

# フードコード・ファクトシート #27

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000、  
CHAPTER 3-501.17**

## 調理済み、潜在的有害性食品、 賞味期限表示。

(A) 飲食施設で調理され、24時間を超えて保管される冷蔵の、調理済み食品（安全な食品にあたる時間/温度管理）は、賞味期限表示がなされ、現地で食品が消費される、または最長7日間にわたって41F以下の温度で保持された場合には廃棄される期日となる日付や日にちが表示されるものとします。調理の日は、1日目としてカウントされます。

(B) 本セクションの (D)~(F) の規定を除き、食品加工場で調理および包装された、再冷蔵、調理済みの、潜在的有害性食品（安全な食品のための時間/温度管理）は、飲食施設で開かれた時刻を明確に表示するものとします

### 公衆衛生上の理由：

冷蔵により、大半の病原菌の増殖が大幅に遅滞させられることで、食品が有害となるのが阻止されます。**リステリア・モノサイトゲネス**などの一部の細菌の増殖は、冷蔵によって大幅に遅滞しますが、停止はしません。時間の経過に伴い、こうした生命体は、調理済み食品において公衆衛生に対するリスクを高めるおそれがあります。**リステリア・モノサイトゲネス**の予測増殖曲線モデリングプログラムに基づき、調理済みの、潜在的有害性食品（安全な食品にあたる時間/温度管理）は、5°C (41°F) の温度で計7日間保持することができます。

## 賞味期限表示

賞味期限表示は、冷蔵温度であっても継続して増殖する細菌であるリステリア・モノサイトゲネスの増殖を抑えることから、大切です。賞味期限表示は、こうした細菌が食品媒介疾患を引き起こす前に食品の廃棄を徹底するプロセスです。

賞味期限表示が必要な食品：

- 調理済みの潜在的有害性食品。
- 市販用に包装され密封されていない食品。および
- 24時間を超える時間にわたって保持される食品。

賞味期限表示の異なる食品を混ぜ合わせる場合、最も後の食品の日付が使用されている成分や材料の最も古い日付に合致する必要があります。



### 塩漬けのフェタチーズには賞味期限表示を行うべきです

全スタッフが理解でき、検査官が訪問した際に明確に説明できるのであれば、施設内の食品にどのようなマークを付けるかは自由です。24時間以内に使用されない限り、食品には賞味期限表示は不要です。

食品は7日以内に廃棄する必要があります。これはつまり、調理または開封した

日に6日を加えた7日以内に廃棄するということを意味します。たとえば、5月1日に調理された食品は5月7日に廃棄される必要があります。食品を冷凍する場合、期限を延長することは可能ですが、冷凍/調理日および解凍日は、調理日とともに容器に明記し、食品が41Fの温度で合計7日間を超えて保持されていないことを明らかにする必要があります。食品を再加熱しても、日付け表示の「期限」はリセットされません。

市販パッケージ上の賞味期限日は、食品の品質のためのものであり、安全性のためのものではなくため、食品の日付け表示の代用にはできません。

日付表示は、以下の市販の包装食品には適用されません。

- 市販の酸性サラダドレッシング
- ハムサラダ、タマゴサラダ、パスタサラダ、ポテトサラダ、マカロニサラダなどの、市販のデリサラダ。
- チェダー、グリユイエール、パルメザン、レッチャーノ、ローマーノなどの、水分が39%以下の調理済みチーズ。
- ブルー、エダム、ゴルゴンゾーラ、ゴーダ、モントレジャックなどの、水分が39%以上かつ50%以下の半生チーズ。
- ヨーグルト、サワークリーム、バターミルクなどの発酵乳製品。
- 酢漬けのニシンや塩漬けのタラなどの瓶詰め魚製品。
- ペパロニやジェノアサラミなど、製品に元のケーシングが保持される、常温保存可能なドライ発酵ソーセージ。および
- プロシュートやパルマ（ハム）などの、常温保存可能な塩漬け製品