

「炊飯製品」及び「米飯加工品」の期限表示設定のための「ガイドライン」

目 次

I 期限表示の基本

1. 期限表示の種類
2. 期限を設定する者
3. 期限の設定方法
4. 保存方法
5. 対象となる炊飯製品及び米飯加工品

II 期限の設定方法

1. 試験項目
2. 保存温度及び検査間隔
3. 検査基準
4. 期限表示設定方法
5. 記録の保存
6. 特性が類似している食品に関する期限設定

公益社団法人日本炊飯協会

初版 2007年5月25日

改訂 2024年3月 1日

炊飯製品及び米飯加工品の期限表示設定のためのガイドライン

I 期限表示の基本

食品の日付表示は、1995年4月からそれまでの製造年月日の表示に代えて、消費期限または賞味期限の期限表示を行うことになった。（「食品衛生法施行規則」の改正（1994年12月27日公布）ならびに「JAS制度による品質表示制度」の改正（1994年12月26日告示））

食品の加工技術や流通の発展により製造年月日の表示では、その加工食品がどの程度日持ちするのか非常にわかりにくくなり、消費者に正確な情報を提供するためには、その食品がどのくらい日持ちするのかがわかりやすい期限表示とすることが適切であるとされる、期限表示制度が導入された。

1. 期限表示の種類

期限表示は食品の品質の劣化にともなう衛生上の危害を防止する観点から、喫食に相当である期限を表示するものである。食品の劣化速度が速い場合と比較的緩慢な場合では、衛生上の危害の発生する可能性に差があるので、次の二種類の期限表示が導入された。

(1) 消費期限

定義

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限を示す年月日をいう。

定められた方法により保存した場合に、製造後製造日を含めて概ね5日以内に消費しなければ、腐敗・変敗その他による品質の変化に伴い、安全性を欠くこととなる恐れがある食品には「消費期限」を年月日で表示する。

劣化速度の速い食品（通常、製造後数日間で飲食に供することができなくなる食品）は、その期限を過ぎて飲食する場合に、衛生上の危害が発生する可能性もあると考えられ、期限を過ぎた食品は飲食に供することを避けるべきで、その期間内には消費すべき期限である。

(2) 賞味期限

定義

定められた方法により保存した場合において、期待される全ての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。但し、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。

定められた方法により保存した場合に、品質の保持される期間が製造日を含め5日を十分超える食品

には「賞味期限」を年月日表示する。

劣化速度が比較的緩慢な食品で劣化に伴う衛生上の危害が発生する可能性は低いが、食品衛生を十分に確保するために品質が保持される目安を表示する必要から、賞味期限とし、おいしく喫食できる期間を示した期限である。

2. 期限を設定する者

食品は原材料の衛生状態、製造時の衛生管理の状態、保存条件等種々の要素によって品質の劣化速度が大きく左右されるものである。したがって、各製造業者が製造する食品について統一した期限を設定することはできない。表示すべき期限の設定は、その食品を製造あるいは加工する業者がその責任において行なうべきであり、同じ食品にあっても製造者の衛生管理状態が異なれば、異なった期限表示とすべきである。

3. 期限の設定方法

食品の特性に応じて、微生物試験や理化学的試験及び官能検査の結果に基づき科学的・合理的に行う。また、品質のばらつき、製造後の流通・販売過程の保存状態等のばらつき、家庭での保存方法等を勘案して、期限の設定は1未満の安全係数を掛けて設定すべきである。

4. 保存方法

期限表示は、定められた方法により保存することを前提とするものであり、常温保存以外は期限表示と合わせて保存方法を表示することが必要であるが、流通の実態に合わせ保存温度を設定する。

5. 対象となる炊飯製品及び米飯加工品

対象となる商品は、炊飯製品（白飯・酢飯・混飯等）、米飯加工品（おにぎり・巻物・しゃり玉・いなり・及びこれらの複合品等）である。これらの商品は、劣化速度の早い食品で、想定する期限表示は、消費期限である。

