

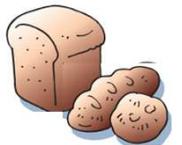
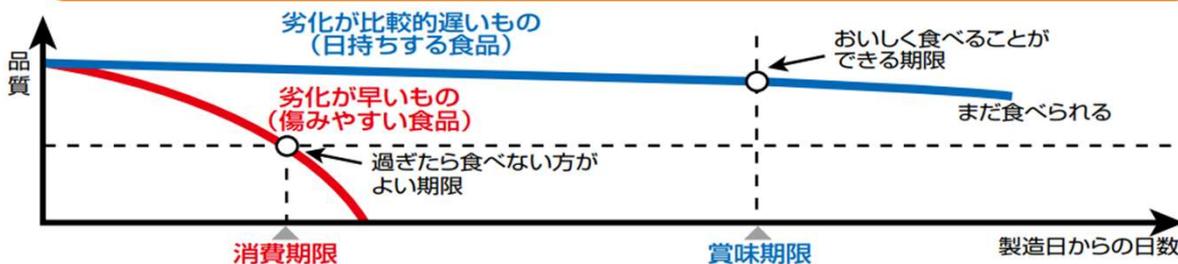
**「期限表示設定のためのガイドライン」が改訂されました(令和7年3月)**

# 期限表示を見直しませんか？

検査センターは期限表示設定のお手伝いをしています。

- ・容器包装に入れられた食品は、期限表示(消費期限又は賞味期限)が義務付けられています。
- ・ガイドラインの改定に伴い、「食品の特性」を勘案した客観的な項目(指標)及び基準をもとに科学的・合理的に期限表示を営業者みずから決定することが求められています。

## 消費期限と賞味期限のイメージ



※賞味期限を過ぎた食品は、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありませんので、十分加熱する等調理法を工夫することなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。

なお、消費期限や賞味期限は、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ため、開封後や定められた方法で保存していない場合には、期限が過ぎる前であっても品質が劣化していることがあります。

## 改定のポイント

- ・消費期限と賞味期限を「5日」で区別する考え方はすでに廃止されており、用語の定義に基づく期限設定とは言えない。安全性試験を優先して設定する場合は「3日」でも「10日」でも「消費期限」となる。
- ・消費者などから求められた場合には、「まだ食べることができる期限の目安」について、できる範囲で情報を提供するように努める。



検査のことなら地域の保健所の食品衛生協会へ  
保健所の食品衛生協会 (9:00~16:00)

不在の場合もありますので、事前にご連絡ください



保健所協会一覧

検査機関

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター  
〒330-0855さいたま市大宮区上小町1450番  
電話 048-649-5331 FAX 048-647-3360

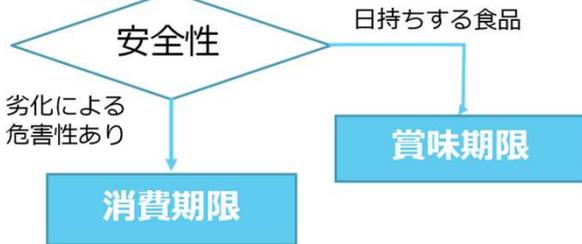


# 具体的な期限設定の方法は？

「消費期限」なのか「賞味期限」なのかを決める。

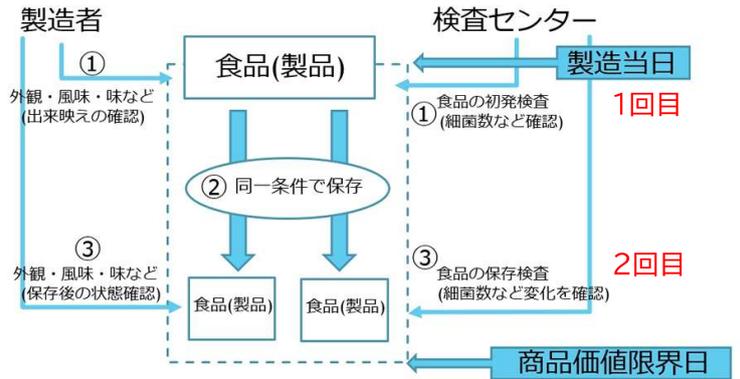
期限を決めるために食品の特性を確認しましょう

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。

検査項目など検査センターと相談する。



- ①製造したての食品の状態(味、風味、細菌数など)を把握します。
- ②「いつまでなら大丈夫だろう。」と思える期間保管します。
- ③保存が終わった食品の状態(味、風味、細菌数など)と比較します。

結果を比較するため、製造直後と保存期間後の2回検査を行い比べます。

結果から誰が期限を決めるのか？

- ・食品を製造した業者が決めることになっています。
- ・保存が終わった食品の状態(味、風味など)は、業者が判断します。
- ・保存期間中に、細菌の増殖が「少ない」または「増えない」か、検査センターで調べ(お手伝い)します。

実際にどうするか？ 食品の自主検査の要領で初めと保存後の2回同じ項目で比較します。

指標細菌を用いて食品中の細菌数の変化を見る※ (例示：一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)

食品の特長	どのような食品	おすすめの検査項目
※ 第1分類～第4分類 ・いくつかの原材料を使用している。 ・最終的に多くは加熱調理する。 ・調理や盛り付けなどの手作業も多い。	パウンドケーキ 焼菓子 茶まんじゅう 菓子パン など	Aセット ・一般細菌数 ・大腸菌群 ・黄色ブドウ球菌  <検査のねらい> 食品全体の衛生状況と加熱効果及び手指からの汚染などを判断します。
検査にはどのくらいの量が必要ですか。	調べる食品などはどのような物に入れますか。	検査までどのようにして保存しますか。
各セットで調べる場合は、 <b>約50g</b> 以上あればOKです。	密封できる <b>ビニールパック(袋)</b> (内容物が漏れ出ないように)	<b>冷蔵庫で保存</b> 細菌の増殖を抑える 10℃以下にしましょう。

わずかな量で大丈夫!

食品や原材料の検査料金表(抜粋)	1検体当たりの検査料金
Aセット (生・大・ブ)	7,700円 会員料金 6,300円

※ 油で加熱処理した食品などは、細菌検査だけではなく酸価・過酸化物質などの検査もお勧めします。