

平成 19 年 5 月 25 日

社団法人 日本冷凍食品協会
会 長 垣 添 直 也

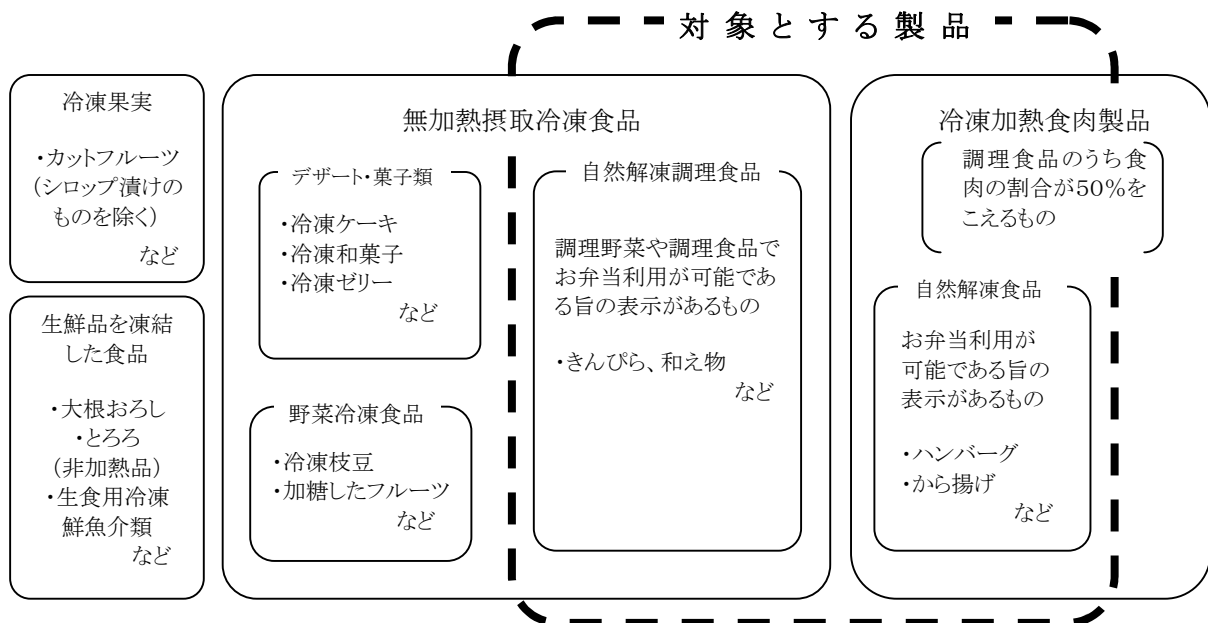
一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の製造・販売に係わる取扱要領

近年一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の製造・販売数量が急速に増えている。当該製品は、無加熱で消費者が摂取するため、品質・衛生面で消費者の不安が生じないように製造過程において厳格な取扱いを行う必要がある。このような観点から検討委員会を設置し、調査・検討を行った。その結果に基づき、以下の取扱要領を定める。

1. 対象とする製品

本要領で対象とする冷凍食品等の範囲は、次のいずれにも該当するものとする。

- ① 一般家庭向けのもの
- ② 食品衛生法上、無加熱摂取冷凍食品に分類される調理冷凍食品及び冷凍加熱食肉製品
- ③ ②のうち自然解凍による利用が可能であり、弁当用惣菜を主たる目的として開発、製造・販売され、またその旨が表示されているもの



2. 対象とする製品の開発、製造・販売における留意事項

当該製品は、製造過程において特に高度な衛生管理が必要であり、また使用方法の記載事項について留意する必要がある。

(1) 消費者の喫食時において許容される細菌数の条件について

弁当用として利用される場合、微生物学的に十分な安全性を確保しておく必要があり、消費者の通常の喫食時において許容される細菌数は以下の値とする。なお、細菌数については、「弁当及びそうざいの衛生規範」に示される基準値である。

細菌数/g	1.0×10 ⁵ 以下
大腸菌群/0.01 g	陰性

当該製品を開発、製造する場合、製造直後の段階における初発菌数が上記の条件に大きな影響を与えるため、初発菌数は十分に抑制された水準を実現しておくこと。

〔製品としての当該冷凍食品の衛生（微生物）基準については、冷凍食品の品質・衛生についての自主的指導基準にある衛生指導基準による。〕

○当該冷凍食品製造過程への高度衛生管理システムの導入について

当該製品については、これまでの喫食前加熱調理を前提とした製品群とは異なり、消費者が利用する場合において、細菌の増殖可能温度に達してから喫食するまでの時間が長時間に及ぶものである。

そのため、上記に示した細菌数の基準を満たす当該商品の製造過程においては十分な微生物制御を行うことが前提となり、従来の製品製造に要求される衛生管理に加えて、HACCP に代表される高度な衛生管理手法の採用が求められる。

そこで、本要領の運用にあたっては、HACCP を考慮した施設基準を含む当協会の自主的指導基準をクリアした確認工場であることとともに、定期的な製造工場の確認・検査を受けることが前提となる。

