

大阪市保健所からの注意・お願い

各種注意事項・禁止事項などは出展社マニュアルでもご案内しておりますが、
大阪市保健所（南西部生活衛生監視事務所）からの注意・お願いをご案内いたします。

食中毒予防を徹底してください ※別紙の注意喚起チラシもご参照ください

- 石鹼や使い捨てペーパーを使用し、手洗いを徹底してください。また、手洗い後のアルコールスプレー消毒を徹底してください。
- 食品や調理器具に触れる前に手指の洗浄・消毒を十分に行ってください。
- 食品を扱う方や配膳する方と、金銭を扱う担当者を分けてください。同じ担当者が兼務される場合は、金銭に触れた後はアルコールスプレー消毒を行ってください。
- 使い捨て手袋を利用し、こまめに取り換えてください。
- 調理器具の洗浄・消毒を十分に行ってください。
- 会場では包丁、まな板をできるだけ使用しないでください。会場では簡単な加熱行為にとどめるよう心掛けてください。
- 食材保管は温度管理に十分注意してください。保冷は10℃以下、定期的に温度をチェックを行ってください。
- 加熱調理は中心部まで十分に加熱してください。（85～90℃以上、90秒以上）
- 会場での米とぎ・炊飯は避けてください。
- カレー・シチュー類は当日の朝に調理したものをご利用ください。
- 玉子は調理の直前に割りほぐしてください。
- 異物混入に注意し、提供前には目視確認を行ってください。

ノロウイルスが発症する季節です ※別紙の注意喚起チラシもご参照ください

- ノロウイルスに効果のある消毒は『塩素系消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム）』や加熱（85～90℃以上、90秒以上）です。
- ノロウイルスは通常の消毒用アルコールや逆性石鹼では効果がありません。ノロウイルスに効果のある消毒液をご用意ください。
- 毎日、作業前・片づけ終了後にはノロウイルスに効果のある消毒液でしっかりと消毒し、二次感染を予防してください。

スタッフの体調管理をしっかり確認

- 毎日、作業開始前には、ブースのリーダーがスタッフの体調や怪我、身だしなみ確認を実施し、記録してください。
また、手洗いの徹底も指導してください。
※ 前日夜や当日朝に「おう吐、下痢、風邪の症状」などがあれば、当日のすべての作業を控えていただくなど、ご配慮ください。
※ 手の傷や手荒れなどに注意して、使い捨て手袋をご使用ください。
※ 衣類は清潔なものを着用しているか、髪の毛は束ねられているか、爪は伸びすぎしていないかなど、身だしなみチェックを行ってください。
- 積極的に検便実施をお願いします。可能な限りノロウイルスの検査も実施してください。

食中毒が頻発している食材の提供は自粛

- 中心部までしっかりと加熱されていない食品の提供は控えてください。
（85～90℃以上、90秒以上の加熱がされていない生肉、レア焼肉など）

平成30年 大阪市食中毒発生状況（速報値）

2018年10月2日現在 大阪市ホームページより引用

No.	発生日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設等
1	2月18日	5	不明（一品料理）	ノロウイルス	飲食店 その他料理
2	2月25日	13	鶏ささみ湯引き（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
3	3月4日	31	白菜キムチ（コース料理又は一品料理）	ノロウイルス	飲食店 韓国料理
4	3月10日	2	クワズイモの根	シュウ酸カルシウム	家庭
5	3月22日	5	不明（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
6	4月1日	4	ささみ塩（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
7	4月6日	1	不明	アニサキス	不明
8	4月14日	4	不明（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
9	5月1日	5	ささみカルパッチョ（コース料理）〔造り（鶏肝、ササミ）、玉ひもレア焼〕（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
10	5月4日	3	〔鶏のたたき盛り合わせ（肝、ずり、こころ、ささみ）〕（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
11	6月1日	6	不明（コース料理及び一品料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
12	6月14日	6	鶏炙り焼き、ささみそ巻き（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
13	6月16日	8	〔鶏刺身4種盛り（きも・ずり・ささみ・たたき）和牛たたき〕（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
14	6月18日	3	〔鶏造り盛り合わせ（もも、せせり、ずり）、梅しそ鶏ささみレア焼き、炙り鶏ささみユッケ、ユッケ丼〕（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
15	6月25日	4	不明（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
16	7月11日	9	コース料理	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
17	7月24日	4	一品料理	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
18	7月28日	8	コース料理	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
19	8月4日	4	一品料理	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
20	9月4日	3	コース料理	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
21	9月7日	8	コース料理	カンピロバクター	飲食店 レストラン
22	9月26日	9	コース料理	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場

