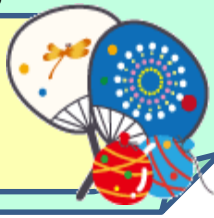




今年も暑い日がやってきました
温度管理にご注意を！！

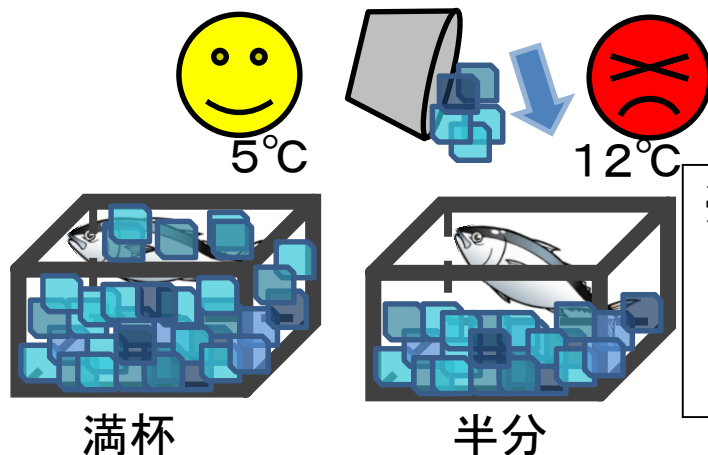
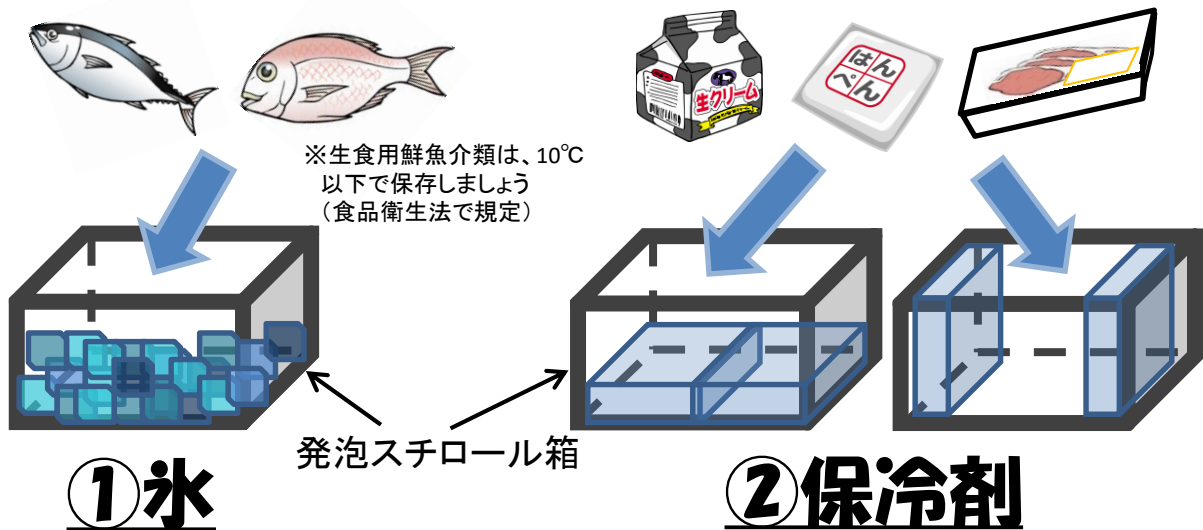


これから気温が高い日が続きます
食中毒を起こす細菌が増えないよう
しっかり温度管理をして、安全な食品を提供しましょう！

表示の保存方法等をよく確認しよう！

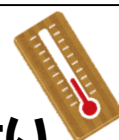
たとえば**冷蔵品**なら・・・

基本は冷蔵庫に入れることですが、一時的に冷蔵庫から出して陳列する場合には、こんな方法が有効です！



※定期的に温度を測り
氷は十分な量を入れましょう
冷蔵庫も過信せず温度を確認しましょう

温度が気になる方は
監視員にお声かけください！



測ります！

HACCPの衛生管理の 「庫内温度の確認」をやってみましょう！

マニュアルを作成しましょう

② 庫内温度 の確認 (冷蔵庫・ 冷凍庫)	いつ	始業前 使用後 業務終了後 その他()
	どのように	温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、 冷凍:-15℃以下)
	問題が あったとき	異常の原因を確認、設定温度 を再設定 故障の場合は修理を依頼し食 材の状態に応じて販売・使用 しない、または加熱用にする

記録をチェックしましょう

分類	②庫内温度 の確認 冷蔵庫・ 冷凍庫(℃)	特記事項
1日	4/-16	
2日	15/-23 →再10℃	4/2 11時頃、15℃。20分後に 10℃。いつもより出し入れ 頻繁だったか。
3日		

ここがPOINT!

冷蔵庫を正常に戻すことと
冷蔵庫内の品物の取扱いを記入します。

※講習会で配布した『HACCPが義務化されます』
のパンフレット「様式1:衛生管理計画」及び
「様式3:一般的衛生管理計画」の②庫内温度の
確認(冷蔵庫・冷凍庫)が上記に該当します。

温度管理の方法を
マニュアル化し、温度
確認後、記録に残す
のが大切です。



「コバトン」

細菌を

食中毒予防3原則

付けない、増やさない、やっつける

加熱調理をしない場合、細菌を「やっつける」ことができません。
そのため、細菌を「付けない」、「増やさない」ことが重要になります。
食中毒菌は通常10℃～50℃で増殖します。
夏期は温度管理に十分注意して、食品を取り扱しましょう。

《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618 FAX 048-830-4807