

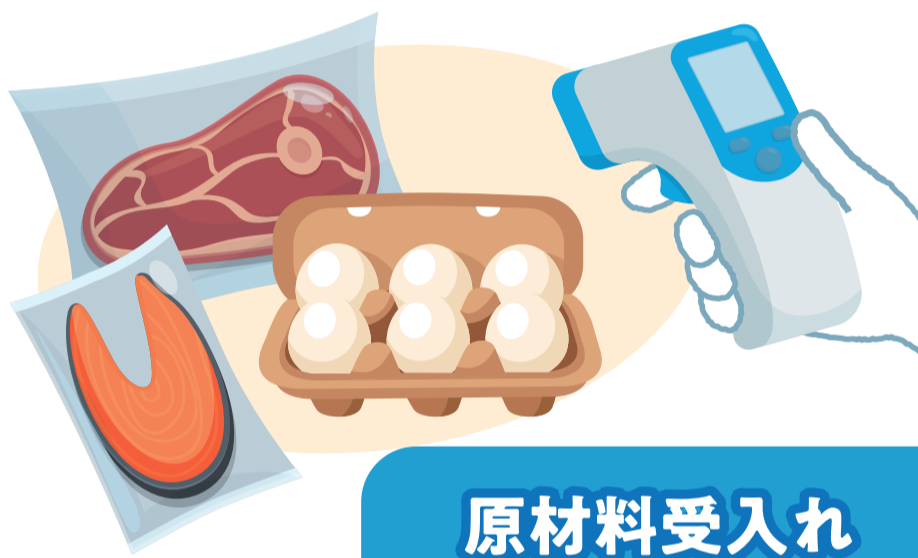
ハサップ

# HACCPに沿った 温度管理を実施しよう



食中毒予防のために、食品の温度管理は重要です  
調理工程に応じた確認・記録を

## ✓ 納品時の 食品温度チェック



原材料受入れ

一時保管・提供

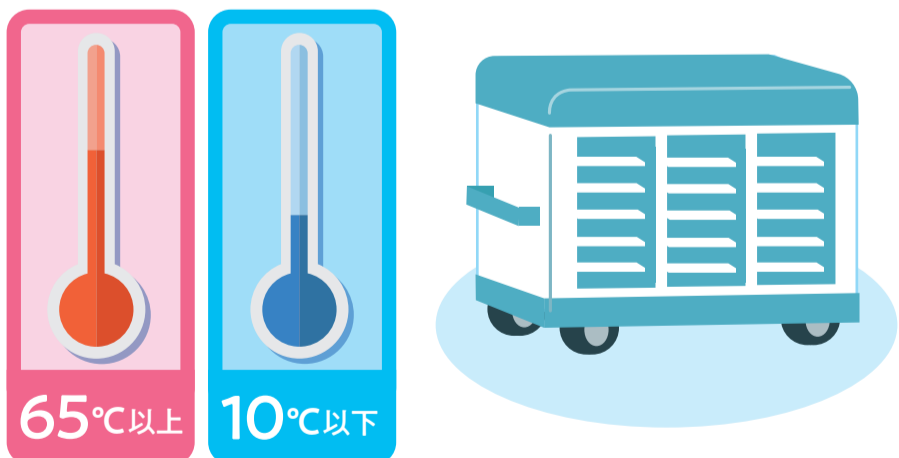
## ✓ 冷機器の 温度チェック



保管

調理

## ✓ 提供までの 温度チェック



## ✓ 加熱・冷却時の 中心温度チェック

- 中心部が75°C以上で1分間以上
- 加熱後冷却する場合は30分以内に中心温度20°C以下



HACCPに沿った衛生管理に必要な温度管理などの記録を

サラヤの



ManGo

でデジタル化できます。



詳しくは  
WEBへ