平成30年の食中毒発生件数 22件 患者数 145名
 平成29年同時期の食中毒発生件数 24件 患者数 223名

平成29年 大阪市食中毒発生状況

2018年2月15日現在 大阪市ホームページより引用

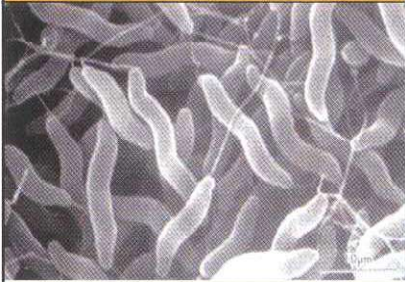
No.	発生日	患者数	原因食品	病因物質	原因施設等
1	1月12日	9	地鶏ももタタキ（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 その他料理
2	1月17日	4	生かきポン酢（一品料理）	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
3	1月24日	3	不明（コース料理）	ノロウイルス	飲食店 寿司屋
4	1月26日	12	不明（一品料理）	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
5	2月2日	2	鶏ももたたき（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
6	2月3日	4	不明（コース料理及び一品料理）	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
7	2月4日	2	笹身の白焼き（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
8	2月20日	18	不明（子供用コース料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
9	3月30日	26	不明（コース料理）	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
10	4月4日	2	不明	カンピロバクター	不明
11	4月8日	8	不明	カンピロバクター	不明
12	4月24日	6	鶏のお造り盛り合わせ（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
13	5月5日	68	牛もも肉のロースト（ビュッフェ料理）	ウェルシュ菌	飲食店 レストラン
14	5月5日	5	鳥刺身（ささみ、レバー、ハツ、ずり）（バイキング料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
15	5月8日	4	〔鶏肉の刺身盛り（むね、ずり、こころ）、鶏生肝刺し〕（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
16	6月2日	5	〔もも炙り焼き、ソリス炙り、ソリス刺身、串焼き（肝）、鶏ユッケ〕（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
17	6月13日	4	鶏のタタキ、ささみユッケ、胸の炙り（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
18	6月14日	11	鶏のむね肉のカルパッチョ（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
19	7月10日	6	不明	カンピロバクター	不明
20	8月17日	2	不明（焼肉を含む料理）	腸管出血性大腸菌	飲食店 焼肉屋
21	8月26日	5	不明（一品料理）	サルモネラ属菌	飲食店 レストラン
22	8月28日	5	鶏モモ肉のたたき（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
23	8月31日	5	不明（日替定食）	セレウス菌	飲食店 主として喫茶
24	9月2日	7	〔鶏の生キモ、焼鶏3盛り合せ（モモ、ココロ、ズリ）〕（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
25	9月29日	11	鶏のたたき盛り合わせ（もも、むね、かわ）（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
26	10月25日	6	不明（平成29年10月22日調製の自炊料理）	カンピロバクター	共同生活施設
27	10月28日	2	不明（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
28	11月27日	3	〔鴨の生ハム、スモークチキンのサラダ〕（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
29	12月3日	4	不明（一品料理）	カンピロバクター	飲食店 その他料理
30	12月10日	68	〔ハラミステーキ、鶏肉の塩焼〕（仕出し弁当）	ウェルシュ菌	飲食店 焼肉屋
31	12月17日	5	鶏のお造り盛り合せ（ささみ、ずり、きも）（コース料理）	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
32	12月28日	32	不明（平成29年12月27日に提供された給食）	ノロウイルス	飲食店 委託給食

