

消費期限・賞味期限に設定について

期限表示設定の基本的な考え方

期限表示が必要な食品は、生鮮食品から加工食品までその対象が多岐にわたるため、個々の食品の特性に十分に配慮した上で、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項目(指標)に基づき、期限を設定する必要があります。

(当該製品に責任を負う製造業者等が設定する)

微生物試験

・ 一般細菌
・ 大腸菌群
・ 大腸菌
・ 低温細菌残存の有無
・ 芽胞菌の残存の有無

などが挙げられます。

これらの指標は客観的な指標(数値)として表現することが可能であり、食品の特性に応じて、合理的・科学的な根拠として有用となると捉えられます。

この場合には、食品の種類等により許容可能な数値は異なることを考慮する必要があります。

理化学試験

・ pH
・ 栄養成分
・ 酸価
・ 過氧化物価

などが挙げられます。

これらの指標は客観的な指標(数値)として表現することが可能であり、食品の特性に応じて、合理的・科学的な根拠として有用となると捉えられます。

これらの指標を利用して、製造日の以後の測定値とを比較検討することで、普遍的に品質劣化を判断することが可能です。

保存温度条件や保存日数についてお気軽にご相談下さい。

その他

官能試験(「色」、「風味」等)についても一定の条件下で確認することが必要になります。

期限表示設定をする場合の注意点

各々の試験及び項目(指標)の特性を知り、それらを総合的に判断し、期限設定を行わなければなりません。

また、設定された期限に対して1未満の係数(安全係数)をかけて、客観的な項目(指標)において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本です。

情報の提供

期限表示を行う製造者等は、期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求められたときには情報提供できるように準備しておきましょう。

その他検査についてご不明な点があればお気軽にご相談下さい。

お問い合わせ先

財団法人北九州生活科学センター

T E L 0 9 3 - 8 8 1 - 8 2 8 2