

～ 賞味期限・消費期限 ～

ほとんどすべての加工食品と一部の生鮮食品は原則として期限表示が必要です。期限表示の基本的な考え方は「食品期限表示のためのガイドライン（厚生労働省・農林水産省）」に「個々の食品の特性に十分配慮した上で、微生物試験、理化学試験、官能検査などを実施し、科学的・合理的根拠をもって適正に設定すること」と記載されています。

賞味期限

品質の劣化が進みにくい食品が対象です。



消費期限

品質の劣化が進みやすい食品が対象です。



◎食品の劣化や保存性を高めるには

細菌は「温度」「水分」「栄養分」の3条件が生育に最適な状況になると増殖します。したがって「温度」や「水分」を管理することで細菌の増殖を抑えることが出来ます。食品によっては保存料を使用することで、カビ・酵母、細菌などの増殖を抑え、腐敗や変色、味の変化を防ぐことが出来ます。低温での流通や販売も品質保持に有効です。またせんべいやクッキーなどは乾燥剤の使用が有効です。乾燥剤は湿気により劣化してしまう食品に使用することで、パリパリ・サクサクとした食感を維持することも出来ます。

食品の劣化は細菌によるものだけではなく、「光」や「酸素」も品質の低下を引き起こします。油脂は光により酸化が進行します。天然色素も光に対して不安定なものが多く、光に当たると変色する場合があります。これらは遮光性の高い包材を使用することである程度抑制することが出来ます。また脱酸素剤は酸化を防ぎ、ビタミンや油脂の変質、風味の変化や変色を抑えます。さらにカビや細菌の増殖を抑制させる役割があり、食品の美味しさや鮮度を保つことが出来ます。

◎期限評価のための具体的な項目

微生物試験：生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、カビ・酵母、耐熱性芽胞菌、乳酸菌、食中毒原因菌

理化学試験：水分活性、pH、酸価(AV)、過酸化価(POV)、揮発性塩基窒素(VBN)など

官能試験：色、味覚、硬さ、においなど

消費期限や賞味期限は最初に「保存期間」や「保管温度」などを設定し、上記の項目を食材の特性に応じて組合せ、検査を行ってください。

※食品・飲料水等の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

〒804-0003 北九州市戸畑区中原新町1-4 TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333