これらの商品は、業務用加工食品として扱われるものと、一般消費者に直接販売されるものに分けられるが、どちらも期限表示義務がある。

尚、コンテナ等の通い箱に収められた業務用加工食品への表示は、送り状・納品書または、規格書等に表示することができる。

II 期限の設定方法

具体的な期限の設定は、次のような方法とする。

- ① 対象とする食品について表示する期限を想定し、表示日数を超える保存試験期間を決める。

- ② ロット内、ロット間変動など、科学的な根拠とするための試験回数を決め、必要なサンプルを採取する。
- ③ その期間について定められた方法(温度)により保存を行い、24 時間ごとの一定間隔で微生物検査、及び官能検査を行う。
- ④ 検査結果から基準内であることが確認できた期間を保存可能時間とする。それに1未満の安全係数を掛けて表示すべき消費期限を設定する。

1. 試験項目

① 微生物検査

一般生菌数

大腸菌群

このほか大腸菌・黄色ブドウ球菌・セレウス・サルモネラ・カビ・酵母などについては必要に応じて行う。

② 官能検査

におい

色・光沢

味

ネト・糸引き

食感 ほか

2. 保存温度及び検査間隔

保存温度は米飯製品であることから、微生物学的影響とでんぷんの老化を考慮し、20～30℃を、目安とする。

検査の間隔は、消費期限を想定している商品であるので、24 時間の間隔で、0(初発)、24、48、72、96 時間後とする。

3. 検査基準

製品は次の検査基準を満たした期間を保存可能期限とし、この期限から総合的に判断し、安全率を加味して表示期限を設定する。

①微生物検査

検査項目	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌・セレウス等※
基準	100,000 以下/g	陰性	陰性

※ 必要に応じて実施

②官能検査

検査項目	におい	色・光沢	味	ネト・糸引き	食感
基準	異常ないこと	異常ないこと	異常ないこと	異常ないこと	異常ないこと

4. 期限表示設定方法

上記の細菌検査及び官能検査結果に基づき保存可能期限を確認し、この保存可能期限内で総合的に判断し、安全係数を加味して表示期限を設定する。

(期限表示の設定基準例)

	消費期限				
保存可能期限 (日)	1	2	3	4	5
安全係数 0.8 以下としたときの 表示すべき消費期限 (D+○日) ※	製造日	1	2	3	4

※ D は製造日とし、D+1は製造日の翌日。

(製造年月日を記載する必要は無い。)

5. 記録の保存

期限表示設定のために行った試験の検査成績は、設定した表示期限の根拠となるものであるから、その商品の販売が終了した以降一年間は保存する。

また、期限表示設定基準、表示期限を設定した根拠となる検査成績は、消費者から求められた場合には公開できるようにする。

6. 特性が類似している食品に関する期限設定

食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にすることにより、期限の設定をすることができる。

以上

「炊飯製品」及び「米飯加工品」の期限表示設定のための「ガイドライン」 （改訂）

公益社団法人日本炊飯協会

初版 2007年5月25日

改訂 2024年3月 1日

改訂内容

- | | |
|---------------------------------------|----------------------|
| I .5. 対象となる炊飯製品及び米飯加工品 | I .5. 項目全体を上記内容に書き換え |
| II .6. 特性が類似している食品に関する期限設定 | II . 6. 項目全体を追記 |
| III. ガイドライン設定のための細菌検査及び官能検査実施例 | III.全体を削除 |
| IV. ガイドライン設定のための細菌検査及び官能検査実施結果 | IV.全体を削除 |
| II .2. 保存温度及び検査間隔 | |
| 「通常、コンビニエンス等の店舗で管理されているショーケースの温度を参考に」 | 削除 |
| 20℃が適切である。 → 20℃～30℃を目安とする。 | に修正 |

以上