



冷蔵庫・冷凍庫の管理

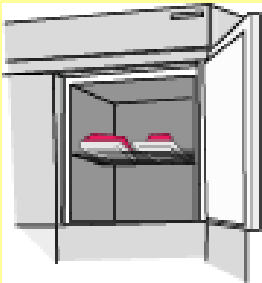
冷蔵庫・冷凍庫は、食品を取り扱う施設では絶対不可欠な設備です。病原微生物をコントロールして食品を安全に保存し、食中毒等を予防するためには、冷蔵庫・冷凍庫を適切に使用し、管理する必要があります。

今回は冷蔵庫・冷凍庫の正しい使い方、および衛生的な管理方法についてご紹介します。



① 冷蔵庫・冷凍庫の正しい使い方

<庫内温度>



- ・冷蔵庫(室)は10℃以下に、冷凍庫(室)は-18℃以下に調整する(但し冷蔵庫内で生食用魚介類を保存する際は、庫内温度を4℃以下に調整する)
- ・ドアの開閉を少なくして、庫内温度の上昇を防ぐ

<食品の保管>



- ・食品は蓋つき容器やラップで包んで保管する(裸保管はNG!)
- ・温かい食品は冷ましてから保管する
- ・詰め過ぎないようにする(内容積の70%以内)
- ・庫内で二次汚染しないように食品別に整理して保管する
- ・ウォークイン型冷蔵(凍)庫の場合、食品類は床に直置きせず、合成樹脂製の敷板等を敷いてその上に保管する

② 冷蔵庫・冷凍庫の管理方法の一例



冷蔵庫内は10℃以下(冷凍庫内は-18℃以下)と低温ですが、病原微生物が死滅するわけではなく低温でも生存しています。食中毒予防の3原則の「菌をつけない」・「菌を増やさない」につなげるためにも、冷蔵(凍)庫の管理方法を明確にし、周知徹底しましょう。

洗浄・消毒	頻度 (目安)	取っ手: 汚れたら都度(少なくとも1日1回) 表面・内部(パッキン含む): 週1回	
	方法	①食品類や容器類を庫外に出し、他の冷蔵(凍)庫に一時的に移す。 ②庫内のゴミや食品残渣、ドリップなどを取り除く。 ③中性洗剤を含ませた清潔なふきん等で拭いた後、水拭きする。 ④200ppmに希釈した次亜塩素酸ナトリウム液を含ませた清潔なふきん等で拭き取る。またはアルコールを噴霧後、清潔なふきん等で拭き取る。 ※次亜塩素酸ナトリウム液の場合は金属を腐食するので、金属部分にはアルコールを噴霧する。 ⑤消毒後は清潔なふきんまたはペーパータオルで乾拭きする。	
保守・点検		・温度計を設置し、温度測定を最低1日2回(午前・午後)行い、記録する。 ・食品の詰め過ぎはないか確認する。 ・冷凍庫は定期的に霜取りを実施する(冷凍庫の冷却機に霜が付き過ぎると冷却効率が落ちる)。 ・パッキン、扉、取っ手などの破損の有無を確認し、必要なら補修を行う。 ・庫内温度が冷蔵庫内で10℃以上、冷凍庫で-18℃以上の場合には原因を究明して、原因不明の温度上昇は機器メーカーへ連絡する。	

TOPICS

食品の期限管理方法・・・冷蔵庫・冷凍庫を過信しない!

- 自店での簡易ラップ包装で緩慢冷凍した食品は、1週間程度で使い切る
- 保存食品には、先入れ・先出しを明確にするために密閉容器やラップ包装の見やすい箇所に日付を記入する