

7 Sについて（整理・整頓）	7 Sについて（清掃・洗浄・殺菌）	7 Sについて（躰・清潔）
対象	対象	対象
新入社員・初級	新入社員・初級	新入社員・初級
目的・ねらい	目的・ねらい	目的・ねらい
食品衛生7Sを知ってもらい、それぞれの言葉の意味を知る	食品衛生7Sを知ってもらい、それぞれの言葉の意味を知る	食品衛生7Sを知ってもらい、それぞれの言葉の意味を知る
到達目標	到達目標	到達目標
最終的に微生物レベルの清潔を目指す	最終的に微生物レベルの清潔を目指す	最終的に微生物レベルの清潔を目指す

粘着ローラーの使い方	身だしなみ	食品の取扱い
対象	対象	対象
新入社員・初級	新入社員・初級	新入社員・初級
目的・ねらい	目的・ねらい	目的・ねらい
粘着ローラーを行う意味を知る	食品を扱う身だしなみを知る	原料、材料、製造中、製品の衛生的な取り扱いのポイントを学ぶ
到達目標	到達目標	到達目標
正しい粘着ローラーがけをできるようにする	正しい格好で作業に従事できるようになる	原料、材料、製造中、製品に関する衛生的な取扱いについて理解し、現場での作業に活かすことができる

器具の保管・状態	器具の洗浄・消毒方法	環境設備の保管・状態
対象	対象	対象
新入社員・初級	新入社員・初級	新入社員・初級
目的・ねらい	目的・ねらい	目的・ねらい
汚れや水分、破損のある状態や汚れのある場所で器具を保管をするとどうなるかを知る	汚れや病原微生物に対して正しい洗浄剤、消毒剤を選び、適切な洗浄・消毒・除菌方法を知る	空気の流れや水の管理、日常的な清掃や定期的な清掃、防虫防鼠に取り組み衛生的な環境設備を理解する
到達目標	到達目標	到達目標
清潔な環境で保管できるようになること、そしてそれを理解する	適切な薬剤の選定、適切な使用ができるようになること	施設内の環境設備を衛生的な状態で維持できるようになる。

清掃について	防虫・防鼠の基礎	加熱調理について
対象	対象	対象
新入社員・初級	新入社員・初級	新入社員・初級
目的・ねらい	目的・ねらい	目的・ねらい
整理整頓を意識し、清掃しやすい環境を整え、清掃場所によって、必要な清掃道具、清掃頻度を見極める	虫・害獣の発生・侵入につながり易い環境を知る	加熱調理をする理由、その効果を学び加熱の意味、重要性を知る
到達目標	到達目標	到達目標
整理整頓の意識、清掃が必要な箇所の意識と、清掃道具の使い分けと清掃頻度が見極められるようになる。	日常清掃・点検時に防虫防鼠のポイントを抑えられるようになる	加熱の意味、重要性を理解する

食中毒菌Ⅰ（サルモネラ・黄色ブドウ球菌）	食中毒菌Ⅱ（カンピロバクター・腸炎ビブリオ）	食中毒菌Ⅲ（腸管出血性大腸菌・リステリア）
対象	対象	対象
新入社員・初級	新入社員・初級	新入社員・初級
目的・ねらい	目的・ねらい	目的・ねらい
各食中毒菌・ウイルスの特徴を知り、その特徴に応じた対策や注意点を理解する	各食中毒菌・ウイルスの特徴を知り、その特徴に応じた対策や注意点を理解する	各食中毒菌・ウイルスの特徴を知り、その特徴に応じた対策や注意点を理解する
到達目標	到達目標	到達目標
各食中毒菌・ウイルスについて最低限注意すべき事項を覚える	各食中毒菌・ウイルスについて最低限注意すべき事項を覚える	各食中毒菌・ウイルスについて最低限注意すべき事項を覚える
食中毒菌Ⅳ（ウェルシュ・セレウス）	食中毒菌Ⅴ（ボツリヌス・ノロウイルス）	食中毒菌Ⅵ（エルシニア・赤痢）
対象	対象	対象
新入社員・初級	新入社員・初級	新入社員・初級
目的・ねらい	目的・ねらい	目的・ねらい
各食中毒菌・ウイルスの特徴を知り、その特徴に応じた対策や注意点を理解する	各食中毒菌・ウイルスの特徴を知り、その特徴に応じた対策や注意点を理解する	各食中毒菌・ウイルスの特徴を知り、その特徴に応じた対策や注意点を理解する
到達目標	到達目標	到達目標
各食中毒菌・ウイルスについて最低限注意すべき事項を覚える	各食中毒菌・ウイルスについて最低限注意すべき事項を覚える	各食中毒菌・ウイルスについて最低限注意すべき事項を覚える

