

賞味期限対応勉強会（GFP加工食品部会）

# Road To 2030

日本を代表するサステナブルフードカンパニーへ

**Become  
Japan's leading  
sustainable food company**

**D**  
DAY BREAK

# Contents

## 1. デイブレイクについて

## 2. 期限表示に関する主な法令

## 3. 期限表示設定の主な考え方※消費者庁「期限表示設定のためのガイドライン」より

I. 客観的な項目に基づき、保存可能期間を設定する

II. 保存可能期間に安全係数を乗じる

III. 代表的な検査方法(官能検査)

## 4. 賞味期限設定の事例紹介

## 5. 賞味期限設定の最重要点

# Contents

## 1. デイブレイクについて

## 2. 期限表示に関する主な法令

## 3. 期限表示設定の主な考え方※消費者庁「期限表示設定のためのガイドライン」より

I. 客観的な項目に基づき、保存可能期間を設定する

II. 保存可能期間に安全係数を乗じる

III. 特性が類似している食品に関する期限の設定

IV. 代表的な検査方法(官能検査)

## 4. 賞味期限設定の事例紹介

## 5. 賞味期限設定の最重要点

## Company name

デイブレイク株式会社

## Founding date

2013年7月

## Business

特殊冷凍™ソリューション事業

## CEO

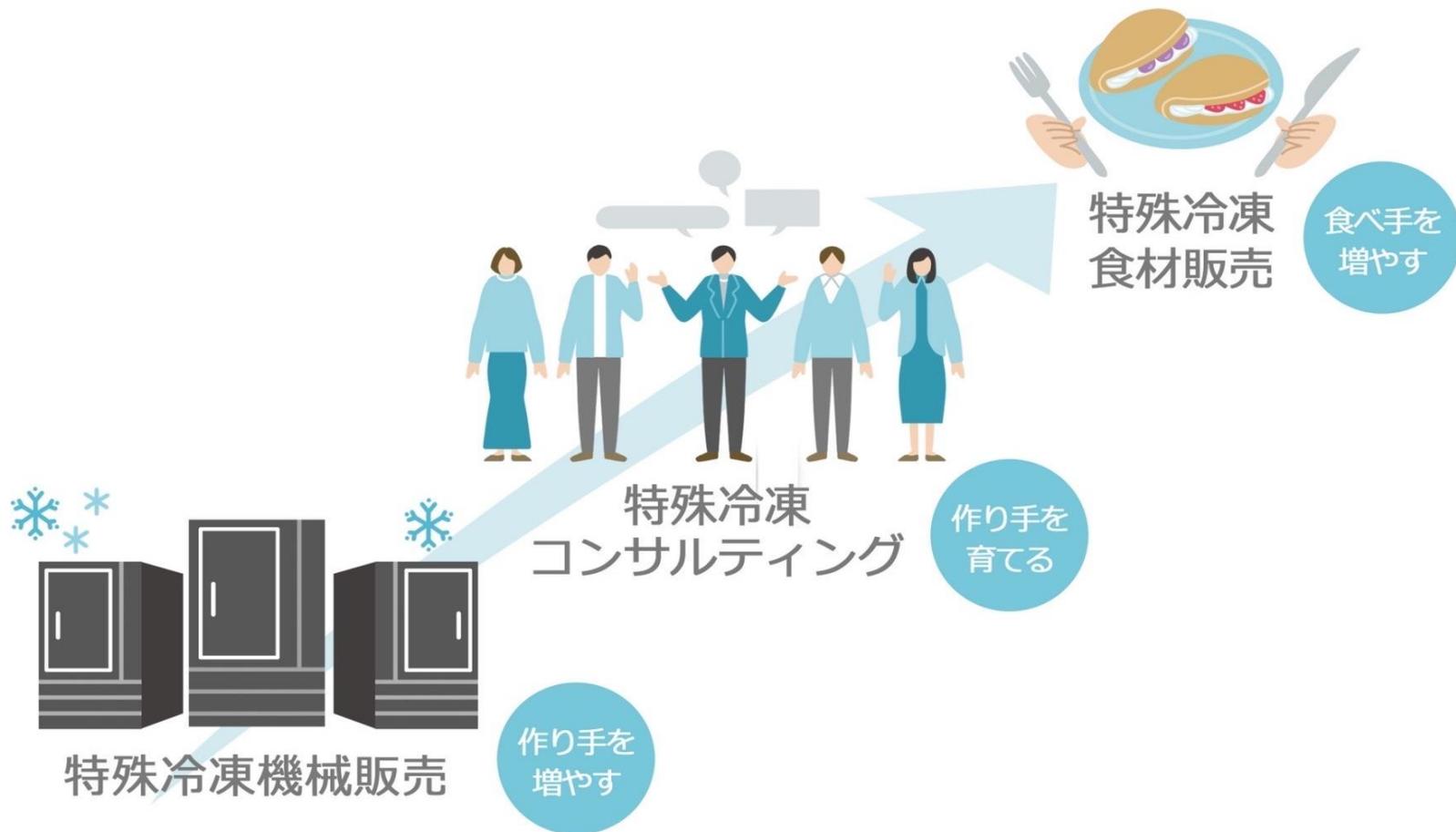
木下 昌之



【Address】 東京都品川区東品川2-2-33 ニウケビル

1F Future Labo / 2F Showroom & factory/ 5F Main office





# Contents

## 1. デイブレイクについて

## 2. 期限表示に関する主な法令

## 3. 期限表示設定の主な考え方※消費者庁「期限表示設定のためのガイドライン」より

I. 客観的な項目に基づき、保存可能期間を設定する

II. 保存可能期間に安全係数を乗じる

III. 特性が類似している食品に関する期限の設定

IV. 代表的な検査方法(官能検査)

## 4. 賞味期限設定の事例紹介

## 5. 賞味期限設定の最重要点

## 期限表示に関する主な法令等

### ■ 食品衛生法

所管官庁：厚生労働省と消費者庁

