

## 技術解説「食品の期限表示及びその設定方法について」

### 1. 食品の期限表示について

食品工業技術センターでよくあるお問い合わせのひとつが食品の期限表示の設定についてです。食品の期限表示には「消費期限」と「賞味期限」の二種類があります。平成 15 年 7 月に「食品衛生法」及び「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS 法）」の改正により期限表示に係る用語の定義が統一され、「消費期限」は、「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くことに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。」、「賞味期限」は、「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべ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、当該期限を超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。」と定められています。

### 2. 食品の期限表示設定における基本的な考え方

食品全般に共通した期限表示の設定に関する科学的なガイドラインの必要性が指摘されたことから、平成 17 年 2 月に厚生労働省と農林水産省が共同で「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を取りまとめました。この中で示された期限表示設定の基本的な考え方は、

(1) 食品の特性に配慮した客観的な項目（指標）の設定：個々の食品の特性に十分配慮した上で、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。客観的な項目（指標）とは、数値化することが可能な項目（指標）のことです。

(2) 食品の特性に応じた「安全係数」の設定：食品の特性に応じ、1 未満の係数（安全係数）をかけて、客観的な項目（指標）を用いて確認された期限よりも短い期間を設定することが基本となります。

(3) 特性が類似している食品に関する期限の設定：本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定すべきところですが、食品を取り巻く現状（商品アイテムが膨大、商品サイクルが早い）から現実的ではないと考えられ、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することにより、期限を設定することも可能であると考えられています。

(4) 情報の提供：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べきであるとされています。以上の 4 つが挙げられておりますが、ガイドライン自身には具体性のある設定方法は示されていません。食品はさまざまな素材、組み合わせ、加工法によって作られていることから、一律に設定方法を示すことは難しく、基本的な考え方を示すのみとなっています。製造者等は、各々の「食品の特性」に配慮して、原則個々の食品

表 期限表示設定に際して行う代表的な試験

種類	概要
理化学試験	食品の製造日からの品質劣化を理化学的分析法により評価するもの。 (例) 粘度、濁度、比重、過酸化価、酸価、pH、酸度、栄養成分、糖度など
微生物試験	食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価するもの。 (例) 一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、低温細菌・芽胞菌の残存の有無など
官能検査	食品の性質を人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとり一定の条件下で評価するもの。

ごとに科学的・合理的な根拠に基づき期限表示を行うことが求められています。

### 3. 期限設定のための試験

ガイドラインに参考として示されている代表的な試験は、前ページの**下表**のとおりです。

理化学試験では、食品の特性に応じて各食品の性状を反映する指標を選択し、その指標を測定することにより期限を設定することになりますが、これらの指標は客観的な数値として表すことが可能なため、合理的・科学的な根拠として有用です。

微生物試験では、その指標の選択に際して、食品の種類、製造方法、保存条件（温度、時間、包装等）に応じて効果的に評価できるものを選択する必要がありますが、これらの指標も客観的な数値として表すことが可能なため、合理的・科学的な根拠として有用です。

官能検査は、一般に主観的なものと考えられますが、その指標（例えば「色」「風味」など）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、的確な手法によって実施され数値化された場合は、客観的な指標とすることが可能と判断されます。

食品の期限表示を設定するにあたっては、流

通実態に即した保存試験を実施しなければなりません。安全係数の設定が基本とされていることから、保存期間として表示しようとする期間の1.2～1.5倍が必要です。また、保存条件については、表示しようとする保存方法を基準としつつ保存・流通上の環境因子（保管状況、流通環境、販売方法等）も考慮に入れて設定します。食品がどのように劣化していくのか、その経時変化が追えるように指標として選択した試験項目について適当な時点で測定を行います。

当センターでは食品の期限表示設定のための保存試験及びそれに伴う各種試験（物性試験、微生物関係の試験、栄養成分分析等）を行っておりますので、どうぞお気軽にご相談ください。

#### 参考資料

- 1) 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」平成17年2月（厚生労働省及び農林水産省）
- 2) 一般財団法人食品産業センター ホームページ ※サイト内検索で「期限表示」で検索すると、業界団体が各々の対象食品について自主的に設定したガイドライン等の概要が紹介されています。

---

保蔵包装技術室：矢野未右紀

研究テーマ：付加価値を高める畜産加工品の開発

担当分野：微生物利用、異物試験

#### 編集・発行

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター 平成25年12月12日発行  
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL 052-521-9316 FAX 052-532-5791  
URL : <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: [shokuhin@aichi-inst.jp](mailto:shokuhin@aichi-inst.jp)