

水産加工情報

No. 3

発行 1997.3.27

北海道立網走水産試験場

Tel 本場 0152-43-4591

支場 01582-3-3266

〔食品の日付表示が変わります〕

食品衛生法に基づく食品の日付表示は、今までは原則として「製造年月日または加工年月日を表示すること」とされてきましたが、平成7年4月1日から製造年月日表示に代えて期限表示「消費期限」「品質保持期限（品質保持期限と同一の期限を示す文字として「賞味期限」についても記載可）」に変更されています。

この期限表示は、食品製造業者が表示用のラベルを用意したり、新たに期限設定のための科学的調査をするなどのため、平成9年3月31日まで2年間の経過期間が設けられています。このため、平成9年4月1日以降は、製造年月日から期限表示に変えなくてはなりません。

期限表示の内容や設定する方法等については、すでに平成9年2月25日に会場が主催した水産加工技術情報研修会の中で、日本冷凍食品検査協会札幌検査所長の熊澤英一氏が講演していますが、改めて期限表示の概略についてお知らせします。

消費期限の意味

食品を定められた方法により保存した場合において、腐敗・変敗その他の食品の劣化を伴う衛生上の危害が発生する恐れがないと認められる期限を示す年月日のことです。

基本的に品質が劣化しやすく製造日を含めて「おおむね5日以内」に消費すべき食品に付けられる表示です。弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類などが該当します。

例えば、サンドイッチでは、

消費期限：平成9年〇月〇〇日〇〇時

のような表示になります。

品質保持期限（または賞味期限）の意味

食品を定められた方法により保存した場合において、食品のすべての品質が十分に

網走水産試験場

- 9.3.28

受付

保たれていると認められる期限を示す年月日のことです。ただし、製造日から品質保持期限が「3ヶ月を超えるもの」については、「年月」で表示してもよいことになっています。

消費期限表示の食品に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品に付けられる表示です。清涼飲料水、即席めん類、冷凍食品、ハム・ソーセージ、牛乳、乳製品などが該当します。例えば、3ヶ月以内の品質保持期限のロースハムでは、

品質保持期限：平成9年〇月〇〇日

3ヶ月以上の品質保持期限の冷凍食品のエビフライでは、

品質保持期限：平成9年〇〇月

のような表示になります。

保存方法の記載

上記の期限は「定められた方法により保存する」ことを前提に決められていますので、流通の際や家庭においても十分可能な保存方法を適切に表示することが義務付けられました。

例えば、

保存方法：要冷蔵（保存温度10℃以下）

保存方法：要冷凍（保存温度-15℃以下）

保存方法：4℃以下で保存

のような表示になります。

保存方法が「常温」でよい食品については、常温で保存する旨の表示は省略できることになっています。ただし、常温保存可能な食品であっても、温度のほかに表示された期限に影響を与える保存の条件がある場合には、その旨を表示することになっています。

例えば、光の影響を受ける食品では、

保存方法：遮光して保存

あるいは、

保存方法：常温で遮光して保存

のような表示になります。

期限の設定

「消費期限」や「品質保持期限」の日付の設定は、食品の特性や、製造時の衛生状態を把握している「製造業者自身」が行うことになっています。その際には理化学試

験、細菌試験、官能試験などを行い、科学的・合理的根拠に基づいて期限を設定します。

なお、製造業者自身で期限の設定をできない場合、（財）日本冷凍食品検査協会に委託することができます。

食品の期限表示は、かなり定着してきていますが、水産食品は他の食品に比べて遅れている現状です。期限表示の意味を十分に理解し、平成9年4月以降消費・流通段階で混乱がないよう、適切な表示が行えるよう取り組んでゆくことが大切です。また、消費者から問い合わせがあった場合には、可能な範囲で説明して理解を深めてもらうことも大切です。



熊 澤 英 一 氏 の 講 演

〔ブナサケを用いたカツオ節様加工食品の開発について〕

平成9年2月13日に札幌市で開催されました「第9回食品加工関係試験研究機関合同成果発表会」〔主催 北海道〕で発表されました成果の中から、「ブナサケを用いたカツオ節様加工食品の開発」について紹介します。

この研究は、北海道立十勝圏地域食品加工技術センターが行ったもので、平成7年に新聞紙上でも取り上げられていますので、ご存じの方も多いと思います。

このときに取り上げられたものは、カツオ節の製法と同じ方法で試作を行ったもので、物性はカツオ節と同様のものができたそうですが、製造過程でのエキス分の流出が激しく、カビ付けによるうま味成分の生成もあまり行われなかったため、カツオ節に比べてうま味に乏しいものとなったようです。

今回発表されたものは、うま味成分の増大を図るための製造工程の見直しと酵素の添加によるうま味成分の生成について検討されており、できたものは「うま味、甘味が強く、後味があっさりとした独特の風味」を持っていることから、色々な食材への利用が期待できるということでした。

製造工程は図1のようになっていますが、焙乾、あん蒸などの工程が乾ほたて貝柱の施設を利用できるのではないかと考えられ、乾ほたて貝柱を主製品としている加工業者が多い紋別地域では、他地域に比べ有利に事業化が行えるのではないかと思います。

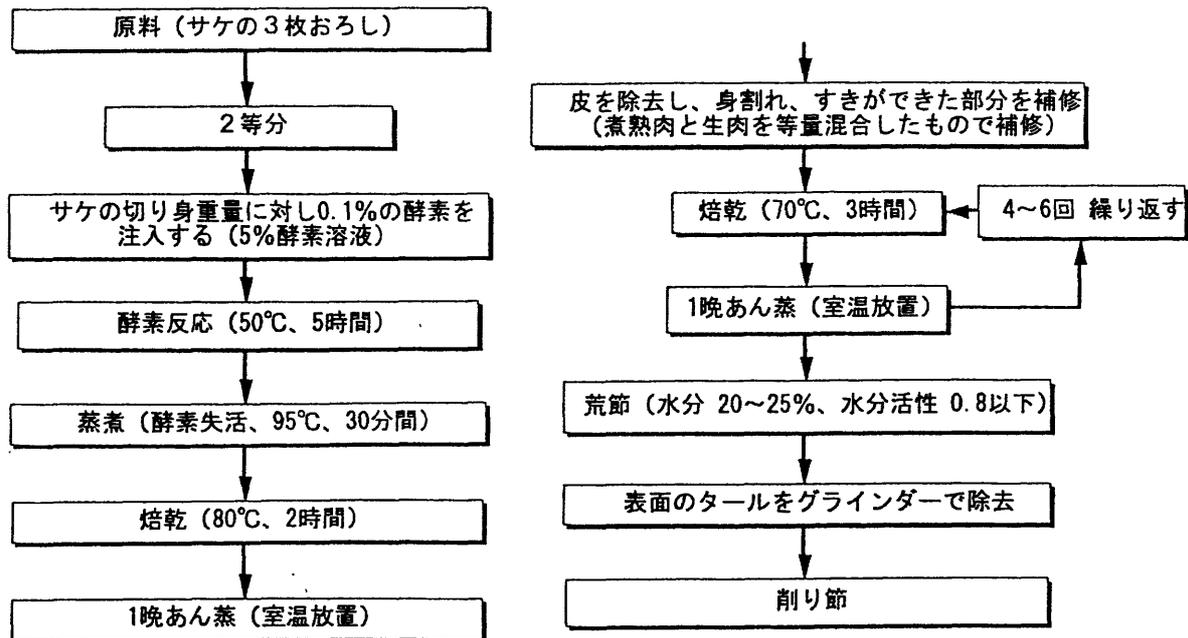


図1 製造工程