

食品衛生ここがポイント

No.7 冷蔵庫の管理

食中毒予防の三原則は「つけない、ふやさない、やっつける」です。

冷蔵庫は、この「ふやさない」管理の最も重要な設備です。まず、冷蔵状態が保たれているか、冷蔵庫内の温度をチェックすることが大切です。

また、冷蔵庫内が不衛生になっていたり、食肉などの食材と調理済食品が隣接するような保存は、二次汚染の原因となってしまいます。「つけない」ための管理も大切です。

ここがポイント

- 一日2回以上は、冷蔵庫内の温度を確認しましょう。朝の作業前に温度をチェックすると、前日からの冷蔵庫の温度状態が確認できます。また、仕事中の一番忙しい時間帯にも一度温度チェックをしましょう。
- 温度の異常が認められたときは、庫内に食品を詰め込みすぎてないか、温度設定は適切であったかなどを確認しましょう。また、仕事上の忙しい時間帯に温度が10℃を超えている場合は、作業の仕方か冷蔵庫の能力に問題があります。
- 冷蔵庫内は定期的(冷蔵庫の汚れの進行程度、取扱う食品の種類などによって頻度は変わります。)に清掃、消毒をしましょう。
- 食肉、魚介類、野菜などの食材は、専用の容器に入れ、庫内の所定の場所に保存し、調理済食品と接触しないようにしましょう。

