

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 45
- POINT 2 調理道具の
使い方 47
- POINT 3 食材の温度管理と
保管方法 49
- POINT 4 店頭用具の
衛生管理 53
- 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