

第1章 食品衛生の現状

	よみ	漢字		よみ	漢字	
1	しょくひんえいせい	食品衛生	16	じけん	事件	
2	いじする	維持する	17	こうどうせいげん	行動制限	
3	ぞうしん	増進	18	げんしょうする	減少する	
4	つねに	常に	19	けいこう	傾向	
5	はんばい	販売	20	～じゅん	～順	
6	いんしょく	飲食	21	～きん	～菌	
7	きいんする	起因する	22	きがい	危害	
8	ぼうしする	防止する	23	しょくもつアレルギー	食物アレルギー	
9	めいきする	明記する	24	たいさく	対策	
10	しょくちゅうどく	食中毒	25	じゅうよう	重要	
11	とうけい	統計	26	かだい	課題	
12	～ぜんご	～前後	27	いぶつこんにゆう	異物混入	
13	かんせんかくだい	感染拡大	28	さいしん	最新	
14	かんじゃすう	患者数	29	さんしょうする	参照する	
15	きせいちゆう	寄生虫	30	しりょう	資料	

第2章 食品衛生管理の基本

	よみ	漢字		よみ	漢字	
1	かつどう	活動	16	にまいがい	二枚貝	
2	こうかてき	効果的	17	ふちやくする	付着する	
3	げんそく	原則	18	しょうどく	消毒	
4	きそ	基礎	19	じんそくだ	迅速だ	
5	せっしゅする	摂取する	20	ほぞんする	保存する	
6	ひろげる	拡げる	21	ていおん	低温	
7	ちょうりば	調理場	22	しめつする	死滅する	
8	おせんする	汚染する	23	ちゅうしんぶ	中心部	
9	けいろ	経路	24	かいぜんする	改善する	
10	しゃだんする	遮断する	25	じっせんする	実践する	
11	せいけつ	清潔	26	こうせいする	構成する	
12	はきもの	履物	27	せいり	整理	
13	てあらい	手洗い	28	せいとん	整頓	
14	れいこう	励行	29	ていいち	定位置	
15	おうとぶつ	おう吐物	30	かんきょう	環境	