

効果的な放射温度計の使い方と選び方。

放射温度計で中心温度の計測はできません。しかし、表面温度に限られますが、対象物に触れることなく温度計測が可能です。

放射温度計使用のポイント

- 荷受時の温度確認など、瞬時に大量の温度を測る際の簡易計測に。
- 調理前のグリドル（鉄板）の表面温度など、計測しにくい場所の簡易的な温度確認に。

Check! 冷蔵・冷凍品は室温に放置しない

納品された食材で冷蔵や冷凍が必要な場合には、室温に置かれる時間をできるだけ短くしましょう。

Check! ヒスタミンによるアレルギー様食中毒

鮮度が低下していたり、保管状態が悪い魚（マグロ・ブリなど）やそれら加工品では、ヒスタミンという物質を高い濃度で含有している可能性があり、アレルギー様食中毒を発生する可能性があります。受け入れ時に、魚の鮮度、温度などのチェックを行うことが重要です。

Check! 危険温度帯に注意

食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯があります。これを「危険温度帯」といい、だいたい10～60℃の温度帯が該当するといわれています。食品を危険温度帯に置いたままにすると、食品中の細菌がどんどん増えてしまいます。



おすすめ放射温度計［中心温度計付き］

▶関連商品:P764



①テストー
折りたたみ式
赤外放射温度計
testo 104-IR BT 〒1

ページコード	商品コード	価格
6-0052-0101	2869402	¥36,000

寸法:48×21×H178　重量:207g
測定範囲:−50～250℃
●2ポイントレーザー付き
●中心温度計と放射温度計の2wayタイプ



②テストー
中心温度センサ付赤外放射温度計
testo 826-T4 〒1

ページコード	商品コード	価格
6-0052-0201	2870910	¥36,000

寸法:38×24×H220　重量:200g
測定範囲:−50～300℃
●1ポイントレーザー付き
●中心温度計と放射温度計の2wayタイプ

おすすめ放射温度計

▶関連商品:P763



③テストー
赤外放射温度計
testo 830-T2 〒1

ページコード	商品コード	価格
6-0052-0301	2923300	¥31,000

寸法:38×75×H190　重量:200g
測定範囲:−30～400℃
●2ポイントレーザー付き
●プローブ（別売り）を接続し中心温度の計測も可能です。



④SATO 放射温度計
SK-8700Ⅱ 〒1

ページコード	商品コード	価格
6-0052-0401	0835800	¥10,000

寸法:42×65×H160　重量:140g
測定範囲:−20～315℃
●1ポイントレーザー付き