

別表

原材料、製品等の保存基準

区分		保存方法				
		保存手段		保存場所		保存温度
		防湿	空気遮断	冷暗所	冷凍室（庫）、冷蔵室（庫）又は保冷室（庫）	
米・パン		○				室温
ミルク					○	5度以下
小麦粉及びその製品		○				室温
いも及びその製品		○				室温
砂糖類		○				室温
油脂類	液状油脂		○	○		室温
	固形油脂（ラード，マーガリン）				○	10度以下
種実類		○			○	15度以下
大豆	大豆					室温
	豆腐				○	5度以下
魚介類	生鮮魚介				○	0度以下
	魚肉ねり製品				○	5度以下
食肉類	食肉				○	0度以下
	冷凍食品				○	-15度以下
	食肉製品				○	5度以下
	冷凍食肉製品				○	-15度以下
卵類					○	5度以下
乳製品類	バター				○	10度以下
	チーズ				○	10度以下
野菜類					○	10度以下
果実類					○	10度以下
藻類					○	10度以下