

期限表示設定のためのチェックリスト

食品の期限表示を設定するために、食品の調理加工、保存の方法などを確認しましょう。

食品の名称(分類)

()

チェック項目	該当するものに○を付ける			項目の説明
加熱の状態	加熱品		未加熱品	加熱:食品中の細菌を抑制する目的で加熱する場合 未加熱:食品に対して加熱を行わない場合
加熱温度	100℃以上	100℃	75℃以下	75℃以下:低温加熱 100℃:煮沸などで加熱した場合 100℃以上:加圧などの条件下で加熱した場合
加熱後の加工工程	ない		ある	ある:食品を加熱した後、調理行為を行う場合
冷却方法	急速冷却		自然放置	急速冷却:食品を加熱後に、冷蔵設備などで冷却した場合 自然放置:加熱後、常温で温度を下げる場合
食品の乾燥状態	乾燥品		乾燥品ではない	乾燥品:最終製品が、水分を多く含まない状態のもの
包装方法	機械包装		手作業	機械包装:食品を保存する状態に包装する場合、機械で全て行う場合
包装形態	真空包装・脱酸素剤		密閉せず	食品をどのように包装するか(包装された状態) 真空包装:包装時に包装資材内の空気を脱気した場合
	真空包装		真空せず密封	脱酸素剤:密閉包装の中を脱酸素状態にする薬剤
	レトルトパウチ			レトルトパウチ:レトルト窯で加圧加熱殺菌した場合
製品の保存温度	冷凍	冷蔵	常温	食品(最終製品)を保存する温度条件 冷凍:マイナス温度で保存する場合 冷蔵:10℃以下で保存する場合