

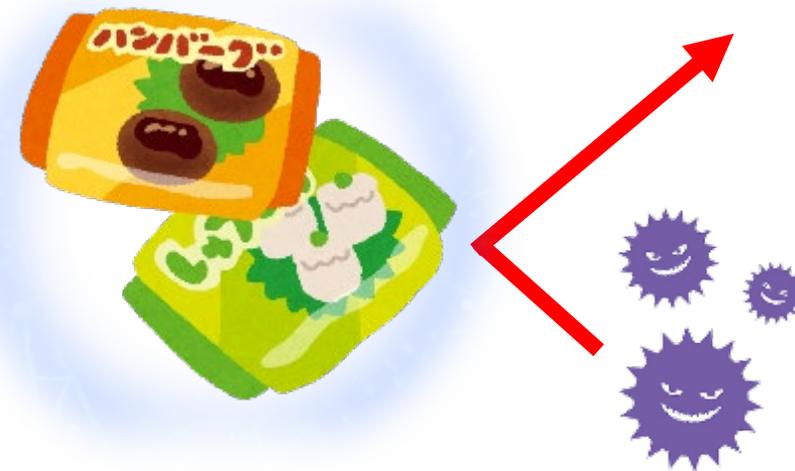
③適切に包装されている

冷凍食品が利用者の手元に届くまでの間に、汚れたり形がくずれたりするのを防ぐため、包装している。

包装には、利用者が必要な取扱い・調理方法等のほか、法律（食品表示法）で決められている項目も含めて、様々な情報が記載されている。

★衛生的である

食中毒菌が入り込むリスクが減る



③適切に包装されている



和風野菜ミックス

さといも・にんじん・れんこん・いんげん・しいたけ・たけのこ・ごぼうを
使いやすく切り、バランスよくミックスしました。
下ごしらえの手間がなく、いつでも必要な分だけお使いいただけます。

袋から出して凍ったまま調理してください

①

凍ったまま煮ものなどに

<和風野菜の煮もの>

材 料 ※分量はお好みで調整してください。
和風野菜ミックス…1袋(400g)
だし汁…2カップ
みりん…大さじ2
砂糖…大さじ3
しょうゆ…大さじ 3・1/3

作り方
① 鍋にだし汁・みりん・砂糖・しょうゆを入れ、沸騰させます。
② 凍ったままの商品を入れ、再び沸騰したら弱火にして約8分間煮含めます。
※いんげんはできあがりの直前に入れていただくと、彩りよく仕上がります。

凍ったまま汁ものなどに

だし汁に凍ったままの商品を入れ、沸騰したら火を弱めてやわらかくなるまで煮込み、最後に調味します。

加熱時間の目安

1袋 約8分

※調理時間は目安です。入れる個数により多少加熱時間が異なります。

②

本品に含まれるアレルギー物質(25品目中)
該当なし

- ①調理方法
- ②アレルギー品目
- ③保存方法
- ④栄養成分
- ⑤問い合わせ先
- ⑥一括表示など
さまざまな情報が記載されている

③

保存上のご注意
冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。
いったん解けたものを再び凍らせると品質がかわることがありますので、再凍結はさけてください。

④

栄養成分表示

100gあたり

エネルギー	52 kcal
たんぱく質	1.6 g
脂 質	0.1~0.4 g
炭水化物	10.8 g
ナトリウム	29 mg
食塩相当量	0.1 g

⑤

お気づきの点がございましたら下記までご連絡ください。
日本水産(株) お客様サービスセンター 0120-837-241
ホームページアドレス <http://www.nissui.co.jp>

