

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
「消費期限」と「賞味期限」についての考え方	2
食品の期限表示は誰が決めてくれるの	3
食品の期限を設定したいが、何から 始めたらよいのか	4
期限を決めるために食品の特性を 確認しましょう	4
期限設定までのおおまかな流れ	
期限設定のためのチェックリスト	5
期限設定のためのチェックリストの見方	6
参考 指標菌(指標細菌)	7
安全係数について	9

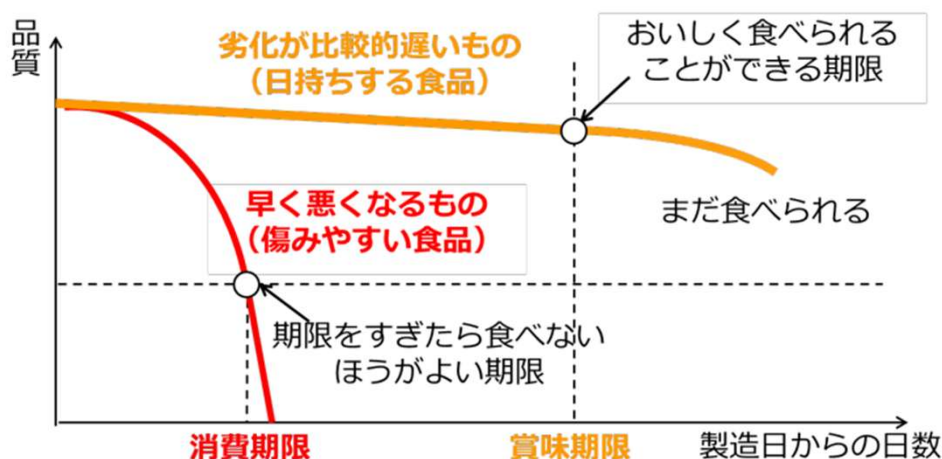
食品の期限表示とは

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」と「賞味期限」についての考え方

食品表示基準第2条（定義）

【消費期限】

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。

【賞味期限】

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。

消費期限

期限表示が導入された平成7年に、厚生省（当時）及び農林水産省が通知した消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方は、用語の定義に基づく期限設定とは言えないとされ、平成20年には厚生労働省及び農林水産省において解消されました。

また、現在、消費者庁においても推奨してはいません。

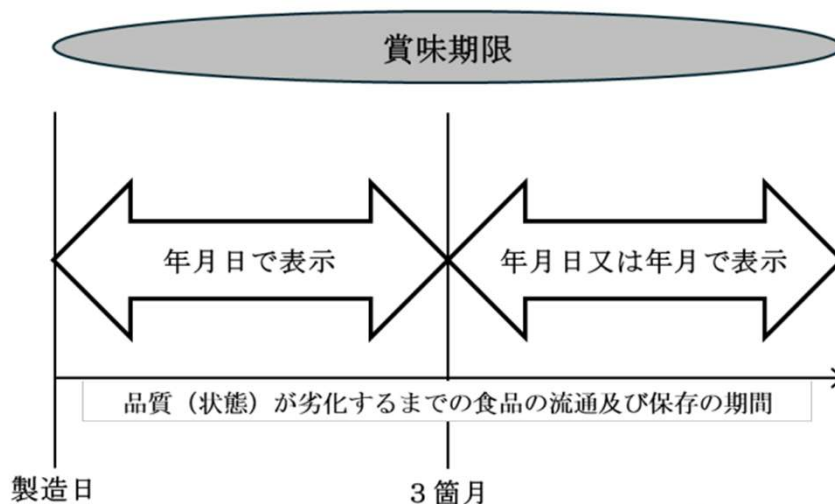
すなわち、期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限であることから、5日を超えて「消費期限」を設定することもできます。

この場合、開封したり、保存方法が変わると環境中にある微生物により腐敗が始まるものであれば、期限表示としては「賞味期限」ではなく「消費期限」とすることになります。

賞味期限

通常、消費期限又は賞味期限は「年月日」まで表示しなければなりません。賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3箇月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

