

1 . < 食肉製品 > 期限表示のための試験方法ガイドライン(抜粋)
詳細情報のための問合せ先：(社)日本食肉加工協会

食肉製品に期限表示をする際には、以下の試験方法に基づくものとする。

1 . 試験に供する製品の形態

容器包装に入れた販売形態のものとする。

2 . 試験に供する製品の区分

次に示す特性別に区分して試験に供することとする。

- (1) 食肉製品規格基準に基づく非加熱食肉製品、特定加熱食肉製品、加熱食肉製品(加熱後包装)、加熱食肉製品(包装後加熱)及び乾燥食肉製品の別
- (2) 食肉製品規格基準に基づく単一肉塊製品、非単一肉塊製品の別
- (3) 食肉製品規格基準に基づく水分活性もしくはpHの別
- (4) 真空包装、ガス置換包装等包装形態の別
- (5) バルク、ブロック、スライス等加工形態の別
- (6) 製品中心部の加熱処理条件の別
- (7) 発色剤有無の別
- (8) 保存料有無の別

3 . 試験時の保存温度

試験時の保存温度は原則として次の温度とする。

- (1) 食肉製品規格基準の保存温度が4 以下の製品は4 とする。
- (2) 食肉製品規格基準の保存温度が10 以下の製品は10 とする。
- (3) 食肉製品規格基準の保存温度が常温以下の製品は25 とする。
- (4) 冷凍食肉製品にあっては、-15 以下の自ら任意に指定した温度とする。
- (5) 食肉製品規格基準の保存温度で保存・流通させる前に一時的に氷結点以下の温度に冷却・保持する製品は、その期間中は氷結点以下の、自ら任意に指定した温度とし、その期間経過後は食肉製品規格基準で定める温度とする。

注：食肉製品規格基準とは、食品衛生法の食品・添加物などの規格基準で定められている食肉製品に関する基準をさす

4. 可食期間の求め方及び期限表示の仕方

1～3に示す条件に沿って試験用製品を抽出して保存し、検査日を定めて検査した結果により可食期間をもとめ、期限を表示する。

(1) 賞味期限を表示する場合

検査により得られた可食期間に係数(0.8以下の係数)を乗じて得られた期間を製造日に加算して、期限を年月日で表示する。この際製造日は1日目として計算する。可食期間に係数を乗じて得られた期間が3ヶ月以内の場合の期限は年月日で表示することとし、3ヶ月を超える場合の期限は年月又は年月日で表示する。

また輸入品にあつては、外国食肉製品製造工場で期限が表示されている場合は、原則としてこれを表示する。

(2) 消費期限を表示する場合

検査により得られた可食期間を製造日に加算して、期限を年月日で表示する。この際製造日は1日目として計算する。

また輸入品にあつては、外国食肉製品製造工場で期限が表示されている場合は、原則としてこれを表示する。

5. 期限設定検査項目

(1) 微生物検査

(2) 官能検査

また、個々の食品については、食品容器または包装に記載されている製造者(販売者)の連絡先にお問合せください。