食中毒についてⅠ	食中毒についてⅡ	正しい手洗い
対象	対象	対象
新入社員・初級	新入社員・初級	新入社員・初級
目的・ねらい	目的・ねらい	目的・ねらい
目に見えない危険として食中毒を紹介し、食中毒に繋がる要因を知る	食中毒を起こさないためにもどういったことが必要なのかを知る	手洗い時に気を付けるべきポイントを知る
到達目標	到達目標	到達目標
食中毒事故を誘発する要因を理解し、誘発数行動を未然に防げるようになる	食中毒をおこさないために必要な対策を理解する	正しい手洗いをできるようになる

冷蔵庫・冷凍庫の取扱い	ゾーニングについて	不衛生なこと
対象	対象	対象
新入社員・初級	新入社員・初級	新入社員・初級
目的・ねらい	目的・ねらい	目的・ねらい
冷蔵・冷凍庫の使用目的と管理方法を学ぶ	ゾーニングの意味を学ぶ	食品従事に関して不衛生な事を紹介し、不衛生な事に関する事柄を知る
到達目標	到達目標	到達目標
冷蔵庫・冷凍庫を正しく管理できる	微生物やアレルゲンに対するゾーニングを現場で意識できるようになる	食品従事に関して不衛生なことはどんなことなのかを理解し、自身の中で良し悪しの判断が出来るようになる

設備の洗浄方法	個人衛生の取り組み	記録の取り方
対象	対象	対象
新入社員・初級	新入社員・初級	新入社員・初級
目的・ねらい	目的・ねらい	目的・ねらい
設備や汚れに対し、正しい洗剤を選択し、正しく洗浄することができる	個人衛生に取り組むうえでのポイントや気を付けることを理解する	記録するときの留意点、意味、大切さを理解する
到達目標	到達目標	到達目標
設備に応じた、洗剤類の選択、洗浄方法を決め、それを守ることができる	現場作業に活かし、事故のリスクを減らす。	記録の意味を理解し、適切に記録をつけるようになる

食品の冷却について	寄生虫の基礎	洗浄・除菌剤の種類
対象	対象	対象
新入社員・初級	新入社員・初級	新入社員・初級
目的・ねらい	目的・ねらい	目的・ねらい
冷却をする理由、効果を学ぶ	食中毒を起こす寄生虫を知る	洗浄剤・除菌剤の種類を正しく理解し、目的や材質にあった薬剤を選択できるようになる
到達目標	到達目標	到達目標
微生物に対する冷却の効果を理解する	寄生虫の対策を学ぶ	洗浄剤、除菌剤を正しく選択、使用できるようになること

◎教材提供順（予定） ※公開された教材に関しましては、契約期間内でありましたらご覧になれます。

①契約開始一ヶ月目

正しい手洗い、身だしなみ、粘着ローラーの使い方、食中毒菌Ⅰ（サルモネラ・黄色ブドウ球菌）
食中毒菌Ⅱ（カンピロバクター・腸炎ビブリオ）

②契約開始二ヶ月目

7 Sについて（整理・整頓）、7 Sについて（清掃・洗浄・殺菌）、7 Sについて（躰・清潔）

③契約開始三ヶ月目

清掃について、器具の保管・状態、環境設備の保管・状態、食中毒菌Ⅲ（腸管出血性大腸菌・リステリア）

④契約開始四ヶ月目

個人衛生の取り組み、不衛生なこと、食品の取扱い

⑤契約開始五ヶ月目

器具の洗浄・消毒方法、設備の洗浄方法、洗浄・除菌剤の種類、食中毒菌Ⅳ（ウェルシュ・セレウス）

⑥契約開始六ヶ月目

食中毒についてⅠ、食中毒についてⅡ、寄生虫の基礎

⑦契約開始七ヶ月目

ゾーニングについて、防虫・防鼠の基礎、食中毒菌Ⅴ（ボツリヌス・ノロウイルス）、食中毒菌Ⅵ（エルシニア・赤痢）

⑧契約開始八ヶ月目

加熱調理について、食品の冷却について、記録の取り方、冷蔵庫・冷凍庫の取扱い