（イメージ図）



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。

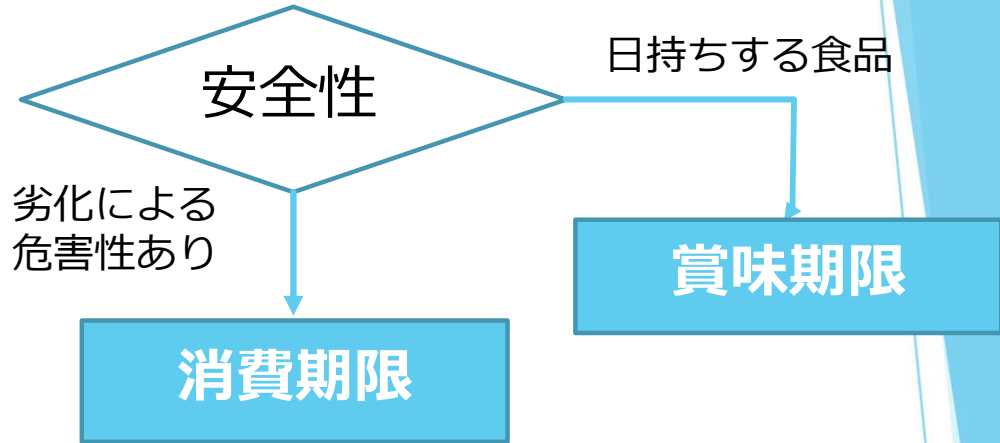


それに基づき、検査センターとして科学的な検査項目などをご提案して、皆様のお手伝いをさせていただきます。

- 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。

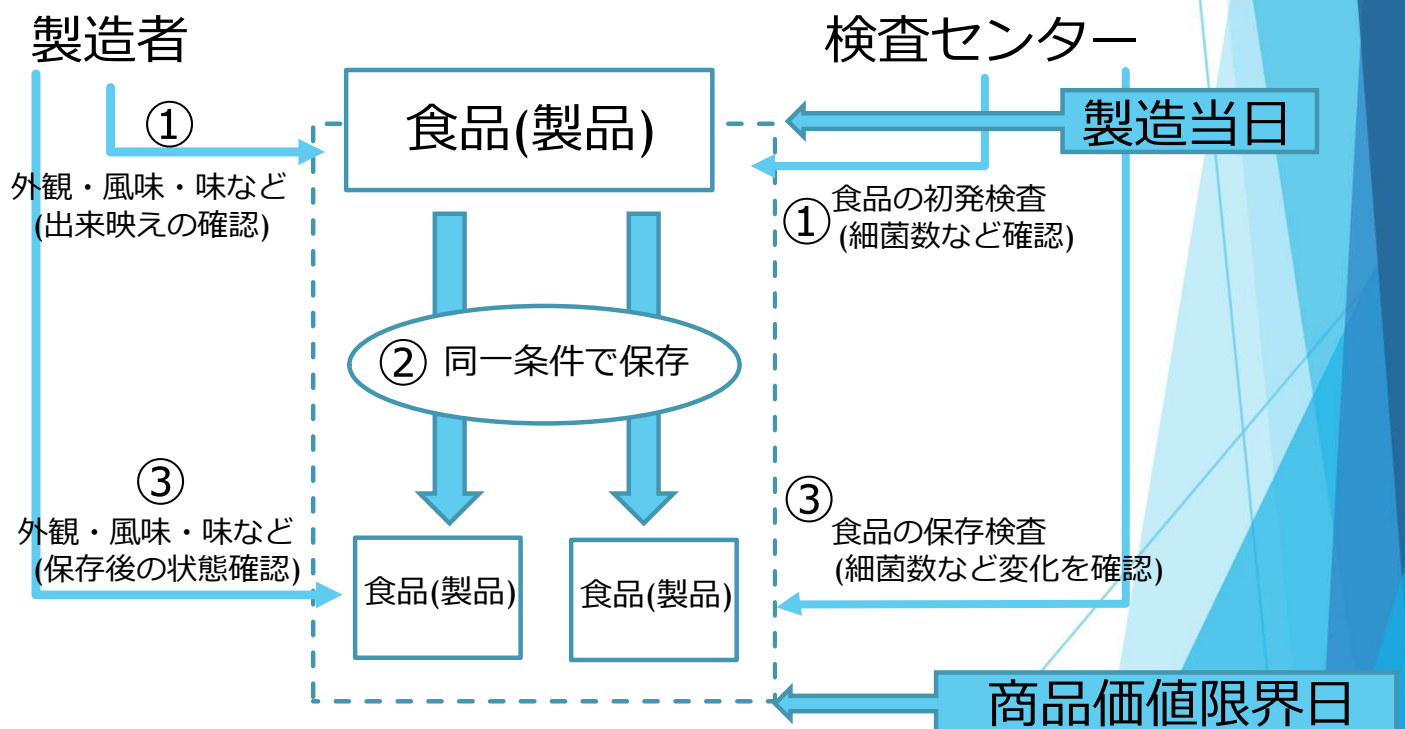
期限を決めるために食品の特性を確認しましょう

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
	真空包装		真空せず密封	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			レトルトパウチ:レトルト窯で加圧加熱殺菌した場合
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。

(参考)

指標菌(指標細菌)

菌そのものは、直接的な危害を及ぼすことはないが、その菌の存在を確認することで、どのような温度管理や衛生的な取扱いがされていたか、どの程度の品質なのかなどを見極めるための目安となる細菌。

