加熱の確認

(1) 製品の中心部の温度が加熱条件を達成したか、日々の製造の中では「日常のチェック方法」により確認しましょう。また、「日常のチェック方法」を「定期の検証方法」で確認しましょう。

(2) 「日常のチェック方法」の(ア)を選んだ場合には、 製品の中心部の温度の測定は、差し込み温度計(中心温度計)を使用しましょう。測定場所は、下記のイラストを参考にしてください。

(3) (イ)のチェック方法を選んだ場合には、庫内温度又は加熱装置の温度を、装置に付属の温度計で確認しましょう。

(4) (ウ)のチェック方法を選んだ場合には、十分に加熱された時の製品の中心部の温度と焼き色や製品状態(ふくれなど)を確認しておき、日々の製造の中では、焼き色によって加熱が十分であることを判断しましょう。

(5) (イ)または(ウ)の場合は、「定期の検証方法」の(a)または(b)のいずれかにより検証しましょう。

(6) 加熱条件が守られなかった場合、次のいずれかの措置を取りましょう。

再加熱　用途変更(微生物検査を実施)　廃棄

(7) 加熱装置の不具合は正常な状態に戻しましょう。

(8) これらを記録しましょう。

|  |  |
| --- | --- |
| 日常のチェック方法 | 定期の検証方法 |
| 次のいずれかの方法によりチェックする。 (ア) 製品の中心部の温度を測定する。 (イ)庫内温度又は加熱装置の温度を測定する。 (ウ)加熱後の製品の加熱色や製品の状態 (ふくれなど)で判断する。日常のチェック方法として、加熱色や製品の状態を選んだ場合には、十分に加熱された時の製品の中心部の温度、焼き色や製品の状態を確認しておく。 | 左の(イ)または(ウ)の場合は、 次のいずれかの方法により検証する。 (a)製品の中心部の温度を測定する。 (b)微生物検査の実施や過去の実績で確認する。 |

※加熱条件: 食品衛生法による魚肉練り製品の製造基準の規定では、「その他の魚肉練り製品」にあっては、その中心部の温度を75℃に保つて加熱する方法またはこれと同等以上の効力を有する方法により、「特殊包装かまぼこ」にあっては、その中心部の温度を80℃20分間加熱する方法またはこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌しなければならない。



