

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()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()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()を防止し、()の保護を図ること」と明記しています。

=【P1】=

()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、()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「()」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、()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、()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、()の3原則の一つである有害微生物を「()」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()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()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】=