

食品衛生 FAX 通信

令和元年度6・7月号

～ 6・7月の目標 ～

冷蔵ケースを適切に使用しましょう！

初夏に入り温度、湿度がより一層厳しい時期となりました。そこで、食品の品質保持に不可欠な冷蔵ケースを適切に使用するための方法をご紹介します。

使用のポイント

Point1 冷蔵ケースの清掃！

○細菌汚染対策

ゴミ、ドリップを取り除き、塩素系消毒剤で消毒する。

その後腐食防止のために水拭きをし、最後に水滴を残さないよう乾いた布で拭きあげる。

○冷蔵効率の確保

庫内のファンカバーのほこりを取り除く。

冷凍庫は霜を除去する。

Point2 商品を詰め込みすぎない！

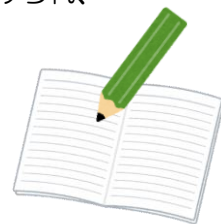
○庫内容量の70%以下を目安に商品を保管する。

○ロードライン*を超えないように陳列する。

(※冷蔵・冷凍ショーケースの積荷限界線。その線を超えて商品を積むと冷気が妨げられ、規定温度での管理が保てなくなります。)

Point3 温度確認と記録！

○庫内温度に異常がないか、毎日温度を測定し、記録をつける。



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