

食品の期限表示

設定のお手伝い

期限表示設定までのおおまかな流れと
食品の期限表示について (解説)



一般社団法人埼玉県食品衛生協会
検査センター

☎ 048-649-5331



目次

ページ

食品の期限表示とは 食品の消費期限と賞味期限のイメージ 消費期限と賞味期限の意味・表示・対象食品	1
食品の期限表示は誰が決めてくれるの	2
食品の期限を設定したいが、何から 始めたらよいのか	3
期限を決めるために食品の特性を 確認しましょう	3
期限設定までのおおまかな流れ	4
期限設定のためのチェックリスト	4
期限設定のためのチェックリストの見方	5

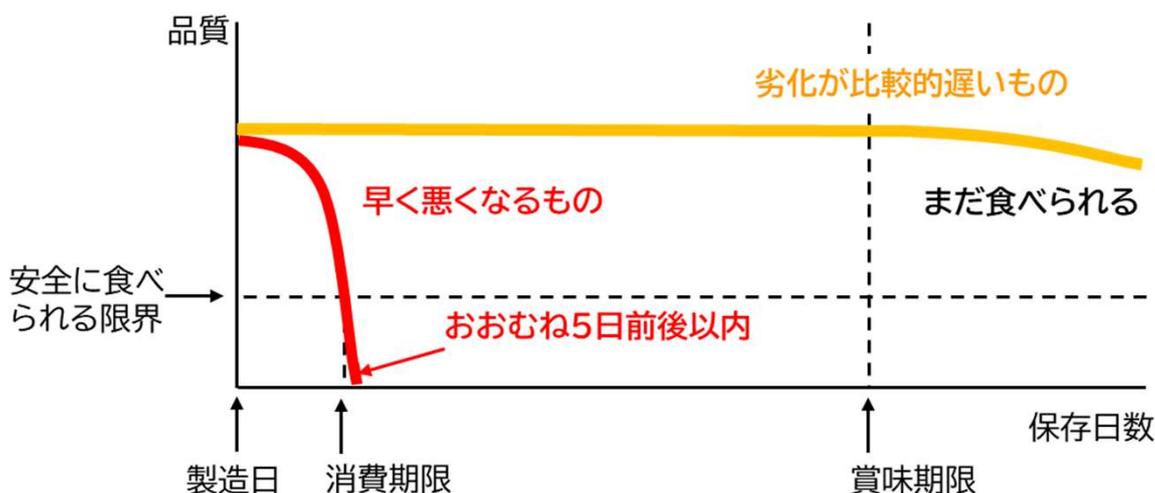
食品の期限表示とは

容器包装に入れられた加工食品については、名称や保存の方法などのほか「期限表示」が必要です(食品表示基準第3条)。

期限表示には、

「消費期限」と「賞味期限」があります。

消費期限と賞味期限のイメージ



消費期限	賞味期限
意味	
期限を過ぎたら食べない方がよい期限(use-by date)。おおむね5日前後以内	おいしく食べることができる期限(best-before)。この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。
表示	
年月日で表示。	3ヶ月を超えるものは年月で表示し、3ヶ月以内のものは年月日で表示。
対象の食品	
弁当・サンドイッチ・生めん等	スナック菓子・カップめん・缶詰等