平成29年の食中毒発生件数 32件 患者数 354名
 平成28年同時期の食中毒発生件数 46件 患者数 494名

食中毒の主な原因

食中毒とは、食中毒菌や食中毒菌がつくった毒素、ウイルスなどに汚染された食品を食べることにより起こる健康被害で、主に急性の胃腸炎(下痢、腹痛、嘔吐など)を起こしますが、発熱や倦怠感など風邪のような症状を起こすこともあります。原因となる食品は、腐敗と違い、味や色、臭いにも変化がなく、食べても異常に気づかないのが特徴です。

カンピロバクター



鶏、豚、牛等の動物の腸管やペット、野生動物、野鳥などに広く分布しています。
この菌に汚染された食品(とり刺し、鶏肉、食肉等)や水が原因となります。
少ない菌量でも発症します。

.....
潜伏期間：2～7日

症 状：まず頭痛・発熱などのかぜ様症状、次に下痢・腹痛

サルモネラ属菌

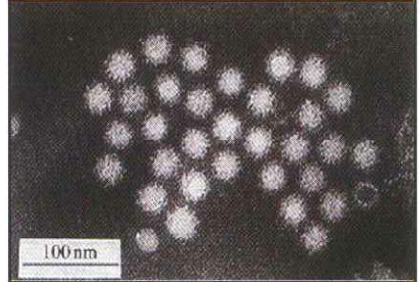


鶏、豚、牛等の動物の腸管や河川、下水等自然界に広く分布しています。
この菌に汚染された卵、食肉やこれらの加工品、また、保菌者による二次汚染が原因となります。

.....
潜伏期間：6～72時間

症 状：下痢・腹痛・高熱

ノロウイルス



冬季を中心にカキ、ハマグリ等の二枚貝が原因食品として疑われる事例が報告されています。

また、ノロウイルスに感染している調理従事者の手指を介して、食品を汚染したと疑われる事例も増加しています。

.....
潜伏期間：1～2日

症 状：嘔吐・下痢・発熱

(写真提供：大阪市立環境科学研究所)

その他の主な食中毒菌

腸管出血性大腸菌：動物の腸管にいる菌で、少ない菌量でも発症する。(O26、O111、O157など)

黄色ブドウ球菌：化膿した傷や荒れた手には特に多い。熱に強い毒素を産生する。

ウエルシュ菌：人や動物の腸管、土壌等にいる。耐熱性の芽胞を形成すると、高温でも死滅せずに生き残る。

食中毒予防のために

※ 手洗いを徹底しましょう。

※ 調理器具の洗浄・消毒を十分に行いましょう。

※ 食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。

※ すみやかに調理し、提供しましょう。

※ 生食用として提供できる食肉は、規格基準に適合した「生食用食肉」のみです。

子ども、高齢者などの抵抗力の弱い人には、規格基準に合う生食用食肉であっても食べさせないようにしましょう！

牛レバーや豚肉(内臓を含む)については、生食が禁止されています！

鶏の肉・レバーについても生食用として提供しないでください！

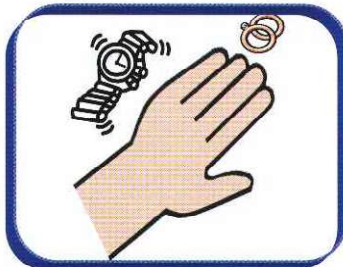
「新鮮だから生でも安全」は誤解です！



正しい手の洗い方

手洗いは食中毒予防の基本です。

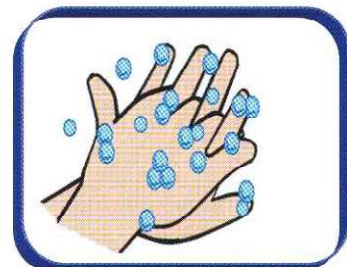
- ・手洗い設備には、石けん、消毒液（逆性石けん、消毒用アルコール等）、爪ブラシ、ペーパータオルを備えておきましょう。
- ・手洗い設備はひじまで十分洗える大きさで、水以外に湯が出るとより洗いやすくなります。
- ・爪は短く切り、指輪、時計などは着けないようにしましょう。



