



特定技能1号

外食業・飲食料品製造業

衛生管理

ことばノート



食中毒

基礎知識

発生要因

衛生管理

不備

体調不良

不足

調理従事者

業者

納品します

加熱不足

温度管理

細菌

ウイルス

おう吐

下痢

健康被害

洗剤

殺虫剤

金属片

分類

防止

特徴

対応します

対策

理解します

化学物質

やっつけます

もちこみます

ひろげます

寄生虫

食中毒

予防

原則

害をおよぼします

細菌

ウイルス

防ぎます

下記で示します

さまざま

雑菌

調理

取扱います

鼻をかみます

まな板

包丁

加熱

消毒

温度

湿度

保存します

期限内

やっつけます

殺します

二枚貝

魚介類

中心温度

殺菌します

食中毒

代表的

細菌

ウイルス

腸

病原大腸菌

毒

腹痛

下痢をひきおこします

出血

ともないます

加熱

河川

自然界

分布します

穀類

豆類

香辛料

感染源

衛生管理

皮膚

傷口

汚染します

可能性

腸管

土壌

生息します

酸素

芽胞

煮物

ドロ

活発

魚介類

真水

ふん便

おう吐物

原材料

受入れ

害をおよぼします

細菌

可能性

くさります

包装

消費期限

すぎます

保存方法

数量

納品

外観

状態

賞味期限

冷蔵・冷凍品

赤外線放射温度計

返品

日誌

記録します

ヒスタミン

鮮度

赤身魚

加工品

物質

含まれます

アレルギー反応

示します

ひきおこします

保存状態

冷蔵・冷凍庫

責任者

温度確認

報告します

温度管理

日誌

害をおよぼします

記録します

細菌

品質

可能性

庫内温度

温度計

設置します

事前に

管理基準温度

タイミング

保存します

消費期限

賞味期限

期限内

対応

交差汚染

二次汚染

防止

魚介類

細菌

保管

調理

可能性

対応します

容器

水分

うつります

種類

まな板

包丁

調理器具

洗浄

消毒します

保管状況

事前に

タイミング

定期的に

再度

日誌

記録します

調理器具

洗浄

消毒

殺菌

細菌

うつります

対応します

用途別

手順

頻度

従います

日誌

記録します

まな板

包丁

へら

取り除きます

スポンジタワシ

洗剤

熱湯

塩素系殺菌剤

アルコール

乾燥します

清潔な

保管します

ふきん

あわ立てます

沸騰します

煮沸消毒

薬剤

誤ります

容器

移し替えます

表示します

洗淨

消毒

害をおよぼします

さまざま

細菌

ウイルス

汚染します

対応します

再度

日誌

記録します

手順

調理

ゴム手袋

ブラシ

スポンジ

水洗レバー

ドアノブ

塩素系殺菌剤

ふきあげます

設備

便器

専用洗剤

こすり洗い

流水

すすぎます

床面

用具

乾燥します

保管します

終了

ノロウイルス

手すり

部分

従業員

健康管理

衛生的

作業着

着用

害をおよぼします

細菌

ウイルス

異物

下痢をします

装飾品

ピアス

作業します

対応します

頻度

おう吐

症状がなおります

診察します

食中毒

傷

バンソウコウ

取扱います

清潔な

保ちます

髪を結びます

日誌

記録します

要因

近年

発生します

調理作業

感染します

衛生的	手の甲
実施	指の背
害をおよぼします	指の股
細菌	親指
ウイルス	母指球
うつります	指先
可能性	手首
見た目	手をふきます
対応します	乾燥します
手順	アルコール
頻度	消毒
従業員	効果的
日誌	参考資料
記録します	イラスト
流水	
洗剤（石鹼）	
手のひら	
腹面	

清掃管理	清潔
及び	徹底します
廃棄物処理	食中毒防止
職場	異物混入防止
環境維持	労働災害防止
スローガン	効果的
ローマ字表記	取組
頭文字	計画的
取扱います	日常
合言葉	シンク
施設	作業台
管理します	レンジ周り
整頓	床
衛生	排水溝
基本	定期
常に	ダクト内
状態	デッキブラシ
保ちます	グリストラップ

照明

プラスチック

廃棄物

廃油

処理

自治体

調理場

従います

種類別

分別

食品残さ

生ごみ

適切に

細菌

増殖します

ねずみ

専用容器

影響

規制します

ふぐ

鍵付き

保管します

義務

取り入れます

からあげ

衛生管理

くりかえします

頭文字

たれ

略称

ポテトサラダ

訳します

具体的

入荷

製造

工程

安全性

加熱

冷却

分類

冷蔵品

提供します

冷奴

高温保管

含みます

重要管理

ポイント

危険温度帯

細菌

害をおよぼします

冷却

対応

管理します

通過

パターン

冷奴

からあげ

たれ

ポテトサラダ

加熱

管理方法

冷蔵品

冷奴

具体的

洗浄します

盛り付けます

提供します

直前に

ポイント

害をおよぼします

細菌

加熱調理工程

保管します

保存します

非加熱

加熱	ポイント
管理方法	定期的
分類	害をおよぼします
冷蔵品	細菌
提供	殺菌
高温保管	盛り付けます
見たい目	調理器具
肉汁	食器
感触	うつします
弾力	二次汚染
中心温度	肉類
具体的	やっつけます
中心部	殺します
事前に	
毎回	
記録	
結果	
日誌	

加熱

参考情報

冷却

給食施設

管理方法

対象

分類

工夫

くりかえします

メニュー

たれ

ポテトサラダ

再加熱

気泡

見たい目

中心温度

具体的

危険温度帯

さけます

容器

冷却機器

ポイント

重要な	真水
管理	洗浄します
ポイント	汚染します
納品します	おそれ
害をおよぼします	取り除きます
細菌	肝臓
対応	異物
中心温度	金属
加熱	硬質異物
賞味期限	クレーム
過ぎます	調理場
生食用	整理整頓
ヒビ	金属片
液漏れ	プラスチック片
前提	石
すみやかに	軟質異物
調理します	髪の毛
魚介類	紙きれ

ビニール片

気分を悪くします

不快異物

アニキサス	生食
寄生虫	提供します
サバ	衛生管理
イワシ	記録
カツオ	効果
サケ	明確になります
イカ	予防
サンマ	適切に
アジ	証拠
魚介類	保健所
寄生します	自信
激しい	業務
腹痛	改善点
食中毒	参考資料
防止します	
対応します	
新鮮な	
内臓	