

POINT  
5

# EBMがご提案する 衛生管理 7つのポイント

POINT  
6

POINT  
4

POINT  
7

- POINT 1 手洗いの方法と  
手袋の使い方 ..... 47
- POINT 2 調理道具の  
使い方 ..... 49
- POINT 3 食材の温度管理と  
保管方法 ..... 51
- POINT 4 店頭用具の  
衛生管理 ..... 55
- POINT 5 異物混入の  
防止策 ..... 57
- POINT 6 食中毒予防の  
必要性 ..... 62
- POINT 7 清掃用具の  
選び方 ..... 66