



表にまとめました。

■原材料・製品等の保存温度一覧表■

(表の並びは大量調理マニュアル別添1を引用) ■原材料・製品等の保存温度一覧表

(表の並び、数値は大量調理施設衛生管理マニュアル別添1を引用)

食品名	保存温度	
	大量調理 マニュアル	規格基準 告示 370 号、乳等省令
穀物加工品 (小麦粉, デンプン)、砂糖	室温	定めなし
食肉・鯨肉	10℃以下	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを 容器包装に入れたもの	-15℃以下	-15℃以下
食肉製品	10℃以下	(※1)
鯨肉製品	10℃以下	10℃以下 (※2)
冷凍食肉製品	-15℃以下	-15℃以下
冷凍鯨肉製品	-15℃以下	-15℃以下 (※2)
ゆでだこ、生食用かき	10℃以下	10℃以下
冷凍ゆでだこ、生食用冷凍かき	-15℃以下	-15℃以下
冷凍食品 (※3)	-15℃以下	-15℃以下
魚肉ソーセージ・魚肉ハム 及び特殊包装かまぼこ	10℃以下	10℃以下 (※4)
冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下	-15℃以下
液状油脂	室温	定めなし
固形油脂 (ラード、マーガリン ショートニング、カカオ脂)	10℃以下	定めなし
殻付卵	10℃以下	10℃以下
液卵	8℃以下	8℃以下
		(凍結品-15℃以下)
凍結卵	-18℃以下	定めなし
乾燥卵	室温	定めなし
ナッツ類・チョコレート	15℃以下	定めなし

生鮮果実・野菜	10℃前後	定めなし
生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む。）	5℃以下	10℃以下
乳・濃縮乳、脱脂乳、クリーム	10℃以下	10℃以下（※5）
バター、チーズ、練乳	15℃以下	定めなし
清涼飲料水	室温	（※6）

（告示 370 号から以下の食品の保存基準は抜粋し作成）

食品名	保存温度	
即席めん	定めなし	直射日光を避けて保存
生食用食肉	定めなし	4℃以下
凍結させた生食用食肉	定めなし	-15℃以下
ゆでがに（飲食に供する際に加熱を要しないものであって凍結させていないもの。）	定めなし	10℃以下
冷凍ゆでがに	定めなし	-15℃以下
豆腐	定めなし	（※8）

以下注釈

※1) 食肉製品の保存温度は製品の特性によって以下のとおり整理されます。

種類	製品の特性	保存温度
非加熱食肉製品	—	10℃以下（※1-1）
非加熱食肉製品	肉塊のみを原料食肉とする場合であって、水分活性が0.95以上のもの	4℃以下
特定加熱食肉製品	水分活性が0.95以上	4℃以下
特定加熱食肉製品	水分活性が0.95未満	10℃以下
加熱食肉製品	—	10℃以下（※1-2）

（※1-1）非加熱食肉製品のうち肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であって、pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満のものにあっては、この限りではない。

（※1-2）加熱食肉製品のうち気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した

ものにあつては、この限りでない。

(※2) 気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものにあっては、この限りでない。

(※3) 冷凍食品は業界団体の自主基準により保存方法が-18℃以下となっています。冷凍食品の保存温度が-18℃以下と記載されていればそちらに従ってください。

(※4) ただし、気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を120℃で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌した製品及びそのpH（製品の一部を細切したものを採り、これに10倍量の精製水を加えて細砕したもののpHをいう。）が4.6以下又はその水分活性が0.94以下である製品にあっては、この限りでない。

(※5) 牛乳のうち常温保存可能品、クリームのうち保存性のある容器に入れ、かつ、殺菌したものはこの限りではない。

(※6) 清涼飲料水において、保存基準が次のように定められているものがあります。

①紙栓をつけたガラス瓶に収められたものは、10℃以下で保存しなめなければならない。

②ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものであり、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌を行わないものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。

③冷凍果実飲料及び冷凍した原料用果汁は、-15℃以下で保存しなければならない。

またコップ販売式自動販売機に収める粉末清涼飲料水は、粉末清涼飲料の製造基準に定める措置を講じて保存しなければならない。

(※7) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、冷水（食品製造用水に限る。）で絶えず換水をしながら保存しなければならない。ただし、移動販売に係る豆腐、成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐及び無菌充填豆腐にあっては、この限りでない。

---

— 注釈終 —

---

このように食品には決められた保存温度があり、それを守って保管することは食中毒予防、品質の劣化を防ぐことにとっても重要となります。規定がない食品は、その表示を確認し製品の特性に応じた保存温度を守るように保存しましょう。

なお冷蔵庫内でも増殖する細菌（リステリア属菌など）があります。冷蔵庫等の低温の環境下では、一般的な細菌は温度が下がるほど増殖しにくく発育が抑制されるので、食品

を冷蔵庫で保存することは食中毒予防には有効ですが、まったく生育しないわけではありません。

また－15℃以下でも食品中の水分が凍結し、増殖は押さえられますが死滅するわけではありません。冷蔵庫等の機能を過信しすぎると食中毒の原因になるので長期保管とならないように在庫管理を行い注意しましょう。

