

＜炊飯および米飯加工品＞ 期限表示設定のためのガイドライン（抜粋）  
詳細情報のための問い合わせ先：（社）日本炊飯協会

炊飯および米飯加工品の消費期限を設定する際には、当該食品の保存試験を行なうこととし、微生物検査と官能検査により品質の評価を行ない、表示すべき期限を設定する。

1. 対象となる製品

炊飯製品：白飯・酢飯・混ぜ飯など炊飯したものを容器包装に入れたもの  
米飯加工品：上記炊飯製品を原料におにぎり・いなり・のり巻き・シャリ玉  
など加工したものおよびそれらを組み合わせた商品で容器包装  
に入れたもの

これらの製品は劣化速度の速い食品であることから、表示する期限は消費  
期限である。

2. 期限を設定する者

これらの製品は使用する原材料、製造工程等の衛生レベルにより保存可能  
期間は異なるので、期限を設定する者は製造者または営業者である。

3. 保存試験の方法

科学的かつ合理的な根拠に基づき期限を設定するものであるから、ロット  
内のばらつき、ロット間のばらつきを考慮した試験が必要である。

1) 試験項目および基準

微生物検査

一般生菌数（10万以下/g）、大腸菌群・黄色ブドウ球菌（陰性）  
その他大腸菌、セレウス、サルモネラ、カビ・酵母は必要に応じて行な  
う。

官能検査

におい、色・光沢、味、ねと・糸ひき、食感（すべて異常ないこと）

2) 保存試験サンプル

試験に供するサンプルはロット内ばらつきを見るため複数個を、ロット  
間ばらつきを見るため複数日に亘り採取する。

3) 保存温度

製造者が自主的に定めるが、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、店頭ショーケース温度を参考にして20℃での保  
存が適切である。

4) 保存期間および試験間隔

想定する表示期限を超える期間について保存し、24時間ごとに検査をす

る。

#### 4. 期限の設定

検査結果が基準内であることが確認できた期間を保存可能期限とする。その保存可能期限に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。

(期限表示の設定基準例)

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

#### 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、その商品が販売を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。

また、個々の食品については、食品容器または包装に記載されている製造者（販売者）の連絡先にお問い合わせください。