

温蔵庫は「加熱機械」ではありません

～食中毒を防ぐために知っておきたい温度管理のポイント～

1. 知っておきたい「温蔵庫の限界」

✓保温はできても、再加熱はできません

冷蔵庫が「温かいものを冷やす」のに対し、温蔵庫は冷たいものを温める力は弱く、あくまで「温かい状態をキープする」ものです。

✓「60℃の壁」を意識して

10℃～60℃は細菌が増殖しやすい「危険温度帯」です。
冷めた食品を温蔵庫に入れると、長時間危険温度帯に留まります。

✓設定温度75℃＝中心温度75℃ではありません

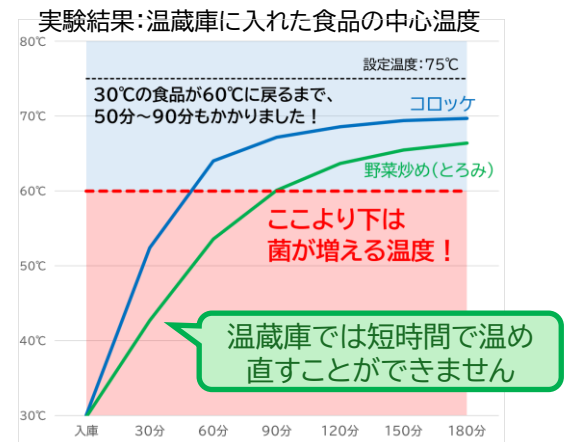
2. データで見る「再加熱の難しさ」

✓とろみ料理に注意！

とろみのある料理は熱が伝わりにくく、
60℃に戻るまで**90分**もかかりました

✓設定温度には届かない

3時間入れ続けても、中心温度が設定の75℃に達することはありませんでした



3. 守ってほしい「温蔵庫運用の4箇条」



①庫内は「予熱」と「高め設定」

早めにスイッチを入れ、アツアツの状態で食品を入れましょう
扉の開閉による温度低下や、実測温度との差を考慮し、設定温度は目標よりも高めにセットしましょう



②「冷める前」に入れるのが絶対条件！

食品が60℃を下回る前に温蔵庫へ入れましょう



③「中心温度」を測り、記録に残す！

温蔵庫の表示温度だけを見ず、定期的に食品そのものの中心温度を測定し、記録に残しましょう



④過信せず「早めに提供」

長時間保管せず、できるだけ早く喫食できる体制を整えましょう