包材の材質

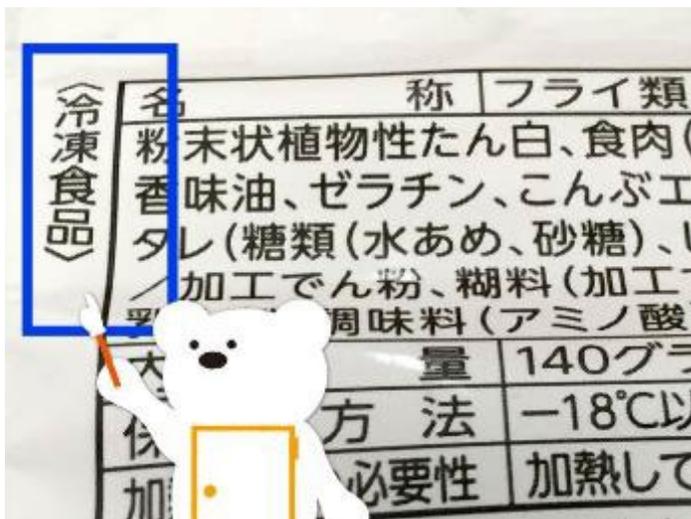
外装: PE, PA
※リサイクルは、お住まいの自治体の区分にしてください。

4902150-649527

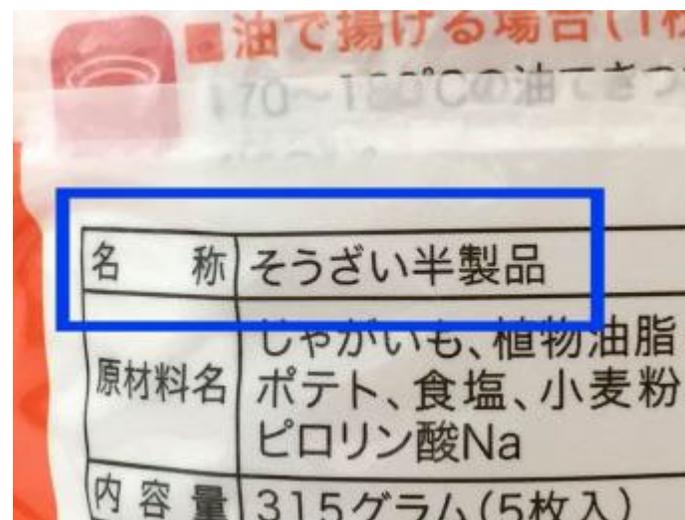
⑥

冷凍食品	
名 称	和風野菜ミックス
原 材 料 名	さといも・にんじん・れんこん・いんげん・しいたけ・たけのこ・ごぼう
内 容 量	400グラム
賞 味 期 限	この面の左側に記載してあります
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください
凍結前加熱の有無	加熱してありません
加熱調理の必要性	加熱してください
原 産 国 名	中国
輸 入 者	日本水産株式会社 〒100-8686 東京都千代田区大手町2の6の2

冷凍食品とそうざい半製品の違い



冷凍食品	名称	フライ類
	原材料名	粉末状植物性たん白、食肉(香味油、ゼラチン、こんぶエッセンス、糖類(水あめ、砂糖)、加工でん粉、糊料(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)
	数量	140グラム
	方法	-18℃以下で保存
	必要性	加熱して食べる



名称	そうざい半製品
原材料名	じゃがいも、植物油脂(植物油)、ポテト、食塩、小麦粉、ピロリン酸Na
内容量	315グラム(5枚入)

* 冷凍食品

- 一括表示内、または付近に「冷凍食品」と表示。
- 厚生労働省「食品、添加物等の規格基準」により、規格基準が決められている。

* そうざい半製品

- 地方自治体で指導規定を設けていることもあるが、国による規格基準はない。

* 協会ホームページ、「[冷食ONLINE](#)」にも掲載 *



加熱不足危険

衛生基準 国策定へ

冷凍食品を中心とした冷凍メニューカテゴリーに関する調査報告書「冷凍食品の衛生基準」が、国の衛生基準の対策から外れておらず、加熱不足の危険性があることが分かった。調査報告書は、衛生基準の策定に向けた取り組みをまとめた。

そうざい半製品



食中毒患者「生っぽかった」

冷凍メニューカテゴリーに関する調査報告書「冷凍食品の衛生基準」が、国の衛生基準の対策から外れておらず、加熱不足の危険性があることが分かった。調査報告書は、衛生基準の策定に向けた取り組みをまとめた。

