

【添付資料⑤】

参考として、英国保健局（Department of Health）が公表しているクックチル・クックフリーズのガイドライン（Chilled and Frozen Guidelines on Cook-Chill and Cook-Freeze Catering Systems、1993年第3版）からの抜粋を以下に示します。時間と温度が数値で明示されている項目のみの抜粋であり、本ガイドラインには他に食味劣化を少なくする方法や栄養価を保持するための方法が書かれています。

日本においては、特にクックチルに関する項目の1から11までがルールとして多くのセントラルキッチンで採用されています。

1. クックチルした食品の消費期限は調理生産した日と消費する日を含んで5日以内。
 - ・ 3℃以下において増殖する菌がいくらかあるため5日を守ること。
 - ・ 消費期限は菌増殖以外の要因でさらに短い期間にすることがある。
2. 下処理した量が多くてすぐに加熱調理できない場合は10℃以下で保存すること。
3. 加熱調理は中心温度が70℃に達してから2分間以上とすること。
 - * 日本では、食中毒を防ぐ加熱として細菌性食中毒の場合は中心部が75℃で1分間以上、又はこれと同等の加熱を推奨している。
4. 加熱調理後に食品を小分けする場合は出来るだけ短時間で行い、30分を超えないようにすること。
5. 加熱調理した食品を収容する容器内で食品は出来るだけ均等に広げて50mm以内の深さにすること。（肉塊は例外とする）
 - ・ 冷却に要する時間が90分以内であれば50mmを超える深さであっても良い。
 - ・ 冷却に要する時間が90分を超える場合は50mmより厚さを減じて90分以内に3℃までの冷却が終了するようにすること。
6. 加熱調理終了後30分以内に冷却を始めること。
7. 冷却開始後は90分以内に0～3℃まで冷却すること。
8. クックチルした食品は0～3℃で保存すること、配送時も同じ温度ですること。
9. 霜取り時などで極めて短い時間であれば5℃までの食品の温度上昇は許される。
10. 保存または配送中に5℃を超えて10℃に到達していない食品は速やかに消費することし、最長12時間を超えないように消費すること。
11. 保存または配送中に10℃を超えた食品は廃棄すること。
12. 1ヶ所で再加熱して配る場合は配送に要する時間が15分を超えてはならない。これを守れないことは本来のクックチル、クックフリーズの基本的な目的を破ることになります。
13. 再加熱は冷蔵から取り出した後30分以内に開始しなければならない。
 - 再加熱では中心温度は安全と食味のために70℃で2分以上にしなければならない。
14. 品質上の理由から70℃まで再加熱後の食品は出来るだけ早く提供しなければならない。再加熱終了後15分以内とする。この間に温度は63℃より下になることは許

されない。

15. 冷たい状態または室温で食される食品は冷蔵から取り出した後出来るだけ早く食されねばならず、30分以内に消費することが望ましい。

クックフリーズに関する部分の抜粋

- ① 冷凍は加熱調理とポーショニングが終了後できるだけ早く開始し、加熱調理機から取り出して30分以内には開始しなければならない。
- ② 食品は急速冷凍機に入れた後90分以内にその中心温度を -5°C 以下にして、その後 -18°C の保管温度に到達させなければならない。
- ③ 冷凍後、部分または完全に解凍した食品は再冷凍してはならない。解凍温度が不明である食品は食用に使用してはならない。
- ④ 急速冷凍機には必ず自動温度監視装置がついていること。庫内温度を正確に示す温度指示計が外部に装備されていること。
- ⑤ クックフリーズした食品は -18°C 以下で保存すること。
- ⑥ クックフリーズした食品の保存期間は食品の種類により異なるが一般的には8週間までであれば栄養または食味において目立った損失はないと考えられる。この期間を過ぎると高脂肪の食品では異臭が出ることがあるが他の食品はこれより長い期間保存しても問題はない。容器には食品名を明示する方法が必要であり、バッチ番号、製造日、消費期限も明示して在庫の先入れ、先出しを守れるようにすること。
- ⑦ クックフリーズした食品は配送後においても冷凍保存されることがしばしばある。この保存は食品がそのいかなる部分も解凍していない場合のみにおいて許される。再び冷凍保存する場合、温度は速やかに -18°C 以下に戻るようにならなければならない。
- ⑧ 冷たい状態で提供するデザートのような冷凍食品は提供前に冷蔵温度まで解凍するだけで良い。他の冷凍食品では再加熱前に解凍が必要なものもあります。衛生上の理由から解凍作業は他の食品取り扱いとは分離して行わなければならない。温度上昇は十分に管理して、可能であれば自動にして最短の時間で目標とする温度に到達するようにします。

解凍した食品は $+3^{\circ}\text{C}$ 以下で保持して、再加熱が始まるまでに $+10^{\circ}\text{C}$ を超えないようにしなければならない。急速解凍庫で解凍した食品は24時間以内に消費しなければならない。