

## 第5章 食品調理・提供工程における適切な衛生管理のポイント

### (1) 食材の適切な下処理と保管

食材の下処理工程では、泥、汚れ、( )、有害微生物などをできるだけ( )し、下処理後には二次汚染や有害な微生物の増殖の機会を( )のように保管します。

①包丁・まな板、布きんなどは( )に専用のものを用意

- ・ 包丁・まな板は、魚介類・( )類・野菜類・加熱( )食品用とそれぞれの専用のものを使用します。
- ・ 布きんは、調理台用、包丁・まな板用など、( )を明らかにし、十分な( )を用意します。
- ・ シンクや器具を洗浄するスポンジ・( )なども専用のものを用意します。 =【P31】=

### (3) 食材の加熱処理とその後の取扱い

食材由来の有害微生物を殺菌し、食材の( )を向上させる効果もあります。

①有害微生物を殺菌するための加熱調理の基本

- ・ 食品の中心部が( )℃で( )間以上の加熱 (二枚貝などノロウイルス汚染の可能性ある食材は、85～90℃で( )間以上の加熱)
- ・ 加熱調理する食品(煮物・蒸し物、焼物・揚物など)ごとに、加熱( )と時間などの条件を決めます。
- ・ 加熱調理の温度測定には( )を使い、加熱した時間も計測します。 =【P32】=

#### (4) 加熱工程のない食材の取扱い

サラダや和え物、刺身などの加熱工程がない食材は、( )の微生物が残っていることが考えられます。

また、調理の過程で、人や器具などを介して有害微生物に( )される可能性もあります。

原材料や人・物から食材への有害微生物の汚染を( )と、調理・保存過程での有害微生物の( )を防ぐことが重要です。

#### ③ 食材・食品の冷却、保管

食品類は、細菌の増殖が可能な危険温度帯( )を避け、速やかに( )以下の冷蔵庫内に保管します。 =【P33】=

#### (6) 調理済み食品の適切な取扱い

##### ② 調理済み食品ごとに適した温度での保管

食品の特性に応じ、温蔵・( )・冷蔵・冷凍の方法を選択し、必ず温度の確認と( )をとります。温蔵品は温蔵庫内で( )℃以上、常温品は専用ケースで15～25℃、冷蔵品は食品冷蔵庫(棚)で( )℃以下、冷凍品は食品冷凍庫内で( )℃以下などが目安になります。

=【P33】=