

Catalogue No.

20604-50

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

HACCP

50

HACCP

EBMがご提案する 衛生管理 7つのポイント

POINT
5

POINT
6

POINT
4

POINT
7

- POINT 1 手洗いの方法と
手袋の使い方 51
- POINT 2 調理道具の
使い方 53
- POINT 3 食材の温度管理と
保管方法 55
- POINT 4 店頭用具の
衛生管理 59
- POINT 5 異物混入の
防止策 63
- POINT 6 食中毒予防の
必要性 68
- POINT 7 清掃用具の
選び方 72