

食品の名称

☎ 048-649-5331

チェック項目	該当する	ものに  を付ける	コメント
加熱の状態	加熱品	未加熱品	
加熱温度	100℃以上	100℃ 75℃以下	※1
加熱後の加工工程	ない	ある	※2
冷却方法	急速冷却	自然放置	※3
食品の状態	乾燥品	乾燥品ではない	※4
包装方法	機械包装	手作業	※5
包装形態	真空包装・脱酸素剤 真空 包装 レトルトパウチ	密閉せず 真空せず密封	※6
製品保存温度	冷凍 冷蔵	常温	※7

- ※1 120℃以下では、耐熱性の菌が残っている可能性があります。時間の経過で腐敗を起こす可能性があります。120℃以上では、ほぼ無菌と思われますがその後の取扱いに注意が必要です。
未加熱品には、細菌が付着していると考えられます。包装、保存温度により期限が変動します。
- ※2 加熱工程で殺菌ができていても、その後の工程で細菌汚染が生じる可能性があります。
- ※3 冷却に時間がかかると、冷却中に生残していた細菌の増殖が起こることがあります。
- ※4 乾燥品は、通常、日持ちしますが、検査により細菌汚染状況を把握しておくことをお勧めします。
- ※5 手作業の包装では、細菌汚染が生じる可能性があります。
- ※6 包装形態により、生残した細菌が増殖することがあります。これは、製品の保存温度とも深く関係しています。
- ※7 常温、冷蔵、冷凍の順に細菌の増殖は抑えられますが、その製品に適した温度帯があるため、殺菌工程も考慮する必要があります。