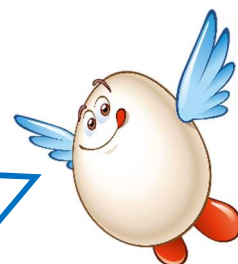


## 衛生管理の基礎知識④

こんにちは！ 『フクッピー』です。  
毎日お使いの冷凍冷蔵庫。その正しい使い方・お手入れ方法をご存知ですか？  
今回からは、衛生管理でも重要となる冷凍冷蔵庫についてご紹介してまいります。



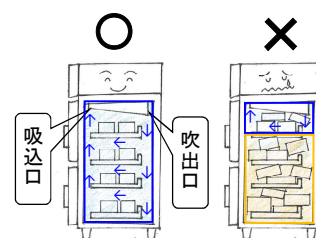
### ▷冷凍庫・冷蔵庫で保存するときの注意点

多くの細菌は、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、-15℃以下では増殖が停止します。  
仕入れた食材はすぐに冷凍庫や冷蔵庫に入れて、低温で保存することが大切です。

#### □ 食品の入れ方

食品を入れるときは冷気の通路を十分にあげてください。  
詰め込みすぎると冷気がまわらず、冷えにくくなってしまいます。

- ・食品で吹出口・吸込口をふさがない。
- ・食品は棚網から、はみ出して置かない。



#### □ 保存の仕方

分けけての保存が大切です。魚・肉・野菜・調理済み食品などのエリアを分けて保存することで、交差汚染を防ぐようにします。  
加熱済み食材は一番上の棚に、魚・肉などはドリップなどによって他の食材を汚染させないように、下段で保存するのがおすすめです。

#### □ 冷凍庫・冷蔵庫は保存用の機器

冷凍庫・冷蔵庫は凍っているもの・冷えているものを保存するための機器です。  
そのため、熱い食品を冷凍庫・冷蔵庫に入れてしまうと、庫内温度が上昇してしまいます。冷凍庫・冷蔵庫は熱いものを冷やすほどの冷却能力を持っていませんので、結果として冷却に時間を要し、その食品を危険にさらすことになってしまいます。  
すでに冷えた食品が入っていた場合、それらの品温も上がってしまいます。  
その他、冷凍庫で氷を作るのも誤った使い方です。  
誤った使い方をしてしまいますと、機器の故障の原因にもなりますのでご注意ください。

熱い食品を冷やしたり、凍らせたりする場合は、専用の冷却機「ブラストチラー／ショックフリーザー」をお使いください。



ブラストチラー／ショックフリーザー

### ▷定期的に温度の確認・記録をしましょう

もし冷凍庫・冷蔵庫の温度管理が正しく行なわれず、「気づいたら冷蔵庫が冷えていなかった。」といったことがあると、食材が傷んでしまいます。また、傷んだ食材をそのまま使ってしまうと、食中毒を起こしてしまう危険性があります。  
そのようなことがないように、冷凍庫・冷蔵庫等の温度を1日4回確認しましょう。そして、確認するだけでなく、記録として残しておくことが大切です。

### ▷HACCP制度化がはじまります

2018年6月13日に食品衛生法の一部を改正する法律が公布され、HACCPの制度化が決定しました。公布から2年以内に施行され、さらに1年間の猶予期間が設けられることとなっています。次回以降、HACCPについてご紹介していきます。