

ヒラメと馬肉の寄生虫に有効とされる冷凍温度と保持時間

種別	有効冷凍温度	保持時間
ヒラメ	-15℃～-20℃	4時間以上
馬肉	-20℃	48時間以上
	-30℃	36時間以上
	-40℃	18時間以上
	-30℃(急速冷凍装置)	18時間以上
	液体窒素浸漬(-196℃)	1時間以上

*冷凍処理する場合の注意点

冷凍するヒラメや馬肉(ブロック)製品の「中心温度」が上記「有効冷凍温度」に到達する時間は、各冷凍設備・機器の能力や、処理する製品の大きさ、重量、処理個数など、条件の違いによって異なりますので、実際に使用している冷凍設備で、取り扱う実際の「製品」を使い、あらかじめ事業者自ら「中心温度計」で計測・確認しておく必要があります。

*「急速冷凍装置」を使用し冷凍処理する場合の注意点

上記の急速冷凍装置の有効冷凍温度と保持時間は、1時間30分以内に中心温度を-30℃にできる冷凍能力の装置で行った試験の結果によるものです。実際使用される装置で、取り扱う実際の「製品」を使い、これと同等以上の冷凍能力を有することをあらかじめ「中心温度計」で測定・確認しておく必要があります。

*「液体窒素浸漬」を行う場合の注意点

上記の液体窒素浸漬処理の保持時間は、5cm角の肉塊(130g)を用いた試験で、中心温度が3分30秒で-196℃に到達したときのデータです。実施する際には、取り扱う実際の「製品」を使い、これと同等以上の条件であることをあらかじめ「中心温度計」で測定・確認しておく必要があります。