

食品の温度管理と記録書類



HACCPに沿った衛生管理では温度管理が重要と聞いたけど、実際正しく食品の温度管理ができていないのか不安だわ。

ふむふむ。温度管理は原材料の受入れから提供するまで全ての工程で必要じゃ。あわせてその記録を残すことも重要になってくるのじゃよ。各工程のポイントを確認していこう！

押さえて
おきたい！

今回の
ポイント

- ☑ 温度管理は「原材料受入れから提供まで」の**全工程**で実施する
- ☑ 記録を残し、**第三者に見える化**することで安全性の確保に繋がる

▶ 各工程における温度管理のポイント

全ての食品は、原材料として受入れられてから、加熱調理や冷却工程などいくつかの温度変化を経て提供されます。ただし適切な温度管理を怠ってしまうと食品の腐敗や品質劣化、食中毒事故の発生につながります。

原材料の受入れ時から提供までの各工程における温度管理のポイントを確認しましょう。



▶ 衛生管理の記録を残し見える化しよう！

衛生管理を行う上で、実施した活動の記録を残すことは、提供する食事がどのような状況や条件でつくられたかを証明できる**第三者への重要な証拠**となります。測定した温度を数字や○×でただ書き残すのではなく、問題が発生した場合は、どのように対処したかまで詳細に記載し、虚偽なく正確に記録しましょう。

記録のポイント 3 選

① 改ざんされないよう適切に記録する

✕ 鉛筆やシャープペンシルでの記入

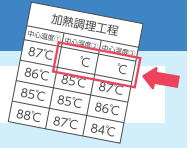
○ ボールペンを使用する

✕ 修正液や修正テープでの修正

○ 二重線で訂正する

✕ 空欄がある

○ 該当しない場合は斜線を記入する



加熱調理工程			
中心温度	加熱時間	加熱温度	加熱場所
87℃	C	C	
86℃	85℃	87℃	
85℃	85℃	86℃	
88℃	87℃	84℃	

② 決められたタイミングや時間に、その都度確実に記録する

✕ 転記する

✕ 記録の先付け

✕ 後からまとめてつける



③ 記録内容は責任者が確認し、承認を行う

○ 記入漏れがない

○ 基準から外れていない

○ 基準から外れていた時に処置の記録がある



また記録書類は自社で保管期間を設定し、一定期間保管しましょう。※1

紙での記録・保管のほか、データとして電子媒体で保管したり、HACCPの運用に必要な温度管理や各種記録をクラウドで自動化できるサービスを活用するのも有効です。このようなサービスを適切に運用することによりHACCPの制度化にも対応でき、ペーパーレス化による煩雑な帳票管理から解放され、現場の人手不足解消や省力化にも繋がります。

※1

【参考】大量調理施設衛生管理マニュアルでは
記録は1年以上保管することと定められています。

サラヤでは食品衛生のマネジメントシステム「ManGo」をご提案できます。ご興味ある方はお問い合わせください。



【参考文献】情報入手日：2024/9/1時点

- 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
- 厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアル <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/0000168026.pdf>

ManGo

食品衛生管理のマネジメントシステム

HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

医療・
福祉施設の
厨房向け

人手不足
解消

ペーパーレス
はんこレス

業務効率化

マンゴー
ManGoで
実現しませんか？



▶ ManGoで自動温度管理が可能

冷機器温度

異常時は、Web画面に警告を表示・メールや電話(有料)でアラート通知



ワイヤレス
温度計



データ収集機

専用の温度計で冷機器の温度データを収集し、自動でWeb上に反映

PCやタブレット
から記録状況・
データを確認

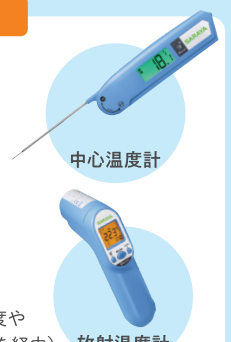


食品温度

iOS専用アプリ



Bluetooth



中心温度計

放射温度計

専用の温度計で測定した食品の中心温度や表面温度を自動でWeb上に反映(アプリを経由)

※専用の温度計、データ収集機は、別売オプション品です。