

温度を制して 食中毒を防ぐ!

しっかりと
加熱

Cook thoroughly.

中心部75℃で1分以上(ノロウイルス対策では85~90℃で90秒間以上)

中心温度計で
チェック!!

機器の温度は
定時チェックを!

HACCPでは、
製造工程で温度
を管理し記録する
ことが重要です。

sanitation

— 食品衛生を考える総合サイト —

75℃

加熱

60℃

危険温度帯

10℃

冷蔵・冷凍

危険温度は
すばやく通過!

Avoid storing food in this temperature range.

細菌が増殖
しやすい温度!

速やかに冷却し、
適切温度に
保管

Cool promptly and keep food at safe temperatures.

10℃以下で保管(冷蔵の場合は65℃以上で保管)
冷蔵・冷凍品の室温放置は厳禁!!



温度管理についてのもっと詳しい情報や、
工程ごとの管理温度の目安などはWEB
サイトで!