



# 食品の温度管理にご注意ください

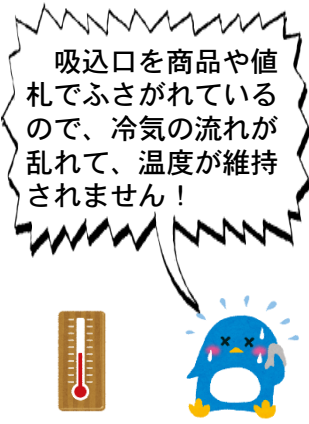
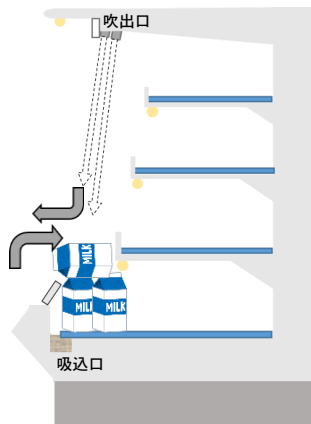


これからの時期は気温が高くなり、食品の温度管理がとて重要になってきます。冷蔵庫で保冷しているつもりでも、正しい方法でなければ適切に保冷できていないこともあります。

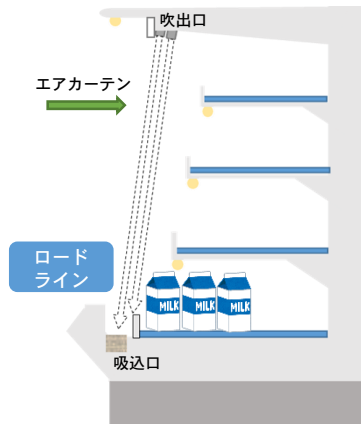
## 冷蔵(冷凍)ショーケースのロードライン守れていますか？

ショーケースは冷気のエアカーテンにより外気とショーケース内を遮断して温度管理を行っており、その境目をロードラインといいます。エアカーテンの吹出口や吸込口をふさいだり、ロードラインを超えて商品を陳列すると、エアーカーテンが十分に機能せず、ショーケース内の温度が設定している温度まで下がらないことがあります。そのため吹出口と吸込口の確認やロードラインを守った陳列を行いましょう。

### ✕ 間違った陳列方法



### ○ 正しい陳列方法



## 法令で保存温度が決まっている食品があります

### 10℃以下 (一部抜粋)

ゆでがに※1	ゆでだこ
生食用魚介類	生食用かき
食肉・鯨肉※2	鯨肉製品
乳	クリーム

### -15℃以下 (一部抜粋)

冷凍ゆでがに	冷凍ゆでだこ
冷凍食肉製品	冷凍鯨肉製品
冷凍食品	冷凍魚肉練り製品
生食用冷凍かき	

※1 飲食時に加熱不要なもの

※2 生食用食肉は4℃以下、冷凍品は-15℃以下

## 保存方法の温度を守らないと賞味(消費)期限は短くなります

賞味期限は保存方法の温度をしっかりと守った場合の期限です。保存温度を守らないと期限が短くなり、食中毒や品質の劣化などの要因となります。適切な温度で食品を保存しましょう。

### 食品を管理するポイント

- 納品された食品の温度を確認し、不適切な時には返品などの対応を行いましょう。
- 納品後は、すぐに冷蔵(冷凍)庫へ移動しまししょう。
- 冷蔵(冷凍)庫のドアの開閉は速やかに行いましょう。
- 冷蔵(冷凍)ショーケースのロードラインを守りまししょう。
- 氷で保冷する際は食品全体が冷えるように十分な量の氷を用意しまししょう。
- 冷蔵(冷凍)庫の温度は定期的に確認し、記録を残しまししょう。