

# 食品を急速かつ安全に冷却する



温かい食品の場合、2段階の冷却が必要です。

第1段階: 2時間以内に57°C (135° F) ~ 21°C (70° F)

第2段階: 4時間以内に21°C (70° F) ~ 5°C (41° F)

- ・ 室温で調理した食品は、再加熱するなら、4時間以内に5°C (41° F)まで冷却できません。
- ・ 危険性の高いインスタント食品は、事前に冷蔵した食材で作ってください。

## 急速冷却方法

金属製の浅鍋(深さ5~10センチ(2~4インチ))

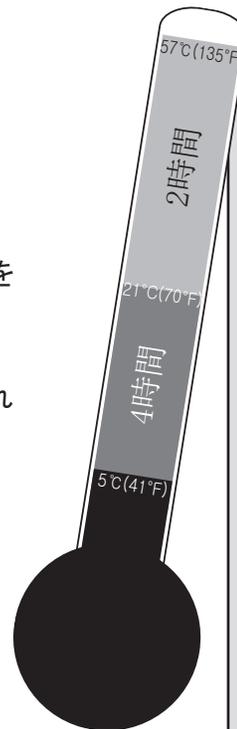
- ・ 製品が5°C (41° F)になるまで、蓋を完全にはかぶさないようにします。
- ・ すぐに冷蔵します。
- ・ 熱くなった鍋は重ねないでください。空気が入るようにすき間を空けます。

氷の入った水槽

- ・ 清潔な流しまたは大きめの鍋に氷水または冷水を十分に入れます。
- ・ 温かい製品を新しい(室温の)容器に移します。
- ・ 温かい製品を氷水の入った水槽に入れ、槽の水面が少なくとも製品と同じ高さになるようにします。
- ・ 10分ごとにかき混ぜます。(氷用のへらでかき混ぜると、冷却時間は大幅に短縮します。)
- ・ 食品が5°C (41° F)になったら、蓋をして、ラベルや日付を付け、冷蔵庫に入れます。

少量の場合

- ・ 食品をいくつかの小さめの鍋に分けます。
- ・ 食品を少量に分けます(厚みのある食品の場合5cm(2インチ)、液体の場合10cm(4インチ))。
- ・ 肉は10cm(4インチ)または1.8kg(4ポンド)未満になるようにカットまたはスライスします。



役立つヒント:

食材となる製品には直接氷を入れます。

ブラストチラー(急速冷却器)を使用します。

金属製の容器はプラスチック製の容器よりもはるかに早く冷えます。

冷蔵庫で冷やす場合は、一番上の棚を使用します。

57°C (135° F)未満の製品は、絶対に室温で冷まさないでください。

一旦冷却したら、製品に蓋をして、ラベルまたは日付を付けます。

清潔な温度計を使用し、食品の温度をチェックします。

冷却記録を使用し、適切な冷却方法を文書化します。



702.759.1110 | www.SNHD.info