① 指輪や腕時計をはずす。



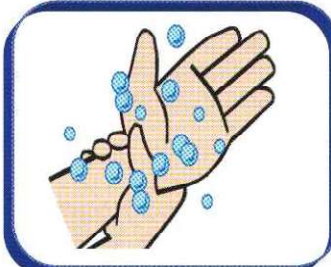
② 流水で手をぬらし、石けんをよく泡立てる。



③ 手のひらと甲を洗い、指の間も洗う。



④ 指先と爪の間も洗う。



⑤ 手首も洗う。



⑥ 流水でよく洗い流す。



⑦ もう一度石けんをつけ②～⑤を行う。



⑧ 流水でよく洗い流し、ペーパータオルを用いて手を拭く。

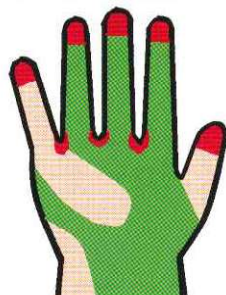


⑨ 消毒液を用いて消毒する。

手洗いミスの発生部位

指先、指の間、親指の周り、手首、手のしわ等は汚れが残りやすい部分です。

手の甲



手のひら



■ 頻度が高い

■ 頻度がやや高い

お肉を食べるときは 十分に加熱して！

▶ お肉を生や加熱不十分で食べると食中毒になる ことがあります！

◇ 生やタタキなどの加熱不十分の肉やレバーを食べると、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌等による食中毒にかかることがあります。

◇ 肉を食べるときは、基準に適合した生食用食肉をのそぎ、中心まで十分に加熱して食べてください。

※子ども、高齢者、食中毒菌に対する抵抗力の弱い方は、基準に適合したものであっても、生食は控えてください。



牛 レバー・ 豚 肉(レバー等内臓も含む)は**生食禁止！**

- 牛レバーの生食は腸管出血性大腸菌による重い食中毒になる危険性があります。
- 豚肉(レバー等内臓も含む)の生食はE型肝炎ウイルスに感染し重篤な肝障害を起こす可能性や細菌性食中毒、寄生虫感染のリスクがあります。
- これらの食肉は法律で、タタキやレアなど加熱不十分な状態で提供することが禁止されています。

お肉は食生活に
欠かせない食材です！
おいしく安全に
食べましょう。

その 鶏 肉「新鮮だから生でも安全」

「お店で出されているから生でも安全」は**誤解**です！

- 市販の鶏肉には、高い割合でカンピロバクターという食中毒菌が付いています。
- カンピロバクターは少量でも付いていれば食中毒を起こすことから、新鮮な鶏肉であっても生や加熱不十分な状態で食べると食中毒になることがあります。
- むしろ**新鮮な鶏肉ほど、カンピロバクターが生き残っている可能性が高い**ことが知られています。
- 大阪市でも、飲食店で提供された生やタタキなどの加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクターによる食中毒が多発しています。

新鮮な生肉 **安全**
お店で出された生肉 **安全**

ギラン・バレー症候群（GBS）を御存知ですか？

ギラン・バレー症候群（GBS）は、急性に発症する四肢の筋力低下などの神経症状を主な症状とし、呼吸筋の麻痺により人工呼吸を必要とする場合や、重い後遺症の残る場合もあるとされている病気です。

GBSの発症機序については未解明の部分もありますが、これまでの研究により、原因の1つとしてカンピロバクター感染症との関連が明らかとなってきています。

調理するときは中心部まで十分に加熱してください！

- ✓ 食中毒の原因となる病原体は肉や内臓（レバーなど）の内部にまで入り込んでいることがあるため、肉や内臓は**中心部の色が完全に変わるまで**加熱してください。（写真上段）

