

# 目 次

---

はじめに .....	1
第1章 施設の衛生管理 .....	3
1 「食品製造等の場所」の床	
2 食品製造等の場所の排水溝	
3 食品製造等の場所のレンジ・フード	
4 便所の衛生管理	
5 その他	
第2章 調理設備・器具の衛生管理 .....	5
1 調理台・作業台	
2 洗浄設備	
3 まな板、包丁等	
4 冷蔵庫・冷凍庫	
5 機械類	
6 配膳車・カート	
7 戸棚・パンラック	
8 フライヤー	
9 手洗い設備	
10 その他	
第3章 ねずみ等の駆除、廃棄物・排水の衛生管理 .....	8
1 ねずみ等の駆除	
2 廃棄物・排水の衛生管理	
第4章 使用水の衛生管理 .....	9
1 水道水以外の水を使用する場合の衛生管理	
2 貯水槽の衛生管理	

第5章	食品の調理・製造	10
	1 原材料の仕入れ・保管	
	2 調理・製造工程の衛生管理	
	3 調理済み食品の衛生管理	
	4 検食の保存	
	5 製品の自主検査・その他	
第6章	食品の配送時の衛生管理	14
	1 配送車の衛生管理	
	2 配送経路・時間の管理	
第7章	販売の衛生管理	15
	1 陳列前の点検方法	
	2 陳列方法	
	3 陳列ケースの清潔保持と衛生管理	
第8章	従事者の健康・衛生管理	16
	1 従事者の健康管理	
	2 従事者の衛生管理	
第9章	従事者の衛生教育、平常時の訓練	18
	1 従事者の衛生教育	
	2 平常時の訓練	
第10章	食中毒発生時の対応	20
	1 食中毒発生時の基本姿勢	
	2 食中毒発生時の対応	