

Catalogue No.

20424-2096

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

資料集

2096

衛生管理④ 温度計を効果的に活用しよう

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ガード**します。

食中毒の原因となる菌が死滅する温度帯を計測したり、菌が増殖・繁殖しやすい温度帯を回避する目安を数値で表示するため、食中毒予防に効果があります。また、温度管理(冷却と加熱)の観点から冷却なら5℃以下、加熱なら65℃以上を目安として考えます。37℃前後が菌が増殖しやすいといわれますが、10～60℃の範囲でも菌は増殖が可能ですので注意が必要です。

菌の死滅温度帯

加熱調理食品は中心部温度を75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分以上)加熱しましょう。

温度計の種類

放射(非接触)温度計

表面温度の測定や入荷時の温度管理に最適です。

加熱温度や保管温度を正しく測りましょう。

中心温度計

食材・食品の中心部に当てて測定します。

関連商品 P319

非接触
放射温度計



関連商品 P320

中心温度計



関連商品 P321

食品用温度計



衛生管理⑤ 異物混入からお客様を守るために

厨房の整理整頓を行い、**必要なもの以外は置かない**ことが異物混入防止の第一歩です。

注意と防止策

- 調理道具の破損や洗浄の際に出るタワシ等の破片による異物混入の防止
- 身だしなみを整え、厨房の整理整頓を行うことで異物混入のリスクを軽減する。
- 食材には少ない青色のタワシ等を使用することで異物混入時の発見を容易にする。
- 定期的に調理道具の点検を行い、消耗が激しいものは交換する。

関連商品 P284

本来ザルは網のイメージですがパンチング(ステンレス板の穴あき)なので網が切れての混入がありません。

パンチングザル



関連商品 P1230

がんこたわし
異物混入対策用



関連商品 P511

異物混入の悩みを一発解決
小さいビスは欠落したら、気付かずお口に入ることも…。
ビスを使用しないスポット溶接だから、とても安心

EBM 18-8
異物混入対策用レードル



衛生管理⑥ 衛生管理マニュアルの作成

お店で働く**全てのスタッフ**に周知することで
食中毒を防ぐ衛生的で頑強な店づくりを目指します。

メリット

スタッフの
意識向上
お客様より
信頼感向上

売上げアップ

衛生管理向上のためEBMは、お客様をしっかりとサポートいたします