

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。

Check! **食品の中心部が75℃以上で1分間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



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	6-0051-0101	3071710	¥3,300	引1
グリーン	6-0051-0102	0107240	¥3,300	引1
ブルー	6-0051-0103	0107250	¥3,300	引1
イエロー	6-0051-0104	0107260	¥3,300	引1
レッド	6-0051-0105	0107270	¥3,300	引1

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:P773



②テストー 食品用 デジタル温度計 106 引1

ページコード	商品コード	価格
6-0051-0201	2870601	¥9,500

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:P773

③SATO 防水型デジタル温度計 SK-270WP (標準センサー付) 引1

ページコード	商品コード	価格
6-0051-0301	6619300	¥21,800

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:P765

