

7  
Jul.衛生  
トピックス

今月のテーマ:

適切な温度管理で  
夏場の食中毒に備える

今月は、気温が高くなる夏場に注意したい細菌性食中毒対策に重要となる、食品の温度管理についてお伝えします。調理や保存など、それぞれの工程における、細菌の増殖抑制等、目的に応じた温度管理を適切に行うことで、夏場の食中毒対策に備えましょう。

## なぜ温度管理が大切なの？

食中毒予防は「つけない・増やさない・やっつける」の3原則が基本です。この「増やさない」、「やっつける」には温度が関わってきます。温度管理は食中毒菌を制御するうえで重要な要因となります。

食中毒予防の  
3原則

## ! 増やさない

少量で食中毒を起こす細菌もありますが、食品に付いた細菌が食中毒を起こす量まで増え、それを口から摂取することで食中毒が起こります。原材料等の食品に付いている細菌を洗浄で完全に除去することは難しく、また、加熱後であっても、二次汚染の可能性や、熱に強い芽胞菌の存在もあるため、食中毒を起こす細菌を「増やさない」対策は重要となります。

細菌が増えるには、水分・栄養・温度の3つの条件が必要ですが、食品には栄養と水分が含まれるため、細菌を増やさないためには温度を管理することが必要不可欠と言えます。

気温が高い夏場は、細菌が増殖するのに適した温度であり、加熱調理後の室温での放冷や、冷蔵・冷凍品の室温放置により、食品中の細菌は活発に増殖するので注意が必要です。

## 細菌が増殖する3条件



## ! やっつける

一般的に食中毒を起こす細菌は熱に弱く、「やっつける」(細菌を死滅させる)ために加熱は最も効果的な方法です。加熱不十分により細菌が生き残らないようにするためには、加熱時の温度管理は重要です。

## HACCPと温度管理

食品衛生法ではHACCPに沿った衛生管理の導入が求められています。飲食店等の提供する食品の種類が多い業種に対する「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、原材料を受け入れてから調理・加工を経て提供するまでに、微生物が増殖する危険温度帯(10~60℃)を通過する回数によって、「加熱しないもの」「加熱するもの」「加熱と冷却を繰り返すもの」の3つのグループに食品(提供するメニュー)を分類し、危険なポイントを管理することが提案されており、保管や加熱、冷却の温度管理が重要管理ポイントとして挙げられています。

## 危険温度帯と食品の通過パターン



# ■ 受入から出荷まで「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿った温度管理のポイント

厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に、工程ごとの温度管理のポイントの例を下図に示します。



※ 保存温度の目安:大量調理施設衛生管理マニュアル「(別添1)原材料、製品等の保存温度」より

【室温】穀類加工品(小麦粉、デンプン)、砂糖、液状油脂、乾燥卵、清涼飲料水(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)

【15℃以下】ナッツ類、チョコレート、バター、チーズ、練乳

【10℃前後】生鮮果実・野菜

【10℃以下】食肉・鯨肉、食肉製品、鯨肉製品、ゆでだこ、生食用かき、魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ、固形油脂(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)、殻付卵、乳・濃縮乳、脱脂乳、クリーム

【8℃以下】液卵

【5℃以下】生鮮魚介類(生食用生鮮魚介類を含む。)

【-15℃以下】細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの、冷凍食肉製品、冷凍鯨肉製品、冷凍ゆでだこ、生食用冷凍かき、冷凍食品、冷凍魚肉ねり製品

【-18℃以下】凍結卵

## IoT食品温度の記録管理システム



もっとラクに!もっと効率的に!  
衛生管理の見える化システム



## IoT冷機器温度の自動記録管理システム



詳しくはこちら