### ■ JAS法(日本農林規格等に関する法律)

所管官庁：農林水産省と消費者庁

### ■ 衛生規範

2021年6月1日付で廃止

主に「微生物検査」の基準などが示されていた

### ■ 期限表示設定のためのガイドライン

所管官庁：消費者庁

# Contents

## 1.会社概要

## 2.期限表示に関する主な法令

## 3.期限表示設定の主な考え方※消費者庁「期限表示設定のためのガイドライン」より

I.客観的な項目に基づき、保存可能期間を設定する

II.保存可能期間に安全係数を乗じる

III.特性が類似している食品に関する期限の設定

IV.代表的な検査方法(官能検査)

## 4.賞味期限設定の事例紹介

## 5.賞味期限設定の最重要点

期限表示設定の基本的な考え方※消費者庁の期限表示設定のためのガイドラインより

**I** . 客観的な項目に基づき、保存可能期間を設定する

客観的な項目とは…？



理化学検査

or



微生物検査

期限表示設定の基本的な考え方※消費者庁の期限表示設定のためのガイドラインより

I. 客観的な項目に基づき、期限を設定する

食品衛生法及び衛生規範における微生物検査基準(例：冷凍食品)

分類	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	E.coli	その他
冷凍食品 (無加熱摂取冷凍食品)	100,000CFU/g	陰性			
冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品)	100,000CFU/g	陰性			
冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品であり 凍結される直前に加熱された以外の物)	3,000,000CFU/g			陰性	
冷凍食品 (生食用冷凍鮮魚介類)	100,000CFU/g	陰性			腸炎ビブリオ最確数法:100/g

※「衛生規範」「食品衛生法」より抜粋

# Contents

## 1.会社概要

## 2.期限表示に関する主な法令

## 3.期限表示設定の主な考え方※消費者庁「期限表示設定のためのガイドライン」より

I.客観的な項目に基づき、保存可能期間を設定する

II.保存可能期間に安全係数を乗じる

III.特性が類似している食品に関する期限の設定

IV.代表的な検査方法(官能検査)

