

# フードコード・ファクトシート #31

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000、 CHAPTER 3-501.14

### 冷却。

(A) 調理済みの、潜在的有害性食品（安全な食品のための時間/温度管理）は、次のように冷却されます。

(1) 57°C (135°F)~21°C (70°F)の温度で2時間以内。P および

(2) 57°C (135°F)~5°C (41°F)以下の温度で合計6時間以内。P

(B) 潜在的有害性食品（安全な食品のための時間/温度管理）は、還元食品やツナ缶のように、周囲温度で原材料から調理される場合、4時間以内に、50°C (110°F)以下の温度に冷却することとします。P

### 公衆衛生上の理由：

安全な冷却には、病原菌の増殖を阻止するために十分に迅速に食品から熱を除去する必要があります。潜在的有害性食品（安全な食品のための時間/温度管理）を過度の時間にわたって冷却することは、食品媒介疾患につながる上位の因子の1つと一貫して特定されてきました。徐冷中の、潜在的有害性食品（安全な食品のための時間/温度管理）は、さまざまな病原微生物の増殖のリスクにさらされます。食品がこの規則要件にしたがって冷却されないと、病原菌が食品媒介疾患を引き起こすのに十分な数だけ増殖するおそれがあります。

冷却を行う前の調理ステップが十分であり、再汚染が生じない場合、ウエルシュ菌 (*Clostridium perfringens*) やセレウス菌 (*Bacillus cereus*) のような孢子形成生物以外のすべての病原菌が殺傷されるか、または非活性となるはずですが、しかし、標準以下の衛生状態では、サルモネラやリステリア・モノサイトゲネスといった他の病原菌が復活する場合があります。したがって、冷却要件は、生存するか、または調理後の汚染要因となる、不適切な温度条件下で瞬間に増殖するような微生物の増殖特性に基づきます。

## 冷却

不適切な冷却は、食品媒介疾患の上位原因の1つです。食品を瞬時に冷却することは、危険域 (41F~135F) 内にある食品内のバクテリア増殖を阻止する上で重要です。

**食品は、最初の2時間以内で 135F~70F の温度に冷却してから、冷却プロセス開始から6時間以内に41Fまで冷ます必要があります。**

瞬時に食品を冷ます最良の方法があります。

- 浅いフライパンに食品を並べる
- 食品を小さく、または薄く切り分ける（例：大きなロースト）
- アイスワンド (ice wands) のような急冷装置を使用する
- カウンターまたは調理シンク上の氷水の中に食品の容器を置いてかき混ぜる
- 電熱を促す（プラスチックではなく金属のような）容器を使用する
- 食材として氷を追加する（例：リフライドビーンズやスープ）

食品の冷却は、蓋や覆いをしないか、ゆるく蓋や覆いをし、加熱汚染から保護すべきです。ウォークイン（収納庫）の一番上の棚は、食品を冷却するのに好都合の場所です。必ず、棚の上では容器と容器の間に間隔を設け、容器を積み重ねると、熱が内側に封じ込められることになるため、しないでください。

冷却している食品の温度および所要時間を記録することが大切で、そうすることで、冷却方法が効果的かどうか確認できます。

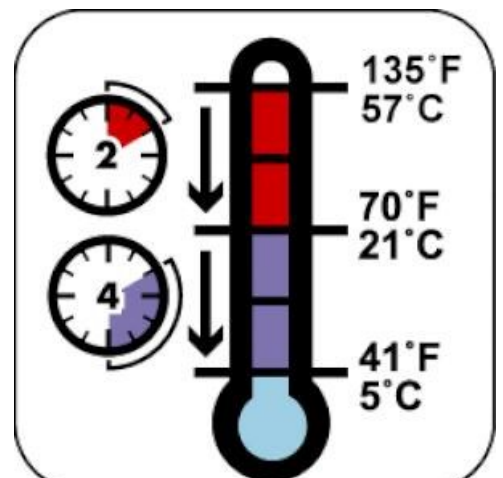
ツナ缶、フレッシュピコ・デ・ガロ、ポテトサラダのように、室温の原材料で作られる食品には注意を払ってください。こうした食品は、調理後すぐに（調理トッ

プユニットではなく）ウォークイン（収納庫）に入れる必要がありますが、そうすることで、4時間以内に41F以下の温度へと適切に冷却することができます

### 移動式フードユニットでの冷却

移動式フードユニットは、以下の条件のいずれかに準拠しない限り、潜在的有害性食品 (PHF) を冷却することはできません。

- 食品は認可された販売施設で冷却される。
- 業務用冷凍機をユニットに装備。または
- 書面による冷却手順を運営者が事前に用意し、規制当局の承認を受けた上でユニットを使って冷却を行う。責任者は、冷却ログを維持し、温度測定結果を記録して、食品が適切に冷却されていることを立証することとします。冷却ログは90日間、ユニットに維持し、検査中に確認用に開示されるようにすべきです
- 2020年2月1日以前に認可された移動式フードユニットは、2020年7月1日までにこの要件を満たす必要があります。



Copyright © International Association for Food Protection

