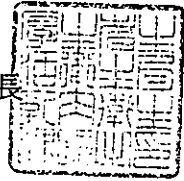


衛乳第192号  
平成7年9月27日



各 { 都道府県  
政令市  
特別区 } 衛生主管部(局)長 殿

厚生省生活衛生局乳肉衛生課長



食品等の日付に係る表示基準の改正に伴う期限の設定方法について

食品等の日付に係る表示の基準については、平成6年12月27日厚生省令第78号をもって改正され、平成7年4月1日より施行されておりますが、別添のとおり、水産食品衛生協議会策定の生かきについての期限設定方法に係るガイドラインを業務の参考とされたく送付します。

( 水産食品衛生協議会 策定 )

## 生かきの日付表示（期限表示）設定のための ガイドライン策定について

食品衛生法施行規則の一部改正に伴う標記ガイドラインについて、かき主要生産県の各県漁連と協議を行い、別紙ガイドラインを策定しましたので報告いたします。

なお、生食用及び加熱調理用生かきにあつては、それぞれ別記1及び2の調理方法を記載して差し支えないものとして取り扱うこととしております。

### 協議を行った県漁連名

岩手県漁業協同組合連合会

宮城県漁業協同組合連合会

三重県漁業協同組合連合会

岡山県漁業協同組合連合会

広島県漁業協同組合連合会

別記1 75℃15分間以上加熱（鍋物など）するか、又はこれと同等以上の効力を有する方法で加熱すれば、消費期限後1日程度お召しあがりできます。

別記2 75℃15分間以上加熱（鍋物など）するか、又はこれと同等以上の効力を有する方法で加熱して、お召しあがり下さい。

生かきの日付表示（期限表示）設定  
のためのガイドライン

第1 適用の範囲

本ガイドラインは、容器包装に入れられた「生かき」に適用する。

第2 定義

このガイドラインにおいて、次の各号に掲げる用語の意義はそれぞれ当該各号に定めるところによる。

1 消費期限

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に伴う衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

2 加工者

むき身し、又はむき身された生かきを容器包装に入れた者をいう。

第3 消費期限の記載方法等

1 消費期限は、むき身をした日を起算日として概ね5日とする。

2 消費期限の記載は、消費期限である旨の文字を冠したその年月日により行う。

第4 消費期限設定を行う者

1 消費期限表示の設定は、当該品に関する知見や情報を有している加工者が行う。

2 輸入品にあつては、基本的には輸入業者が期限設定を行うものとする。

第5 保存方法の表示

消費期限表示に併せて保存の方法を表示しなければならない。

第6 消費期限の設定

消費期限を設定するときは、次のいずれかによるものとする。

1 期限表示フレームを参考とする場合

生かきに関する期限表示フレームを参考として期限表示をする場合は、次のとおりとする。

なお、この場合にあつても、必要に応じて2の(1)のオに定める試験項目中性状（臭い）の判定基準に適合していることを、確認して期限表示を行うこと。

生かきに関する期限表示フレーム

	保存温度	消費期限
生かき	10℃以下	4日以内

2 上記 1 による以外の消費期限を期限表示に用いる場合  
次の試験方法によって、消費期限を求めることとする。

(1) 消費期限設定のための保存試験

ア 検体

「生かき」で、容器包装に入ったものを検体とする。

イ 検体量

(ア) 1 検体は 200 g とする。

(イ) 検体数は 3 検体に保存日数を乗じた数とする。

ウ 検体の保存温度

生かきの流通実態に則した温度を勘案し、自ら任意に設定した温度とする。

エ 保存試験日数

検体はむき身された日から試験を行い、以後、毎日保存検体を試験に供し、判定基準に適合しなくなるまで継続する。

オ 試験項目及び判定基準

試験項目及び判定基準は次のとおりとする。

但し、生食用生かきにあつては、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。）に定める成分規格に適合していること。

試験項目	判定基準
TTC (2,3,5-トリフェニルテトラゾリウムクロリド) 反応	陽 性
TF (トリフェニルホルマジン) 生成量	50 µg/g 以上
性状 (臭い)	正 常
浸け水の pH (浸け水がある場合に限る)	5.3 以上

(2) 試験項目の検査方法

ア TTC 反応

(ア) 1 容器当たり 5 本の中試験管を用意する。

(イ) 生かき 1 個分のえら約 1 g ずつはさみで切り取り各試験管に入れる。

(ウ) TTC 試薬 (TTC を人工海水または 3.4% 食塩水で 500 倍とし、pH 6.5 に調整する。) を 2 ml 加える。

(エ) エラと試薬を激しく混和反応させる。

(オ) 37℃、40 分恒温水槽に入れ加温する。

(カ) 恒温水槽から取り出し、ただちにえらの発色により次表のとおり判定する。

判定	区 分	摘 要
陽 性	鮮やかな赤紅色を呈する	++
	赤紅色を呈するもの	+
	+ と - とともに区別できないもの	±
陰 性	えらが発色していないもの	-

イ T F 生成量

- (ア) T T C 反応の判定後直ちに発色したえらを取り出し水切り後、5本分をプールしたえら5gを検体とする。
- (イ) 75mlのエタノールで抽出し、濾過（濾紙5A）する。
- (ウ) 濾液を484nmで吸光度測定する。
- (エ) 1g当たりのT F量（ $\mu\text{g/g}$ ）として判定する。

ウ 性 状

官能試験（臭い）の判定は複数の試験者で行い、判定基準は次表のとおりとする。

- (ア) 3名で行う場合は2名以上の判定基準をもって判定する。
- (イ) 5名で行う場合は3名以上の判定基準をもって判定する。

試験項目	判 定	判 定 基 準
臭 い	正 常	かき特有の臭い
	異 常	不快臭

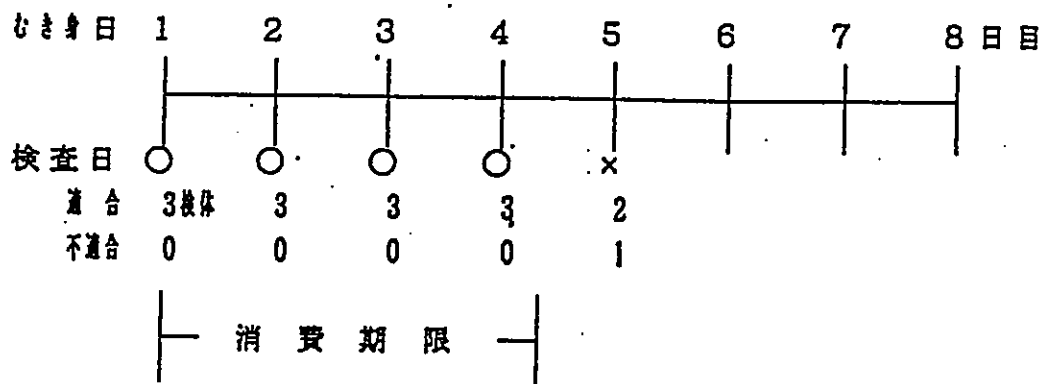
エ 浸け水のpH

浸け水のpHは容器包装から100mlのビーカーに浸け水を取り、pHメーター（電導度計）で測定する。

(3) 期限の設定方法

試験に供した「生かき」の全てが、前記判定基準の全てに適合していた日の最終日までの日数の範囲内で、加工者が定める。

【例示】



(注)

この例示では、5日目の検査で1検体が検査項目の一つに不適合となり、直前の4日目までは全ての検査項目に適合していることから、この4日目までが判定基準に適合する保存日数となり、判定基準に適合する4日目の範囲内で加工者が適当と判断する消費期限を設定する。