

(参考) 食品衛生法において保存方法の基準が定められている食品 (「食品、添加物等の規格基準」(昭和 34 年厚生省告示第 370 号) を基に作成)

食品名	保存基準
清涼飲料水	<p>(1) 紙栓をつけたガラス瓶に収められたものは、10℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
食肉及び鯨肉 (生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く。)	<p>食肉及び鯨肉は、10℃以下で保存しなければならない。ただし、細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであつて容器包装に入れられたものにあつては、これを-15℃以下で保存しなければならない。</p>
生食用食肉 (牛の食肉 (内臓を除く。)) であつて、生食用として販売するものに限る。)	<p>生食用食肉は、4℃以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを-15℃以下で保存しなければならない。</p>
鶏の液卵	<p>鶏の液卵は、8℃以下 (鶏の液卵を冷凍したものにあつては、-15℃以下) で保存しなければならない。</p>
食肉製品	<p>(1) 一般基準  冷凍食肉製品 (冷凍食肉製品として販売する食肉製品をいう。) は、-15℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(2) 個別基準</p> <p>1. 非加熱食肉製品  非加熱食肉製品は、10℃以下 (肉塊のみを原料食肉とする場合であつて、水分活性が 0.95 以上のものにあつては、4℃以下) で保存しなければならない。ただし、肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合であつて、pH が 4.6 未満又は pH が 5.1 未満かつ水分活性が 0.93 未満のものにあつては、この限りでない。</p> <p>2. 特定加熱食肉製品  特定加熱食肉製品のうち、水分活性が 0.95 以上のものにあつては、4℃以下で、水分活性が 0.95 未満のものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。</p> <p>3. 加熱食肉製品</p>

	<p>加熱食肉製品は、10℃以下で保存しなければならない。ただし、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。</p>
鯨肉製品	<p>鯨肉製品は、10℃以下（冷凍鯨肉製品（冷凍鯨肉製品として販売する鯨肉製品をいう。）にあっては、-15℃以下）で保存しなければならない。ただし、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。</p>
魚肉ねり製品	<p>(1) 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこにあっては、10℃以下で保存しなければならない。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。</p> <p>(2) 冷凍魚肉ねり製品にあっては、これを-15℃以下で保存しなければならない。</p>
ゆでだこ	<p>ゆでだこは、10℃以下で保存しなければならない。ただし、冷凍ゆでだこにあっては、これを-15℃以下で保存しなければならない。</p>
ゆでがに	<p>(1) 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に限る。）は、10℃以下で保存しなければならない。</p> <p>(2) 冷凍ゆでがには、-15℃以下で保存しなければならない。</p>
生食用鮮魚介類（切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。）	<p>生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10℃以下で保存しなければならない。</p>
生食用かき	<p>生食用かきは、10℃以下に保存しなければならない。ただし、生食用冷凍かきにあっては、これを-15℃以下で保存しなければならない。</p>
豆腐	<p>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</p>

	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。
即席めん類（めんを油脂で処理したものに限る。）	即席めん類は、直射日光を避けて保存しなければならない。
冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。）	冷凍食品は、これを－15℃以下で保存しなければならない。