

食品安全の考え方と実践の方法

「10℃以下の意味」について考えてみましょう

当たり前ですが、冷蔵保管が要求される食材は10℃以下の保管温度を守らないと食品衛生法違反となります。この規定はほとんどの食中毒菌は10℃以下では増えないという科学的事実に基づいたものです。「10℃以下」は安全対策であって、美味しくビールを飲むための「10℃以下」、夏に冷たい飲み物を提供するための「10℃以下」ではありません。

「このビール、ちょっと冷えが足りないな」とお客様にお叱りを受けても「すみません」で済みますが、食品では厳しく守らなければならない温度です。食中毒を自施設で起こさないための砦です。

これだけ重要な温度管理ですので温度測定と記録は欠かせませんが、冷蔵庫内の空気の温度を測っている実態に着目しますと、食品衛生法で規定されている温度は庫内の空気の温度ではなく食品の温度（品温）です。

庫内空気の温度は変わりやすく10℃を超すなど高い温度を示した場合でも、一喜一憂せず、品温が重要だと理解下さい。食品の表面温度が簡単に測れる時代です。是非とも一台、非接触性表面温度計を準備して品温での管理を経験下さい。

NPO HACCP実践研究会幹事 戸ヶ崎恵一