

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、食品の種類にあつ
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

消費者庁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

