# 消費期限・賞味期限は

# 科学的、合理的根拠を

## もって決めましょう！

○消費期限・賞味期限の設定は、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指標に基づき、設定する必要があります。
○客観的な指標には、「理化学試験」「微生物試験」「官能検査」を行うなどのほか、業界のガイドラインを参考にします。
○これらの試験は全ての商品で行う必要はなく、特性が類似した食品の試験データを参考にして設定することもできます。

※「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(厚生労働省及び農林水産省策定)より

**自主検査**
- 理化学試験
- 微生物試験
- 官能検査

**業界ガイドライン**
(例) 冷凍食品、パン

×

**安全係数**

STOP! 食品事故

信頼性 UP！

＝

**消費期限**
**賞味期限**
**の決定**

(例) 100日×0.8＝賞味期限80日に決定

〈参考〉広島市内の検査機関 ※費用等は、検査機関にお問い合わせください。

◆（一財）広島県環境保健協会（広島市中区広瀬北町９番１号）
　ＴＥＬ：０８２-２９３-１５１７
◆（一社）広島市食品衛生協会　食品検査センター（広島市中区富士見町１１番２７号）
　ＴＥＬ：０８２-５４２-８８３８

詳しくは消費者庁のホームページをご覧ください。
【食品の期限表示に関する情報】
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/expiration_date/

広島市保健所　食品保健課　☎082-241-7434
R-23-14

ポイント

# 期限設定のポイント

## 理化学試験とは

○ 一般的な指標として、「粘度」「濁度」「比重」「過酸化物価」「pH」「栄養成分」「糖度」等があります。

・食品の製造日からの品質劣化を理化学的分析方法により評価するものです。
・製造日と製造日以降の測定値を比較することで、普遍的に品質劣化を判断することが可能です。

## 微生物試験とは

○一般的な指標として、「一般生菌数」「大腸菌群数」「低温細菌残存の有無」「芽胞菌の残存の有無」等があります。

・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です。

## 官能検査とは

○人間の視覚・味覚・嗅覚（色、風味、におい等）などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価します。

・適当な機器測定法が開発されていない場合や、測定機器より人間の方が感度が高い場合等に有効です。
・ただし、誤差が生じる可能性が高く、検査には、適切な検査環境や的確な手法が必要です。

## 安全係数の設定方法

○消費期限・賞味期限は、食品の特性に応じ、一定数の係数（安全係数）を掛けて期間を設定しましょう。

・安全係数は、個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案して設定されます。
・これらの変動が少ないと考えられるものは、0.8以上を目安に設定することが望ましいです。
・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ありません。

広島市保健所　食品保健課　☎082-241-7434　R-23-14