

食品の高温・低温保存温度に関する ファクトシート

調理後すぐにお客様に出す食品を除いて、食中毒などを起こす可能性のある食品は、細菌の発生や繁殖を予防するために適切な方法で保存しなければなりません。バイキングスタイルのように食品を陳列する場合には、温かい食品は高温で、冷たい食品は低温で維持する必要があります。高温保存装置の場合は食品を57°C (135°F)以上に、低温保存装置の場合は5°C (41°F)以下に、それぞれ保温できなければなりません。

高温保存ガイドライン

温かい食品を保存する場合は、次のガイドラインを守って下さい。

- 食品全体が一定の温度に保たれるよう、定期的にかき混ぜます。
- 食品にカバーをすることにより、保温効果を活かすと同時にゴミなどが入らないようにします。
- 2時間毎に、食品の内部温度を食品専用の温度計で確認します。
- 57°C (135°F)以上の温度で保存されていなかった食品は、4時間経過後に廃棄処分します。

食品の高温保存に関するもう1つの注意点は、高温保存装置を再加熱に使用してはならないことです。再加熱する場合にはまず、内部温度が74°C (165°F)になるまで加熱してから、高温保存装置に移します。また、調理直後の食品と調理済みで保存中の食品を混ぜることは、細菌が発生する可能性があるため絶対に避けて下さい。

低温保存ガイドライン

冷たい食品を保存する場合は、次のガイドラインに従い、食中毒などの事故を予防します。

- 食品にカバーをかけて、汚染を予防します。
- 食品専用の温度計で2時間毎に食品の内部温度をチェックし、5°C (41°F)を超えた時に適切な処置を取るようにします。
- 食品を氷に直に付けたまま保存しないで下さい。一部の例外を除き、陳列する食品は全て容器や皿に盛り付けます。氷を陳列用に使う場合には水切り装置を付け、容器や皿は使用后必ず洗浄します。

高温や低温の食品保存に関して何か疑問が生じた場合には、必ず食品の安全性を優先に対処して下さい。お客様の健康や安全を害するリスクを冒すよりも、その疑わしい食品を廃棄処分にする方が得策です。廃棄処分が多量の食品を無駄にすることを避けるためには、短時間内に必要なだけの量の食材をその都度調理することです。

**飲食店の業務に関する詳細は、
最寄りの保健局にお問い合わせ下さい。**