

Food Hygiene  
食品衛生

## 保存試験



期限表示（賞味期限、消費期限）は、消費者が食品を購入するうえで最も気にする表示の1つです。昨今、期限表示が守られていない事例が後を絶ちません。期限表示は、根拠のあるデータを基に表示し、消費者が安心して食品を購入できるものであることが求められています。

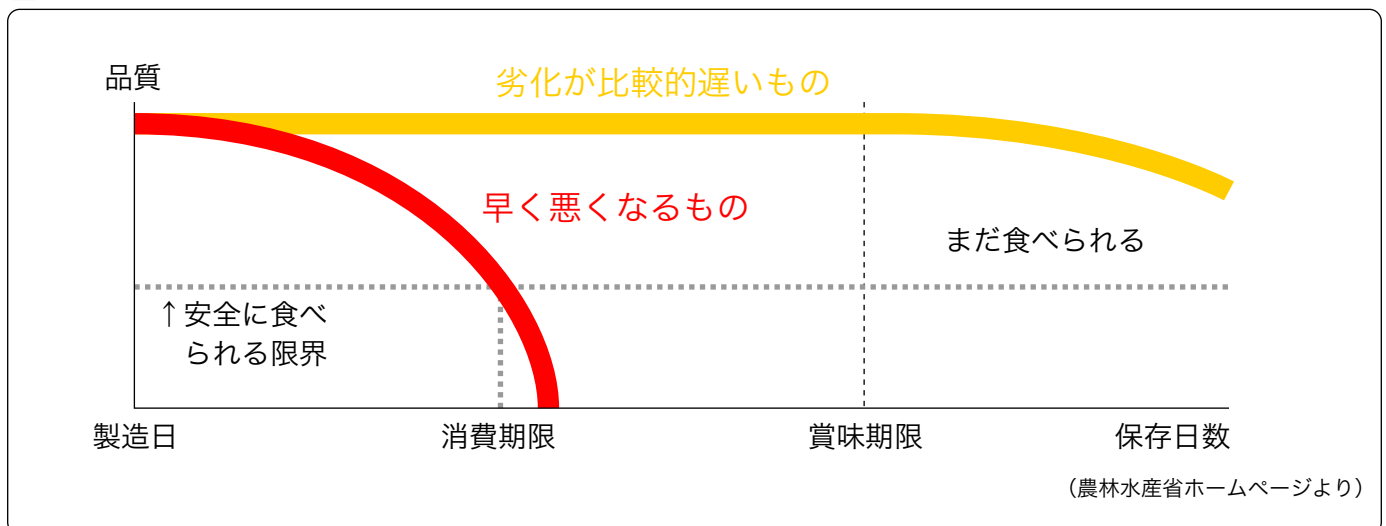
### 消費期限と賞味期限

分類	定義	対象の食品
消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。	製造日を含めて概ね5日以内で品質が急速に劣化する食品
賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	品質の劣化が比較的緩やかな食品

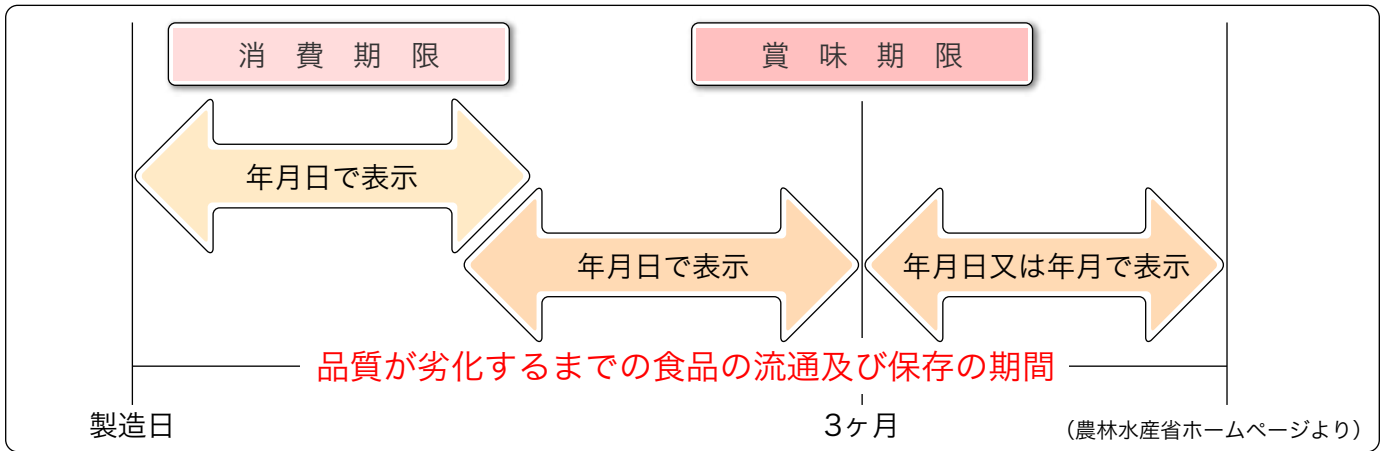
\*1 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）に基づく加工食品品質表示基準により、平成13年4月から加工食品全般に期限表示（賞味期限又は消費期限）が義務付けられています。

\*2 平成15年7月には「食品衛生法」及び「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」に基づく表示基準を改正することにより、「賞味期限」と「品質保持期限」の2つの用語が「賞味期限」に統一されるとともに、「賞味期限」及び「消費期限」のいずれについても、それらの定義の統一が行われました。

#### 賞味期限と消費期限のイメージ



品質が劣化するまでの食品の流通及び保存の期間毎の表示方法



期限表示の例



当社では、  
お客様の目的に応じた  
保存条件の設定を行い  
期限設定のお手伝いをいたします。

試験の条件設定

1. 保存温度 流通温度・販売温度を目安とします。
2. 保存期間 表示しようとする期限の1.2～1.5倍程度が一般的です。
3. 試験回数 経時変化をみるために、保存開始時と保存途中の試験も実施することをお勧めします。

保存試験の例

	消費期限を表示しようとする腐敗、劣化しやすい食品（惣菜など）	賞味期限を表示しようとする比較的品質の保持が長期可能な食品
保存温度	10℃	25℃
試験回数	保存開始時、保存3日、5日後、7日後	保存開始時、保存1ヶ月後、2ヶ月後、3ヶ月後
試験項目※	大腸菌群、黄色ブドウ球菌、一般生菌数などの微生物検査 酸価、過酸化価などの理化学検査 官能試験(外観 におい)	

※保存試験を実施する際は、食品の種類や目的に応じた試験項目・試験回数の設定が必要です。

参考資料：食品期限設定のためのガイドライン（農林水産省）[<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html>]  
加工食品の表示に関するQ&A（消費者庁）[[http://www.caa.go.jp/foods/qa/kakou\\_sakuin.html](http://www.caa.go.jp/foods/qa/kakou_sakuin.html)]