.マニュアルを活用するために
	5.食中毒予防の3原則を意識する
今日のまとめ	今日のまとめ



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、安全な料理を提供しましょう！

