どのくらいの期間にしたらいいの？

食品製造業者のみなさまへ

賞味期限・消費期限

必要な検査の種類は？

決めるまでの流れは？

どうやってきめていますか？

期限表示は食品の製造者（または販売者）が科学的・合理的根拠をもって設定するものです。

調べるべきことは大きく2種類

01 官能評価

味・におい・見た目・食感の判定基準を決定し、期限になっても問題ないか記録します。

02 理化学検査・微生物検査

科学的根拠になる、食品の種類にあった検査を実施または依頼しましょう。

賞味期限・消費期限の違いって？

賞味期限… おいしく食べることのできる期限。過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。３か月以上なら年月、３か月以内なら年月日で表示します。

消費期限… 安全に食べることのできる期限。過ぎたら食べない方がよいです。年月日で表示します。

日持ち検査の考え方

1. 保存条件（商品を流通する温度条件）を確認します。
2. 賞味期限（消費期限）を仮決めします。
3. 保存期間を決めます。
（設定する期間の1.1～1.5倍の期間の安全を確認する必要があります。）
4. 検査項目を決めます。
（検査機関に相談するのがおすすめです。）
5. 検査日を決めます。
製造した日、保存7日目、10日目、14日目で検査など。

例） 生うどん

保存条件：10℃

１０日くらいかな？

１4日間で検査しよう！

製造日から一般生菌数がどう増えるか調べよう

参考資料：食品期限表示の設定のためのガイドライン

厚生労働省と農林水産省がガイドラインを作成しています。
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/expiration_date/pdf/syokuhin23.pdf

公益財団法人群馬県健康づくり財団　検査部
TEL:027-269-7405　FAX:027-269-7805
mail:kankyou@gunma-hf.jp