食品の期限表示は誰が決めてくれるの

「期限」の設定は、営業者(食品等事業者)自らが、科学的・合理的な根拠に基づき決めなくてはなりません。



検査センターは、皆様のお手伝いをさせていただきます。
食品検査により、科学的・合理的な情報を提供します。

食品の期限を設定したいが、何から始めたらよいのか

食品には、それぞれ製造や加工の仕方、包装の形態、保存温度など違いがあります。

食品ごとに「チェックシート」に記入していただくことで、合理的な期限設定が可能となります。

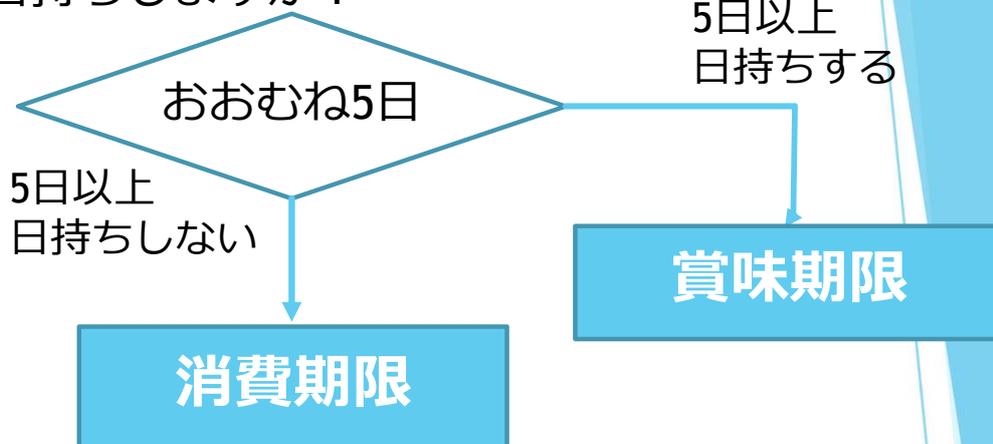


それに基づき、検査センターとして科学的な検査項目などをご提案して、皆様のお手伝いをさせていただきます。

- 食品の特性に応じ、安全性、品質の商品価値限界の約8割の日数で期限設定を行います。
- 細菌汚染状態や品質のロットによる違いを把握しておくために、初発検査、保存検査を定期的に行うことが重要です。
- 賞味期限の設定には、製造工程管理と検証が必要です。衛生管理、温度管理が一定に保たれた状態で製造されたものを検査することで安全性の検証が可能となります。

