

食品衛生 FAX 通信

令和7年8・9月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 8・9 月の目標 ～

商品の温度管理に気を付けよう！

気温が高い夏は、食品の温度が上がりやすく劣化しやすい季節です。
以下のポイントを参考に、食品の温度管理を徹底しましょう。

① 食品表示を確認する

「保存方法」に従って
保管・陳列しましょう。



(表示例)

保存方法；「要冷蔵(10℃以下)」
⇒10℃以下で保管・陳列
しましょう。

② 冷蔵冷凍設備が、適正な温度が保たれているか確認する

備え付けてある温度計をもとに、
冷蔵冷凍設備が設定温度どおりに
機能していることを確認しましょう。
確認した温度は、記録に残しましょう。



③ 冷蔵冷凍設備内で、商品を積み上げ過ぎない

冷蔵冷凍設備の「ロードライン※」を超えて商品を置かないようにし
ましょう。

※適正に温度管理ができる積荷限界線

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