※ 75℃1 分間以上の加熱

- ✓ 中心部の赤味が残る程度の加熱では食中毒の原因となる病原体は死滅しません。（写真下段）

- ✓ ハンバーグ・つくねなど、挽肉料理は、肉汁が透明になって中心部の色が変わるまで加熱する必要があります。

- ✓ 飲食店やバーベキューなどで、自分で肉を焼きながら食べる場合も、十分に加熱しないと危険です。



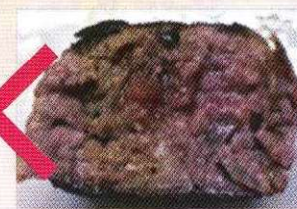
▲よく焼けた鶏肉



▲よく焼けたハンバーグ



▲生焼けの鶏肉



▲生焼けのハンバーグ

イノシシやシカなどの野生鳥獣の肉・内臓も生で食べないでください！

- ✓ イノシシやシカなどの肉や内臓を**生で食べた方がE型肝炎ウイルスに感染し、死亡した事例や重篤な症状を示した事例**が報告されています。
- ✓ 野生鳥獣はどのような病原体を保有しているかわからないことから、生や加熱不十分で食べるのは危険です。

お肉を原因とする食中毒の予防法

★肉は十分に加熱する

- ✓ 肉は中心部の色が完全に変わるまで火をとおす（加熱目安：中心部温度75℃で1分間以上）。

★生肉を焼くときは専用の箸や^{はし}トングを使う

- ✓ 肉を焼くときは、専用の箸やトングを使い、食べるための箸で生肉に触れないようにする。

★生肉をさわった後は、手洗いをしっかりする

- ✓ 生肉をさわった後は、石けんを使って丁寧に手を洗う。
- ✓ 生肉の調理に使用したまな板や包丁は洗剤でよく洗い、熱湯や塩素系漂白剤で消毒をする。

★生や加熱不十分のお肉を原因とする食中毒の原因菌〔代表例〕★

食中毒菌	カンピロバクター	腸管出血性大腸菌（O157など）
その症状	下痢、腹痛、発熱 〈場合によっては・・・〉 四肢の筋力低下などの神経症状、呼吸筋の麻痺により人工呼吸を必要とする場合や、重い後遺症の残る場合もあります。（ギラン・バレー症候群）	激しい腹痛、下痢（血便を含む） 〈場合によっては・・・〉 腎機能障害（溶血性尿毒症症候群：HUS）、意識障害など
発症までの時間	一般的に2～7日（平均2～3日）	一般的に2～14日（平均3～5日）
主な原因食品	・ 鶏の刺身、鶏のタタキなどの生肉料理 ・ 加熱不十分な食肉 ・ 二次汚染された食品	・ 生または加熱不十分な食肉 ・ 二次汚染された食品

ノロウイルスに注意しましょう！

～冬場はノロウイルスによる食中毒及び感染性胃腸炎が多く発生します～

ノロウイルスは感染力が非常に強く、食品や人の手等を介して感染し、急性胃腸炎を引き起こします。大阪市内では、毎年、ノロウイルスを原因とする食中毒が発生しています。

また、冬季から春先にかけてノロウイルス等による感染性胃腸炎の発生が多く、集団で生活する施設、特に保育所、幼稚園、小学校、高齢者福祉施設、医療機関では注意が必要です！！

ノロウイルスによる感染性胃腸炎とは？

【主な症状】 おう吐・下痢・腹痛・微熱(1～2日程度続く)

【潜伏期間】 通常 24～48 時間

【感染経路】 ★食品からの感染

- ・生力キ等の二枚貝の生食や加熱不足の貝料理
- ・ノロウイルスに汚染された食品、飲料水
- ・感染した調理従事者の手指や器具等を介して二次汚染された食品 など

★人からの感染

- ・おう吐物、便等を介した人から人への感染 など

【治療】 抗ウイルス薬はなく対症療法

ノロウイルスの特徴

- ① 少量で人に感染する(感染力が強い)
- ② 人の腸内でのみ増殖し、食品や環境中では増殖しない



※おう吐や下痢等の症状がある場合は、早めに受診しましょう!!