＝＝

## ② 令和5年4月1日からの遺伝子組換え表示制度の任意表示事項の変更点（先月号の補足）

先月お送りした内容の補足情報として、消費者庁発行のリーフレットや食品表示Q&Aにも掲載されているものから一部ご紹介いたします。

Q1. 適切に分別生産流通管理された旨を表示したいのですが、どのように表現したらよいでしょうか。たとえば「遺伝子組換え大豆の混入が5%以下になるように管理しています」という表示はできますか。

A1. 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分けて生産、流通及び製造加工の核段階で管理を行っていることがわかるように表示する必要があります。

遺伝子組換え農産物の具体的な混入率等を合わせて表示することは可能ですが、実際の商品に使用された原材料に含まれている遺伝子組換え農産物の割合が、表示された混入率より高い場合には、商品と表示に矛盾があるとして、不適正な表示となることがありますので、注意が必要です。

Q2. 適切に分別生産流通管理を行っている旨の表示に、「IPハンドリング」という表現を使用することはできますか。

A2. IPハンドリングは、Identity Preserved Handlingの略です。「IPハンドリング」、「IP管理」など日本語と組み合わせた表現であれば、「分別生産流通管理」の文言に代えて表示に使用することができます

Q3. 「遺伝子組換えでない」と表示するための条件を教えてください。

A3. 適切に分別生産流通管理を実施し、遺伝子組み換え農産物の混入がないことを確認した非遺伝子組換え農産物及びこれを含有する加工食品には、「遺伝子組換えでない」と表示することができます。遺伝子組み換え農産物の混入がないことの確認方法としては、第三者分析機関等による分析や、以下を証明する書類等を備えておく必要があります。

第三者分析機関等による分析結果は、事業者における遺伝子組換え農産物が混入していないことの確認方法の一つとして有効ですが、任意表示の必須の条件ではありません。

- ① 生産地で遺伝子組換えのものとの混入がないことを確認した農産物を袋等又は専用コンテナに詰めて輸送し、製造者の下で初めて開封していることが証明されていること
- ② 国産品又は遺伝子組換え農産物の非商業栽培国で栽培されたものであり、生産、流通过程で、遺伝子組換え農産物の栽培国からの輸入品（適切に分別生産流通管理され、遺伝子組換え農産物の混入が5%以下に抑えられた場合を含む。）と混ざらないことを確認しており、その旨が証明されていること
- ③ 生産、流通过程で、各事業者において遺伝子組換え農産物が含まれていないことが証明されており、遺伝子組換え農産物が含まれない旨が記載された分別生産流通管理証明書を用いて取引を行っている場合

なお、行政の行う科学的検証において、使用された原材料に遺伝子組換え農産物を含むことを確認した場合は、不適正な表示となります

以上です。遺伝子組み換え食品を使用し食品を製造されている方は、制度施行に備えて準備を進めてください。

＝＝

### ③食品安全監視センター通信「ぷちリス」の内容募集について

月1回定期的に配信している当通信ですが、掲載内容を募集しております。「このような情報を発信してほしい」「食品の微生物方法について教えてほしい」「食中毒菌の特徴とその対策を教えてほしい」など食品衛生、食品表示に関する事柄、疑問に思われている事柄がございましたら下記メールアドレスまで御連絡いただければと思います。

御意見送付先

Email アドレス：shokuhin@pref.shiga.lg.jp

○みなさまから食品安全監視センターに電子メールを送信いただく際のお願いがございます。

食品安全監視センターに「Microsoft Word」、「Microsoft Excel」の添付ファイルを送信いただく際に、ファイルの種類（拡張子）が「Word 文書 (\*.docx)」、「Excel ブック (\*.xlsx)」でないと、メールシステムの関係上、受信できません。

お手数をおかけしますが、本センターに電子メールを送信いただく際は、ファイルの種類（拡張子）を設定、確認のうえ、送信いただきますようお願いいたします。

＝＝



食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（滋賀県衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : [shokuhin@pref.shiga.lg.jp](mailto:shokuhin@pref.shiga.lg.jp)

（「Microsoft Word」、「Microsoft Excel」の添付ファイルを送信いただく際、古いVer.のWord文書・Excel文書（拡張子\*.doc、\*.xls等）は滋賀県のセキュリティシステムで自動的に削除されてしまいますので、ファイルの種類（拡張子）を「\*.docx（Word文書）」、「\*.xlsx（Excelブック）」としてご送信願います。）

《交通案内》

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

☆食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、  
滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>

☆「ぷちリス」バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載しています。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/300257.html>

〃〃〃  
〃〃〃  
@v \ ( )  
( )

食品安全監視センター通信

ぷちリス  
~~~~~

〃〃〃  
〃〃〃  
@v \ ( )  
( )

