

## その消費・賞味期限に根拠はありますか？

### 食品期限表示、なぜ必要？

- 容器包装に入っている食品には消費期限または賞味期限の記載が、食品表示法で義務付けられています。

【消費期限とは】	【賞味期限とは】
<p>品質（状態）が急速に劣化しやすい食品につける表示で、安全に食べることができる期限を示す年月日のことです。</p> <p><b>（対象となる食品）</b> 弁当、調理パン、生菓子類、食肉、生めん類等</p>	<p>品質の劣化が比較的緩やかな食品につける表示で、おいしく食べられる期限を示す年月日のことです。期限を過ぎても必ずしもすぐ食べられなくなるわけではありません。</p> <p><b>（対象となる食品）</b> スナック菓子、即席めん類、缶詰、等</p>

### 期限を決めるのに、なぜ検査が必要なの？

- 期限表示が必要な食品は、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項目・指標に基づき、期限を設定する必要があります。
- 期限表示を行う製造者等は、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努める必要があります。

参考：「加工食品の表示に関する共通Q & A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」  
（平成23年4月）消費者庁食品表示課



消費・賞味期限の設定にお困りの際は、  
弊社にご相談ください！  
商品に適した検査をご提案いたします！

### 〈検査項目・内容〉

お打合せの内容を基に、検査計画（検査項目、温度設定、日数など）のご提案、お見積もりをさせていただきます。



**HSE** Chiba Hygiene Science Examination Center **株式会社 千葉衛生科学検査センター**

〒262-0048 千葉県千葉市花見川区柏井1-4-18  
電話：043-307-8620 FAX：043-307-8630  
ホームページ：http://hse-chiba.com/

ISO/IEC 17025：2017（PJLA認定番号104436）  
厚生労働大臣 登録検査機関  
登録衛生検査所（千保第24号）

**HSE** Chiba Hygiene Science Examination Center **株式会社 千葉衛生科学検査センター**

〒262-0048 千葉県千葉市花見川区柏井1-4-18  
電話：043-307-8620 FAX：043-307-8630  
ホームページ：https://hse-chiba.com/

ISO/IEC 17025：2017（PJLA認定番号104436）  
厚生労働大臣 登録検査機関  
登録衛生検査所（千保第24号）

# 期限を設定する際のポイント

## 1. 商品の特徴を確認する。

- 水分活性値、pH値
- 原材料、添加物
- 加熱製品、未加熱製品
- 充填方法、包材の材質
- 倉庫、物流経路の状況
- 陳列・販売の状況
- 消費者の保管・利用状況 など

製品の特徴を把握することで、検査項目や仮の期限を決めやすくなります。特に水分活性値やpH値は、微生物の増殖を抑えるポイントになります。

## 2. 食品中の安全・品質の指標を決める。

- 微生物
  - ✓ 一般生菌数
  - ✓ 真菌（カビ）
  - ✓ クロストリジウム属菌
  - ✓ セレウス菌 など
- 酸価、過酸化値
- 官能検査  
(外観、色、香り、味、食感など)
- 水分値、pH値 など

期限を設定する為に、その食品の安全性・品質の劣化を何を指標として調べるかを定める必要があります。指標は1つに絞る必要はありません。指標を決めるポイントは、「安全性・劣化を示しているか」、「数値化できる」、「再現性がある」などです。

## 3. 指標の基準を決める。

- 食品衛生法の個別規格
- JAS法の個別規格
- 地方自治体の指導基準
- 食品表示基準
- 業界団体の基準
- 自社基準 など

指標を数値化したら、その数値の基準を決めます。「どの値までを合格にするか」という限界値のことです。この基準を明確にしなければ、期限を決めることが出来ません。基準は、法律で定められている場合もあります。

## 4. 保存条件を決める。

- 倉庫内の温度、湿度、光
- 運送時の温度、湿度、光
- 販売中の温度、湿度、光
- 購入者の家庭での保管・利用状況 など

商品の特徴を基に決めます。製造～販売～消費までの状況を把握することが重要です。

## 5. 検査期間を決めて、検査を実施する。

商品の特徴、類似の商品、データ・経験、業界団体の基準などを基に検査期間を決定し検査を実施します。

## 6. 安全係数を決めて、消費・賞味期限を設定する。

- 商品の特徴
- 原料、商品ロットのばらつき
- 仕掛品、商品の滞留・保管期間
- 業界団体の設定 など

商品の特徴、データなどを基に安全・品質を保証出来る期間に安全係数（1未満の係数）をかけて期限を設定します。一般的に、消費期限の安全係数は0.6～0.8、賞味期限の安全係数は0.7～0.9が多いです。

