

食品専用温度計の使用に関する ファクトシート

食品衛生法では、調理した食品が十分に加熱済みであることを確認するために、飲食サービス提供者に対し、食品内部の温度を計る温度計を常備することを義務付けています。食品専用温度計を使って食品の内部温度を計り、安全な温度で加熱され、サルモネラ菌やO157(E-coli)などの有害な細菌が死滅したことを確認します。ハンバーグ、鶏肉、ロースト肉、厚切り肉、卵のキャセロール、ミートローフ、その他素材を組み合わせた料理においても、食品専用温度計を使用します。

食品専用温度計の種類

食品専用の温度計には数種類ありますが、最も一般的なものは、デジタルまたはダイアル表示の棒状の温度計です。使用する温度計の温度範囲は、 $-18^{\circ}\text{C}\sim 104^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) ($0^{\circ}\text{F}\sim 220^{\circ}\text{F}$) ($\pm 2^{\circ}\text{F}$)を表示できることが原則です。

デジタル温度計は、キッチン用品専門店やスーパーマーケットで市販されており、長い金属棒の先にデジタル表示計が付いています。乾電池で作動し、スイッチでオン・オフの切り替えができます。食品の内部温度の測定にかかる時間は約5秒です。調理完了時に計るのが正しい方法です。温度計の先端にセンサーが付いており、ハンバーガー、鳥の胸肉など、厚みの薄い食品の温度測定に適しています。デジタル温度計は、オープンや水の中に浸して使用することはできません。

ダイアル温度計も、ほとんどのキッチン用品専門店やスーパーマーケットで購入できます。ダイアル温度計には円形が目盛りがあり、その下に長い金属棒が付いています。大型のダイアル温度計はオープンに入れても安全なので、塊肉や鶏肉の丸焼きなどの温度測定に適しています。小型の瞬間表示ダイアル温度計はオープン内で使用するようには設計されておらず、調理中と完了後のスポット測定に適しています。温度計を食品に差し込むと、先端からダイアルの方向に約2インチ上の部分で温度を検知します。ダイアルに表示される温度は、検知エリアの温度の平均です。

食品専用温度計の使用法

調理中の食品の内部温度を正しく計るためには、食品専用温度計を正しく差し込むことが重要です。

- ダイアル温度計の場合には、食品の最も厚みがあり、骨や脂肪に触れない部分を選び、約2インチの深さに垂直または斜めに差し込みます。正しい温度が表示されるまで、温度計を差したまま約15秒待ちます。ハンバーグ、鳥の胸肉、ポークチョップなど、あまり厚みのない食品の場合には、温度計を横から差し込みます。
- デジタル温度計の場合には、食品の最も厚みがあり、骨や脂肪部分に触れない部分を選び、約1/2インチ以下の深さに垂直または斜めに差し込みます。正しい温度が表示されるまで、温度計を差したまま約5秒待ちます。デジタル温度計は、ハンバーグ、鳥の胸肉など、あまり厚みのない、小型の肉料理に適しています。

注意: 瞬間表示ダイアル温度計とデジタル温度計はその場で温度を計るためのものであり、調理中の食品に差し込んだままにしておかないでください。温度計は、メーカーの指示に従い、正確性を維持するために定期的に調整する必要があります。

**飲食サービス提供者の衛生に関する詳細は、
最寄りの保健局にお問い合わせください。**