



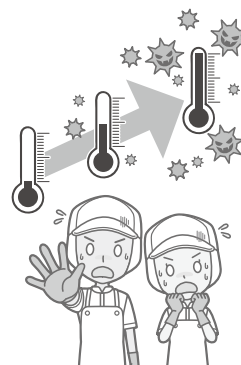
## ☆☆常温保存における菌増殖の危険性について☆☆

本格的な夏に入り、30度を超える日が続いています。家庭でも厨房でも起こりうる常温保存での菌増殖。3日3晩寝かせた方が美味しいからと、作ったカレーを半日以上常温で置いておく…そんな危険な保存をしていませんか？今回は調理した食品の正しい保存方法についてご紹介します！

### ■作った料理を「常温で放置する」ことのリスク

最も菌が繁殖しやすい温度は15～60℃です。この温度帯に長く食物を置くと、温度によってはたった20分で菌が倍増してしまいます。

名称	発育菌	最適発育温度帯	増殖可能温度範囲
高温細菌	フラットサワー原因菌 耐熱性好酸性菌 など	50～70℃	30～90℃
中温細菌	サルモネラ菌 黄色ブドウ球菌 など	20～45℃	5～55℃
低温細菌	リステリア エルシニア など	10～36℃	0～30℃
真菌	カビ、酵母 など	15～30℃	5～45℃



大量調理施設衛生管理マニュアルにおいて加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）またはこれと同等以上まで加熱されている必要があります。しかし、表にある通り菌は死滅しきっていない限り高温でも増殖が可能のため、迅速に調理し、早急に冷蔵することが調理の鉄則です。

### ■増殖を抑制する低温管理の注意

食品の低温管理は微生物による腐敗や発酵、また調理した食品の中にある最近の発育温度帯を外し菌の増殖を抑えることが出来ます。常温保存できない食材や調理済みの食品は、以下の注意をしっかりと守り低温で管理しましょう。

- ・冷蔵庫で冷やすのではなく、ブラストチラーフリーザー※、真空冷却機などを使い速く冷却できるようにする
- ・どうしても冷蔵庫で冷やさなければならない場合は、小分けにして保管したり、冷蔵庫に入れる前に冷水で冷まして速く冷却できる工夫をする
- ・作り置きした食品を再加熱して提供するときは、しっかり攪拌しながら加熱を十分に行い細菌を死滅させる
- ・冷蔵庫、冷凍庫内の容積は70%程度として、冷氣循環しやすくする
- ・解凍する際は室温放置でなく冷蔵庫内か流水で行う
- ・定期的に清掃と消毒をする
- ・食品の汁漏れを防ぐ

参考：厚生労働省HP

## ブラストチラーフリーザー※ アーテックが取り扱っている急速冷凍機です。

- ・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凍！
- ・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！

無料レンタルキャンペーンを行っておりますので、QRコードから特設ページをご覧ください。→

ブラストチラーフリーザーの詳細はこちら



YouTube



アーテック倶楽部ニュースを動画でもご紹介しています。大量調理の調理例やお手入れの方法などもございますので、QRコードから是非ご覧ください！