



手抜き・うっかりは許されない!

食品衛生の3原則



1 清潔



2 迅速

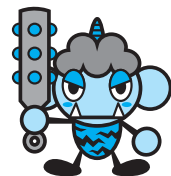


3 加熱・冷却

DVD 1枚(約34分) + 副読本10冊付 価格53,550円(税込)(本体 51,000円+税)

【監修】小林一寛(医学博士) 【撮影協力】丸大食品株式会社 北海道工場 【制作・著作】PHP研究所

食品の安全・安心は「食品衛生の3原則」の徹底にあり!



食品事故を防止し、安全を保証するためのルールが「食品衛生の3原則」すなわち「清潔」「迅速」「加熱・冷却」です。ほとんどの職場では、この3原則にそって作業ごとにマニュアル化しています。ところが、「これくらいいいだろう」といった作業者の油断や過信が原因で食中毒につながることがあります。こうした事故が起こらないようにするには、「なぜルールを守らなければならないか」を理解し、具体的に仕事に活かさなければなりません。

本DVDは、実験例などを通してルールを守ることの大切さをわかりやすく解説しています。



商品コード 37738

収録内容

1 食品衛生の3原則 基本

- ・「食品衛生の3原則」をおろそかにすると、食中毒事故を引き起こすことになる
- ・「清潔、迅速、加熱・冷却」のポイントを紹介

2 体に菌はいっぱいあるの?

- ・〈実験結果〉人の口の中や体内には黄色ブドウ球菌など様々な細菌が多数いる
- ・ユニフォームやマスクの正しい着用で菌をブロック

3 なぜ手洗いに時間をかけるの?

- ・〈実験結果〉時間をかけない簡単な手洗いでは汚れが落ちない
- ・手洗いは手順通りに時間をかけて念入りにしないと効果が出にくい

4 なぜ食材を一定以上の高さに置くの?

- ・垂れ水では60センチまでは跳ねない
- ・床からの跳ね水汚染を防ぐには60センチ以上の高さが必要

5 洗浄した調理器具の消毒はなぜ必要?

- ・〈実験結果〉洗浄後消毒をしないと、菌は残ってしまう
- ・調理器具や容器は消毒しないと雑菌や食中毒菌が残る可能性がある

6 冷蔵しないと菌はどれくらい増える?

- ・〈実験結果〉常温では菌は次第に増殖。冷蔵庫では菌の増殖は抑えられた
- ・常温(30℃か夏の室内温度)ではすばやく調理しなければならない

7 冷蔵庫では菌は増えない?

- ・冷蔵庫(室)内であっても保管の仕方が悪いと菌の増殖は進む
- ・詰め過ぎに気をつけ、先入れ先出しをきちんと守る

8 なぜ冷蔵庫で解凍するの?

- ・肉塊を常温で解凍すると表面の細菌が増殖し、ドリップも出て品質劣化
- ・解凍は冷蔵庫で行なうようにする(常温解凍はしない)

9 加熱すれば絶対に大丈夫?

- ・〈実験結果〉加熱すればするほど菌は死滅する
- ・加熱しても死滅しない菌がある。発生・増殖させないためには加熱調理後に急速冷却をする

10 マニュアルは絶対ではない?

- ・マニュアルに具体的な方法が記載されてなく、各自バラバラのやり方をしていないか
- ・目的を明確にして、現場で誰もがバラツキなく実行できるマニュアルに改善する

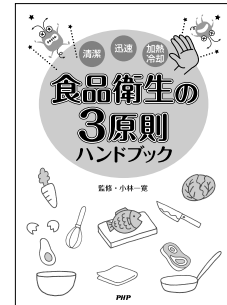


食品衛生の3原則ハンドブック

大切な「食品衛生の3原則」。でも「ちょっとくらい…」と手抜きしたり、「そこまでしなくても大丈夫」と過信したりしていませんか？

それが食品事故を招きます。

安全な食品を提供するうえで基本中の基本が「食品衛生の3原則」。すなわち「清潔」「迅速」「加熱・冷却」の徹底です。この3原則を実践していくにあたり、とくに重要な点をピックアップし、好ましくない考え方や方法をまじえながら、「なぜそうしなければならないのか」「守らないとどのようなことが起きるのか」などを簡潔にわかりやすく解説していきます。



