

**この頃気になる件(2) 「常温」について改めて見直してみませんか**

協同組合 JASMEQ へのご支援協力に感謝します。

だいぶ遅くなりましたが、本年も引き続きよろしくお願ひします。

結構寒い日が続く昨今ですが、積雪の影響等いかがでしょうか。

今号は、前号に続きますが、最近気になっていることについて、触れてみました。現役のころも、生協のセットセンターや配達品「玄関置き」の温度変化について調査取組を行ったこともありましたが、この「常温保存」については、コレといった「基準」があるわけではなく、結局「調査をして独自の管理基準」を作成するしかありませんでした。この間の工場訪問等で「再確認」をお願いするようにしています。皆さんのところでも、参考にしていただければ幸いです。

**■ どのようなことが「見られて」いるのか？**

昨年の夏場で、JASMEQ 関連だけではありませんが、「味が変わる」「変な匂いがする」とか「ドロドロしている」「いつもより柔らかい」といった問い合わせが発生しました。特に「原因」の特定ができませんでしたが、原料や半製品の保存・保管時の高温化による変質等が原因の一つではないかと考えられました。

また、パルスシステム協会(取引業者会)において、品質管理部から再確認の要請もありました。

●ある原料の保存表示には「常温保存〇〇」とありましたが、但し書きとして「開封後は2か月以内に使用下さい」とされていました。

●また、他では「常温保存」の但し書きに、開封後は「密封容器に移して多湿を避けて下さい」とありました。

●「開封後は冷蔵保管をして下さい」とされている原料も見られました。

残念ながら、一部の工場様では「これまでは特に問題が起こっていませんでした」但し書きについては「気にしていませんでした」との対応もみられました。

**■ 改めて「常温保存」とは何でしょうか？**

正直のところ「アイマイで、ものによって差がある」としか言いようがないようです。ということは、製品:原材料個々と具体的な自社環境(密閉状態、開放的で風通しが良い、直射日光や湿度の管理状況等々)を考えて管理するしかないと考えられます。訪問先でも「特に:熱帯夜になりそうな時の温度と湿度を計って見て下さい」とお願いするしかないのが現状です。(現役当時、各配送センターに「おんどり君」を配布して調査したことを思い出します)。

●日本工業規格=20°C±15°C(5°C~35°C) ●微生物学=慣例的に室温25°C ●H 生協チラシ=意図的に熱したり冷やしたりしない温度で10°C~30°C前後 ●厚労省「常温保存可能品・運用上の注意」=外気温を超えない温度…一般的には15°C~30°Cが目安。等々それぞれで「統一」はされていないのが現状です。

また、メーカーや業界団体毎でも「イロイロ」あります。(一部文書略:責は監物)

<レトルト食品協会>=通常室温(約15°C~25°C)で貯蔵した場合賞味期限まで…賞味期限以降、貯蔵中の温度の影響で香り・色などの品質がゆるやかですが徐々に変化…<カゴメ>常温の設定温度を28°Cとしています…直射日光…密偵され著しく高温の場所で数日間保存すると味・色・香りが劣化。<グリコチョコレート>常温保存品は15°C~30°Cを想定して商品設計を行っています…高温状態が続くと未開封であっても、風味の劣化、色の変化が起こったりします。

<日清製粉>等=開封後の保存方法として

小麦粉:直射日光があたらず、極端に高温、湿度の場所であれば真夏でも「常温」での保管ができます。

お好み焼粉・たこ焼き粉:高温多湿、直射日光を避け、開封後は虫害を防ぐため密封、冷蔵庫保存し早めに使用。

片栗粉:開封後は密閉、湿気の少ないところで期限にかかわらず早めに使用。

粉ミルク:冷蔵庫、冷凍庫は使用時の温度差で固まるので不可。直射日光、高温多湿を避け、常温で(涼しい場所でも…もある)しっかり蓋をして保管。一か月ほどで使い切る。

以上の例のように、それぞれ、温度帯を具体的にしていないことが殆どですので、こだわり始めたら「キリのないこと」になりそうです。個人的には、他にも「調味料原材料」などは、気になるところです。また、気温の「異常化」による(防)虫の発生や、侵入状況も気になっています。

皆さんのご意見や疑問等ありましたら、遠慮なくお寄せ下さい。

今号は個人的な感情が先走った内容になってしまい恐縮でした。また、「異常寒波、積雪」の最中の「話題」としては、それどころでは無い工場様もあろうかと、シックリこない内容であったカモと心配もしています。

今後この「QC通信」の内容や発行間隔（3か月に一回程度）等、Webセミナーの定期化もあり、考えて行きたいと協議しています。皆さんのところでも、支障のない範囲で、日常的なことの、箇条書きでも結構ですので、「この頃気になること」がありましたらお知らせ下さい。

<お知らせ・編集後記>

- JASMEQ 53 品質管理 Web セミナー（無料）については、  
「工場点検で気になることー従業員の皆さんと衛生意識のギャップがないでしょうかー」  
の案内・募集中です。  
2月14日（金）14：00～15：30 Web（無料参加）で実施します。  
直近に迫っていますが、参加希望者は連絡願います。  
講師：JASMEQアドバイザー 佐藤邦裕講師 JASMEQ顧問 中村優講師
- この通信は、皆様には、BCCでお送りしていますが、関係者への送付希望・追加等ありましたら紹介（メールアドレス等）下さい。また、今後不要な方もお手数ですが連絡をお願いします。

協同組合JASMEQ(ジャスメック)顧問 監物今朝雄・中村優

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-3-4 出光新宿ビル4階 Te103-6205-6677

Fax 03-6457-6759

E : [k.kenmotsu@jasmeq.com](mailto:k.kenmotsu@jasmeq.com)

E : [m.nakamura@jasmeq.com](mailto:m.nakamura@jasmeq.com)