加えて、当該製品の製造環境における一般的衛生管理項目^{注)}の充実を図ったうえで、消費者の利用・喫食方法に配慮した製造過程での高度衛生管理システムを自主的に構築することが重要である。

注) 当協会自主的指導基準の付録「一般的衛生管理プログラム」等を参考として下さい。

(2) 保存試験の実施について

上記 (1) の条件を十分に満たし安全性を確保するため、商品設計段階において、別添で定めた実施要領に基づき保存試験を実施すること。また、当該製品の製造期間中においても、製造工場の室温が季節により変動すること等のリスク要因も考えられるため、保存試験を定期的に実施し、適合していることを確認すること。

(3) 使用方法の記載例について

以下の (i) および (ii) の項目について、必ず記載すること。

(i) 自然解凍による利用が可能であること

表示例

(例1) 自然解凍調理が可能です

(例2) 自然解凍でもおいしく召し上がれます

(ii) 使用に当たっての留意事項

表示例

(例1) 凍ったままでお弁当に盛り付けてください。

(例2) この製品をお弁当箱に入れる際は、清潔な箸を使用すること、小分けカップやアルミホイルなどで区分けすることなど衛生的に行ってください。

(例3) 解凍までの時間 室温 約〇〇℃の場合、約〇時間です。

3. 保存料について

当協会では、冷凍食品は -18°C 以下に保存することで「保存料を必要としない」ことを広く消費者等に訴求してきており、今後もこの方針を堅持し、これを遵守すること。

4. 保存試験データの蓄積について

今後も多様な当該製品が製造・販売されると見込まれることから、必要に応じて保存試験を実施するとともに、会員の協力を得て関連データを収集し、これらの結果から、本取扱要領を随時見直していくこととする。

5. 適用期日

(1) この取扱要領は、平成19年5月25日から適用する。

(2) 平成20年3月31日までに製造される当該製品については、この取扱要領の適用を猶予できる。

別添

一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の保存試験実施要領

一般家庭向け弁当用自然解凍調理冷凍食品等の保存試験実施要領を次の通り定める。なお、本要領は「冷蔵販売用製品の期限表示設定のための試験実施要領」を参考としている。

1. 試験項目

細菌試験および官能試験を実施する。

2. 試験に当たっての製品の条件

(1) 保存試験に供する製品の数量

最終包装製品×6個

(2) 保存試験に供する製品の形態

最終包装形態で実施する。

(3) 1試験に使用する試料数

最終包装製品×2個を1試料（細菌試験および官能試験で各1個）とし、1試験につき3試料の試験を実施する。ただし、組合せ商品（アソート品）については、組合せ単品の各々×2個を1試料とする。

(4) 試験時の温度設定、および試験時間

35℃定温に設定した保存装置を使用し、9時間保存後（※）に細菌試験ならびに官能試験を実施する。ただし、保存条件（温度および時間）については、前述の条件と同等の結果が得られると認められる条件であればよいとする。

（※）保存条件の根拠について

夏季の過酷な条件を考慮し保存温度は35℃と設定した。保存時間については、利用の実態として一般的な喫食時間は6時間あまりであるが、時間的余裕を十分に考慮して保存時間を9時間と設定した。

3. 細菌試験

(1) 試験項目

細菌数（一般生菌数）・大腸菌群について試験を実施する。

(2) 試験方法

各項目ともに公定法による試験を実施する。

(3) 判定基準および判定

細菌数/g	1.0 × 10 ⁵ 以下
大腸菌群/0.01 g	陰性

判定は、供した3試料すべてにおいて基準値以内であることとする。

4. 官能試験

(1) 試験実施者

当該自然解凍調理冷凍食品等の基礎的知識および特性についての知識を有しており、官能評価について訓練された者3名以上とする。

(2) 評価項目および評価基準

色沢、香味、食感、外観の4項目について、以下の評価基準に基づき試験を実施することとする。

【官能試験評価基準】

色沢	1. 良好で変色がないものは	5点
	2. おおむね良好で、変色がほとんどないものはその程度により	4点又は3点
	3. 劣るもの、褪色・変色が目立つものは	2点
	4. 著しく劣るもの、褪色・変色が著しく目立つものは	1点
香味	1. 固有の香味があり良好なものは	5点
	2. おおむね良好なものは、その程度により	4点又は3点
	3. 香味の劣るものは	2点
	4. 著しく香味の劣るものは	1点
食感	1. 食感が良好なものは	5点
	2. おおむね良好なものは、その程度により	4点又は3点
	3. 組織が軟弱で、食感が劣るものは	2点
	4. 著しく食感の劣るものは	1点
外観	1. 外観が良好なものは	5点
	2. おおむね良好なものは、その程度により	4点又は3点
	3. ドリップや衣のヘタリ等で外観が劣るものは	2点
	4. 著しく外観の劣るものは	1点

「冷蔵販売用製品の表示に関する通知集（第二次改訂版）冷蔵販売用製品の期限表示設定のための試験実施要領」より

(3) 判定

試験の結果、試験実施者全員が2点以下と判定した項目がある時点、又は、試験実施者3名中、平均点が3点未満の判定が2名出た時点で、その試料は不適格とする。