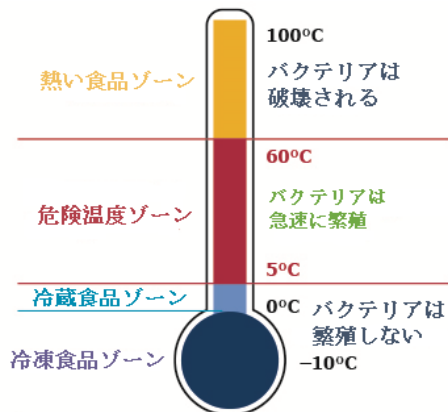


4時間／2時間ルール

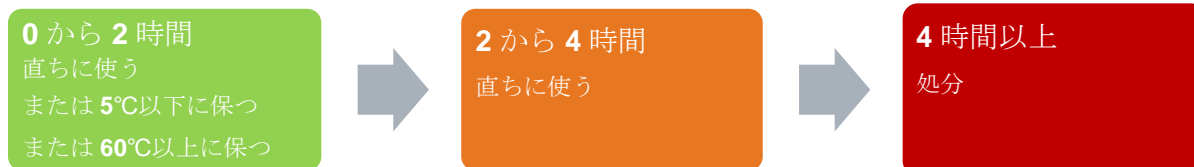
食品に有害な細菌（細菌）が繁殖するのを防ぐためには、温度管理が非常に重要です。食品を安全に保つには、食品ビジネスはいわゆる「危険温度ゾーン」に食品を置く時間を最低限に抑える必要があります。つまり、冷たい食品は5°C以下に、温かい食品は60°C以上に（下記図参照）保つ必要があるということです。



しかし、細菌が食中毒を引き起こすほどの数にまで繁殖するまでには時間がかかります。食品基準コードには、食品ビジネスが食品を5°Cから60°Cの環境に置くことを可能にする温度管理の代替方法も提示されていますが、あくまでも短期間の測定された時間の範囲に限られます。

4時間／2時間ルールとは？

研究の結果、食品は短期間であれば温度管理外の環境にあっても、著しく食中毒のリスクを上げることなく安全に保つことができることがわかっています。食品を5°Cから60°Cの間の温度で安全に保つことができる時間は、「4時間／2時間ルール」と呼ばれています（図参照）：



危険温度ゾーンに置かれた時間が2時間以内の食品（調理、保存、陳列を含む）は5°C未満の冷蔵庫に戻すか、60°C以上に加熱し、後程あらためて取り出すことが可能です。けれども、食品が危険温度ゾーンに置かれていた時間が合計4時間を超えることがあってはなりません。

4時間／2時間ルールを正しく適用する

食品ビジネスが4時間／2時間ルールを適用することを選択した場合、所定の食品基準コードの規定を満たす必要があります。NSW食品局の担当官、またはカウンシルの環境保健衛生官から求められた場合には、これらの規定を遵守していることを証明できなければなりません。

4時間／2時間ルールが正しく適用されていることを証明するために、食品ビジネスがすべきこと：

- 以下の間、潜在的に有害な食品（Potentially Hazardous Food - PHF）や食材に関する規定が確実に満たされていることを保証すること：

- 受取
- 保存
- 調理
- 冷蔵食品が、バクテリアが急増する可能性がある直射日光の下、または 25°C以上の温度に保たれていないことを保証すること
- 以下の記録システムを導入すること：
 - 食品が温度管理外の環境に陳列されている時間のモニター記録
 - 食品が適切に識別されていることを保証する記録
 - 4時間経過した食品が適切に処分されていることを保証する記録

記録システムは以下の形式を取ることが可能です：

- 食品ビジネスにおいて 4時間/2時間ルールをどのように適用するかを示した一連の作業指示書（4時間/2時間ルールのガイダンス、付属 1 参照）または
- 時間・温度の必要条件を順守していることを示す記録（4時間/2時間ルールのガイダンス、付属 2 参照）

食品ビジネスが温度管理に 4時間/2時間ルールを適用することを選択しつつも、4時間/2時間ルールを正しく適用できているかを十分に証明することができない場合、食品基準コード違反とみなされ、措置が執行される可能性があります。

すべての食品取扱者が 4時間/2時間ルールの適用方法を理解し、適切な記録を取ることを保証するのは食品ビジネスの責任です。

くわしくは

本情報は一般的な概要であり、あらゆる状況を網羅するものではありません。食品ビジネスは食品基準コード及び食品法 2003 (NSW) のあらゆる規定を順守することが求められています。

くわしくは以下にてご確認ください：

- NSW 食品局ウェブサイト www.foodauthority.nsw.gov.au 参照
- ヘルプライン 1300 552 406 に電話
- [4時間/2時間ルールのガイダンス](#) 参照

NSW 食品局について：NSW 食品局は NSW の食品の安全かつ正しい表示を推進する政府機関です。消費者、業界、その他の政府機関と協同し、食品の製造、保存、運搬、販売促進、調理の安全に関する情報提供や規制を行うことで食中毒を最小限に抑えることを目的としています。

記：本情報は一般的な概要であり、あらゆる状況を網羅するものではありません。食品ビジネスは食品基準コード及び食品法 2003 (NSW) のあらゆる規定を順守することが求められています。



Food
Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

4 hour/2 hour rule, January 2018
NSW/FA/ F1326/1801-JAPANESE