

18 期限表示（消費期限・賞味期限）

■事前包装した食肉には、期限表示をする。

◎期限の表示は個々の加工者が試験をして行うこととなる。

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、下記の期限表示フレームをもとにその表示を行うこととなる。その場合、必ず別記留意事項、衛生などの付帯条件を十分考慮のうえ、加工場・店舗ごとに期限表示基準を設定しておくことが肝要である。

①賞味期限とは、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、比較的品質が劣化しにくい食肉に表示する。

②消費期限とは、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無いと認められる期限を示す年月日をいう。精肉や副食物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。

〈精肉の期限表示フレーム〉

原料の 態様	販売時の 形態	保存 温度	食肉の種類 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（原料肉）の期限表示フレーム〉

食肉 の 種類	包装形態	保存温度	可食期間
牛肉	真空包装	0℃	61日
		2℃	45日
		4℃	26日
		－15℃以下	24ヵ月
	簡易包装 (ポリフィルム)	0℃	12日
		2℃	8日
		4℃	7日
豚肉	真空包装	0℃	20日
		2℃	17日
		4℃	9日
		－15℃以下	24ヵ月
	簡易包装 (ポリフィルム)	0℃	12日
		2℃	6日
		4℃	6日
	包装形態を問わず	－15℃以下	24ヵ月
鶏肉	真空包装	0℃	12日
		2℃	8日
		4℃	6日
		包装形態を問わず	－15℃以下

（何れも〈（社）日本食肉加工協会の資料・・期限表示フレーム〉による）



◆食品衛生法に基づく表示について2の(2)▶(P139)、2の(6)の②▶(P141)

◆食肉公正競争規約第3条第2項(3)▶(P76)、第9条(5)▶(P84)／
同施行規則第9条▶(P79)、第20条▶(P85)

〈副生物の期限表示フレーム〉

種類	部位名など	保存温度	可食期間
牛	小腸・生	10℃	4日
		4℃	5日
	小腸・ボイル	10℃	4日
		4℃	5日
	レバー	10℃	5日
		4℃	6日
	ハツ	10℃	4日
		4℃	6日
	タン	10℃	5日
		4℃	6日
	ミノ	10℃	4日
		4℃	6日
	サガリ	10℃	4日
		4℃	6日
	テール	10℃	4日
		4℃	6日

種類	部位名など	保存温度	可食期間
豚	大腸・生	10℃	2日
		4℃	2日
	小腸・ボイル	10℃	2日
		4℃	4日
	レバー	10℃	2日
		4℃	4日
	ハツ	10℃	2日
		4℃	4日
	タン	10℃	2日
		4℃	4日

* 冷凍保存（－15℃）した各部位の可食期間は現在試験中

（（社）日本畜産副産物協会の資料による）

■期限表示の方法

◎加工日を0（ゼロ）日目とし、日数を加えて消費期限・賞味期限を表示する。

〈例1：冷蔵牛部分肉を原料としスライスした精肉の消費期限〉

- ・冷蔵・牛部分肉をスライス、保存温度が10℃以下の場合、上記フレームは3日
- ・加工日が2月1日のとき・・・2月1日に3日を加え、消費期限2月4日と表示する

〈例2：冷蔵の牛レバーを原料としたブロック加工品の消費期限〉

- ・冷蔵の牛レバーをブロックに加工、保存温度が10℃以下の場合、上記フレームは5日
- ・加工日が5月1日のとき・・・5月1日に5日を加え5月6日を消費期限として表示する

（注意）

（社）日本畜産副産物協会の発行している「期限表示のための試験方法 ガイドライン」では、加工日を1日目とした期限表示フレームで記載されている。

上記の表は加工日を0に書き換えて示しており、結果として期限日は同じです。

■部分肉のフレームの付帯条件（（社）日本食肉加工協会の資料を参照のこと）

1. 部分肉の肉芯温度・・・冷蔵の場合1℃以下、冷凍の場合マイナス20℃以下
2. 加工作業室の条件
 - ・作業中の室内温度は、17℃以下に保持する。
 - ・床、壁、側溝などは作業終了後、温水で洗浄し、洗剤と水道水で洗浄する。
 - ・週1回以上熱湯、薬剤等により消毒する。
 - ・冷却装置（クーラーなど）を定期的に清掃、消毒する。
3. 加工作業者の衛生条件
 - ・伝染性の疾病、化膿性の傷などの作業者は従事させない。
 - ・爪を短く切り、マニキュアを付けない、又腕時計、指輪、ブレスレットなどを着用しない。清潔な衣服（作業着）、ヘアネット、帽子を着用する。
 - ・作業室に入る前、作業靴（長靴等）の表面・底面を洗浄するか清潔な履物に履き替える。又、手・手首の洗浄・消毒をする。

■副生物の期限表示フレームの付帯条件（部分肉・精肉と違う主要部分を示す）

（詳しくは（社）日本畜産副産物協会の資料を参照のこと）

1. 副生物の処理条件
 - ・内臓をと畜場から速やかに入手し（内臓摘出後、牛にあっては15分以内、豚にあっては10分以内）10℃以下の冷水等で温度を速やかに低下させているもの。
 - ・消化器（胃・腸など）の内容物を除去し、水道水等で洗浄されているもの。
 - ・ボイルした小腸・大腸等は、速やかに冷水等で10℃以下に冷却されていること。
 - ・処理された副生物を整形・ブロック・カット加工を速やかに行い 芯温を10℃（理想は4℃）以下に冷却する。
 - ・加工された副生物は、ビニール袋等で包装し、袋の口を封ずること。
2. 加工室の衛生条件
 - ・作業中の室内温度は、20℃以下（17℃以下が理想）に保持する。
3. 加工器械・器具、運搬等の容器の衛生条件
 - ・副生物の直接接触する作業台他器具、容器などの材質はステンレス等の耐蝕性金属、プラスチック製の材質のものを使用する。
 - ・微生物汚染拡大防止のため、熱湯か70%エチルアルコールで適宜洗浄されていること。また、作業終了後、洗浄・消毒されていること。

■副生物の留意事項

1. 自社の検査・分析施設、もしくは外部の検査機関に委託し、保存試験を行う場合は、（社）日本畜産副産物協会の資料にある「保存試験によって可食期間を求める場合」の記述を参考に試験を行い、そこから得られる分析データに基づき可食期間を求めて下さい。又、外部の検査機関に委託する場合は、信頼できる検査機関に委託するようにします。
2. 微生物検査を行わず別記「期限表示フレーム」に定める可食期間を利用する場合は「期限表示フレームの付帯条件」を遵守し、この条件を満たす場合のみこのフレームの可食期間を参考に消費・賞味期限を示すことができます。この場合でも「官能検査」を行い、その検査データを保存しておく必要があります。
3. 微生物検査を行わず別記「期限表示フレーム」に定める可食期間を利用する場合は、ここに定める付帯条件を満たすように加工処理方法、加工施設・器具の衛生条件等の改善に努めるとともに、保存試験を行い、そこから得られたデータに基づいて、自ら可食期間を設定します。