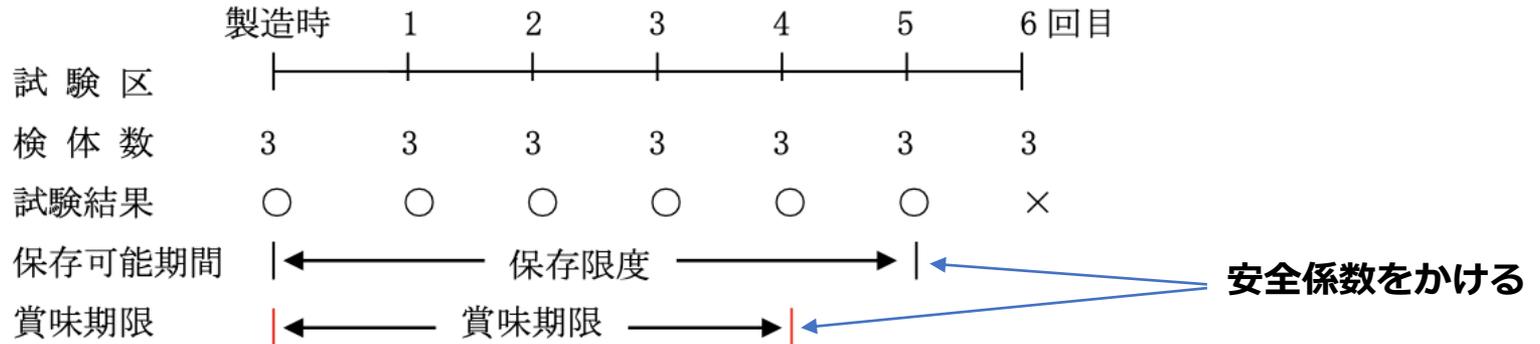
## 4.賞味期限設定の事例紹介

## 5.賞味期限設定の最重要点

期限表示設定の基本的な考え方※消費者庁の期限表示設定のためのガイドラインより

Ⅱ. 保存可能期間に安全係数を乗じる

(例1)



冷凍食品の安全係数は**0.7~0.8**が一般的である

※日本冷凍食品協会「冷凍食品の期限表示の実施要領」より

期限表示設定の基本的な考え方※消費者庁の期限表示設定のためのガイドライン

Ⅱ. 保存可能期間に安全係数を乗じる

包装形態



保管温度



検査



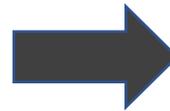
期限表示設定の基本的な考え方※消費者庁の期限表示設定のためのガイドライン

Ⅱ. 保存可能期間に安全係数を乗じる

検査結果(保管可能期間)

分類	一般生菌数
冷凍食品 (無加熱摂取冷凍食品)	100,000CFU/g
冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品)	100,000CFU/g
冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品であり 凍結される直前に加熱された以外の物)	3,000,000CFU/g
冷凍食品 (生食用冷凍鮮魚介類)	100,000CFU/g

+ 安全係数  
0.7~0.8



賞味期限

# Contents

## 1.会社概要

## 2.期限表示に関する主な法令

## 3.期限表示設定の主な考え方※消費者庁「期限表示設定のためのガイドライン」より

I.客観的な項目に基づき、保存可能期間を設定する

II.保存可能期間に安全係数を乗じる

III.特性が類似している食品に関する期限の設定

IV.代表的な検査方法(官能検査)

## 4.賞味期限設定の事例紹介

## 5.賞味期限設定の最重要点

## 期限表示設定の基本的な考え方※消費者庁の期限表示設定のためのガイドラインより

### Ⅲ. 特性が類似している食品に関する期限の設定

類似製品の根拠が明確になっておらず、法的根拠が明確になっていない。  
各業界団体でいくつかの指標を出しているため、それを参考にするのが良い。

品 目	賞味期限
魚フライ	12～18 か月
コロッケ	8～12 か月
油ちょう済コロッケ	12～18 か月
ハンバーグ	10～12 か月
しゅうまい、春巻	10～12 か月
米飯類	12～15 か月
うどん	10～12 か月
グラタン	15～18 か月
中華丼の具	15～18 か月

※日本冷凍食品協会「冷凍食品の期限表示の実施要領」より

# Contents

## 1.会社概要

## 2.期限表示に関する主な法令

## 3.期限表示設定の主な考え方※消費者庁「期限表示設定のためのガイドライン」より

I.客観的な項目に基づき、保存可能期間を設定する

II.保存可能期間に安全係数を乗じる

III.特性が類似している食品に関する期限の設定

IV.代表的な検査方法(官能検査)

## 4.賞味期限設定の事例紹介

## 5.賞味期限設定の最重要点

期限表示設定の基本的な考え方※消費者庁の期限表示設定のためのガイドライン

IV. 代表的な検査方法(官能検査)

長期保存ができたとしても**高品質**が保たれていなければ意味がない

変色前



変色後



# Contents

## 1.会社概要

## 2.期限表示に関する主な法令

## 3.期限表示設定の主な考え方※消費者庁「期限表示設定のためのガイドライン」より

I.客観的な項目に基づき、保存可能期間を設定する

II.保存可能期間に安全係数を乗じる

III.特性が類似している食品に関する期限の設定

IV.代表的な検査方法(官能検査)

