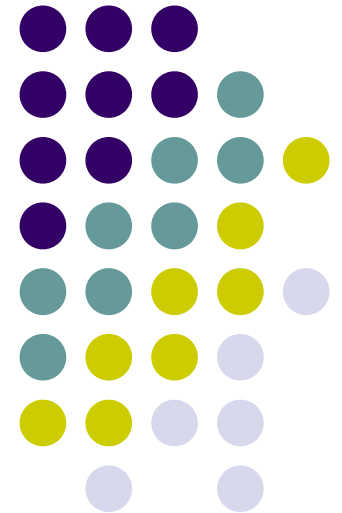


食品衛生講習⑤ HACCP

MTIフードデザイン研究所

氏名： 生駒朋己



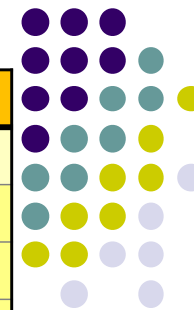


食品衛生のコンテンツ

	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！

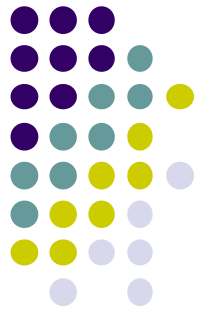


目次



分類	内容
今日のポイント	今日のポイント
I HACCPとは	1.HACCPは衛生管理の手法
	2.HACCPはコストがかかり儲けが少なくなる？
	3.HACCPと外食産業
II HACCPシステム	1.HACCPのはじまり
	2.HACCPシステムとは
	3.一般衛生管理とHACCP
III 一般衛生管理	1.一般衛生管理10項目(1-5)
	2.一般衛生管理10項目(6-10)
	3.レストランで一般衛生管理を行うために
	4.動線
	5.ゾーニング
	6.冷蔵庫のゾーニング
	7.直置き禁止
IV HACCP本体	1.HACCPはどのように行うか
	2.危害を探す
	3.危害を防ぐ2つの方法
	4.危害を管理する
	5.3つのカテゴリーに分ける①
	6.3つのカテゴリーに分ける②③
	7.CCPでの測定
V レストランHACCPの取得	1.レストランHACCP
	2.大阪版 食の安全安心制度
今日のまとめ	今日のまとめ

今日のポイント



- ・HACCPは**一般衛生管理を土台**として、より安全な料理を提供するために行います
- ・どこに危害があるか探して、その**危害を管理**します
- ・CCPは**特に注意が必要な工程**で基準が守られていることを確認します

HACCPを取り入れることで、より安全な料理をお客様へ提供することができます

飲食店でもHACCP導入が始まっています
みなさんのキッチンでもできるところからHACCPを取り入れてみましょう

