

## ⑨期限表示が省略できる食品

- 1 でん粉
- 2 チューインガム
- 3 冷菓
- 4 砂糖
- 5 アイスクリーム類
- 6 食塩及びうま味調味料
- 7 酒類
- 8 飲料水及び清涼飲料水
- 9 氷

ガラス瓶入りのもの  
(紙栓を付けたものを  
を除く)又はポリエチレン  
製容器入りのものに  
限る

## 7)保存方法

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
<u>保存方法</u>	<u>直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。</u>
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

## ①保存方法の表示

保存方法は、未開封の状態で流通、家庭等において可能な保存方法を表示する。

- ◆「開封後は、お早目にお召し上がりください」や開封後の保存方法については、未開封の状態の保存方法と異なるため、「保存方法」欄に表示することはできない。
- ◆「開封後は、お早目にお召し上がりください」という文言を記載する場合は、任意表示として、一括表示様式枠外に表示する。

## ②一括表示枠外に任意で表示

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	<u>直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。</u>
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

●開封後は、お早目にお召し上がりください。

### ③保存方法の留意点

<b>常温</b>	温度以外に「 <u>直射日光</u> 」「 <u>高温多湿</u> 」の条件がある場合は表示する ➤「 <u>直射日光・高温多湿を避けて常温で保存してください</u> 」
<b>要冷蔵</b>	冷蔵庫は、場所により温度が異なるため <u>具体的な温度を付記</u> する ➤ <u>要冷蔵(4℃以下)</u>
<b>冷暗所</b>	現在の流通・家庭等において「 <u>冷暗所</u> 」にあたる場所がないため「 <u>涼しい場所</u> 」と表示する ➤「 <u>涼しい場所</u> で保存してください」

### ④開封後に保存方法を変更する場合

- ◆ 保存方法は、「開封前」について表示するため、「開封後」に保存方法を変更することが望ましい食品は、下記の方法にて、「保存方法とは異なることを明らかにした上で表示」する

一括表示 様式 <u>枠外</u>	「 <u>使用上の注意</u> 」として「 <u>開封後は、●℃以下で保存してください</u> 」と表示
一括表示 様式 <u>枠内</u>	「 <u>保存方法</u> 」の事項欄の下に「 <u>使用上の注意</u> 」の事項欄を設けて「 <u>開封後は、●℃以下で保存してください</u> 」と表示

## 一括表示様式枠外に表示

名称	こんにやく
原材料名	こんにやく芋(国産)／水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)
内容量	200g
賞味期限	2024. 10. 10
<b>保存方法</b>	<b><u>直射日光・高温多湿を避けて常温で保存してください。</u></b>
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△-△

**※使用上の注意 開封後は、10℃以下で保存してください**

## 一括表示様式枠内に表示

名称	こんにやく
原材料名	こんにやく芋(国産)／水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤)
内容量	200g
賞味期限	24. 10. 10
<b>保存方法</b>	<b><u>直射日光・高温多湿を避けて常温で保存してください。</u></b>
<b>使用上の注意</b>	<b><u>開封後は、10℃以下で保存してください</u></b>
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△-△

## ⑤果実加工食品の保存方法の表示

ジャムは、食品表示基準の「個別表示基準」において、糖度と容器に関して、保存方法の表示方法が定められている

糖用屈折計の示度が <u>60ブリックス</u> <u>を超える場合</u>	◆「開封前」の保存方法を表示 ◆ <u>「開封後」の保存方法は不要</u>
糖用屈折計の示度が <u>60ブリックス</u> <u>度以下</u>	◆「開封前」の保存方法を表示 ◆ <u>「使用上の注意」として「開封後は、10℃以下で保存してください」と表示</u>

甘さ控えめ

## ⑥食品衛生法で保存方法の基準がある場合

◆ 賞味期限等の期限表示は、定められた方法により保存することを前提にしていることから期限表示に併せて保存方法を、その製品の特性に従って具体的に表示する

◆ 食品衛生法第13条第1項の規定により、保存方法の基準が定められている食品は、その基準にあう保存方法を具体的かつ平易な用語により表示する

◆ 保存方法の誤りは、自主回収の対象となる

容器容器に密封した食品で、

- ✓ pHが4.6を超え、
- ✓ かつ、水分活性が0.94を超えるものであり、
- ✓ 120°C4分間に満たない条件で殺菌をおこなっているもの

- ◆ 生産から消費まで冷蔵(10°C以下)で管理、保存し、ボツリヌス菌の毒素の産生を防止する
- ◆ 一括表示様式の「保存方法」は、「冷蔵(10°C以下)」と表示する
- ◆ 容器包装の表面に20ポイント以上で「要冷蔵」とわかるように表示する

## ⑦保存方法が省略できる食品

- 1 でん粉
- 2 チューインガム
- 3 冷菓
- 4 砂糖
- 5 アイスクリーム類
- 6 食塩
- 7 酒類
- 8 飲料水及び清涼飲料水
- 9 氷

ガラス瓶入りのもの  
(紙栓を付けたものを  
を除く)又はポリエチレン  
製容器入りのものに  
限る

高温多湿、直射日光  
が当たる環境でも品  
質が保持できる

10常温で保存すること以外にその保存の方法  
関し留意すべき事項がないもの