

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
 改 正 平成26年 4 月25日農林水産省告示第 616号
 改 正 平成27年 3 月27日農林水産省告示第 714号
 最終改正 平成30年 3 月29日農林水産省告示第 683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。
定温管理の温度条件	定温管理を行うために認証流通行程管理者又は認証外国流通行程管理者が定めた流通に係る各施設（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 情 報	次に掲げる情報をいう。 (1) 定温管理の目的 (2) 定温管理の温度条件

（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) 定温管理の温度条件について、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、流通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。
- (2) 流通行程において、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、一貫して管理されていること。
- (3) 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。
 - ア インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法
 - イ 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
 - ウ 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
 - エ 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

最終改正の改正文（平成30年 3 月29日農林水産省告示第683号） 抄
 平成30年 4 月1日から施行する。