

2026 年 7 月 22 日

流通・販売事業者 各位

気温上昇に伴う容器詰加熱殺菌食品の保管・流通管理について

公益社団法人

日本缶詰びん詰レトルト食品協会

容器詰加熱殺菌食品は特に指定された条件がない場合は「常温」での保存が原則となります。この常温には明確な数値基準はなく、厚生労働省の見解では「外気温を超えない温度」とされています。また、メーカーでは一般的に 15～30℃程度の保管・流通環境を想定して製品設計をしています。

その一方で、地球温暖化の影響を受け、我が国の平均気温は上昇傾向にあり、夏季の日中には 40℃を超える気温が観測される地域もあります。容器詰加熱殺菌食品の安全性が直ちに損なわれるものではありませんが、製品本来の品質を維持する観点から、保管・流通時においては下記の点にご留意ください。

【保管・流通管理】

製品を保管する倉庫等は、遮熱、適切な換気など倉庫内が過度に高温とにならない構造にするとともに、製品に直射日光があたらないように配置してください。また、定期的な温度測定並びに記録をとるとともに、換気設備や測定機器の定期的なメンテナンスを実施することが望まれます。

なお、一時保管や出荷待機等により屋外に製品を置く場合は、長時間の保管を避けるとともに、直射日光があたらないよう十分ご注意ください。

特に夏季において、荷室やコンテナ内、直射日光のあたる場所等で長時間保管することを避け、製品が過度な高温環境にさらされないよう適切に管理してください。

【高温環境と製品の安全性・品質について】

容器詰加熱殺菌食品は、食品衛生法に基づく容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準に従い、常温で保存した場合に発育しうる微生物を対象として適切な加熱殺菌（120℃4 分相当以上）を行うことで、常温で安全に流通・販売できるよう製造されています。なお、微生物の中には 50℃前後の高温環境で発育する高温性細菌が存在します。これらは食品衛生法において想定される常温保存条件とは異なる環境下で問題となる細菌であり、その芽胞は極めて高い耐熱性を有しています。このため、一般的な容器詰加熱殺菌食品における加熱殺菌では殺滅対象としていません。

一部の飲料製品等では、ホットベンダーや温蔵設備による加温販売を想定し、高温性細菌を対象とした恒温試験が実施される場合がありますが、これは特殊な流通・販売形態を前提としたものです。高温性細菌の芽胞を完全に殺滅するためには、製品によっては 120℃において数時間に及ぶ加熱が必要となる場合があります、製品品質への影響が非常に大きく、一般的な容器詰加熱殺菌食品では現実的ではありません。

高温性細菌は常温での保管・流通では増殖しないことから、適切な温度管理が行われている限り、安全上の問題が生じるものではありません。ただし、保管・流通中に長時間高温環境にさらされた場合には、色調、風味、食感、栄養成分などの品質変化が生じる可能性があります。

【業界からのお願い】

近年の気温上昇に伴い、夏季における製品保管・流通環境への配慮がこれまで以上に重要となっています。

容器詰加熱殺菌食品を安全かつ高品質な状態で消費者にお届けするため、食品の製造、流通および販売に携わる事業者各位におかれては、保管・流通時の温度管理の重要性をご理解いただき、適切な管理の徹底にご協力くださいますようお願いいたします。

【参考】代表的な高温性細菌の発育至適温度と耐熱性の例

種名	発育至適温度	耐熱性 (F ₀ 値)
<i>B. coagulans</i>	45～50℃	約 23 分
<i>G. stearothermophilus</i>	55～65℃	25～45 分
<i>N. thermoacetica</i>	55～60℃	200～250 分
<i>T. thermosaccharolyticum</i>	55～62℃	約 30 分
<i>T. mathranii</i>	67～69℃	25～75 分
<i>D. nigrificans</i>	約 55℃	10～15 分