

食品衛生 FAX 通信

令和4年8・9月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 8・9月の目標 ～

売場での温度管理に気を付けましょう！

■以下の食品は特に保存温度に注意しましょう！！

区分	推奨される保存温度	法律上の保存温度
冷凍品	-20℃以下	-15℃以下
冷蔵品	食肉	10℃以下 食肉製品の一部と 生食用牛肉は4℃以下
	鮮魚	
	乳製品	

※その他食品についても…

- ✓ 仕入品は食品表示の「保存方法」に従って管理しましょう！
- ✓ 店内で製造した弁当や惣菜等についても、適切な温度管理をしましょう！

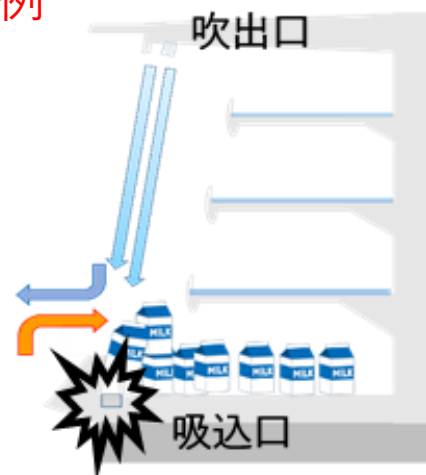
■冷蔵・冷凍ショーケースは容量とロードラインを守りましょう！！

ショーケースはエアカーテンにより、外気とケース内を遮断して温度管理を行っています。ロードラインを越えて商品を陳列すると、エアカーテンが十分機能せず、冷却に支障が出る場合があります。

良い例



悪い例



<問合せ先>

島しょ保健所大島出張所 TEL 04992-2-1436 島しょ保健所三宅出張所 TEL 04994-2-0181
島しょ保健所大島出張所新島支所 TEL 04992-5-1600 島しょ保健所八丈出張所 TEL 04996-2-1291
島しょ保健所大島出張所神津島支所 TEL 04992-8-0880 島しょ保健所小笠原出張所 TEL 04998-2-2951