

《 調理油の衛生管理 》

令和 2 年 6 月から食品を扱う事業者に対し H A C C P に沿った衛生管理が制度化されました。油で揚げる工程では使用する調理油の管理が重要になります。では具体的にどの様に行えばよいのでしょうか？

● 外観で判断

揚げ油は外的要因（光、空気、熱など）で劣化（酸化）すると、変色や異臭、粘度の上昇が起きてきます。揚げ処理中の油から発煙やカニ泡（大きく消えにくい泡）が見られたり、普段より粘性が高くなるといった状態は、油が劣化した状態にあると判断できます。劣化した油脂による食中毒は嘔吐、腹痛、下痢などの症状を引き起こすため、そのような場合は速やかに新しい油と交換する必要があります。



● 数値で判断

油脂の劣化は外観で判断する事もできますが、品質基準の指標になっている酸価や過酸化価等で管理する事もできます。数値での管理は個人の感覚差がないため確実性があります。食品によっては下の表のように基準が定められていますので、外観で判断した場合の数値を知っておく事は管理をするうえで大変重要です。

酸価：揚げ種や空気中の水分によって油が加水分解を起こすと上昇。フライ油の管理に用いられる。

過酸化価：空気中の酸素等により酸化が進むと上昇。食品中の油脂の酸化度合いを求める際に用いられる。

【油の品質基準】

即席めん (麺を油脂で処理したもの)	酸価 3 以下、又は過酸化価 30 以下	食品、添加物等の規格基準
油で処理した菓子 (油分 10%以上)	酸価が 3 を超え、かつ 過酸化価が 30 を超えないこと 酸価が 5 を超え、又は 過酸化価が 50 を超えないこと	菓子指導要領
弁当及び惣菜	揚げ処理中の油脂：酸価 2.5 を超えたものは 新しい油脂と交換	弁当及び惣菜の衛生規範
洋生菓子	製品に含まれる油脂の酸価 3 以下 製品に含まれる油脂の過酸化価 30 以下	洋生菓子の衛生規範

※酸価は市販の A V (アシッド バリュウ) 試験紙を、過酸化価は P O V (パーオキサイド バリュウ) 試験紙を用いて、油を滴下し、色調表と比較するだけで簡単に測定する事ができます。

● 保存方法

直射日光や室内の蛍光灯など光が当たらない冷暗所に保存しましょう。揚げ油をできるだけ劣化させないために使用後は揚げかすを取り除いてください。この時油が冷えてしまうと油こし器を通りにくくなりますので、なるべく温かいうちに行ってください。保管容器に移した後すぐに蓋をすると発生した水蒸気により油に水分が混ざってしまいますので、冷えてから蓋をしましょう。保管容器は油の劣化やにおいの付着を防ぎ錆や酸にも強いホーロー製の専用容器がおすすめです。密閉性に優れ、虫等の侵入も防ぐことができます。

【 F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始（12月29日～1月3日）

● お盆休み（8月13日・14日・15日）

窓口業務を休ませていただきます。

〔 H A C C P (ハサップ) や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>