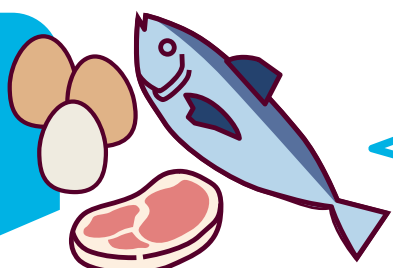


工程にそった 温度管理 できていますか？

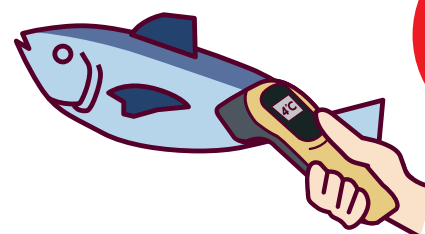


食中毒防止や品質管理において、温度管理はとても重要です。製造工程の各段階において、食中毒の原因菌等の増殖抑制、殺菌等、目的に応じた管理温度でコントロールすることが望まれます。

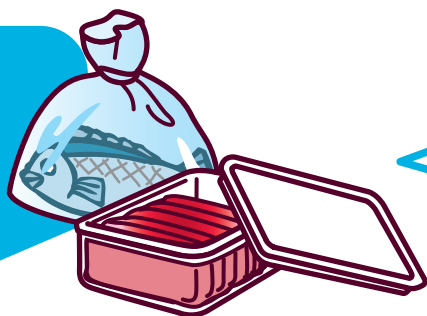
原料 受入れ



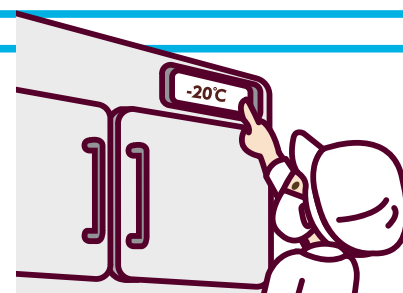
原料受入れ時の 温度チェック



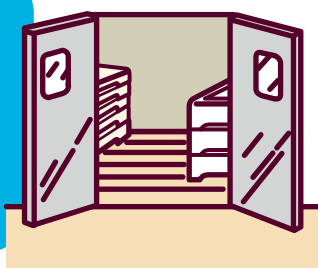
保管



冷機器での 保管温度管理



調理・ 一時保管



加熱・冷却時の中心温度チェック

(加熱後冷却する場合は、30分以内に中心温度
20℃以下) (中心部が75℃以上で1分以上)

調理後の温度管理

(10℃以下又は 65℃以上)

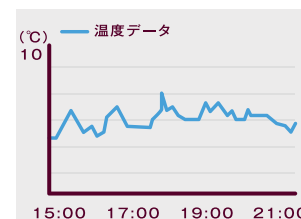


出荷



配送温度の 経時チェック

(10℃以下又は 65℃以上)



温度管理についてのもっと詳しい情報や、工程ごとの
管理温度の目安などはWEBサイトで!

sanitation
— 食品衛生を考える総合サイト —

