

第1章 食品衛生の現状

(1) 食品衛生法の目的

人の健康を維持、増進するための「食」は常に(安全で安心なもの)でなくてはなりません。そのためにも、食品の製造・販売などをおこなう食品等事業者は(食品衛生法)に定められた内容をしっかりとまもらなくてはなりません。食品衛生法の第一条では、その目的を「飲食に起因する衛生上の(危害の発生)を防止し、(国民の健康)の保護を図ること」と明記しています。

=【P1】=

(食中毒)は飲食に起因する衛生上の大きな危害ですが、近年は異物混入によるケガや、(食物アレルギー対策)も重要な課題になっています。

=【P1】=

第2章 食品衛生管理の基本

(1) 食中毒予防の3原則

食中毒予防の3原則「(つけない・増やさない・やっつける)」は、有害微生物による食中毒を防止するための重要な原則です。この原則は、(一般的な衛生管理)やHACCPに沿った衛生管理の基礎ともなります。

=【P3】=

(2) 5S活動の衛生管理への応用

食品関係施設における5S活動は、(職場環境)の改善だけでなく衛生管理にも有効です。衛生管理の5S活動では、(食中毒予防)の3原則の一つである有害微生物を「(つけない)」ことを実践するために欠かせない活動であるとともに、異物混入防止対策の(基礎)となる活動でもあります。

5S活動は、①整理(Seiri)、②整頓(Seiton)、③清掃(Seisou)、④清潔(Seiketsu)、⑤習慣(Syukan)の5つで構成され、これらの活動の(ローマ字表記)の頭文字が全てSであることから5Sといわれています。

=【P4】=