

| | | |
|----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20633-51 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

51

HACCP

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

HACCP



POINT

中心温度計で
細菌をシャットアウト

用途に合わせた 温度計の使い分け

温度計は、菌の有無の目安をはかる大切なバロメーター。適切に使用することで見えない菌から食品を守ります。食中毒を引き起こす細菌を死滅させるため、食材の加熱時の温度を計測したり、細菌の繁殖を防ぐために保管時の温度確認等に使用され、食中毒の予防には欠かせないツールです。

正しい中心温度計の 使い方と選び方

中心温度計は食材の加熱時の温度確認等、主に内部の温度を計測するのに使用されます。

中心温度計使用のポイント

- ・一番厚みがある場所など、最も熱が伝わりにくい場所を計測しましょう。
- ・ハンバーグ等の挽肉や加工肉はリスク高。確実に中心温度を計測しましょう。
- ・煮物/炒め物は、最も熱の伝わりにくい食材を計測しましょう。



食品の中心部が75℃以上で1分以上の加熱を
確実に実施しましょう

※ノロウイルスの場合は85℃～90℃で90秒以上の加熱が必要
です。

おすすめ中心温度計



防水

①タニタ デジタル 温度計 TT-508 N

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|---------|--------|
| ホワイト | 4-0051-0101 | 3071710 | ¥3,000 |
| グリーン | 4-0051-0102 | 0107240 | ¥3,000 |
| ブルー | 4-0051-0103 | 0107250 | ¥3,000 |
| イエロー | 4-0051-0104 | 0107260 | ¥3,000 |
| レッド | 4-0051-0105 | 0107270 | ¥3,000 |

外寸:本体部/215×37×H16
センサー部/φ4×110

測定範囲:-50～250℃
●測った温度を記憶して表示するホールド機能付
●オートオフ機能:約10分

▶関連商品:P759



防水



②テスター 食品用 デジタル温度計 106

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|--|-------------|---------|--------|
| | 4-0051-0201 | 2870601 | ¥8,000 |

外寸:本体部/45×25×H220
センサー部/φ3×55

測定範囲:-50～275℃
●付属のプロテクターを使用すれば、水や油などから本体部分を守ります。

▶関連商品:P759

③SATO 防水型デジタル温度計 SK-270WP (標準センサー付)

| | ページコード | 商品コード | 価格 |
|--|-------------|---------|---------|
| | 4-0051-0301 | 6619300 | ¥21,500 |

外寸:本体部/70×40×H171
センサー部/φ3×100

測定範囲:-50～300℃

●HACCP機能:加熱時間および、温度にあわせて、タイマーをカウントダウンさせ、時間になるとLEDやブザーでお知らせします。

▶関連商品:P751



防水



商品動画は
こちら