

Catalogue No.

20395-4013

4013 Newアイテム

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



EBM 発信

衛生的で安全・安心な料理をお客様にお召し上がりいただくために
厨房用品のプロ集団である私たちが真剣にご提案したいこと

衛生管理向上ガイド

保存版

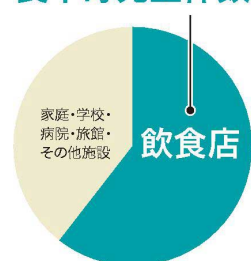
なぜ今、EBMが衛生管理について真剣に考えるのか？

施設別**食中毒事故の発生件数**のうち、
全体の**約6割**が飲食店から発生しています。

食品工場や学校・病院をはじめとするセントラルキッチンでは、HACCP®の導入が進んでおり
食中毒事故の発生件数は減少しています。しかし、残念ながら飲食業界は衛生管理意識が未だ低
く、食中毒事故が原因で店の信用・信頼を失墜させるケースが多数存在するのが現状です。

私たちの大切なお客様だからこそ、そのような危険を未然に防ぐことが、
我々の営業姿勢である「フルサポートシステム」の一環であると考えます。

約6割
食中毒発生件数



厚生労働省調べ(平成26年度)



安全・安心の提供

信頼感の獲得



安全・安心の提供

信頼感の獲得



POINT 1

衛生管理向上によるメリット

- ① 食中毒事故の防止
- ② お客様からの信頼
- ③ スタッフの意識向上
- ④ 集客アップによる売上の向上

POINT 2

食品取扱いの三原則

- ① 清潔な感覚を身につける
手洗い、身だしなみ、道具の使い方 etc.
- ② 迅速な対応を心がける
菌の付着・繁殖の防止
- ③ 温度管理を徹底する
冷却、加熱を適切な温度で管理

POINT 3

調理道具を正しく使用

- ① 手袋を正しく使用する
素手からの菌の感染を防止 etc.
- ② 調理道具の使い分け(色分け)
使用用途による使い分けや洗浄
- ③ 温度計による適正管理
食品の温度を測定し、食中毒を防止

※HACCPとは、従来からある「製造環境の設備や衛生の確保」に加え、原材料の入荷から製造・出荷までの全工程を危害分析し監視することで安全を確保するという観点から対策する衛生管理システムです。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。