

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	食材は相互汚染がないようにどのような容器で保管するのが良いでしょうか。	
答え	フタ付き容器で保管するのが良い	P31
2	衛生管理上、おこなってはいけない解凍方法はどのようなものですか。	
答え	自然・室温解凍	P32
3	細菌の増殖が可能な危険温度帯は何度ですか。	
答え	10℃～60℃	P32
4	盛り付け作業の注意点を教えて下さい。	
答え	<ul style="list-style-type: none">・ 有害微生物を食品につけないこと・ 食中毒菌を増やさないこと・ 異物の混入を起こさないこと	P33