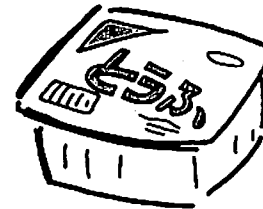
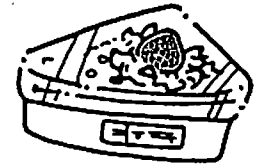
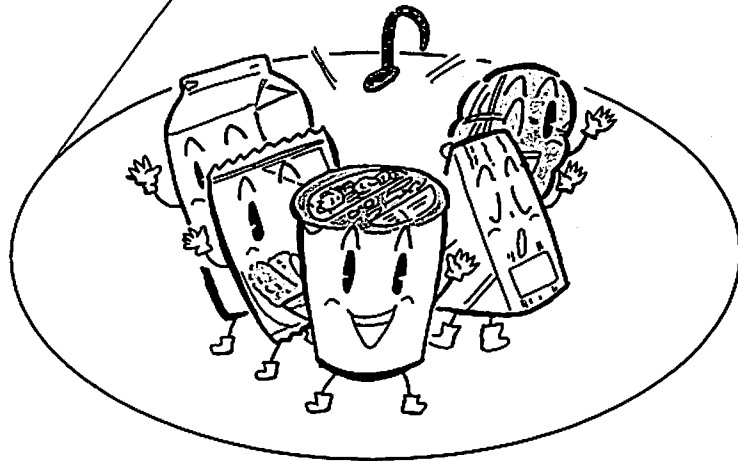


# よくわかる

# 食品の期限設定



## よくわかる食品の期限設定

編集 新潟県衛生監視員協議会  
監修 新潟県福祉保健部生活衛生課  
発行 新潟県福祉保健部生活衛生課  
社団法人新潟県食品衛生協会  
平成8年7月1日発行

### 編集担当

新潟県衛生監視員協議会  
山下良一・夏井 哲・遠山 潤  
永原 裕・藤田由美子・川瀬雅雄

新潟県福祉保健部生活衛生課  
社団法人新潟県食品衛生協会

# 締切り迫る期限表示

食品製造業の皆さん、期限表示への切り替えはもうお済みですか？

**まだ！** という皆さんは、ぜひこのパンフレットをお開きください。きっと皆さんの食品にぴったりマッチした期限表示ができるはずです。

## 《期限表示ってなんだっけ？》

平成7年4月1日から、食品の日付表示が改正されたのはご存じですね

【従来の表示】

いつ製造したのか

- ・ 製造年月日
- ・ 加工年月日



【新しい表示】

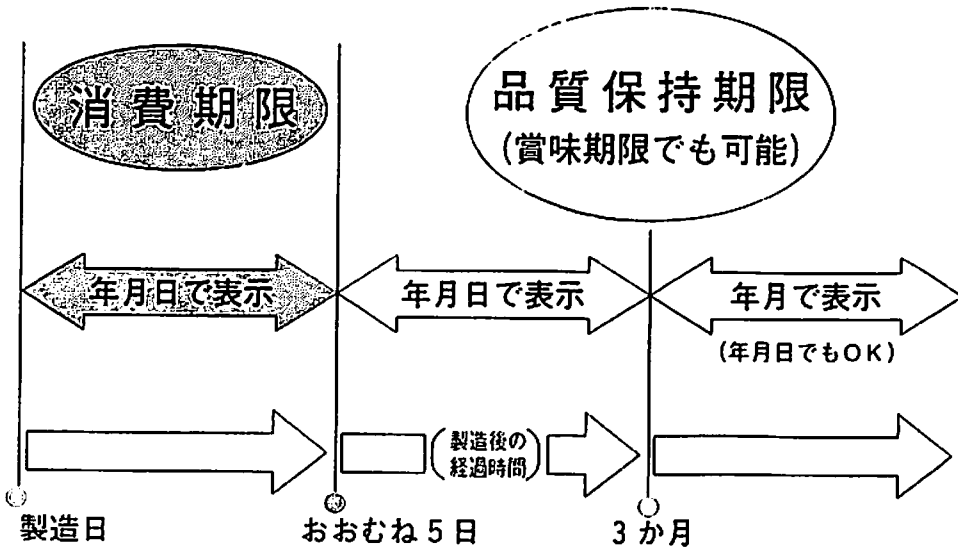
いつまで品質が保てるか

- ・ 期限の表示
- ・ 保存方法の表示

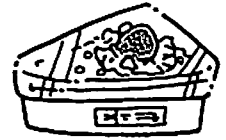
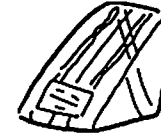
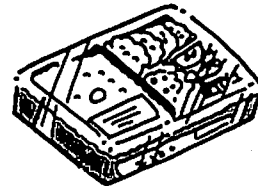
## 期限表示

