

目次

HACCPへの対応が具体的にわかる

【図解】飲食店の衛生管理

はじめに

第1章

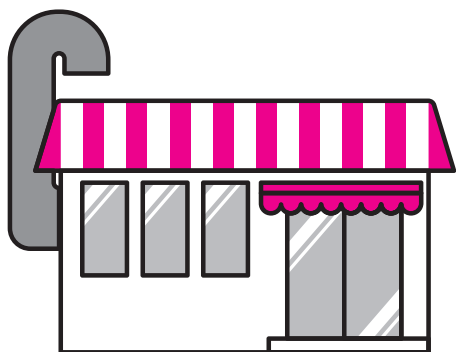
飲食店のHACCP対応の基本

- 1-1 コロナ禍とHACCPで変わる衛生意識……………12
- 1-2 HACCP対応＝「食中毒」を起こさない……………14
- 1-3 タブレットがないと保健所に指導される？……………16
- 1-4 売上・客数以外に必要な記録……………18
- 1-5 HACCPは記録が目的ではない……………20
- 1-6 責任者の倫理観を越えることはない……………22
- 1-7 食中毒は、下痢、嘔吐だけではない……………24
- コラム 食中毒の原因を整理しよう……………26

第2章

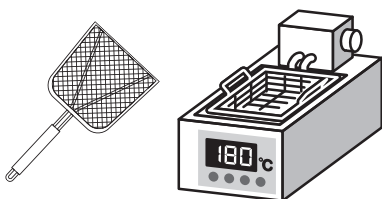
知っておくべき食中毒を起こさない管理

- 2-1 「危害の起こり方」を説明できるか……………28



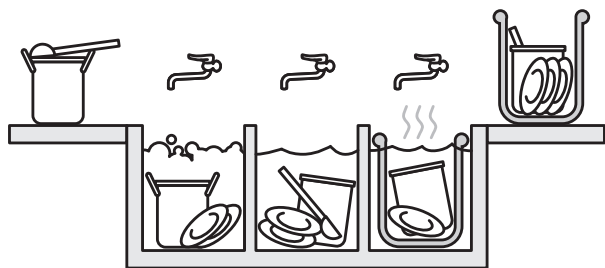
厨房のHACCP・コロナ対応の衛生管理

- 2-12 お客さまのクレームにはどんなものがあるか……30
- 2-13 これからは「起こる前に潰す」が基本姿勢……32
- 2-14 トイレ掃除は誰が行なっていますか？……34
- 2-15 野菜の仕入れの注意点は？……36
- 2-16 調理するとき何を記録したらいいですか……38
- 2-17 クレームにはどう対応する？……40
- 2-18 PHF (Potentially Hazardous Foods) について知っておこう……42
- 2-19 潜在的危害は菌だけではない……44
- 2-10 RTE (Ready To Eat) について知っておこう……46
- 2-11 PHFがRTEになるのはなぜか……48
- 2-12 万が一、食中毒が起ったらどうなりますか……50
- 2-13 検便って本当に必要なの？……52
- 2-14 洗剤を間違えて飲んでしまった！……54
- 2-15 アレルギー対応の基本……56
- コラム 食中毒の原因①ぶどう球菌……58
- 3-1 調理場は把手と蛇口を清潔にする……60
- 3-2 段ボールは厨房に持ち込まない……62
- 3-3 調理道具は洗っただけでは不十分……64



コロナ、食中毒…危害を防ぐ食器管理

- 3-4 洗剤の置き場所はどこが正しい? …… 66
- 3-5 冷蔵品、冷凍品は受け取ったときが大切 …… 68
- 3-6 野菜とケーキが同じ冷蔵庫なんて …… 70
- 3-7 冷蔵庫のフィルターはいつ掃除した? …… 72
- 3-8 透明なラップ、使つてはいけないの? …… 74
- 3-9 フライヤーのそばで目眩がする? …… 76
- 3-10 ゴミ箱も床に直接置かないように …… 78
- 3-11 よく触れるところはつねに磨き込む …… 80
- 3-12 アルコールと洗剤を間違えた! …… 82
- 3-13 ハエが飛んでいるなんて …… 84
- 3-14 ゴキブリがいるお店がおいしいなんて!? …… 86
- 3-15 棚が黒ずんでいるんですけど …… 88
- 3-16 このにおい、どこから来るの? …… 90
- 3-17 一升瓶のお酒を割ってしまった …… 92
- コラム 食中毒の原因② サルモネラ属菌 …… 94
- 4-1 シンクは何力所必要か? …… 96
- 4-2 3槽シンクが必要なわけ …… 98
- 4-3 洗浄機がくすんでいませんか? …… 100