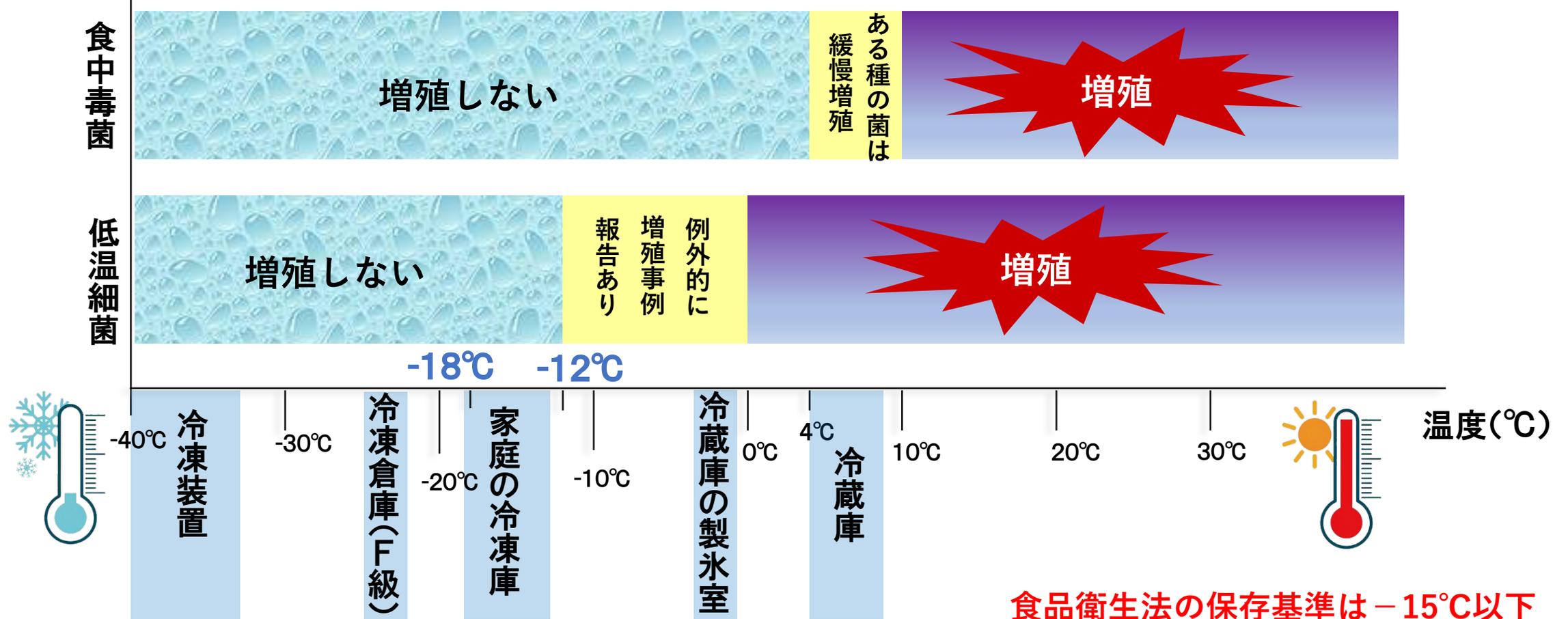
冷凍メニューカテゴリーに関する調査報告書「冷凍食品の衛生基準」が、国の衛生基準の対策から外れておらず、加熱不足の危険性があることが分かった。調査報告書は、衛生基準の策定に向けた取り組みをまとめた。

