

食品の温度管理が大事



温度・湿度が高い
食品がいたみやすい

食中毒は不十分な温度管理
により発生リスクがあがる

搬入・保管

調理

保管

配送・出荷



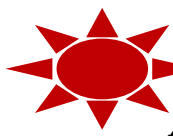
温度

管理に失敗する

ると



温度管理を徹底して食中毒ゼロを目指そう！

 原材料は食品ごとに温度チェックして搬入・保管
納品時に温度チェックをします。
冷蔵、冷凍など、食品に合わせた
温度管理が必要です。

生鮮魚介類

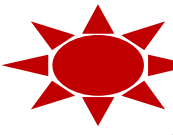


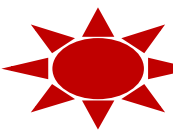
5℃以下

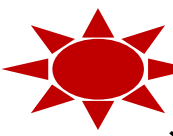
牛乳



10℃以下

 調理は中心温度 75℃ 1分以上加熱
食品の中心温度を計測します。
加熱が不十分だと、食中毒菌が残存し、増殖するリス
クがあります。

 調理後 30分以内に中心温度 20℃以下で保管
調理後、細菌が増殖しない温度まで素早く冷却します。
中心温度を調理後30分以内に20℃以下か60分以内に
10℃以下にします。
小分け冷却、送風冷却、流水冷却、包装後冷却などの
方法があります。

 出荷・配送は 10℃以下または 65℃以上で
温度管理の目安は食品により異なります。
食中毒菌を増殖させないよう、冷蔵は10℃以下または
温蔵は65℃以上での温度管理が必要です。

温度管理を実施したら **H A C C P (ハサップ)**
を活用して温度と時間の記録を残しましょう

中部保健所 衛生薬務課
電話番号 054-644-9283