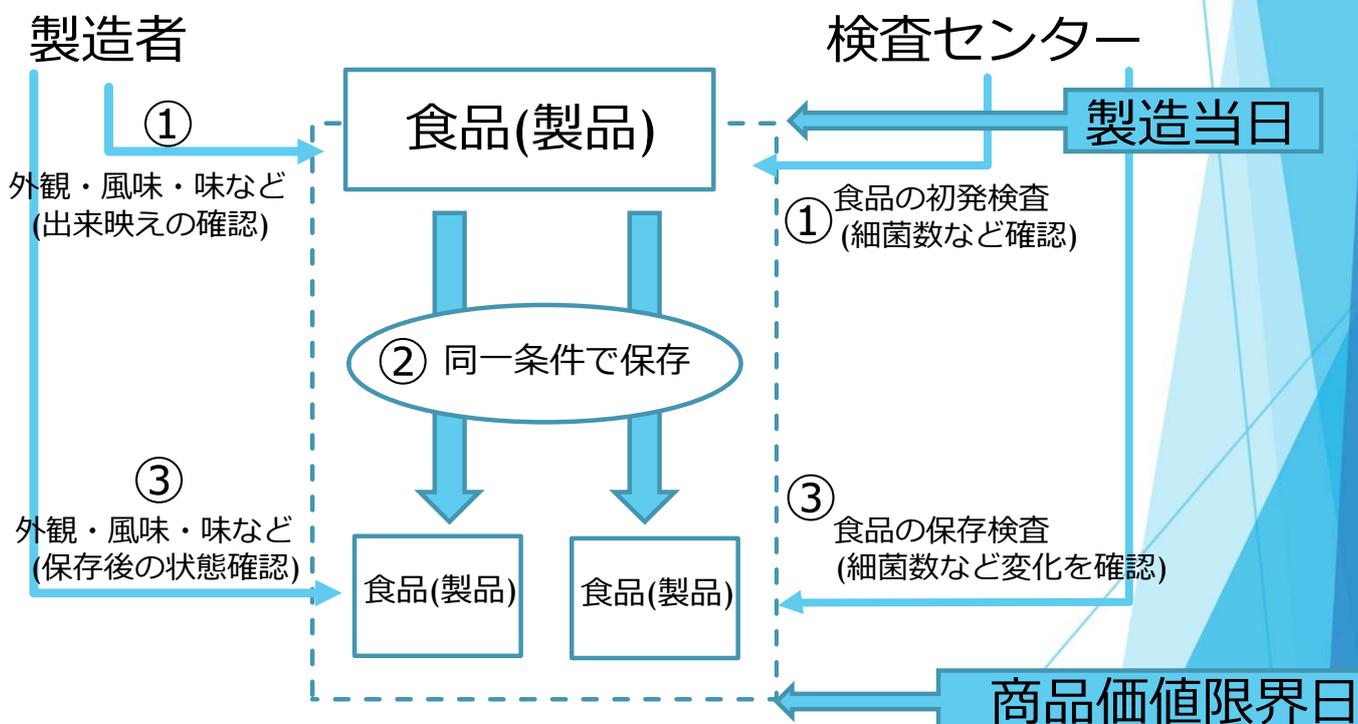
期限を決めるために食品の特性を確認しましょう

どのくらい日持ちしますか？



日持ちするかどうかは、加熱処理の有無、保存方法、包装形態などによっても大きく影響されます。

期限設定までのおおまかな流れ



- ①お客様と検査センターで、チェックリストを参考に検査で確認。
- ②保存可能な期間まで一定の状態での保存。
- ③保存後の状態を、検査で確認。

期限表示設定のためのチェックリスト

食品の期限表示を設定するために、食品の調理加工、保存の方法などを確認しましょう。

食品の名称(分類)

()

チェック項目	該当するものに○を付ける			項目の説明
加熱の状態	加熱品		未加熱品	加熱:食品中の細菌を抑制する目的で加熱する場合 未加熱:食品に対して加熱を行わない場合
加熱温度	100℃以上	100℃	75℃以下	75℃以下:低温加熱 100℃:煮沸などで加熱した場合 100℃以上:加圧などの条件下で加熱した場合
加熱後の加工工程	ない		ある	ある:食品を加熱した後、調理行為を行う場合
冷却方法	急速冷却		自然放置	急速冷却:食品を加熱後に、冷蔵設備などで冷却した場合 自然放置:加熱後、常温で温度を下げる場合
食品の乾燥状態	乾燥品		乾燥品ではない	乾燥品:最終製品が、水分を多く含まない状態のもの
包装方法	機械包装		手作業	機械包装:食品を保存する状態に包装する場合、機械で全て行う場合
包装形態	真空包装・脱酸素剤		密閉せず	食品をどのように包装するか(包装された状態) 真空包装:包装時に包装資材内の空気を脱気した場合 脱酸素剤:密閉包装の中を脱酸素状態にする薬剤 レトルトパウチ:レトルト窯で加圧加熱殺菌した場合
	真空包装		真空せず密封	
	レトルトパウチ			
製品の保存温度	冷凍	冷蔵	常温	食品(最終製品)を保存する温度条件 冷凍:マイナス温度で保存する場合 冷蔵:10℃以下で保存する場合

期限設定のためのチェックリストの見方

期限表示設定のためのチェックリスト

食品の名称

食品の製造方法・特性・保存方法が異なる食品毎にチェックしましょう。

チェック項目	該当するものに○を付ける			チェックの目的
	加熱品		未加熱品	
加熱の状態	加熱品		未加熱品	
加熱温度	100℃以上	100℃	75℃以下	※1
加熱後の加工工程	ない		ある	※2
冷却方法	急速冷却		自然放置	※3
食品の状態	乾燥品		乾燥品ではない	※4
包装方法	機械包装		手作業	※5
包装形態	真空包装・脱酸素剤		密閉せず	※6
	真空包装		真空せず密封	
	レトルパウチ			
製品保存温度	冷凍	冷蔵	常温	※7

- ※1 120℃以下では、耐熱性の菌が残っている可能性があります。時間の経過で腐敗を起こす可能性があります。120℃以上では、ほぼ無菌と思われませんがその後の取扱いに注意が必要です。
未加熱品には、細菌が付着していると考えられます。包装、保存温度により期限が変動します。
- ※2 加熱工程で殺菌ができていても、その後の工程で細菌汚染が生じる可能性があります。
- ※3 冷却に時間がかかると、冷却中に生残していた細菌の増殖が起こることがあります。
- ※4 乾燥品は、通常、日持ちしますが、検査により細菌汚染状況を把握しておくことをお勧めします。
- ※5 手作業の包装では、細菌汚染が生じる可能性があります。
- ※6 包装形態により、生残した細菌が増殖することがあります。これは、製品の保存温度とも深く関係しています。
- ※7 常温、冷蔵、冷凍の順に細菌の増殖は抑えられますが、その製品に適した温度帯があるため、殺菌工程も考慮する必要があります。

お問い合わせは、各保健所の食品衛生協会
又は、食品衛生協会検査センターへ
TEL:048-649-5331 FAX:048-647-3360