

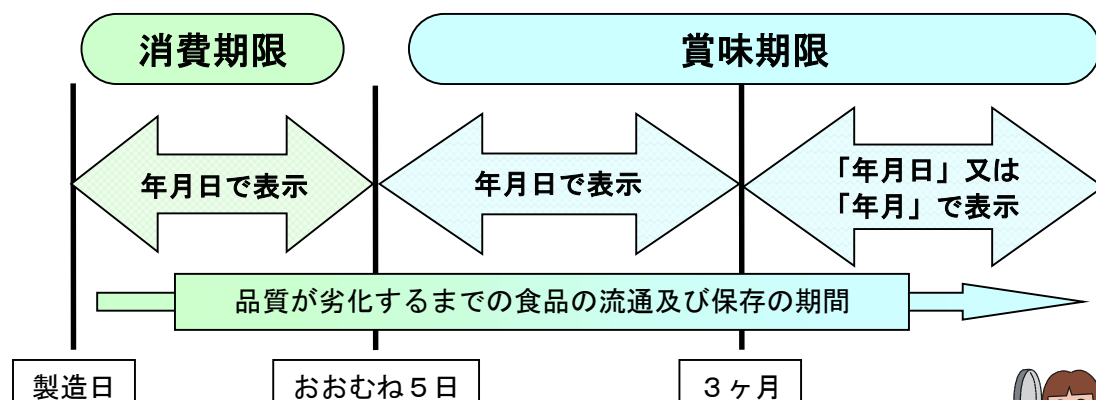
食品期限表示の設定のご案内

食品の「消費期限」、「賞味期限」は
正しく設定されていますか？



◆ 消費期限、賞味期限とは

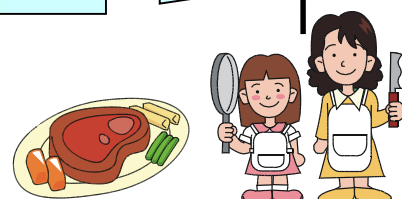
区分	消費期限	賞味期限
定義	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。	定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を越えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
対象食品	製造日を含めて概ね5日以内で品質が急速に劣化する食品	品質の劣化が比較的緩やかな食品
表示方法	「年月日」	① 製造後3ヶ月以内：「年月日」 ② 製造後3ヶ月以上： 「年月日」又は「年月」
具体例	弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など	スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など



◆ 消費期限、賞味期限の設定方法

食品の消費期限、賞味期限を食品の特性等に基づいて科学的、合理的に設定するため、「**食品期限表示の設定のためのガイドライン**」が公表されています。

(平成17年2月、厚生労働省・農林水産省)



◆ 食品期限表示の設定のためのガイドラインの概要

1. 食品の特性に配慮した客観的な項目（指標）の設定

食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な指標

理化学試験

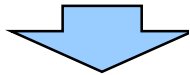
微生物試験

官能検査*

数値化することが可能な項目



※「色」や「風味」などの官能検査は、一般に主観的な項目と考えられるが、適切にコントロールされた条件下で、適切な被験者によりの確な手法によって実施された場合は、客観的な項目とすることが可能と判断される。



結果の信頼性と妥当性が確保される条件で試験（検査）を実施

各々の試験（検査）及び項目（指標）の特性を知り、試験結果をもとに、それらを総合的に判断し、食品の期限を設定します。

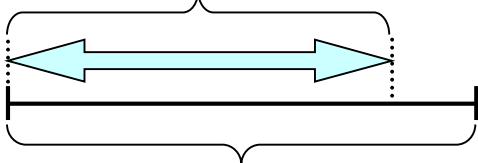
※ 食品の期限設定を行うのは、食品等事業者の責任となります。

※ 食品の特性として、例えば1年を超えるなど長期間にわたり品質が保持される食品については、品質が保持されなくなるまで試験を強いることは現実的ではないため、設定する期限内での品質が保持されていることを確認することにより、その範囲内であれば合理的な根拠とすることが可能です。

2. 食品に応じた「安全係数」の設定

食品期限表示

安全係数(1未満)をかけて得られた期限



客観的な指標で得られた期限

- ① 食品の特性に応じて、客観的な指標で得られた食品表示期限に対して、1未満の「安全係数」をかけて、より短い期限を設定する。
- ② 「消費期限」が表記される食品は、特性の一つとして品質が急速に劣化しやすいことを考慮して期限が設定されるべきである。
- ③ 個々の包装単位まで検査を実施することは現実的に困難であると想定されるため、「安全係数」を考慮した期限を設定することが現実的であると考えられる。

3. 特性が類似している食品に関する期限の設定

食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考に期限設定をすることも可能であると考えられる。

4. 情報の提供

期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求められたときには情報提供するように努めるべきである。



一般財団法人 上越環境科学センター

〒942-0063 新潟県上越市下門前 1666 番地

TEL : 025-543-7664

FAX : 025-543-7882

E-mail : (総合) info@jo-kan.or.jp

URL : <https://www.jo-kan.or.jp>

お問合せ窓口： 検査三課