

＝食品事業者の方々へ＝

食品の温度管理を徹底しましょう！

近年の夏は高温の日が長く続き、食品の温度管理がこれまで以上に重要となっています。下に**要冷蔵・冷凍食品の温度管理**のポイントをまとめました。

温度管理を怠ると、品質劣化や食中毒のリスクが高まります。適切な温度で安全・安心な食品を提供しましょう。

①配送時の管理



食品は、配送段階での管理不十分により劣化する可能性があります。

- ☑ 冷凍冷蔵車は、設定温度・現在温度を確認すること。
- ☑ 輸送箱を利用する場合、氷や保冷剤は食品全体が冷えるよう十分な量を用意すること。
- ☑ 特に夏場において、外気温の影響により、食品の保存温度を逸脱していないか確認しましょう。
- ☑ 温度逸脱時の対応手順を定め、対応内容を記録しましょう。

②入荷から保管までの取扱い

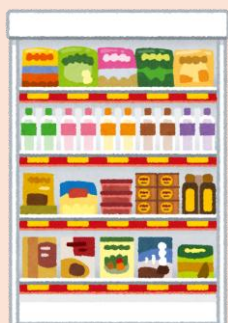


食品は、入荷時に検品することが重要です。また、入荷後はそのまま放置せず冷蔵(冷凍)庫で保管します。

- ☑ 納品時に食品温度を確認し、逸脱があった場合は返品を検討する。
- ☑ 入荷後は、食品を速やかに冷蔵(冷凍)庫に移動させること。
- ☑ 入荷後のルールを定め、従事者全員で共有しましょう。
- ☑ 従業員不在時の入荷がある場合には、配送業者と保管方法を事前に取り決めましょう。

- 事業者と配送業者は、それぞれに責務を持って管理すること。
- 新任時やシーズン開始時などに、従業員にルールの周知を徹底しましょう。

③陳列から販売までの管理



食品は、適切な温度で管理することが重要です。

- ☑ 冷蔵庫・冷凍庫の温度は定期的な確認と記録を実施すること。
- ☑ 要冷蔵・冷凍食品は、定期的に表示を確認し変更がないかチェックしましょう。
- ☑ 牛乳、乳製品などは、食味や匂いの変化しやすい食品です。特に夏場は、移動や陳列に際して、温度管理を徹底して下さい。