

クックチルシステム要領

2023.08.01 更新

加熱調理した食品を急速冷却、チルド状態で低温保存し、必要時に再加熱して提供するシステム。
このシステムは、冷風の出る冷蔵庫（ブラストチラー）で食品を冷却するブラストチラーシステムを使用している。クックチルされた食材は、加熱調理日と提供を含めて5日間までの保存を限度とする。一次加熱後5日を過ぎた食材、保存中に10℃を超えた食材、再加熱後2時間以上過ぎても提供されなかった料理は、必ず廃棄する。

1. クックチル基本工程

(1) 一括料理・急速冷却・低温保存の流れ

① 素材（食品保存）

- ・ 食材の検品を納入時の注意事項に沿って行う。新鮮な材料を使用。
- ・ 鮮度の管理を行う。各専用冷蔵庫に保存。冷蔵庫温度をチェックし、温度管理表に記録する。

② 下処理・下味

- ・ 二次汚染防止の為に衛生管理をしっかりとる。

③ 加熱調理

- ・ TT 管理を行う。
- ・ 芯温75℃以上に加熱し、1分間以上保持する。
- ・ ポーショニングは30分以内に作業を終了する。

④ 急速冷凍

- ・ 食中毒予防の為、冷却は、設備のブラストチラーにて迅速に冷却をする。
- ・ 加熱後30分以内に冷却を開始し、さらに90分以内に芯温を0～3℃に下げる。

⑤ 冷凍保存

- ・ 専用冷蔵庫にて、3℃以下でチルド保存。指示された時刻に温度チェックを行い、温度管理表に温度の記録を行う。

(2) 再加熱・提供の流れ

① 冷凍保存

② 再加熱

- ・ TT 管理を行う。
- ・ 芯温 75℃以上に加熱し、1 分間以上加熱

③ 盛り付け・保温

④ 提供

- ・ 加熱後 2 時間以内に提供する。

2. TT 管理

食品の安全性と品質管理や、調理のマニュアル化に必要な加熱調理の加減を、温度（temperature）と時間（time）に分けてデータ化し、管理する方法。

細菌が増える条件には、①栄養分と水分、②時間、③温度、の 3 つの関係がある。細菌を増やさない管理方法として、増える条件の 1 つでも欠けると細菌を抑制することができる。

食品の安全性を考える上で、時間と温度（T・T）管理をすることが有効である。

クックチルシステムの調理フローの中で、加熱調理後、急速冷却を行い、微生物の活動を抑制し、細菌を増やさない為に T・T 管理は必要である。