原材料、製品等の保存温度

|  |  |
| --- | --- |
| 食品名 | 保存温度 |
| 穀類加工品(小麦粉、デンプン) | 室温 |
| 砂糖 | 室温 |
| 食肉・鯨肉 | １０℃以下 |
| 細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの | −１５℃以下 |
| 食肉製品 | １０℃以下 |
| 鯨肉製品 | １０℃以下 |
| 冷凍食肉製品 | −１５℃以下 |
| 冷凍鯨肉食品 | −１５℃以下 |
| ゆでだこ | １０℃以下 |
| 冷凍ゆでだこ | −１５℃以下 |
| 生食用かき | １０℃以下 |
| 生食用冷凍かき | −１５℃以下 |
| 冷凍食品 | −１５℃以下 |
| 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ | １０℃以下 |
| 冷凍魚肉ねり製品 | −１５℃以下 |
| 液状油脂 | 室温 |
| 固形油脂(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂) | １０℃以下 |
| 殻付卵 | １０℃以下 |
| 液卵 | ８℃以下 |
| 凍結卵 | −１８℃以下 |
| 乾燥卵 | 室温 |
| ナッツ類 | １５℃以下 |
| チョコレート | １５℃以下 |
| 生鮮果実・野菜 | １０℃前後 |
| 生鮮魚介類(生食用鮮魚介類を含む。) | ５℃以下 |
| 乳・濃縮乳 | １０℃以下 |
| 脱脂乳 | １０℃以下 |
| クリーム | １０℃以下 |
| バター | １５℃以下 |
| チーズ | １５℃以下 |
| 練乳 | １５℃以下 |
| 清涼飲料水 | 室温 |

※食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。