

～食品小売業の皆さまへ～

食品の温度管理にご注意ください

食品は、適切な温度で保存されることで安全性と品質が保たれています。そのため、要冷蔵品、冷凍品は、**配送から陳列までの徹底した温度管理**が重要となります。

西多摩保健所では、管内の食品小売業における温度管理の実態を調査しました。調査結果を踏まえ、食品小売業における要冷蔵品、冷凍品の温度管理のポイントを以下にまとめました。



1 入荷(受入)時の確認

食品は、配送段階での管理によっては、配送中に劣化が起こる可能性があるため、**入荷時の確認**が重要です。

- ☑ 要冷蔵品、冷凍品の温度を確認しましょう。
- ☑ 異常があった際の具体的な対応手順を明確にしておきましょう。
- ☑ 異常があった際は、その内容と対応を記録しましょう。



2 入荷から冷蔵(冷凍)庫への保管までの取扱い

入荷後は、要冷蔵品、冷凍品を常温放置しないように、**入荷から冷蔵(冷凍)庫への保管までも温度管理の徹底**が重要です。

アンケート調査では・・・ 「納品後に商品を常温で保管してしまったことがある」、「配送業者が商品を常温で置いてしまったことがある」という回答もありました。

- ☑ 入荷後は、速やかに冷蔵(冷凍)庫へ移動させましょう。
- ☑ 入荷後のルールを定め、従業員に周知しましょう。
- ☑ 入荷後、一時的に冷蔵庫以外で要冷蔵品を保管することがある場合、周辺環境の影響により保存温度を逸脱しないか検証しましょう。

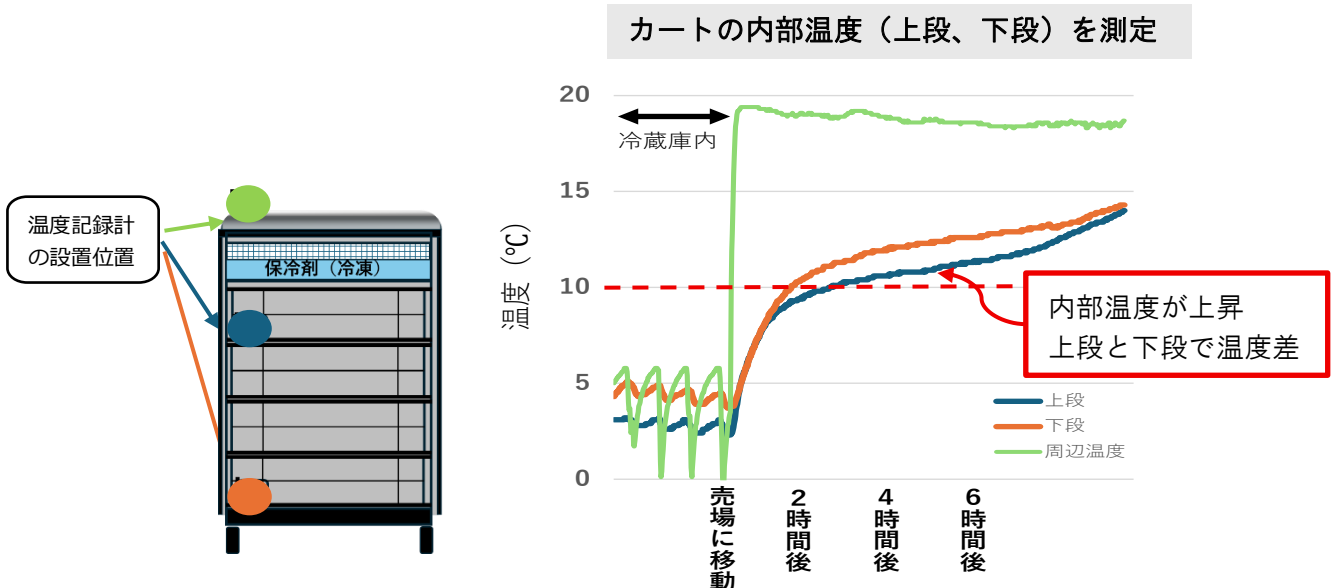


※早朝入荷など、従業員不在時の入荷がある場合には、配送業者にどこに保管させるのかなどのルールを定めておきましょう。

一時保管の際の注意点

冷蔵（冷凍）庫以外で一時保管する場合、保冷剤を使用しているにもかかわらず内部温度が上昇する可能性があります。**要冷蔵品、冷凍品の保存温度が守られているかを必ず確認**しましょう。

保冷剤を入れたパレットに保冷カバーをかけた状態で、温度推移を測定しました（下図）



3 保管から陳列時の取扱い

適切な温度で要冷蔵品、冷凍品が管理されていることが重要です。

冷蔵（冷凍）庫の温度は定期的に確認し、記録に残しましょう。

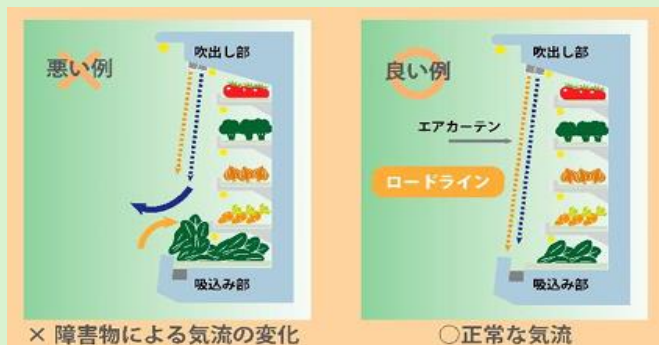


ショーケースの管理

◎ エアーカーテンの吹出口や吸込口に商品や商品ラベル等があると、エアーカーテンが十分に機能せず、冷却に支障が出る場合があります。吹出口と吸込口の確認、容量とロードラインを守った陳列を行いましょう。

◎ 冷気吹き出し部分にあるハニカム部分は綿ボコリなどにより目詰まりし、カビが発生することがあります。

機器等の取扱説明書を見ながら、定期的な清掃を行うようにしましょう。



出典：スーパーマーケットにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書（一社）全国スーパーマーケット協会

**温度管理を怠ると、品質低下や食品衛生上のリスクが高まります。
コールドチェーン(※)を途切れさせないよう温度管理を徹底しましょう。**

※生産から消費まで一貫して低温管理する物流の仕組み