



アーテック倶楽部ニュース

VOL. 365

2020.7.15号

発行：アーテック倶楽部事務局
家田 克彦 鳥居 浩二 都築 莉香

毎月第3水曜発行

フリーダイヤル

0120-842581

フリーFAX

0120-842860

ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail: info@artec.ne.jp



都築です！弊社ではクックチル方式を取り入れたセントラルキッチン“岡崎クックチルセンター”を運営しています。コロナウイルスの関係で、販売しているお弁当の売上に影響もありましたが「くすみ弁当コンテスト」というものを開催して売り上げ挽回！焼きそばにご飯！？YouTubeでも紹介しています！

服部グループ
YouTube



□ 食中毒にご注意！温度管理の味方をご紹介します！

最近、食中毒に関するニュースも増えてきましたね。

せっかく作った食事、ただ美味しく食べて笑顔になって欲しいですね。

コロナウイルスの影響でテイクアウトを始めるお客様もいらっしゃると思います。

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、今年も暑さが厳しくなることが予想されています。気温が高くなると特に食中毒のリスクが高まります。**こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、厚生労働省からの以下の注意ポイントをチェックしてみてください！**

Check!

- ☑ **メニュー・容器は傷みにくいもので、できていますか？**
 - ・線魚介類など生ものの提供は避けましょう。
 - ・水分を切る、よく煮詰める、容器は浅いもので小分けにする等、傷みにくい工夫をしましょう。
- ☑ **お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？**
 - ・注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう。
 - ・容器詰めは、清潔な場所で行いましょう。
- ☑ **加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？**
 - ・半熟卵や、レアなお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう。
- ☑ **速やかに食べるよう、お客様にお知らせできていますか？**
 - ・購入した食品は速やかに食べるよう、口頭での説明や、容器にシールを貼る、等の対応でお客様へ伝えましょう。
- ☑ **食中毒を避ける温度管理、できていますか？**
 - ・調理した食品は速やかに10℃以下まで冷やすか、65℃以上で保管しましょう。
 - ・食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！

アーテックでは、食中毒の危険な温度帯を避け、食品の水分・うまみ・風味を損なわない『急速冷却機器ブラストフリーザー』がございます。

- ☑ HACCPにも対応した安全かつ迅速な冷却温度管理が可能！
- ☑ ただ強烈に冷やすだけでなく、食材の繊維を破壊しないようにプログラムで冷却！
- ☑ 小型卓上タイプで、100Vの電源さえあればすぐにでも導入可能！

現在アーテックでは、**ブラストチラーフリーザーの無料貸し出し**を行っています！

ご希望多数いただいておりますが製品の在庫には限りがございますのでお早めにご連絡ください。
(無料貸し出し期間：レンタル開始から1か月間)

すでに、ラーメン店、カレー店、食堂、中華料理店などでレンタルをご活用いただいております。**アーテックHPにてブラストチラー貸し出しキャンペーン特設ページ**もございます。体験レポートもございますので、興味のある方は是非ご覧ください！