

食品の温度管理 — 適温保管で食中毒対策 —



食品は何℃で保管していれば安全なの？
最近涼しくなってきたから、少しくらい食品を常温で置いていても大丈夫かしら？

食品の適切な保管温度は、食材や工程によって変わるんじゃ！
「受入れから提供」までの流れに沿って温度管理を確認しよう。



押さえて
おきたい！

今回の ポイント

- ☒ 食中毒予防には**食品の温度管理**が重要！
- ☒ 食中毒菌が増殖しやすい危険温度帯は**10～60℃**
- ☒ 各工程の温度は**計測し、記録する**



▶ 各工程の温度管理を徹底しよう

すべての食品は、原料として受入れられてから、冷却工程や加熱調理などいくつかの温度変化を経て提供されます。
しかし、**危険温度帯(10～60℃)**で長時間放置すると食中毒菌が増殖する可能性があります。食中毒を予防するには危険温度帯をすばやく通過させる、冷却・保温するなど温度管理を徹底することが重要です。

1. 受入れ

納品された商品について、問題がないか確認し、記録する

検収時確認項目

- 規格・単位・数量が発注書通りである
- 要冷蔵品は冷たく、要冷凍品は溶けていない
表面温度の目安：冷凍品0℃以下、冷蔵品10℃以下、生鮮魚介類5℃以下
- 賞味期限・消費期限内である
- 鮮度不良がない(変色、変質、異物、異臭、霜等)
- 包装異常がない(破袋、穴、汚れ、ゴミ付着等)
- 必要に応じて産地、仕入れ先情報等



2. 原料保管

始業時と終了時に、機器の温度が基準値内であることを確認し記録する

機器類の温度(管理基準)

- 冷蔵庫 5℃以下
- 冷凍庫 -18℃以下
- 検食用冷凍庫 -20℃以下
- 温冷配膳車 保冷10℃以下／保温65℃以上
- 温蔵設備 65℃以上 ※原材料、製品などにより保存温度が異なる



詳しくはこちら



大量調理施設衛生管理
マニュアルにも基準の
記載があります

3.加熱工程

中心部まで確実に加熱されていることを確認し、中心温度と加熱終了時刻を記録する

加熱時確認項目

- 3点以上計測し、すべて75℃以上を確認後、さらに1分以上加熱を続ける(汁物の場合は、1点以上)
- 調理終了時刻を確認する ※二枚貝等ノロウイルスに汚染されている恐れのある食品の場合は、85～90℃以上で90秒以上加熱する



4.冷却・保温保管

確実に冷却したことを記録する

冷却条件

- 小分けする、氷水を活用するなど工夫して速やかに温度を下げる
- 30分以内に中心温度20℃以下まで冷却または
- 60分以内に中心温度10℃以下まで冷却



温蔵設備への搬入時刻を記録する

保温条件

- 提供までに30分以上要し温かい状態で提供するものは、調理後速やかに食品を65℃以上で保つことができる温蔵設備や保温食缶などへ搬入する



5.提供

調理終了後、2時間以内に喫食できることが望ましい



冷凍食材の衛生的な解凍方法は？



A 冷蔵庫や流水で解凍しましょう。解凍する際に、品温が上がるとドリップが発生したり、品質の低下・細菌増殖につながる恐れがあります。できるだけ短い時間で解凍し、食材の表面と中心部の品温が均一な状態を心掛けます。

適切な解凍方法

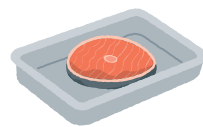


冷蔵庫解凍



流水解凍

不適切な解凍方法



自然解凍



温水解凍



溜め水解凍

食中毒事例紹介



ウェルシュ菌を原因とする食中毒の発生

令和5年6月に東京都内の医療機関で、30歳代～100歳代の55人が食中毒症状を訴えました。

▼ウェルシュ菌は...

汚染された肉類や魚介類を使った煮込み料理が原因で、下痢などの食中毒症状を引き起こします。対策はよくかき混ぜながら調理すること、すぐに冷却すること、作り置きはしないことなどです。

詳しくはこちら
(東京都食中毒の発生について)



【参考文献】情報入手日：2023/9/5時点

- 大量調理施設衛生管理マニュアル 平成29年6月16日
- 公益社団法人日本給食サービス協会、公益社団法人日本メディカル給食協会HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱～委託給食事業者～令和2年7月初版
- 東京都「報道発表資料」 <https://www.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2023/06/21/29.html>

理由がわかると
納得！



介護・保育現場での感染対策のお悩みを一緒に解決！

サラヤ福祉ナビ

fukushi.saraya.com

サラヤ 福祉 検索

スマホでも
みやすい