各紙の記者が誤認を認めた後の記事例
 「毎日新聞（朝刊）」
 2016年11/11号 他各紙

④ -18℃以下で保管している

食品の温度（品温）を生産・貯蔵・輸送・配送・販売の各段階を通じて、常に-18℃(世界基準 0°F)以下に保つように管理

【食品の保存温度と細菌の関係】



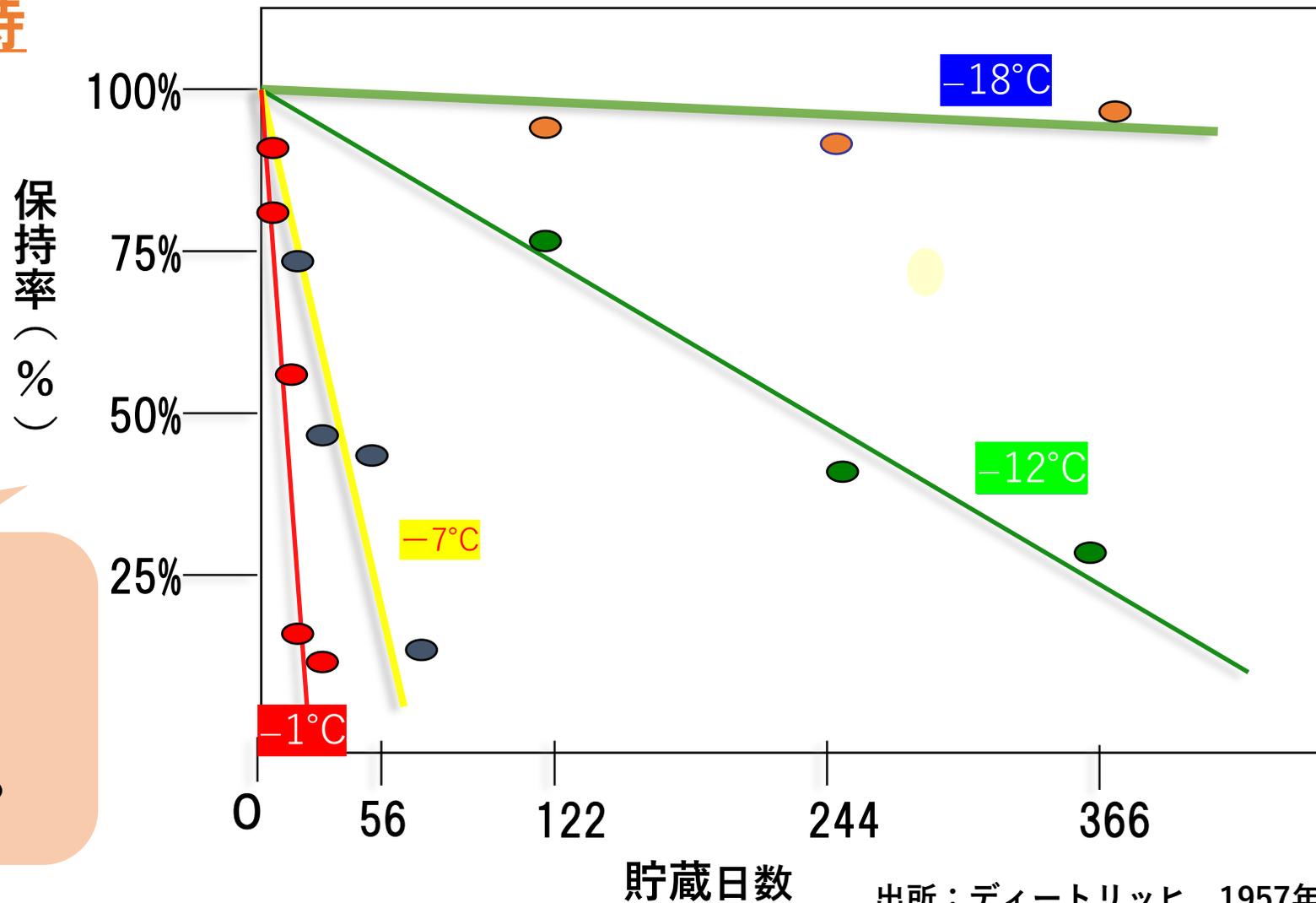
④ -18℃以下で保管していると

■グリーンピースの**ビタミンC保持** に及ぼす温度の影響

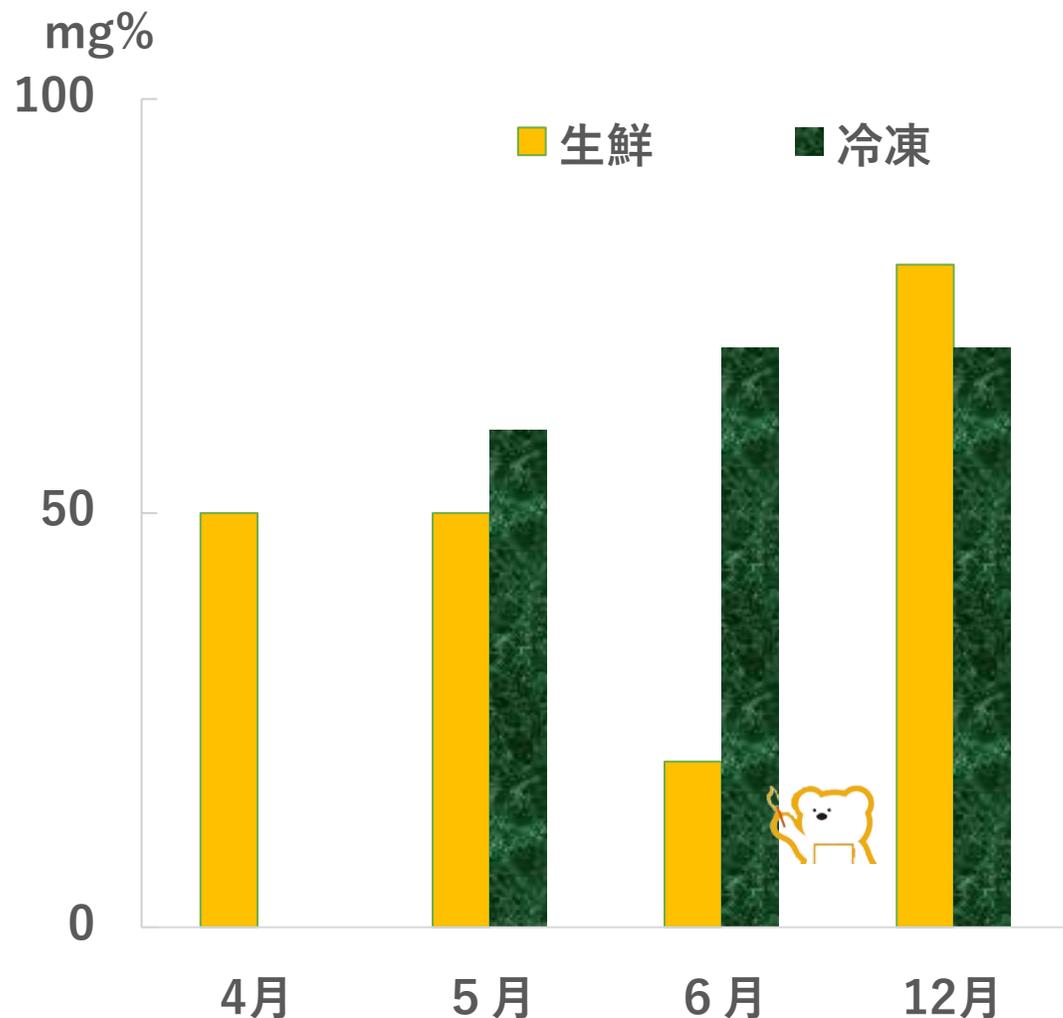


-18℃以下で保存すると
1年間ほぼ変わらず
ビタミンCを保持できる。

冷凍食品の貯蔵温度・期間と栄養の保持



④ -18℃以下で保管していると



ほうれん草 ビタミンC 含有量



生鮮の場合、夏場のビタミンCは旬の時期よりも低くなる。

冷凍野菜なら、とれたてを下ごしらえして冷凍するので年間を通してビタミンの量が安定している。

出典：保健の科学 1984 3 Vol.26 野菜の旬とビタミン
女子栄養大学教授・吉田企世子

重要な「コールドチェーン」

メーカー

製造

マイナス18℃以下

配送



保管

配送

マイナス18℃以下

販売

とんや
問屋



小売店



消費者



製造から調理の直前まで、常に-18℃以下を保つ

冷凍食品の安全性

冷凍食品認定制度（第三者認証）

- ① 製造工場を「要件と基準」を基に調査し、合格した工場を認定
- ② 認定工場の製品を定期的に検査し、品質・安全性等の基準に適合した製品に「認定証」マークの貼付を認可