商品コード 77626



A5判・並製
32ページ
[監修]
小林一寛

10冊付

本書の内容

確認！「食品衛生の3原則」とは

- 1.なぜ3原則は大切？
- 2.食中毒菌はこんなにいる！ — 主な種類と特徴
- *[コラム] こんなこと考えたり、したりしていませんか？

原則1「清潔」～菌をつけない！

- 1.菌を持ち込まない！ — 正しい服装を守る
- 2.手洗いは基本中の基本！
- 3.「清潔第一」の徹底を — 物も清潔に
- *[コラム] 健康管理に気をつけよう

原則2「迅速」～菌を増やさない！

- 1.あっ！という間に増える食中毒菌！
- 2.冷蔵庫（室）に入れても要注意！
- 3.増える時間を与えない — 迅速が命
- *[コラム] “5S”って？

原則3「加熱・冷却」～菌をやっつける！

- 1.加熱しても死なない菌がある？
- 2.加熱殺菌、冷却保存 — 温度管理が勝負！
- *[コラム] 役に立つマニュアルとは？

監修者プロフィール 小林一寛 (こばやし・かずひろ)

1943年大阪府堺市生まれ。医学博士、獣医師。1966年大阪府立大学農学部獣医学科卒業。同年、大阪府立公衆衛生研究所公衆衛生部微生物課に入所。研究員、総括研究員、感染症解析プロジェクトリーダー、感染症部細菌課課長を歴任。2004年大阪府を定年退職。その間、大阪府立大学大学院農学生命科学研究科獣医学専攻客員教授、大阪府立看護大学医療短期大学部臨床検査学科非常勤講師、文部科学省学校給食衛生管理推進指導者派遣巡回指導事業委員会指導委員等を歴任。2010年現在、サラヤ(株)学術顧問、大阪大谷大学短期大学部生活創造学科非常勤講師、関西医療大学保健看護学部非常勤講師、堺市学校給食安全衛生推進専門家会議委員。著書に、監修『みんなで防ぐO-157』（ばすてる書房）、分担執筆『食中毒予防必携』『食品衛生検査指針 微生物編』（以上、日本食品衛生協会）、『感染症の事典』（朝倉書店）等多数。

（おことわり）弊社発行のDVD-Video作品（DVD-R含む）は、DVD-Video規格（フォーマット）に基づいて制作されております。DVD-Video規格に対応した再生機（DVDプレーヤー）で視聴してください。パソコンで再生される場合は、DVD再生ソフトによって正常に動作しない場合がございます。あらかじめDVD再生ソフトがDVD-Video規格に対応していることを確認の上、ご視聴ください。

※DVDの視聴をご希望の方は、今すぐサイトへアクセス!! <http://www.php.co.jp/shain/>（内容の一部をご覧いただけます）

お申し込み・お問い合わせは

株式会社PHP研究所 第二普及本部

〈東京〉〒102-8331 東京都千代田区一番町21-一番町東急ビル
TEL 03-3239-6249 FAX 03-3222-0424

〈京都〉〒601-8411 京都市南区西九条北ノ内町11
TEL 075-681-5419 FAX 075-681-4436

商品のお届け お申し込み受付後、約1週間でお届けいたします。

お支払い方法 請求書と郵便振込用紙を商品と一緒に送りますので、お手数ながら10日以内に一括してお支払いいただきますようお願いいたします。

※ご返品は、送料ご負担のうえ8日以内に返品してください。なお、開封後はご容赦ください。

【お客様情報の取り扱いについて】お預かりするお客様情報は、商品のお届け、お支払いの確認、商品案内のご送付に利用させていただきます。目的遂行のため適切な監督のもとに外部委託する以外、第三者への提供はいたしません。

【ご注意】

本商品は書店では取り扱っておりません。

品 名	価 格(税込)	申 込 数
【DVD+副読本10冊】 食品衛生の3原則	53,550円	セツト
ご住所（〒 - ）		
TEL（ ） — FAX（ ） —		
貴社 貴団体名		
ご部署 お役職	お名前	印