

## 食品の安全性参照カード FOOD SAFETY REFERENCE CARD

### 個人の衛生管理 PERSONAL HYGIENE

1. 病気に罹患している従業員はキッチンで働いてはならない。
2. 手洗い場には、水道水、石鹼、ペーパータオルがすぐ使えるように用意されていなければならない。
3. 就業前、お手洗い使用後、手袋着用前、業務を交代するとき、食後、また手が汚れたいかなる場合でも手を洗うこと。

### 相互汚染 CROSS-CONTAMINATION

1. 異なる食品を扱う際は、まな板を洗浄→すすぎ→殺菌すること。または別のまな板を使用する。
2. 拭きタオルと調理器具を清潔で良い衛生状態を保つこと。
3. それぞれの最低調理温度に従って各食品を保存すること： (一番上の戸棚)  
 ↓  
 野菜／インスタント食品／調理済み食品  
 魚介類  
 牛肉／豚肉  
 ↓  
 鶏肉とその他の食用鳥肉 (一番下の戸棚)
4. 化学薬品は、食品の下の位置、あるいは離れた場所に保管すること。
5. 寄生虫と害虫を施設から排除すること。

### 食品の解凍 THAWING FOODS

許可されている解凍方法に従うこと：

1. 冷蔵庫内で
2. あらかじめ許可されている調理シンク内で冷たい流水にさらす
3. 電子レンジで解凍後すぐに調理する
4. 調理時の一段階として解凍する

### 有害となる可能性のある食品を保存する際の温度

冷たい食品の場合は華氏41° 以下、温かい食品の場合は華氏135° 以上で保存する。これらの食品には、肉、魚介類、卵、乳製品、炊いた米、調理した豆、調理したパスタ類、調理した野菜、豆腐、カットされたメロン、もやし類、油につけたニンニクが含まれる。

### 最低調理温度（内部） MINIMUM COOKING TEMPERATURES (INTERNAL)

華氏 145°F = 卵、魚、豚肉や牛肉のかたまり

華氏 155°F = 牛ひき肉、豚ひき肉

華氏 165°F = 鶏肉類、詰め物系の食べ物、高温で保存するために再加熱された食品、

### 食品の急冷 RAPID COOLING OF FOODS

食品を華氏135° から→2時間以内に華氏 70° に冷やし→4時間以内に華氏41° まで冷やす  
 冷却時間は合計で6時間を超えてはならない。

許可されている冷却方法を使用する：

1. 頻りに攪拌(かくはん)しながら氷浴する
2. 量を少なくする
3. 2インチ以下の浅いフライパンを食品に使用する
4. アイスパドルを使用する
5. ブラストチラーなどの急冷器具を使用する

### 調理器具の洗浄

殺菌剤のタイプ	食器洗浄機 (PPM)	3 区画流し台 (PPM)
ヨード剤	12.5 - 25	12.5 - 25
塩素系	50 - 200	50 - 200
第四級アンモニウム	200	200
温水	180°F	—



環境衛生サービス課 食品安全局

Environmental Health Services Division

FOOD SAFETY BRANCH

私たちのホームページにお越しください：

<http://health.hawaii.gov/san/>