

気温が高いこの季節・・・

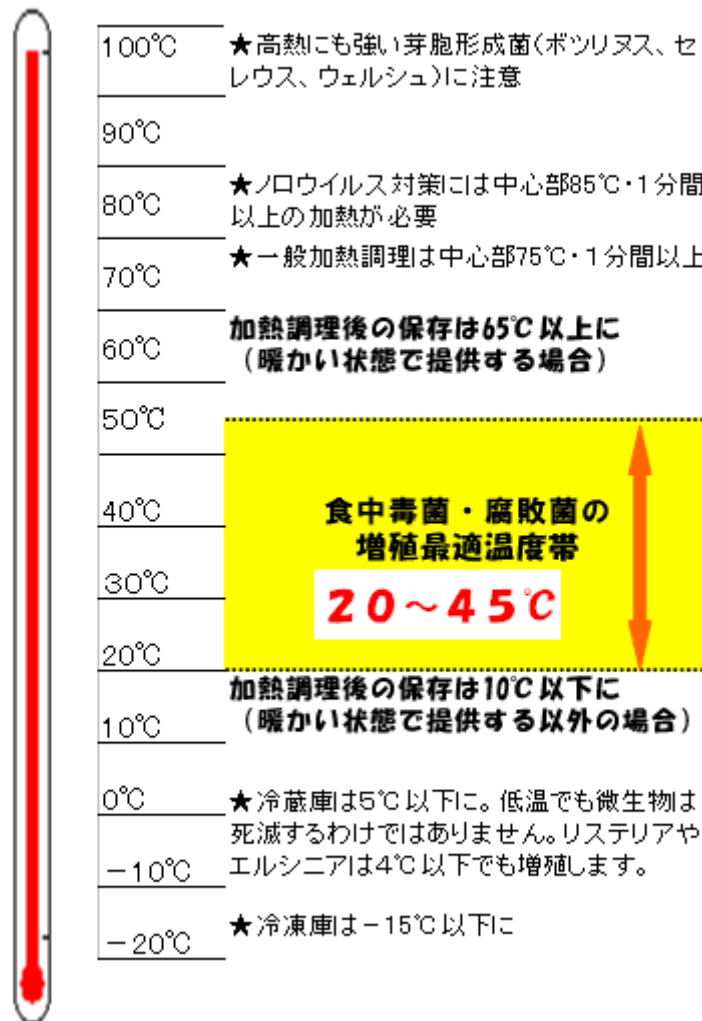
皆さんの食品への取り扱いは大丈夫でしょうか？

この時期は食中毒が増える季節のため、食品の保存温度がとても大切です。
そこで食品の保存を適切に行っていくよう情報提供させて頂きたいと思います！



☆Part1 細菌が増殖する温度帯☆

細菌が増殖しやすい温度帯を知って対策を講じることが大切です。



☆ Part2 原材料・製品等の保存温度一覧☆

食品ごとの保存温度一覧表です。

菌を増やさないように、参考にしてみてください！



引用	食品名	保存温度
マ	穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室温
マ	砂糖	室温
保	食肉・鯨肉(生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く。)	10℃以下
保	細切した食肉・鯨肉を冷凍したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
保	生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く)であって、生食用として販売するものに限る)	4℃以下(生食用食肉を冷凍させたものは-15℃以下)
保	食肉製品	10℃以下
保	鯨肉製品	10℃以下
保	冷凍食肉製品	-15℃以下
保	冷凍鯨肉製品	-15℃以下
保	ゆでだこ	10℃以下
保	冷凍ゆでだこ	-15℃以下
保	ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要しないもの)	10℃以下
保	冷凍ゆでがに	-15℃以下
保	生食用鮮魚介類	10℃以下(4℃以下で保存するよう努めること)
保	生食用かき	10℃以下
保	生食用冷凍かき	-15℃以下
保	冷凍食品	-15℃以下
保	魚肉ソーセージ、魚ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
保	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
マ	液状油脂	室温
マ	固形油脂(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	10℃以下
マ	殻付卵	10℃以下

引用	食品名	保存温度
保	液卵	8℃以下
保	凍結卵	-15℃以下
マ	乾燥卵	室温
マ	ナッツ類	15℃以下
マ	チョコレート	15℃以下
マ	生鮮果実・野菜	10℃前後
マ	生鮮魚介類	5℃以下
保	乳・濃縮乳	10℃以下
マ	脱脂乳	10℃以下
保	クリーム	10℃以下
マ	バター	15℃以下
マ	チーズ	15℃以下
マ	練乳	15℃以下
マ	清涼飲料水(保存基準が定められていないもの)	室温
保	豆腐	冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ殺菌した水槽内において、飲用適の冷水で絶えず換水をしなければならぬ。(但し書き以降(略))
保	即席めん類	直射日光を避ける
規	油菓子	直射日光及び高温多湿を避ける
規	弁当	直射日光及び高温多湿を避ける
規	そうざい	10℃以下又は65℃以上(揚げ物除く)
規	漬物	直射日光及び高温多湿を避ける。保存性の乏しい製品は10℃以下
規	洋生菓子	直射日光及び高温多湿を避ける。10℃以下が原則、できるだけ低温18℃以下
規	生めん類	冷蔵を要する製品は10℃以下

※保：保存基準 マ：大量調理施設衛生管理マニュアル 規：衛生規範等

(参考：食と健康 2012年7月号)