ノロウイルスによる食中毒を「予防」するには？

★飲食店や給食施設等においては、調理従事者の健康管理を徹底しましょう！

- ・おう吐や下痢等の症状がある場合は、調理に従事しないようにしましょう！
- ・ノロウイルスは症状が無くなっても1週間程度は便の中に排出されます！

★調理前、食事前、トイレの後に手指の洗浄消毒(しっかりと2回)を徹底しましょう！

★手指の消毒には逆性せっけんや消毒用アルコールはあまり効果がありません！
そのため、手指についたノロウイルスをせっけん、流水で洗い流すことが必要です！

★調理器具を介しての汚染がありますので、器具の洗浄消毒を徹底しましょう！

★力キなどの二枚貝の生食は避け、中心部まで十分加熱しましょう！

(85～90℃ 90 秒間以上)

★おう吐物等で汚れた場所や掃除道具は塩素系消毒薬で消毒しましょう！



※詳しい消毒方法は裏面をご覧ください※



大阪市保健所 (感染症対策課・各生活衛生監視事務所・食品衛生監視課)

大阪市健康局健康推進部生活衛生課

各区保健福祉センター (各区役所 保健福祉課・健康課・保健課)

★ 消毒のポイント ★

～二次感染を予防するために～

※ノロウイルスに対する消毒は、**塩素系消毒薬(次亜塩素酸ナトリウム)**や**加熱(85℃、1分間以上)**が有効です(その他、ロタウイルスやサポウイルス等にも有効です。)

◎塩素系消毒薬(塩素濃度5%)のうすめ方(水でうすめて使います)

★塩素系漂白剤として市販されているものの多くは、塩素濃度が5%です。

対象物	希釈倍数 (濃度)	うすめ液 1ℓをつくる場合の目安
食器・ドアノブなどの 消毒やふき取り	250 倍 (200 ppm)	4ml (4 ml の目安: 500 ml のペットボトルのキャップ1杯弱)
おう吐物などの 廃棄	50 倍 (1 000 ppm)	20ml (20mlの目安: 500 mlのペットボトルのキャップ4杯)

※使用する薬剤の使用上の注意を必ず確認してから使用してください!!

※手指や皮膚等の消毒には使用しないでください。

※使用の度ごとに薄めて使い、作り置きは避けましょう。

※衣類等は、色落ちする可能性があります。

※金属の場合はサビますので、消毒後は十分に薬剤をふき取りましょう。

※消毒薬を扱う際は十分換気しましょう。



◎便やおう吐物の処理方法

用意するもの ◆使い捨てガウン(エプロン)、手袋、マスク ◆ペーパータオル等
◆200ppm 及び 1000ppm の塩素系消毒薬 ◆ビニール袋等の密封できる袋 2 枚

- ① ビニール袋は、口をあらかじめ広げておきます。
- ② 腕時計・指輪等をはずし、使い捨てのガウン(エプロン)・手袋・マスクを
つけます。
- ③ 便やおう吐物をペーパータオル等で静かに拭き取ります。



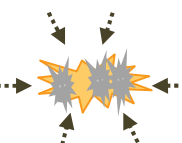
*便やおう吐物が乾燥すると、ウイルスが空气中に漂い、それが口に入って感染することがあるので、処理はできるだけ早期に、確実にを行います。



- ④ さらに塩素系消毒薬(200ppm)を浸したペーパータオル等で、便やおう吐物が付着した床
や壁を外から内に浸すようにふき取り、広め*に消毒します。

(※約1mの高さから嘔吐した場合、半径2m程度)

