

食肉製品の保存期間の目安

| 食 品 | 包装形態 | 期限表示のために設定されている期間 | 開封後 | |
|----------------------------|------|-------------------|------------|----------|
| ロースハム ボンレスハム (1本もの) | 真空 | (冷)14~70日 | (冷) 2~7日 | |
| プレスハム (1本もの) | 真空 | (冷)30~85日 | (冷) 2~7日 | |
| ロースハム チョップドハム (スライス) | 真空 | (冷) 7~60日 | (冷) 2~3日 | |
| 生ハム (スライス) | 真空 | (冷)14~60日 | (冷) 2~3日 | |
| ベーコン | ブロック | 真空 | (冷) 7~65日 | (冷) 2~7日 |
| | スライス | 真空 | (冷) 7~50日 | (冷) 2~3日 |
| 焼豚 | 真空 | (冷)40~50日 | (冷) 2~7日 | |
| ウインナーソー セージ | 真空 | (冷) 5~45日 | (冷) 2~3日 | |
| フランクフルト ソーセージ | ガス置換 | (冷) 5~35日 | (冷) 2~3日 | |
| サラミソーセージ | 真空 | (常)(冷) 1~4カ月 | (冷) 7日~1カ月 | |

注) (常)：常温 (15~20℃) (冷)：冷蔵 (0~10℃)

(土屋恒次ら (編)：食肉加工品の知識, (社)日本食肉協議会, 2009.)