



## ●食中毒のおそろしさ

食中毒とは、ただお腹を壊すだけではない・・・。

最悪の場合、 にいたる。

※平成20年度 食中毒患者数 17,282人，（）3人

最も、恐ろしいことは・・・、

無  ， 無  ， 不

「うちの店、私には関係ない！！」

## ●食中毒事故の発生要因とは？

食中毒の発症原因の約90%は

による細菌性食中毒です！

バクテリア繁殖の3大要素とは？

() () ()

## ●食中毒事故の影響

個店として

被害者の方への、 慰謝料の支払い や 治療費の支払い

店舗は、営業停止 あるいは 閉店・廃業

チェーンとして

マスコミ報道により、ブランドの信頼崩壊

ブランド全店での、来客数減少！！ 売上高減少！！

長期的には、ブランド全体の経営不安 につながる！！

## ●実際のシュミレーション

・事故店舗：売上高 60% 減少

・チェーン全体：売上高 20% 減少

## ●飲食店における食中毒発生原因

- ・
- ・
- ・
- ・

●交差汚染とは……


●交差汚染を防ぐためのポイント

- ・
- ・
- ・
- ・

●入店ルール

- 
- 
- 

●店舗における衛生管理の3原則

①,菌をつけない！ ②,菌をふやさない！ ③,菌をやっつける！

①つけない為に

- ( )の徹底  
洗にくい 5つのポイント……
- ( )防止の徹底

②ふやさない為に

- ( )の禁止  
例外として、( )は流水解凍
- ( )の徹底  
冷凍庫 ( )℃ 以下、冷凍庫 ( )℃ 以下
- ( )の徹底

③やっつける為に

- ( )殺菌 ( )℃以上で、( )分間加熱する！
- ( )殺菌 必ず汚れを落とし、水気をとってから行うこと！！