



～ 賞味期限の設定（日持ち試験）について ～

食品の期限表示を行うためには、食品の安全性や品質等を客観的な評価項目によって保証できる期限を設定する必要があります。客観的な評価項目としては「微生物試験」「理化学試験」による数値での評価があり、主観的要素が入る「官能試験」においても適切な条件のもとに実施すれば数値化して客観的な評価項目とすることができます。

期限表示には「消費期限」と「賞味期限」があり、いずれも未開封状態で保存した場合の期限を表示します。すべての加工食品には、商品の特性に応じて、どちらかの期限表示をしなければなりません。品質が急速に劣化しやすい食品には「消費期限」、それ以外の食品には「賞味期限」を年月日で表示し、賞味期限が3ヶ月を超えるものは年月で表示することが認められます。期限の設定については、試験により品質の安全等を保証できると確認できた期限に1未満（0.6～0.8）の係数、いわゆる安全係数を掛けた期限を設定します

【期限設定のための主な微生物試験】

一般細菌数	食品の衛生的な品質を評価する指標菌で微生物汚染を示す代表的な菌です。
大腸菌群	土壌、水などの環境汚染や人・動物由来の糞便汚染の指標となる菌です。製造等、食品の取扱いの衛生状態を評価する指標にもなります。
大腸菌	糞便性汚染の指標となる菌です。
その他の食中毒菌	黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、腸炎ビブリオ、セレウス菌など食中毒の原因となる菌です。保存試験の前には食品中に含まれていないことを確認することが望ましいです。

【期限設定のための主な理化学試験】

水分活性	微生物が利用できる食品中の水分(自由水)の割合を示す数値です。微生物は水分活性が高いほど増殖しやすく、ある特定の値より低い数値の環境では生育できなくなります。
酸価 過酸化価	油脂の劣化の度合いを示す数値です。油脂の劣化は食中毒の原因になりますので油脂を多く含む食品は期限内で油脂の酸化や過酸化価が著しく増加しないかを確認することが大切です。
揮発性塩基窒素	鮮度評価の指標となる数値です。魚介類や畜産肉などのタンパク質性食品では、鮮度が低下すると揮発性塩基窒素を生成します。一般に30 mg/100 gになると初期腐敗と考えられます。

期限表示がない場合や食品表示基準に定められた方法で表示されていない場合は、食品表示を行う食品関連事業者（表示責任者）に一義的な責任があります。

ただし、食品表示法では、食品関連事業者等は食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売してはならないと規定されていて、表示責任者ではない場合であっても、その食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがありますので、販売者も期限表示のほか食品表示が適正であるかを確認する必要があります。



【参照】消費者庁ウェブサイト：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/

※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人 北九州生活科学センター

北九州本所

北九州市戸畑区中原新町1-4

TEL 093-881-8282 FAX 093-881-8333

福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002