

新（平成26年4月25日農林水産省告示第616号）		旧	
<p>（定義）</p> <p>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。</p>		<p>（定義）</p> <p>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。</p>	
用語	定義	用語	定義
（略）	（略）	（略）	（略）
定温管理の <u>温度条件</u>	定温管理を行うために認定流行程管理者（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行程管理者をいう。）が定めた <u>流通に係る各施設（配送車を含む。）内における温度及び温度範囲</u> をいう。	定温管理の <u>温度</u>	定温管理を行うために認定流行程管理者（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行程管理者をいう。）が定めた <u>温度</u> をいう。
（略）	（略）	（略）	（略）
定温管理情報	次に掲げる情報をいう。 ① <u>定温管理の目的</u> ② <u>定温管理の温度条件</u>	[新設]	[新設]
<p>（定温管理流通弁当の規格）</p> <p>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。</p> <p>(1) 定温管理の<u>温度条件</u>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、<u>流行程における当該弁当の温度が16℃から22℃までの範囲に維持されるよう定められていること。</u></p> <p>(2) 流行程において、当該弁当が①で定められた定温管理の温度条件に従って、<u>一貫して管理されていること。</u></p> <p>(3) <u>当該弁当の定温管理情報について、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。</u></p> <p>ア <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u></p> <p>イ <u>冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</u></p> <p>ウ <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</u></p> <p>エ <u>製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</u></p>		<p>（定温管理流通弁当の規格）</p> <p>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。</p> <p>(1) 定温管理の<u>温度</u>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。</p> <p>(2) 流行程において、当該弁当が<u>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。</u></p> <p>[新設]</p>	
<p>[削る。]</p>		<p>（定温管理流通弁当の名称の表示）</p> <p>第4条 <u>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</u></p>	

	<p><u>記載することとする。ただし、「〇〇」には、当該弁当の一般的名称を記載することとする。</u> <u>(特色の内容の表示方法)</u></p>
[削る。]	<p><u>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。</u></p>
[削る。]	<p><u>(測定方法)</u> <u>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。</u></p>
	<p><u>(1) 測定装置</u> <u>1分間隔で自動的に温度を測定・記録できる装置であつて、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。</u></p> <p><u>(2) 測定方法</u> <u>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。</u> <u>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つては、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。</u> <u>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。</u></p> <p><u>(3) 測定期間</u> <u>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。</u></p>