HACCP・コロナ対応の清潔管理

4-4 洗った食器はどこに置けばいい？……………102

4-5 コップは洗っただけじゃダメです……………104

コラム 食中毒の原因③ 出血性大腸菌……………106

5-1 お店の入口は磨き込まれているか……………108

5-2 近所に悪臭をばらまいていないか……………110

5-3 店頭ポスターが曲がっている！……………112

5-4 床が滑るのは当たり前ではない……………114

5-5 手を洗いたいのですが……………116

5-6 窓を開けても換気にはならない……………118

5-7 テーブルの上には何も置かない……………120

5-8 汚れたのれん、調味料入れは捨てましょう……………122

5-9 アクリル板、どっしりしてもないとダメ？……………124

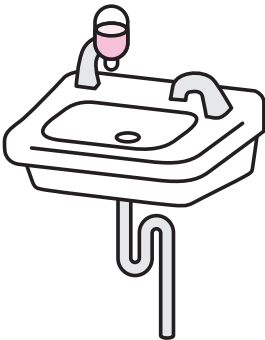
5-10 水にこだわることが、おいしさの第一歩……………126

5-11 制服は毎日着替えること……………128

5-12 つめが伸びていては食事が台なし……………130

5-13 気がついたことを声に出せる職場か？……………132

コラム 食中毒の原因④ ノロウイルス……………134

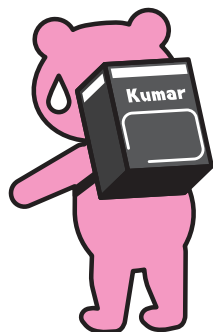


テイクアウト・デリバリーの基礎知識

- 6-1 「出前業者は汚そう」の解決策は？……………136
- 6-2 生肉、本当に販売していいの？……………138
- 6-3 日本酒、ワイン、販売してもいいの？……………140
- 6-4 容器は「斜めにしてもこぼれない」が鉄則……………142
- 6-5 ナイフ、フォークは本当に必要ですか……………144
- 6-6 生野菜は温めても大丈夫？……………146
- 6-7 テイクアウトのメニューは厳選して……………148
- 6-8 配達業者の選び方……………150
- 6-9 「ピックアップ」から「配達」までの時間に注意……………152
- 6-10 消費期限や保管方法を明示する……………154
- 6-11 配達後の責任の所在を明らかに……………156
- 6-12 大量注文はどんな手順で作る？……………158
- コラム 食中毒の原因⑤ 腸炎ビブリオ……………160

「バイトテロ」を防ぐ従業員教育

- 7-1 食のプロであることを意識する……………162
- 7-2 大切な人が食べるとつねに考える……………164



HACCPで求められる「記録」のつけ方

7-13 教育の基本は毎日の朝礼……166

7-14 最初の一言が一番大切 電話対応の基本……168

7-15 バイトテロはバイトだけが悪いわけではない……170

7-16 交換日記がスタップの元気の素になる……172

7-17 海外旅行は事前に申請して本当？……174

7-18 毎日毎日食べ続けることが大切……176

7-19 「あの芸能人が食べに来た」って書いてOK？……178

コラム 食中毒の原因⑥ カンピロバクター……180

8-1 事故が起きたとき食材にさかのぼれるか？……182

8-2 従業員の健康をさかのぼれるか？……184

8-3 記録はいつまで保管すればいいのか？……186

8-4 設備のカルテをつけていますか？……188

8-5 清掃のカルテをつけていますか？……190

8-6 食のブロは、日常的に記録をつけている……192

8-7 従業員でも成長つて必要ですか？……194

コラム 食中毒の原因⑦ セレウス……196



「いいお店」と言われるために大切なこと

- 9-1 つねに30年後の店を考えているか……………198
- 9-2 従業員の働きやすい環境を考える……………200
- 9-3 中学生が働きたいと思えるか……………202
- 9-4 従業員に夢を見せているか……………204
- 9-5 フードロスが減らすことを考える……………206
- 9-6 ストローは使ってもいい？……………208
- 9-7 いろいろな宗教があることを忘れない……………210
- 9-8 動物福祉が世界の流れ……………212
- 9-9 災害発生時に地域のために何ができるか……………214
- 9-10 車椅子、ベビーカーが自由に動けるか……………216
- 9-11 犬と一緒に入りたいのですが……………218
- コラム 食中毒患者数の推移……………220

おわりに

全ページダウンロードできます

本書は全ページ、以下のURL、もしくはQRコードよりダウンロードできます。必要な図版をダウンロードし、プリントすると、従業員教育に有効なポスターとして使えます。