



OSP GROUP
for **SDGs**

ご存知ですか？ 保存方法の表示。

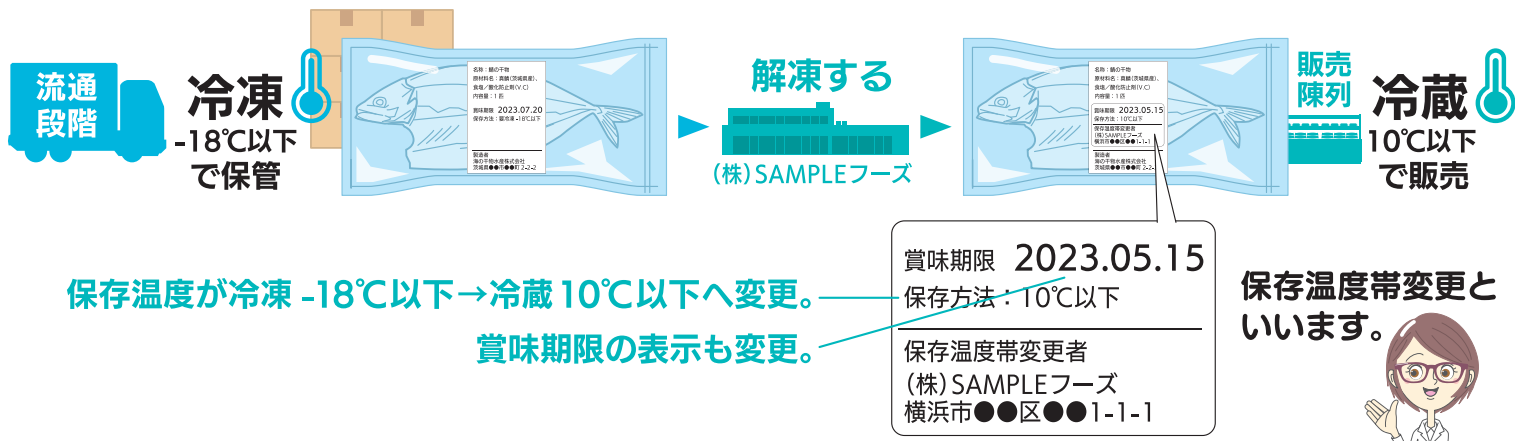
保存温度帯変更とは？



食品でよく聞いたり見たりする保存温度帯変更とはどういうことでしょうか。

保存温度帯変更とは、その名の通り「保存する温度を変更する」ことです。

そして「賞味期限を変更する」ことでもあります。



保存温度が冷凍 -18°C以下→冷蔵 10°C以下へ変更。

賞味期限の表示も変更。

保存温度が変更されたため、賞味期限を付け替える必要があります。

冷凍で半年の賞味期限があるものを冷蔵で半年の賞味期限をつけるわけにはいきません。

たとえば -18°C以下保存で 180 日の賞味期限を 10°C以下で 7 日に変更するなどです。

当然新しくつけた賞味期限には科学的な根拠が必要になります。

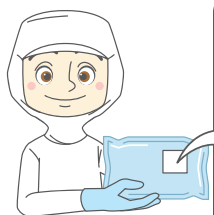
保存温度帯変更者とは？

保存温度帯変更者とは上記の保存温度帯を変更した者（業者名）のことを指します。

なぜ保存温度帯変更者の名前が必要かと言うと、食中毒など、何かあった時の責任者を明確にするためです。

冷凍流通していたものを解凍して販売する場合、解凍してから

賞味期限まではその保存温度帯変更者が責任を持つことになります。



賞味期限	23.06.15
保存方法	要冷蔵 10°C以下
保存温度帯の変更者	サンプルフードカンパニー 岐阜工場 岐阜県●●市●●町 ●●2-2-2

温度帯変更者は

解凍後の「保存温度」と「賞味期限・消費期限」、「保存方法の変更者」

を記載したラベルを貼り付けします。

賞味期限	23.5.10
保存方法	10°C以下
保存温度帯変更者	(株)SAMPLEフーズ 横浜市●●区●●1-1-1

消費期限	23.4.08
保存方法	要冷蔵 10°C以下
保存温度帯変更者	サンプルスイーツ (株)京都工場 京都府●●市●●町●●2-2-2



-18°C以下での冷凍空輸で地方の子会社に送られ、この子会社が小売り販売用に解凍し、消費期限が変更になった為、ラベルに明記したことになります。

消費期限 2023.06.15
 保存方法: 10°C以下
 保存温度帯変更者
 (株)SAMPLEフーズ
 大阪市●●区●●1-1-1



表示の目的は？

消費者の健康が目的です。食中毒が発生した場合、保管場所の不具合などで、製造由来の食中毒が発生した場合、どの業者管理でどこで保管されて、カビや菌が発生したなどの原因の究明が必要です。

一番大事なのは消費者の健康と原因の究明です。

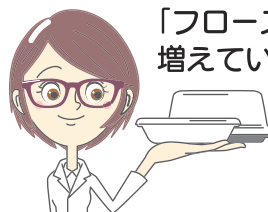


どのような食品で使用されていますか？

フローズンチルド食品になります

冷凍状態で保管された食品を流通段階で解凍し、チルドの温度帯で販売をする商品です。

ここ数年で「フローズンチルド食品の商品」が増えている背景があります。



- ・ ケーキ
- ・ プリン
- ・ 洋生菓子
- ・ 魚類加工品
- ・ 精肉加工品
- ・ 野菜類
- ・ 果実類
- ・ 冷蔵ピザ etc.



賞味期限 23.5.10
保存方法：10℃以下

保存温度帯変更者
(株)SAMPLEフーズ
横浜市●●区●●1-1-1

消費期限	23.4.08
保存方法	要冷蔵 10℃以下
保存温度帯変更者	サンプルスイーツ (株)京都工場 京都府●●市●●町●●2-2-2

表示の罰則はありますか？

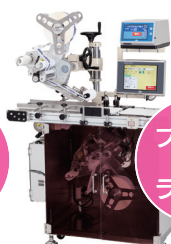
保存方法(温度帯)を変更することから、賞味期限や消費期限の再設定が必要となります。製造者や流通業者には消費者への表示義務が発生します。責任を持って取り扱わなくてはなりません。正しく行わないと消費者の健康被害や食品衛生法違反となる可能性があります。



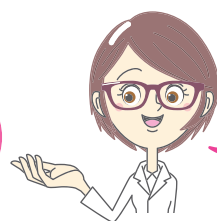
低温用ラベル



店舗でのラベル発行に



プリンタ搭載ラベラー



表示ラベル作成のお手伝いをさせていただきます！



◀ バックナンバーはこちらからご覧いただけます！

次号vol.486はラベルとPOPを特集します。2023年3月27日発行

こちらの紙面は環境に影響を及ぼす工業排水を出さない、非常にエコロジーな印刷方式、水なし印刷を採用しております。

