

17 消費期限・賞味期限の表示

事前包装された食肉には、「保存方法」と「賞味期限」又は「消費期限」を表示しなければならない。

◎賞味期限・・・定められた方法により保存した場合において

期待される品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう、部分肉など比較的品质が劣化しにくい食肉に表示する。

(ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。)

- 牛・豚の部分肉、鶏の正肉は「賞味期限」の表示をする。
- 冷凍保存された食肉も「賞味期限」の表示をする。

◎消費期限・・・定められた方法により保存した場合において

腐敗、変質その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれが無いと認められる期限を示す年月日をいう。

精肉など製造日を含めおおむね5日以内で品質の劣化がみられる食肉に表示する。

- 部分肉・正肉を原材料として加工（スライス等）した食肉は「消費期限」の表示をする。

◎期限の設定は個々の加工者が試験をして行う。

期限の設定は、加工場の温度管理や衛生管理の状態、原材料（枝肉など）の状態が食肉販売業者により様々であるため試験機関などに依頼して行うこととなる。

しかし、個々の食肉販売業者が公的な試験機関で各種の食肉の賞味・消費期限を測定することが困難であることから、（社）日本食肉加工協会の「食肉に関する期限表示フレーム」をもとにその表示を行うこととなる。



- 食品衛生法施行規則第21条一のロ、チ▶(150ページ)
- 食肉公正競争規約第3条第2項(3)(84ページ)、第9条(5)▶(92ページ) / 同施行規則第9条▶(85ページ)、第20条▶(93ページ)

<参考資料> (社)日本食肉加工協会の「食肉に関する期限表示フレーム」

■加工食肉の可食期間

原料肉の形態	販売時の形態	保存温度	可食期間		
			牛肉	豚肉	鶏肉
冷蔵部分肉	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	6日	4日
		0℃	7日	7日	6日
	スライス	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	4日
		0℃	7日	6日	6日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日
冷凍部分肉	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	3日
		0℃	7日	6日	5日
	スライス	10℃	2日	2日	…日
		4℃	6日	5日	…日
		0℃	7日	6日	…日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日

■部分肉の可食期間

原料肉種類	保存温度	包装形態	可食期間
牛肉	0℃	真空包装	61日
	2℃		45日
	4℃		26日
	-15℃	24ヶ月	
	0℃	簡易包装	12日
2℃	8日		
豚肉	4℃	真空包装	7日
	0℃		20日
	2℃		17日
	4℃	簡易包装	9日
	-15℃		24ヶ月
	0℃		12日
	2℃		6日
鶏肉	4℃	簡易包装	6日
	-15℃		24ヶ月
	0℃	真空包装	12日
	2℃		8日
4℃	真空包装	6日	
-15℃		24ヶ月	

○スライス欄の鶏肉の可食期間は、（社）日本食鳥協会が調査した「切りみ」の可食期間です。

○加工日を0（ゼロ）日とし、日数を加えて消費期限・賞味期限を表示する。
たとえば冷蔵の牛部分肉を原料とし、販売形態がひき肉、保存温度が4℃以下の場合の可食期間は3日。

加工日が2月1日ならば3日を足して、「消費期限2月4日」と表示する。

○この期限表示フレームに示された可食期間は、枝肉・部分肉・作業室・器機類・作業者などの衛生状態が良好に保持されている時の期間である。
(枝肉の肉芯5℃、部分肉の肉芯1℃以下、作業室温17℃以下の条件下のものである)