

しっかり実践!

# 食中毒予防の 3原則



[監修] 丸山 務 ((社)日本食品衛生協会HACCP普及推進部長/医学博士)

全1巻 収録時間: 39分

ライブラリ番号: C143

今すぐにも見せたい! すぐに理解できる「食中毒予防の3原則」の決定版!

「菌をつけない」「菌を増やさない」「菌を殺す」といった食中毒予防の3原則は、食品を扱う事業では基本中の基本ともいえるものです。この3原則を具体的な内容に落とし込んで全従業員が実践することは、食の安全を提供する企業として当然のことです。

本教材は、食品に携わる従業員が最低限知っておかなければならない食中毒予防の3原則を、具体例でわかりやすく解説したものです。新人教育や衛生強化月間など、食中毒予防の基本を学ぶ映像教材として幅広く活用されることをおすすめします。

## CONTENTS

## [原則1 菌をつけない]

食中毒菌をつけないために、どのようにして清潔・洗浄を徹底すればよいのかを学びます。

## [原則2 菌を増やさない]

増殖防止のための作業心得と、どのように食品保存をしていけばよいのかを学びます。

## [原則3 菌を殺す]

食中毒菌を殺すための温度管理や殺菌方法について学びます。

※ 貸出をご希望の方は、必要事項をご記入の上、FAX、メール、電話にてお申し込みください。  
※ 料金は無料です。ただし、宅配をご希望の場合、送料をご負担いただきます。

## 【貸出予約申込書】

 FAX: 076-268-4911

|        |       |      |                             |                             |
|--------|-------|------|-----------------------------|-----------------------------|
| 貸出希望日  | 年 月 日 | 貸出方法 | <input type="checkbox"/> 来館 | <input type="checkbox"/> 宅配 |
| 事業所名   |       | 部署名  |                             |                             |
| 氏名     |       | 役職名  |                             |                             |
| 住所     | 〒     |      |                             |                             |
| TEL    |       | FAX  |                             |                             |
| E-mail |       |      |                             |                             |

## 【お申し込み・お問合せ先】

(公財)石川県産業創出支援機構 総務企画部 企画広報課  
TEL: (076) 267-1001 FAX: (076) 268-4911  
URL: <https://www.isico.or.jp> E-mail: [library@isico.or.jp](mailto:library@isico.or.jp)



公益財団法人

石川県

産業創出支援機構 ISICO

Ishikawa Sunrise Industries Creation Organization