

期限設定のためのチェックリストの見方

期限表示設定のためのチェックリスト

食品の名称

食品の製造方法・特性・保存方法が異なる食品毎にチェックしましょう。

チェック項目	該当するものに○を付ける			チェックの目的
加熱の状態	加熱品		未加熱品	
加熱温度	100℃以上	100℃	75℃以下	※1
加熱後の加工工程	ない		ある	※2
冷却方法	急速冷却		自然放置	※3
食品の状態	乾燥品		乾燥品ではない	※4
包装方法	機械包装		手作業	※5
包装形態	真空包装・脱酸素剤		密閉せず	※6
	真空包装		真空せず密封	
	レトルパウチ			
製品保存温度	冷凍	冷蔵	常温	※7

- ※1 120℃以下では、耐熱性の菌が残っている可能性があります。時間の経過で腐敗を起こす可能性があります。120℃以上では、ほぼ無菌と思われませんがその後の取扱いに注意が必要です。
未加熱品には、細菌が付着していると考えられます。包装、保存温度により期限が変動します。
- ※2 加熱工程で殺菌ができていても、その後の工程で細菌汚染が生じる可能性があります。
- ※3 冷却に時間がかかると、冷却中に生残していた細菌の増殖が起こることがあります。
- ※4 乾燥品は、通常、日持ちしますが、検査により細菌汚染状況を把握しておくことをお勧めします。
- ※5 手作業の包装では、細菌汚染が生じる可能性があります。
- ※6 包装形態により、生残した細菌が増殖することがあります。これは、製品の保存温度とも深く関係しています。
- ※7 常温、冷蔵、冷凍の順に細菌の増殖は抑えられますが、その製品に適した温度帯があるため、殺菌工程も考慮する必要があります。