

(問) ブラストチラーを調理に使用しているが、衛生管理における留意点は何か。

(答)

- ・ブラストチラーの衛生管理において重要なのは、冷却後に加熱工程がない食品の二次汚染を防ぐことです。文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」第5章^{※1}を参考に、アレルゲンのコンタミネーションや結露によるカビの発生が起きないように、こまめに適切な方法で清掃をお願いします。

※1 文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」第5章

https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1306690.htm

- ・その他の留意点については、下記のとおりです。

【留意点】

- ・各施設で決めた冷却の基準^{※2}（調理後○分に△度以下にする等）を満たしているかを定期的に確認し、満たしていない場合は機器の点検・修理を行うこと。その際、中心温度の測定だけでなく、測定に使用する温度計が正しく機能しているかどうかを確認することが望ましい。

※2 大量調理施設衛生管理マニュアル4.（3）①より

冷却基準の目安：調理後 30 分以内に中心温度を 20 度付近（又は 60 分以内に中心温度を 10℃付近）まで下げる。

- ・機械によっては、ブラストチラー内の食品を置く場所で冷却具合に差が生じる可能性もあるため、複数の位置で中心温度を測定することが望ましい。
- ・厚みのある食品や粘度の高い食品は、冷却に時間がかかりやすいため注意していただきたい。

(問) 次亜塩素酸水の管理における留意点は何か（希釈する頻度や保管容器の素材等）。

(答)

- ・「次亜塩素酸水」は、「次亜塩素酸ナトリウム」と比べて不安定であり、短時間で酸化（殺菌）させる効果がある反面、保存状態により時間とともに急速に効果が無くなります。次の点に留意して保管をお願いします。
- ・なお、希釈方法やその後の保存方法、有効に使用できる期間については、製品により設計が異なるため、メーカーや販売店に問い合わせいただき、各施設で使用している製品に応じた使用及び管理方法をご確認ください。

【留意点※³】

- ・酸性の製品やその他の製品と混合・併用しない。
- ・使用の際は、酸性度（pH）・有効塩素濃度や使用期限等を確認する。
- ・紫外線に弱いため、遮光性のボトル等を使用し、冷暗所に保管する。

※3 厚生労働省・経済産業省・消費者庁特設ページ「新型コロナウイルスの消毒・除菌方法について」より抜粋

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html

- ・次亜塩素酸ナトリウムも希釈すると不安定になるため、遮光状態で保管し、希釈後は早めに使い切ることが望ましいです。