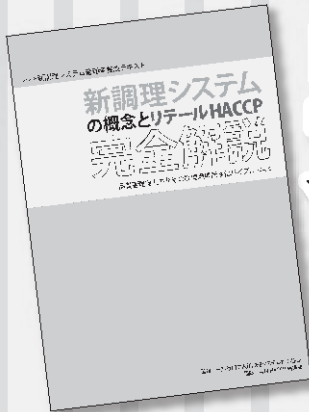


# 新調理システム管理者養成テキスト

リテール・フードサービス  
現場の衛生管理向上、安全  
なケア・フード提供の現場  
ノウハウと完全解説！



# 新調理システム の概念とリテールHACCP 完全解説

品質管理向上のための調理現場活性化バイブル <<<

監修＝一般社団法人 新調理システム推進協会  
編集＝月刊HACCP編集部  
価格＝3,100円(消費税別+送料)  
版型＝B5版、151頁  
発行＝株式会社鶏卵肉情報センター

## 主な内容

### 第1章 新調理システム

- 1.新調理システムの定義
- 2.新調理システムの加熱・冷却
- 3.HACCP に基づいた新調理システムの適用
- 4.フードアンドビバレッジコントロール(F&B-C)について

### 第2章 真空調理

- 1.真空調理とは
- 2.各工程における留意点
- 3.真空調理法における加熱条件と衛生管理について

### 第3章 クックチルシステム

- 1.クックチルシステムとは
- 2.プラストチャー方式の各工程におけるポイント
- 3.タンブルチャー方式の基本工程
- 4.クックチルシステムの導入効果

### 第4章 ニュークックチルシステム

- 1.ニュークックチルシステムと導入背景
- 2.ニュークックチル導入のポイント
- 3.ニュークックチルのレシピ・献立の例

### 第5章 ケアフードへの応用

- 1.ケアフードとは
- 2.新調理システムを適用したケアフード
- 3.ケアフードを活用する際の留意点
- 4.古典的調理法に新たなケアフードの誕生

### 第6章 ケータリング、医療福祉分野 セントラルキッチン活用

- 1.ケータリング、医療福祉分野におけるセントラルキッチン の役割
- 2.マニュアル作成のポイント
- 3.HACCP認証について

### 第7章 クックチルシステムと衛生管理

- 1.クックチルシステム
- 2.保存、配膳とクックチルシステムの安全性と保証
- 3.資料集

### 第8章 事例集

- 1.医療法人社団臨門会 櫻川介護老人保健施設
- 2.順天堂大学医学部附属 順天堂医院
- 3.株式会社マルイチ セントラルキッチン高森台

参考文献1

クックチル／フリーズに関するガイドライン  
(英国保健省)

参考文献2

HACCPでよく使用される用語の説明

★お申し込み冊数

冊

請求書の宛先

- 会社名 個人名  
会社名+個人名

■貴社名

■部署

■お名前

ご送付先

□□□-□□□□

いずれかに  
レ印を 自宅  
お勤め先(お店)

フリガナ

(ビル、会社名もお忘れなく)

■TEL

■FAX

Eメールアドレス記入欄

@

※事務連絡、各種案内(展示会、イベント、新刊等)、読者調査へのご協力をお願いなどに利用させていただく場合も有ります。

一般社団法人新調理システム推進協会 事務局

FAX 03-5645-2550

- ご希望のお申し込み冊数を明記の上  
ご送付先を記入してFAXで送信して下さい
- 送料を別途申し受けます(140円)
- お支払いはお振込でお願い致します  
(振込手数料はお客様負担)