

食品の温度管理の見直しを

温度管理はHACCPの重要管理のポイントになっています。



100°C



90°C

ノロウイルスの危険性がある食品は
中心温度 85~90°C で 90秒以上 の加熱を

80°C

一般加熱調理は
中心温度 75°C 1分以上 で加熱を

70°C

60°C

50°C

この温度に食品
が置かれている
と**危険!**

10°C~60°C

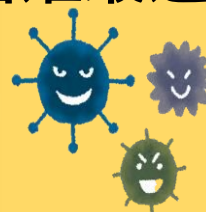
食中毒菌・腐敗菌の
増殖最適温度

40°C

30°C

20°C

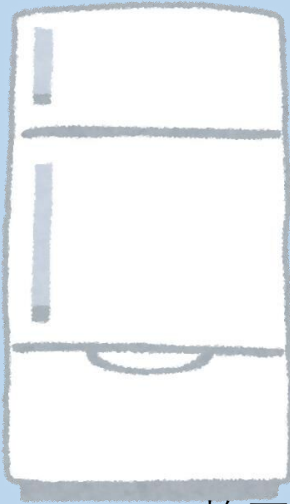
10°C



0°C

-10°C

-20°C



加熱後冷却する食品または
加熱せずに冷たいまま提供する
食品の保存温度は10°C以下に

冷蔵庫は10°C以下
冷凍庫は-15°C以下