

食品工場、食品加工、関連施設 「新入従業員・パートタイマー」向け食品安全基礎知識		1
標題テーマのサマリー		2
I.食品取り扱い者（従事者）の食品衛生に対する心構えと基本		3
食品取り扱い者の自覚		4
食品安全基本法を知る		5
フードサプライチェーンとは		6
衛生とは		7
安全・安心の阻害(主な食中毒事件)		8
食品表示に関する主な法律		9
衛生管理の意識、徹底、気配り		10
II.食品従事者として守るべき安全衛生管理事項		11
守るべき基本事項		12
守るべき具体的内容		13
作業前の心得	自己管理(1)	14
	自己管理(2)	15
	正しい作業服	16
	作業服着用順序(1)	17
	作業服着用順序(2)	18
	作業服着用順序(3)	19
	作業服着用順序(4)	20
	作業靴	21
	手洗いは衛生管理の基本 いつ洗う？	22
	手洗いの基本(1)	23
	手洗いの基本(2)	24
	手洗いの基本(3)	25
	手洗いの基本(4)	26
	手洗いの基本(5)	27
	手洗い管理表	28
	手洗い設備の適正配置	29
作業中の心得	作業内容の確認	30
	調理器具、機械の点検、確認	31
	作業マニュアルの実行	32
	作業中の衛生管理	33
	①原材料入荷時のチェック	34
	②決められた場所での作業	35
	③交差汚染を防止する	36
	④2次汚染の防止	37
	⑤細菌性食中毒予防	38
	⑥細菌性食中毒予防～菌を増やさない～	39
	⑦細菌性食中毒予防～菌を殺す～	40
作業後の心得		41
	洗浄と消毒	42
	5S活動 ①	43
	5S活動 ②	44
	5S活動 ③	45
	5S活動 ④	46

	5S活動 ⑤	47
	5S活動 ⑥	48
	5S活動 ⑦	49
<b>Ⅲ.食品の危害を知る</b>		<b>50</b>
<b>危害の種類</b>		<b>51</b>
<b>食中毒</b>		<b>52</b>
	細菌性食中毒 ①カンピロバクター	53
	細菌性食中毒 ②発生状況	54
	細菌性食中毒 ③汚染状況	55
	細菌性食中毒 ④病原性大腸菌	56
	細菌性食中毒 ⑤発症事例	57
	細菌性食中毒 ⑥サルモネラ	58
	細菌性食中毒 ⑦発症事例	59
	細菌性食中毒 ⑧腸炎ビブリオ	60
	細菌性食中毒 ⑨発症事例	61
	細菌性食中毒 ⑩ウエルシュ菌	62
	細菌性食中毒 ⑪発症事例	63
	細菌性食中毒 ⑫黄色ブドウ球菌	64
	細菌性食中毒 ⑬発症事例	65
	細菌性食中毒 ⑭ボツリヌス菌	66
	細菌性食中毒 ⑮発症事例	67
	ウイルス性食中毒①	68
	ウイルス性食中毒②発生状況	69
	ウイルス性食中毒③発症事例	70
	ウイルス性食中毒④発症事例	71
	寄生虫性食中毒①	72
	寄生虫食中毒 ②発症事例	73
	寄生虫性食中毒③	74
	寄生虫食中毒 ④発症事例	75
	寄生虫性食中毒⑤	76
	寄生虫食中毒 ⑥発症事例	77
	化学性食中毒 ①	78
	化学性食中毒 ②発症事例	79
	化学性食中毒 ③	80
	化学性食中毒 ④発症事例	81
	化学性食中毒 ⑤	82
	化学性食中毒 ⑥発症事例	83
	化学性食中毒 ⑦	84
	化学性食中毒 ⑧発症事例	85
	<b>物理的危険 異物混入</b>	<b>86</b>
	発生要因	87
	発生の内容と構成	88
	昆虫の侵入と対策	89
	報告と分析	90
	混入防止策	91
<b>Ⅳ..安全衛生のためのしくみづくり</b>		<b>92</b>