O157やカンピロバクターは、食品中でほとんど増殖しないが、わずかな量でも人の体内に入ると食中毒を起こす。

これらの細菌に対しては、特別な条件や検査方法を用いる必要がある。

したがって、食品中にわずかな量で存在している場合には、通常の検査で確実に存在を確認することは困難である。

そのため、指標菌を検査することで汚染の状況、保管状態及び加熱殺菌の適否を客観的に確認することができる。

細菌の検査項目と対象となる食品・食材の種類や状態

・食品、食材の種類、調理方法、加熱の有無から、検査の目的により細菌検査の項目を決める。

	全 般 食品 食材	加熱調理 した物	手作り	非加熱 摂取	肉・卵 及びそれらを用いた食品	魚介類 及びそれらを用いた食品	鳥/牛肉 及びそれらを用いた食品	容器包装 詰め食品
一般細菌数	○							
大腸菌群		○						
黄色ブドウ球菌			○					
大腸菌(E.coli)				○				
サルモネラ					○			
腸炎ビブリオ						○		
カンピロバクター / O157							○ / ○	
クロストリジア								○
検査の目的	衛生状態全般	加熱の効果	手からの汚染・二次汚染	糞便の汚染	食中毒菌の有無	食中毒菌の有無	食中毒菌の有無	耐熱性菌の有無

例示：カレーライス(全般・加熱した物・手作り)= 一般細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌

一般細菌数 指標菌として調べる。通常の食品に存在するが、洗浄や加熱によって減少し、温度管理の不備や時間の経過により増加する。一般細菌数が多い場合は、製造加工工程での取扱いや温度管理に問題があったことを意味する。食品が腐敗している場合は、一般細菌が増加(1.0×10^7 /g以上)している。食品の洗浄・加熱の効果、温度管理の適否を調べる指標(目安)菌。安全な食品について、一般的には、300未満/g 又は30未満/ml と表現される。

定性検査と定量検査 定性検査とは、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、大腸菌(E.coli)及び病原細菌などのように、菌の存在の有無を目的に行う検査であり、菌量の大小に限らずその菌の存在が衛生管理上の問題となる場合に用いられる方法。一方、定量検査とは、菌の存在について許容される菌数かどうかの問題となる場合で、一般細菌数(生菌数:生きていて増殖を続ける可能性のある菌の数)などの検査に用いられる方法。

大腸菌群 加熱殺菌の効果を確認する指標菌として調べる。自然界やヒトの大腸に存在する菌の総称(特定の菌を示すものではない。)。通常加熱調理の温度で容易に死滅するため、その菌群の存在を確認することで、加熱の効果を確認できる。大腸菌群は、自然界にも広く分布するものがあり、加熱後の二次汚染の有無を確認する目的にもなる。未加熱品の場合には、検出されても直ちに不適當な製品とは言い切れないこともあり、この場合は、大腸菌の検査で確認することができる。安全な食品について、一般的には、大腸菌群陰性と表現される。

黄色ブドウ球菌 ヒトの体表などに分布し、自然環境に抵抗性が強いので、あらゆる食品を汚染する可能性がある。黄色ブドウ球菌は、食品中で増殖し食中毒の原因となる毒素を産生する。加熱により菌自体は死滅しても毒素は分解されず食中毒を起こす。ヒトからの汚染の可能性が高く衛生的な取扱いが汚染防止のポイント。安全な食品について、一般的には、黄色ブドウ球菌陰性と表現される。

その他の指標菌 リステリアや嫌気性細菌、耐熱性芽胞形成菌等が挙げられます。

リステリアは、pHや水分活性の状態によっては10°C以下の保存でも増殖できることから、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる場合があります。賞味期限延長の取組として真空包装や脱酸素を行う場合に嫌気性細菌や耐熱性芽胞菌が危害要因となる場合があるといわれています。

安全係数について 客観的な項目（指標）に基づいて得られた期限に対して、一定の安全をみて、食品の特性に応じ、1未満の係数（安全係数）を掛ける又は設定された期限に対して特定の時間・日・週・月といった日時等を差し引く等により、期間を設定することが基本です。

安全係数は、個々の商品の品質のばらつきや季節やサプライチェーンにおける温度状況等商品の付帯環境などを勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、安全係数は1に近づける、差し引く日時等は0に近づけるとともに、安全性が十分に担保されている食品には安全係数を設定しないことが望ましいと考えられています。また、食品ロスを削減する観点からも、過度に低い安全係数を設定することは望ましくないことなど、適切な安全係数を設定することが重要です。

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

営業時間

毎週 月曜～金曜日(祝祭日は除く)
午前9:00～午後5:00

検体受付時間

毎週 月曜～木曜日(祝祭日は除く)
午前9:00～午後3:00 (昼12:00～午後1:00は除く)
詳しくは、「ご依頼方法」をご覧ください

○ 交通アクセス

食品検査センターへはバスが便利です。

JR大宮駅西口

【3番のりば】大39系統 ・加茂川団地行き。住宅前下車。徒歩約3分。

【3番のりば】大39-1系統・さいたま市民医療センター行き。住宅前下車。徒歩約3分。

【3番のりば】大40系統 ・大宮南高校行き。住宅前下車。徒歩約3分。



〒330-0855

埼玉県さいたま市大宮区上小町1450

TEL: 048-649-5331~2

FAX: 048-647-3360

