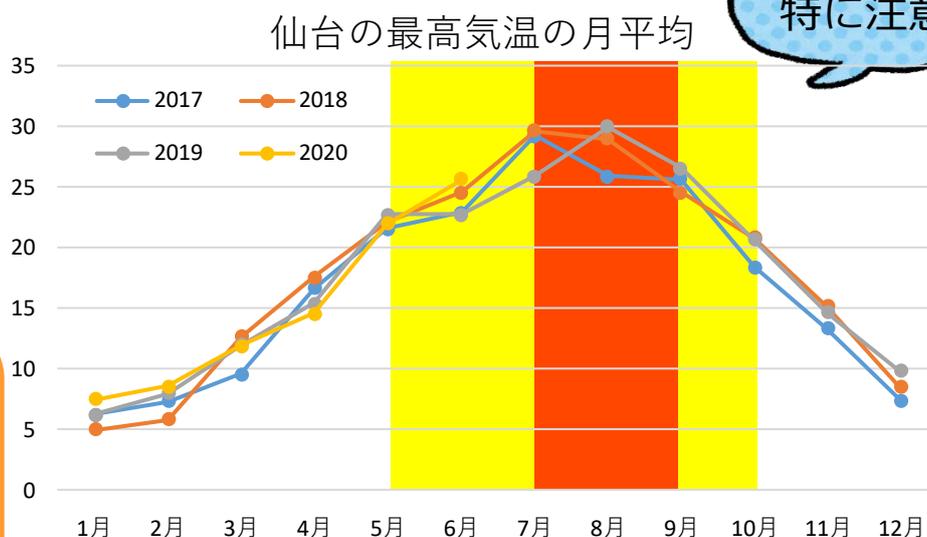


ハ サ ッ プ HACCPとらのまき その8

温度管理が重要な季節がやってきました



20℃を超える5月から10月は注意が必要！
今年6月8日に魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報が発令されています。



気象庁HP「過去の気象データ検索」
(7月1日現在)より。

衛生管理計画に基づき、温度管理を実施し、
その結果を記録しましょう。



「冷蔵のもの」

要冷蔵

「冷凍のもの」

要冷凍

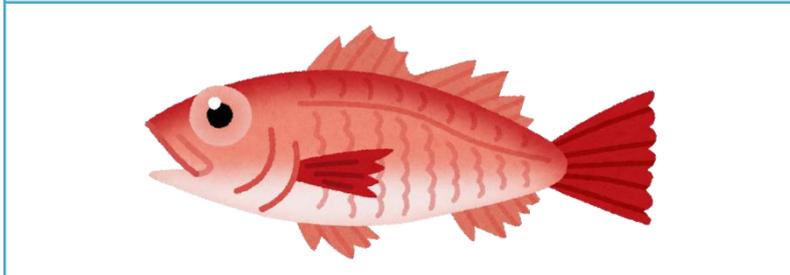
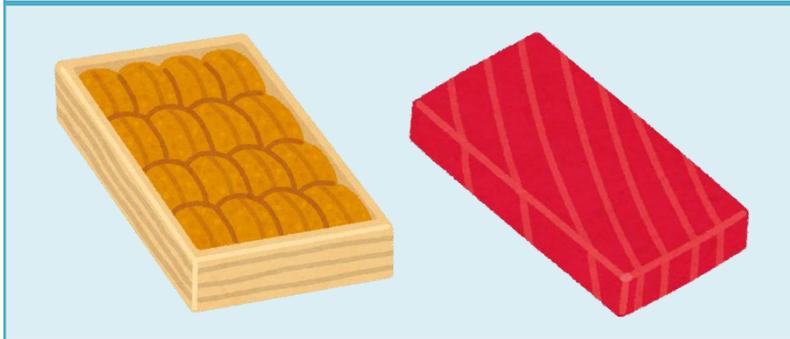
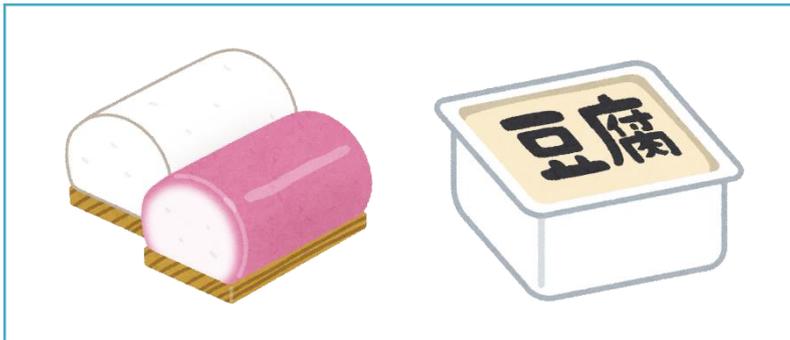
など温度管理が必要な商品は、
安全性や品質に影響がないよう
に扱きましょう。

HACCPとらのまきでは、場内の事業者のみなさまに再確認
いただきたい衛生管理のポイントをお伝えします。

仙台市食品監視センター TEL 022-232-8155

2020.7作成

グループ ① 冷蔵のもの（10℃以下）



保存温度が表示されているものは、速やかに**冷蔵庫に保管**。
一時的に庫外に陳列する場合は、**保冷剤等を十分に使用**。



陳列販売する場合は、速やかに**施氷**。



グループ ② 冷凍のもの（-15℃以下）



速やかに**冷凍庫に保管**。
陳列する場合は、**見本品のみ**。

これは見本です。
販売用は冷凍庫にあり☑ などのポップ

グループ ③ 常温のもの



直射日光を避けて保管