## 4.賞味期限設定の事例紹介

## 5.賞味期限設定の最重要点

## 賞味期限設定の事例紹介

### 大阪の冷凍食品製造業

焼売・餃子



類似品を参考に**1年**に設定

寿司



赤身や血合いが変色するため**3ヶ月**に設定。

## 賞味期限設定の事例紹介

### 東京の水産加工業

#### 海鮮サラダ



冷凍状態で**3ヶ月**に設定。

#### 海鮮茶漬け



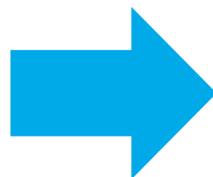
加熱用の商品のため**6ヶ月**に設定。

※腐敗による食中毒の問題よりも、冷凍保管時の変色等による官能的な要素が賞味期限を圧迫している。

## 賞味期限設定の事例紹介

### 冷凍フルーツの卸売業

-18℃保管



-30℃保管



※-18℃の温度帯では変色しやすいが、-30℃で保管した場合は2年以上品質を維持して保管することが可能。  
微生物検査はいずれも問題なし。

# Contents

## 1.会社概要

## 2.期限表示に関する主な法令

## 3.期限表示設定の主な考え方※消費者庁「期限表示設定のためのガイドライン」より

I.客観的な項目に基づき、保存可能期間を設定する

II.保存可能期間に安全係数を乗じる

III.特性が類似している食品に関する期限の設定

IV.代表的な検査方法(官能検査)

## 4.賞味期限設定の事例紹介

## 5.冷凍食品を高品質に長期保存するために

## 冷凍食品を高品質に長期保存するために

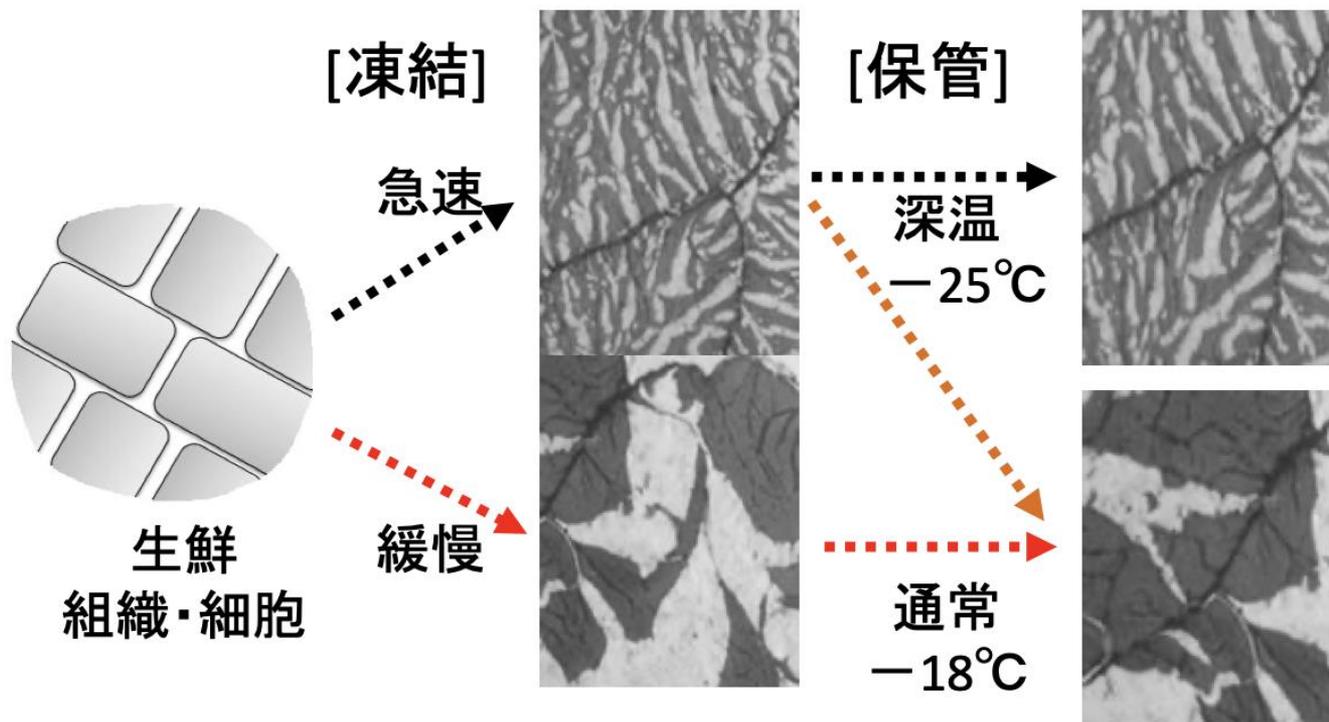
最適なオペレーション構築に向けた  
**5つの意識改革**



文献 : The 18th Japan International Seafood & Technology Expo

## 冷凍食品を高品質に長期保存するために

腐敗よりも変色や食感などの官能的な劣化が課題である



文献 : The 18th Japan International Seafood & Technology Expo

# 食品流通の夜明けを目指す

*Thanks!!*

**Foe the “DAYBREAK“ Of World’s  
Food Distribution**