

POINT

中心温度計で
細菌をシャットアウト用途に合わせた
温度計の使い分け

温度計は、菌の有無の目安をはかる大切なバロメーター。適切に使用することで見えない菌から食品を守ります。食中毒を引き起こす細菌を死滅させるため、食材の加熱時の温度を計測したり、細菌の繁殖を防ぐために保管時の温度確認等に使用され、食中毒の予防には欠かせないツールです。

正しい中心温度計の
使い方と選び方

中心温度計は食材の加熱時の温度確認等、主に内部の温度を計測するのに使用されます。

中心温度計使用のポイント

- ・一番厚みがある場所など、最も熱が伝わりにくい場所を計測しましょう。
- ・ハンバーグ等の挽肉や加工肉はリスク高。確実に中心温度を計測しましょう。
- ・煮物/炒め物は、最も熱の伝わりにくい食材を計測しましょう。



食品の中心部が75℃以上で1分間以上の加熱を確実に実施しましょう

※ノロウイルスの場合は85℃～90℃で90秒以上の加熱が必要です。

おすすめ中心温度計



防水

①タニタ デジタル 温度計
TT-508 N

	ページコード	商品コード	価格
ホワイト	4-0051-0101	3071710	¥3,000 71
グリーン	4-0051-0102	0107240	¥3,000 71
ブルー	4-0051-0103	0107250	¥3,000 71
イエロー	4-0051-0104	0107260	¥3,000 71
レッド	4-0051-0105	0107270	¥3,000 71

外寸:本体部/215×37×H16
センサー部/φ4×110

測定範囲:-50~250℃

- 測った温度を記憶して表示するホールド機能付
- オートオフ機能:約10分

▶関連商品:P759

防水

②テストー 食品用
デジタル温度計 106 M

ページコード	商品コード	価格
4-0051-0201	2870601	¥10,000

外寸:本体部/45×25×H220
センサー部/φ3×55

測定範囲:-50~275℃

- 付属のプロテクターを使用すれば、水や油などから本体部分を守ります。

▶関連商品:P759

③SATO 防水型デジタル温度計
SK-270WP
(標準センサー付) M

ページコード	商品コード	価格
4-0051-0301	6619300	¥21,500

外寸:本体部/70×40×H171

センサー部/φ3×100

測定範囲:-50~300℃

- HACCP機能:加熱時間および、温度にあわせて、タイマーをカウントダウンさせ、時間になるとLEDやブザーでお知らせします。

▶関連商品:P751

防水



商品動画は
こちら