- ③ 認定工場が基準をクリアしていることを、定期的に確認
- ④ 時代の要求に応じた基準を適宜改正「HACCP基準の追加」など
- ⑤ 海外工場の認定（1991年）



より高度な品質・安全保証システムを採用した、**新冷凍食品認定制度**（2009年）

- ・ 品質・衛生管理体制（システム構築）の基準を強化、新設して改正
- ・ 特に、「関係法令の理解と遵守(コンプライアンスの徹底)」「品質管理組織の責任と権限の明確化」等を重視
- ・ **2016年 基準の一部を改定、2017年4月 実施**

- ・ 冷凍食品認定工場数 319（2024年7月現在）
うち 日本国内 309、海外 10工場

165項目のチェックを行っている ⇒ 協会ホームページで公開

新マーク



商標登録中

HACCPに沿った衛生管理の制度化

HACCPとは

原料の受け入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析(HA<Hazard Analysis>)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程(CCP<Critical Control Point>)を継続的に監視・記録する工程管理システムのこと。

2018年6月：食品衛生法が一部改正

⇒全ての食品等事業者は、一般衛生管理に加えHACCPに沿った衛生管理の計画を策定し運用する必要に！



食品にかかわる全ての事業者が対象

「冷凍食品認定工場」は
全て対応済み！