拭き取ったペーパータオル等はすぐにビニール袋に入れ、袋の口をしっかりと縛ります。



*ビニール袋には、廃棄物が十分に浸る量の塩素系消毒薬(1000ppm)を入れておきます。

*処理した人の履物の裏にウイルスが付着することもあるので、床の処理が終わったら、
履物の裏も消毒します。

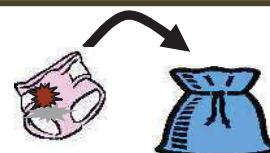


- ⑤ 口を縛った袋をさらにもう1枚の袋に入れた後、裏返しながら脱いだ手袋も入れ、内側を触らないように
口を縛って捨てます。
- ⑥ 最後によく手を洗います。



◎おむつの処理方法

便・おう吐物と同じように処理します。おむつは交換後に内容物が飛び散らないように、速やかに便を包み込むように閉じ、ビニール袋に入れます。複数人のおむつを交換するときは、一人の処理が終わったら必ず手を洗いましょう。



【 大阪マラソンEXPO 会場内での「おう吐（おうと）」の対応 】

大阪マラソン 会場内で、「おう吐（おうと）」があった場合（発見した場合）は、現場を確保していただき、汚染を広げないように注意して下さい。

また、触らずに『号館事務室』または『出展事務局』にご連絡ください。

おう吐ぶつは清掃スタッフにて処理・清掃します。

※おう吐ぶつに来場者が近寄らないようにご協力をお願いします。

※無理な清掃で、汚染を広げないように注意してください。

資料2「食品の保存方法」

食品の種類		保存方法
牛乳 ^(注1) 、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳 ^(注1) 、低脂肪牛乳 ^(注1) 、無脂肪牛乳 ^(注1) 、加工乳 ^(注1) 、クリーム、濃縮乳、脱脂濃縮乳、乳飲料 ^(注1) 、食肉及び鯨肉（生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く）、ゆでだこ、ゆでがに、生食用鮮魚介類 ^(注2) 、生食用かき		10℃以下
生食用食肉（生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く））		4℃以下
非加熱食肉製品（肉塊のみを原料食肉とする場合） （例：生ハム）	水分活性 0.95 以上	4℃以下
	水分活性 0.95 未満	10℃以下
非加熱食肉製品（肉塊のみを原料食肉としない場合） 〔pH4.6 未満又は pH5.1 未満かつ水分活性 0.93 未満のものを除く〕 （例：セミドライソーセージ）		10℃以下
特定加熱食肉製品 （例：ローストビーフ）	水分活性 0.95 以上	4℃以下
	水分活性 0.95 未満	10℃以下
加熱食肉製品及び鯨肉製品 〔気密性のある容器包装に充てん後、製品の中心部を 120℃、4 分間加熱する方法、又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものを除く。〕 （例：ロースハム、ソーセージ）		10℃以下
豆 腐		冷蔵又は十分に洗浄かつ殺菌した水槽内で飲用適の冷水（10℃以下）でたえず換水保存
コップ販売式自動販売機の清涼飲料水		10℃以下又は 63℃以上
冷凍食品 〔製造又は加工した食品及び切身、むき身の鮮魚介類を凍結させたもので、容器包装に入れられたもの〕		-15℃以下
冷凍果実飲料、冷凍食肉、冷凍食肉製品、冷凍鯨肉製品、冷凍鯨肉 冷凍ゆでだこ、冷凍ゆでがに、生食用冷凍鮮魚介類、生食用冷凍かき 冷凍魚肉ねり製品、冷凍鶏液卵、冷凍生食用食肉		-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム、特殊包装かまぼこ 〔気密性のある容器包装に充てんした後、120℃、4 分間加熱、又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの、及び pH4.6 以下又は水分活性 0.94 以下のものを除く。〕		10℃以下
鶏の液卵〔冷凍した鶏の液卵を除く〕		8℃以下
容器包装詰低酸性食品		10℃以下

（注1）牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、乳飲料の常温保存可能品にあっては、常温を超えない温度で保存すること。

（注2）生食用鮮魚介類については、品質上問題がある場合を除き、可能な限り 4℃以下で保存すること。

※殻付き鶏卵については、可能な限り 10℃以下で保存すること。

※食品の容器包装に記載されている保存方法を守り、適切に保存すること。