

定温管理流通加工食品の日本農林規格

制 定 平成21年 4月16日農林水産省告示第 518号

(目的)

第1条 この規格は、定温管理流通加工食品の流通の方法についての基準等を定めることを目的とする。

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
流 通 行 程	加工食品製造後の保管又は出荷の時点から、販売店において一般消費者に販売されるまでの一連の流通の行程をいう。
定 温 管 理	加工食品の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として流通行程中の当該加工食品の温度を一定に管理することをいう。
定温管理の温度	定温管理を行うために認定流通行程管理者（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)第14条第3項又は同法第19条の3第3項の規定による認定を受けた流通行程管理者をいう。）が定めた温度をいう。
定温管理流通加工食品	定温管理された加工食品をいう。
定温管理流通弁当	定温管理流通加工食品のうち、弁当その他の調理食品であって、米飯を用いたもの（加熱調理することを前提としたものを除く。）をいう。

(定温管理流通弁当の規格)

第3条 定温管理流通弁当の流通の方法についての基準は、次のとおりとする。

- (1) 定温管理の温度について、当該弁当の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を抑えることを目的として、理化学検査、微生物試験及び官能検査の結果に基づき定められていること。
- (2) 流通行程において、当該弁当が定温管理の温度に対して、 ± 2 以内の温度で管理されていること。

(定温管理流通弁当の名称の表示)

第4条 定温管理流通弁当の名称の表示は、「定温管理流通」又は「(定温管理流通)」と記載することとする。ただし、「」には、当該弁当の一般的名称を記載することとする。

(特色の内容の表示方法)

第5条 格付の表示に近接して、定温管理の目的を「品温を食味等の品質の維持と微生物の繁殖の抑制を目的とした温度で一定に管理」等と記載することとする。

(測定方法)

第6条 第3条の基準における定温管理流通弁当の温度の測定方法は、次のとおりとする。

(1) 測定装置

1分間隔で自動的に温度を測定・記録できる装置であって、分解能0.1以上、許容差 ± 0.3 以内の性能を有し、センサーが外付けされたもの(以下「測定装置」という。)とする。

(2) 測定方法

ア 測定装置のセンサーを定温管理流通弁当の米飯の中心部に挿入し、温度を1分間隔で測定することとする。なお、センサーの挿入長は、センサーの外径の20倍以上とする。

イ 測定装置を用いた定温管理流通弁当の配送については、日常使用しているコンテナを使用するとともに、配送車が複数の販売店に配送する場合にあっては、配送車が最後に配送する販売店に係るコンテナに測定装置を用いた定温管理流通弁当を入れるものとする。

ウ 測定終了後、測定装置に蓄積された温度データを専用の装置で読み取り、温度の測定結果を確認することとする。

(3) 測定期間

定温管理流通弁当の製造後の保管又は出荷の時点から消費期限までとする。

(この告示は、平成21年5月16日から施行する。)