

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、食品が適切に調理されていることを保証するために、薄いものでも温度を測定できる小径探針付き温度測定器を飲食店に対し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、サルモネラ菌や大腸菌0157:H7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をする時は、食品専用温度計を使用しなくてはならない。

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、最も一般的なのは、デジタルまたはダイヤル表示の金属の棒状温度計です。使用する温度計の測定温度範囲は、 $-18^{\circ}\text{C}\sim 104^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) ($0^{\circ}\text{F}\sim 220^{\circ}\text{F}$) ($\pm 2^{\circ}\text{F}$)を表示できることが原則です。

デジタル温度計（サーミスタ）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。

ダイヤル温度計も、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。ダイヤル温度計には円形の見盛りがあり、その下に長い金属棒が付いています。大型のダイヤ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ヤ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、先端からダイヤルの方向に約2インチ上の部分で温度を検知します。ダイヤ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。

- デジタル温度計の場合には、骨や脂肪を避け、食品の最も厚い部分の中心に向かって約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、骨や脂肪を避け、食品の最も厚い部分の中心に向かって約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： 瞬間表示ダイヤ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、食品に差し込んだまま調理しないで下さい。温度計は、正確性を維持するためにメーカーの指示に従い定期的に調整する必要があります。

**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。**