

精肉の可食期間の目安

原料肉種	販売時の形態	保存温度	可食期間
牛 肉	肉塊	10℃	3日
		4℃	6日
		0℃	7日
	スライス	10℃	3日
		4℃	6日
		0℃	7日
ひき肉	10℃	2日	
	4℃	3日	
	0℃	5日	
豚 肉	肉塊	10℃	3日
		4℃	6日
		0℃	7日
	スライス	10℃	3日
		4℃	5日
		0℃	6日
ひき肉	10℃	1日	
	4℃	3日	
	0℃	5日	
鶏 肉	肉塊	10℃	1日
		4℃	4日
		0℃	6日
	ひき肉	10℃	1日
		4℃	2日
		0℃	4日

注) 試験には冷蔵部分肉を用いた。

(厚生省生活衛生局乳肉衛生課 (監) : 乳製品, 食肉製品等の期限表示ガイドライン集, 中央法規出版, 1995. を一部改変)