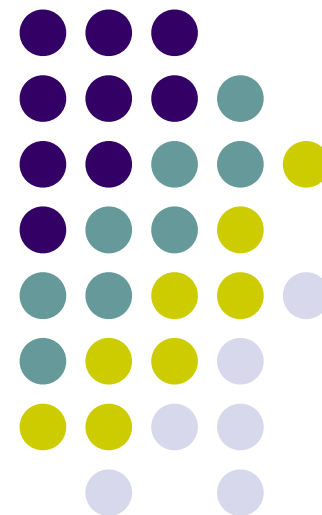


食品衛生講習④

衛生的なキッチンのルール

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

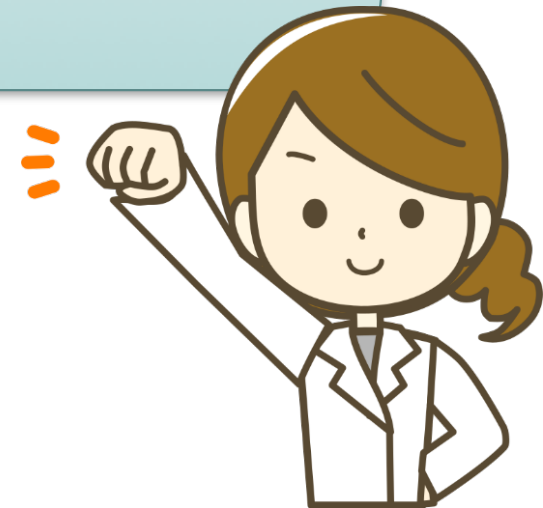
	内容	ポイント
1	食品衛生概要	食品衛生の基本を学んで安心安全な料理を提供する
2	細菌管理	細菌はつけない、増やさない！
3	食中毒	食中毒はどんなキッチンでも起こり得る！ 食中毒予防のポイント
4	衛生的なキッチンのルール	安全、安心な料理をつくるためのキッチンにするためのルールづくり
5	HACCP	食中毒などの重大問題が発生するのはココ！



今日のポイント



- ・お店や調理場は、お客様に安全・安心な料理を提供できるようになっているかチェックしてみましょう
- ・もしできていない箇所があれば、改善してみましょう



第1部 品質管理チェックリスト



	項目番号	項目	チェック
1.厨房内	1	厨房内の整理・整頓・清掃	
2.従業員	1	身だしなみ	
	2	私物持ち込み	
	3	衛生的手洗い	
3.調理機器	1	ガスレンジの汚れ	
	2	オーブン・レンジの汚れ	
	3	フライヤーの汚れ	
4.調理器具	1	作業台	
	2	まな板の殺菌・具材による使い分け	
	3	包丁の洗浄・殺菌	
	4	ザル、かご、ボウル、その他の容器の殺菌・洗浄	
	5	おたま、しゃもじなどの洗浄・殺菌	
5.冷蔵庫、保管庫	1	設定温度と実温度の確認	
	2	冷蔵庫内の汚れ	
	3	霜とり	
	4	食品保管庫の汚れ	
6.賞味期限	1	賞味期限切れのチェック(主原料)	
	2	賞味期限切れのチェック(副原料)	
7.食器、容器	1	食器・持ち帰り容器の保管状況	
8.洗剤、薬剤	1	洗剤・薬剤保管	
9.防虫防鼠	1	昆虫・そ族予防	
10.教育	1	品質管理教育	
11.巡回	1	巡回チェック	
12.体制	1	開店前全員チェック	
	2	閉店後チェック	