

原材料・製品等の保存温度一覧(参考)

	食 品 名	保存温度
マ	穀類加工品 (小麦粉、デンプン)	室温
マ	砂糖	室温
保	食肉・鯨肉	10℃以下
保	細切りした食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
保	食肉製品	10℃以下
保	鯨肉製品	10℃以下
保	冷凍食肉製品	-15℃以下
保	冷凍鯨肉製品	-15℃以下
保	ゆでだこ	10℃以下
保	冷凍ゆでだこ	-15℃以下
保	ゆでがに (飲食に供する際に加熱を要しないもの)	10℃以下
保	冷凍ゆでがに	-15℃以下
保	生食用鮮魚介類	10℃以下
保	生食用かき	10℃以下
保	生食用冷凍かき	-15℃以下
保	冷凍食品	-15℃以下
保	魚肉ソーセージ、魚ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
保	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
マ	液状油脂	室温
マ	固形油脂 (ラード、マーガリン、ショートニング、カカ脂)	10℃以下
マ	殻付卵	10℃以下
保	液卵	8℃以下
保	凍結卵	-15℃以下
マ	乾燥卵	室温
マ	ナッツ類	15℃以下
マ	チョコレート	15℃以下
マ	生鮮果実・野菜	10℃前後
マ	生鮮魚介類	5℃以下
保	乳・濃縮乳	10℃以下
マ	脱脂乳	10℃以下
保	クリーム	10℃以下
マ	バター	15℃以下
マ	チーズ	15℃以下
マ	練乳	15℃以下
マ	清涼飲料水 (保存基準が定められていないもの)	室温
保	豆腐	冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ殺菌した水槽内において、飲用適の冷水で絶えず換水をしながらか保存しなければならない。(但し書き以降(略))
保	即席めん類	直射日光を避ける
規	油菓子	直射日光及び高温多湿を避ける
規	弁当	直射日光及び高温多湿を避ける
規	そうざい	10℃以下又は65℃以上(揚げ物除く)
規	漬物	直射日光及び高温多湿を避ける。保存性の乏しい製品は10℃以下
規	洋生菓子	直射日光及び高温多湿を避ける。10℃以下が原則、できるだけ低温18℃以下
規	生めん類	冷蔵を要する製品は10℃以下

※保:保存基準 マ:大量調理マニュアル 規:衛生規範等

参考

グループ		代表的な食品例
冷凍品	冷凍食品(包装品)	冷凍食品
冷蔵品	包装品	牛乳
		豆腐
		ゆでめん
		サラダ
		弁当類
	小分け包装品	サンドイッチ
		サラダ類
		チーズ
		魚介類加工品
		漬物
バラ売り品	食肉類	
	食肉製品	
	鮮魚介類	
	洋生菓子	
刺身	そうざい類	
刺身	刺身	
常温品	包装品	菓子類(油菓子)
		魚介乾燥品
		ビン缶詰食品
		レトルト食品
	小分け包装品	魚介乾燥品
		干菓子
		パン類
		穀類豆類
	バラ売り品	漬物
		佃煮
そうざい類		
菓子類		
温蔵品	バラ売り品	中華まんじゅう
		そうざい類
		揚げ物