

# 食品の温度管理について

9月は気温変動の差が大きい月です。30℃近い日もあれば、肌寒く感じる日もあります。原材料から調理品までの温度管理にも細心の注意を払いましょう。

	チェック項目	予防する対象
冷蔵・冷凍品の納品時	<input checked="" type="checkbox"/> 納品業者は保存温度を守って運搬しているか <input checked="" type="checkbox"/> 検品時に品温を測定しているか  <b>【確認した内容を記録に残しましょう】</b> 納品伝票など既存の帳票の余白を活用することもできます。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒細菌の増殖</li> <li>・一般生菌：増殖による品質の劣化</li> <li>・魚介類及び魚介類加工品におけるヒスタミンの生成</li> </ul>
	<input checked="" type="checkbox"/> 速やかに冷蔵・冷凍庫に保管したか <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵・冷凍庫の温度を定期的を確認しているか	
調理時	<input checked="" type="checkbox"/> 冷凍品の解凍は常温で行わない <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍と冷蔵の繰り返しはしない <input checked="" type="checkbox"/> 卵の割り置きはしない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サルモネラ属菌の増殖</li> </ul>
調理後	<input checked="" type="checkbox"/> 室温放置しない <input checked="" type="checkbox"/> 調理済みの料理（特にカレー等の大鍋調理品）を冷蔵保管する際は、小分け容器に入れ、短時間で冷却する	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒細菌の増殖（特にウエルシュ菌、セレウス菌）</li> </ul>

8月以降、細菌等による食中毒が全国において頻発しています（ウエルシュ菌、エルシニア、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、化学物質（ヒスタミン））。温度管理を適切に行い、これらを増やさないようにしましょう。