

フードサービスコース 2・3年 学習サポート①

取り組んだ日 月 日 ()

名 前

先生からのコメント	・食品を扱う作業での衛生の大切さを改めて意識しましょう。 ・正しい衛生管理ができるようになりましょう。
補助教材	動 画：なし 教科書：なし

【課題1】

フードサービスコースでは、製パン・製菓・接客のどの作業でも、衛生にはとても気をつけています。なぜ衛生に気をつけることが必要なのでしょう。今までの作業を振り返って、自分の考えを記入してみましょう。

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

【課題2】

食品を扱う作業で、特に気をつけなければいけないのが「食中毒を出さない」ことです。食中毒を予防する方法として、「食品取り扱い3原則」があります。

＜食品取り扱い3原則＞		
① 「清潔」	菌をつけない	
② 「迅速」	菌を増やさない	* 「迅速」とは、「とても速く」という意味です
③ 「冷却・加熱」	菌を殺す	

①～③のそれぞれについて、製造の作業でどのように気をつけたか、今までの作業を振り返って自分で行なったことを記入してみましょう。

① 「清潔」
② 「迅速」
③ 「冷却・加熱」

☆ その他、食中毒を出さないためには、製造する人が健康であることや清潔であることが大切です。普段の生活から、身だしなみ（髪、爪、）や、手洗い、健康管理に気をつけましょう。