2014年版 オープンセサミシリーズ 管理栄養士 国家試験対策完全合格教本 下巻 追補

p.528～534 大量調理施設衛生管理マニュアル

平成25年10月22日に改正されました。

主な変更点は、「二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の加熱温度管理」についてです。

旧 85℃で1分間以上

↓

新 85～90℃で90秒間以上

詳細は、厚生労働省のHPをご参照下さい。

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131106_03.pdf

平成25年11月21日
東京アカデミー教材作製部門