

今月のテーマ：「食品の温度管理」について

「食品の温度管理」について

夏は気温が高く、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすくなるので、食品の取り扱いの中でも特に温度管理については注意が必要です。
今回は、食品の温度管理方法のポイントについてご紹介します。



◆細菌の増殖条件

細菌は「**温度・水分・栄養分**」この3つの条件がそろえば、
時間経過にともない**爆発的**に増殖します。



温度



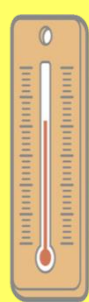
水分



栄養

(食品や残菜、有機物汚れ)

温度帯別 細菌の増殖スピード



！危険温度帯
(ゆっくり増える)
10～60℃

！活発に増殖
(猛スピードで増える)
30～40℃

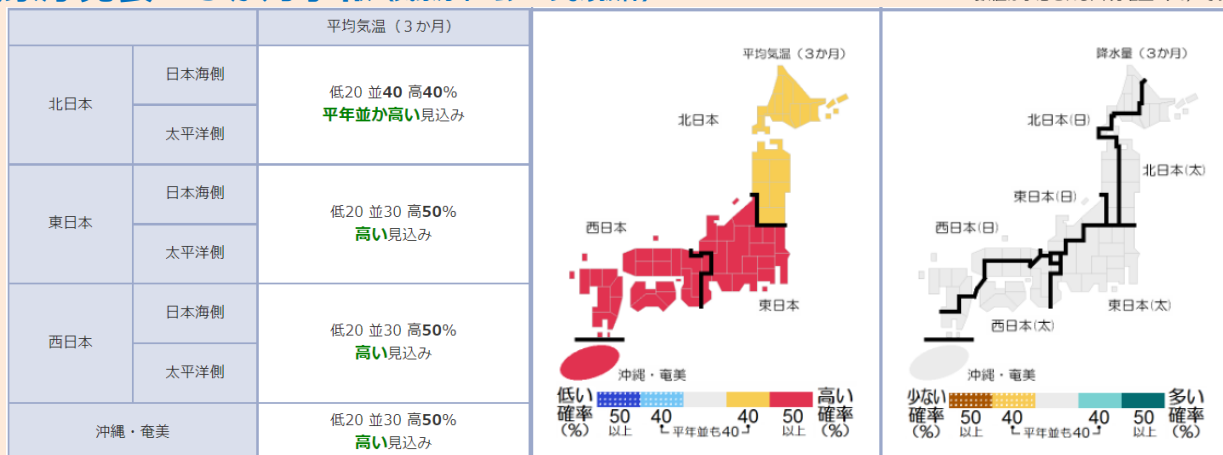
食中毒を起こす細菌にとって増えやすい条件のもとでは、細胞分裂を繰り返し急速に増えていきます。分裂速度は細菌の種類により異なりますが、発症菌数まで増殖することにより食中毒が発生します。

ほとんどの細菌は危険温度帯と呼ばれる**10℃～60℃を好み増殖**します（危険温度帯）。なかでも**30～40℃は最も活発に増殖**する温度帯となります。

8月の東京都の平均気温は31℃といわれており、冷蔵品を常温で放置すると冬場と比較し、より食中毒のリスクが高くなります。

気象庁発表：3か月予報（気象庁ホームページより抜粋）

数値は予想される出現確立（％）です



季節予報は、予測の確からしさに応じて、気温や降水量などを「低い（少ない）、平年並、高い（多い）」となる確率で表しています。

◆適切な食品の温度管理について

温度管理のポイントには次の**3つ**があります



①食品の受入

納品時原材料に温度管理不適等の不具合がないか確認することは、健康被害を未然に発見するために不可欠となります。

納品時に、届いた食品が適切な温度であるか **目視+表面温度計で計測**し、確認しましょう。

- 要冷凍** 冷凍のものは冷凍できているか
- 要冷蔵** 冷蔵のものは冷蔵できているか



万が一、異常があった場合のルールは決まっていますか？
異常品を使用しないようルールを定めましょう。

納品後は、忙しいからと後回しにして食品を常温で放置せず、
速やかに冷凍冷蔵庫など所定の場所に保管しましょう。



②冷蔵・冷凍庫の温度管理は適切ですか？

庫内温度

- ・**冷蔵庫は10℃以下** に、**冷凍庫は-18℃以下**に調整しましょう。
(但し冷蔵庫内で生食用魚介類を保存する際は、庫内温度を4℃以下に調整する)
- ・ドアの開閉を少なく、長時間の開放を行わないよう工夫し、庫内温度の上昇を防止しましょう。



- ・冷蔵庫の中に食品を詰めすぎると十分に温度が下がらないことがあります。
内容積の70%以内の保管を目安にしましょう。

詰め込み
過ぎない

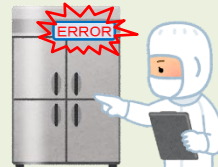


冷蔵庫内容積
70%以内

- ・冷蔵・冷凍庫の庫内温度が高いと細菌が増殖しやすいため、
始業前などに温度計で庫内温度を確認します。

- ・確認した温度は、万が一、食中毒が発生したときに適切な管理をしている
ことを証明するために記録をしましょう。

- ・故障・エラー表示があった場合は速やかに修理を依頼しましょう。



速やかに修理依頼

- ・フィルターが目詰まりしていると、空気が通りにくくなり冷蔵冷凍庫内が冷えない原因となります。
フィルターは簡単に外すことができますので、週1回を目安に定期的に清掃しましょう。

※フィルターを覆い隠すように物などが置かれていたり、空気が出入りできなくなり、冷えない原因となります。
コンデンサーパネル内や、コールドテーブル冷蔵冷凍庫前に物は置かないようにしましょう。

③常温品以外の食品の常温放置をしない

開封後要冷蔵品の常温放置

食品保存方法の表示が開封前は常温保管とされていても、開封後は要冷蔵とされている食品があります。

例：調味料、ドレッシング、乾物類等

保存方法を確認し、適切な温度で保管しましょう。



常温保存で大丈夫？？
保存方法を確認
しましょう！



冷凍品の解凍方法

冷凍品の常温解凍は、細菌が増殖し食中毒が発生する恐れがあるため、前日より冷蔵庫で解凍しましょう。
急ぎの場合は流水解凍で対応しましょう。

調理後の食品保管

調理後は常温放置せず、速やかに提供しましょう。

提供まで時間が開く場合には、**温かい食品は65℃以上**、**冷たい食品は10℃以下で保管**しましょう。



食品の温度管理を適切に行い、食中毒を未然に防止しましょう。

新型コロナウイルス
に関する**情報**はこちら

ニイタカホーム
ページに新型コロナ
ウイルスに関する
情報を掲載して
おります！



NIITAKA