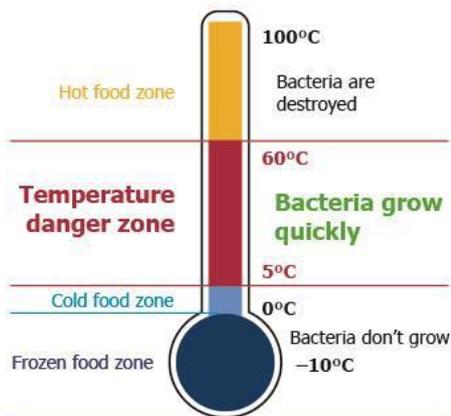


# 2時間／4時間ルール

食品中で有害な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。食品事業者は、食品を安全に保つために、食品をいわゆる「危険温度ゾーン」に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℃以下に、温かい食品は60℃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繁殖するまでには時間がかかるので、食品基準規約（Food Standards Code）には、食品事業者が食品を5℃～60℃に保つ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、あくまでも短く測定された時間の範囲に限られます。

## 2時間／4時間ルールとは？

研究の結果、短期間であれば、食品は、食中毒のリスクを著しく上昇させることなく温度管理外の環境に置くことができることが分かっています。The Safe Food Australia 第3版(2016)には、潜在的に有害な食品(Potentially Hazardous Food) に対する管理策として時間を使用するための指針が記載されています。食品を5℃～60℃に安全に保つことができる時間は、「2時間／4時間ルール」と呼ばれています（図参照）。



5℃～60℃の間に保たれていた時間を累積します。つまり、調理、保存、輸送、陳列など食品が冷蔵庫の外に出されていたすべての時間を加算する必要があります。合計時間が、

- 2時間未満であれば、食品は使用可能であり、または後で使うために冷蔵庫に戻すことができます、
- 2～4時間であれば、食品はなお使用可能ですが、冷蔵庫に戻すことはできません、
- 4時間以上であれば、食品は廃棄しなければなりません。

## 2時間／4時間ルールを正しく適用する

食品事業者が2時間／4時間ルールを使用することにした場合には、食品基準規約の一定の規定を満たす必要があります。NSW食品局（NSW Food Authority）の認定担当官または自治体の環境保健担当官（Environmental Health Officer）から求められたときには、事業者はこれらの規定を順守していることを証明できなければなりません。2時間／4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、食品事業者がすべきこと：

- 以下の間、潜在的に有害な食品（PHF）および食材に関する規定が確実に順守されるようにすること
  - 受取
  - 保存
  - 調理。
- 以下のために文書化されたシステムを実施すること：
  - 食品が温度管理外の環境に陳列されている時間をモニターする
  - 食品が適切に識別されるようにする
  - 4時間を経過した食品が適切に廃棄されるようにする

文書化されたシステムは以下の形式を取ることができます：

- 事業者によって2時間／4時間ルールがどのように適用されるかを記した一連の作業要領または
- 時間・温度の要件を順守していることを示す記録の保管。

食品事業者が2時間／4時間ルールを使用することにしたにも関わらず、2時間／4時間ルールを適正に適用していることを十分に証明することができない場合、当該事業者は食品基準規約に違反しているとみなされ、法的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2時間／4時間ルールの適用方法を理解し、適切な記録を取るようには食品事業者の責務です。

### さらに詳しい情報

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。食品事業者は、食品基準規約および食品法 2003 (*Food Act 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。

- NSW食品局のホームページ [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) をご覧ください
- 1300 552 406 または [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au) のヘルプラインにお問合せください
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 (Food Standards Australia New Zealand)。(2016) 別表 2 - Safe Food Australia - A guide to the Food Safety Standards 中の [潜在的に有害な食品に対する管理として時間を使用する \(The use of time as a control for potentially hazardous food\)](#)

NSW食品局について：NSW食品局は、NSWの食品の安全性および表示の適正の確保を支援する政府機関です。NSW食品局は、食品の安全な生産、保存、輸送、広告および調理についての情報を提供し、これらを規制することによって食中毒を最小限に抑えるために、消費者、業界および他の政府機関と協力しています。注意：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。食品事業者は、食品基準規約および食品法 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。