とは、食品が安全においしく食べられる期限を、年月日で表示することなんです。

これには、食品の保存性に応じて、下図の2種類に分かれます。



例えば、「消費期限〇年〇月〇日」と表示する食品としては、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類など



「品質保持期限△年△月△日」と表示する食品としては、牛乳、ハム・ソーセージ、カップめん類、冷凍食品など



## 期限を設定するのは誰？

これらの日付を設定するのは、食品の特性や、製造時の衛生状態をいちばんよく知っている、

あなた！そう、

**製造者自身**です。



## 期限設定の方法は、etc…？

その答えは

実際の期限設定の方法	⇒	3、4、5、6	ページ
期限設定の例(豆腐)	⇒	7、8	ページ
期限設定の例(包装ゆでうどん)	⇒	9、10	ページ
実際の期限表示	⇒	11	ページ
こんな表示はダメ	⇒	12	ページ
期限表示の疑問・質問	⇒	13、14	ページ

平成9年4月1日からは、期限表示が完全実施されます。

# 実際の期限設定の方法

食品の期限は、カンや経験に頼らず、食品の保存試験などの結果に基づいて、科学的・合理的に設定する必要があります。

しかし、やみくもに保存試験を始めてはいけません。

保存試験を始める前に、まず

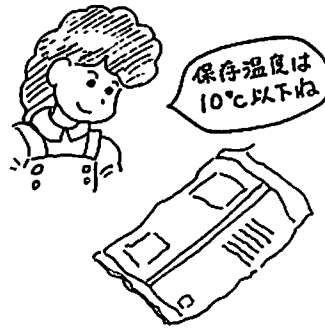
- ① 保存温度及び試験期間
- ② 試験項目
- ③ 判定基準

について設定して下さい。

## ① 保存温度及び試験期間

保存温度：製品に表示をしたとき、販売者や消費者が実行可能な温度にしましょう。

試験期間：実際に販売が見込まれる期間を考慮して設定して下さい。



## ② 試験項目

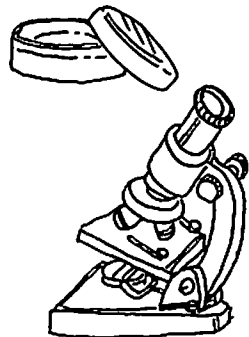
微生物試験：一般細菌、低温細菌、大腸菌群、カビ、酵母など

理化学試験：水分、p.H、酸度など

官能試験：外観、色調、臭い、風味など

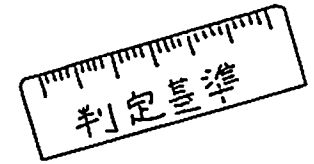
その他、食品に応じて

製造者が設定して下さい。



## ③ 判定基準

• 試験結果の可否を判定する「ものさし」です。



• 微生物試験の判定基準は、ロット間のばらつきや安全性を考慮して、指導基準値などを参考に設定すると良いでしょう。

### 参考 微生物学的指導基準値（衛生規範より）

項目 \ 食品	ゆでめん	洋生菜子	弁当・惣菜
一般細菌数	10万以下	10万以下	10万以下
大腸菌	*	*	陰性
大腸菌群	陰性	陰性	*
黄色ブドウ球菌	陰性	陰性	陰性

\*は基準値が設定されていません

また、20食品については

「新潟県食品の指導基準」が設定されています。

食品衛生責任者講習会のテキストを参照して下さい。



調べてみよう!

• 理化学試験や官能試験の判定基準は、食品の品質低下の経過を前もってよく調べた上で設定して下さい。

これで準備が整いました。いよいよ、保存試験の開始です。

## ステップ1 保存試験の実施

〈検体の採取方法〉

- ・販売形態の製品を当日製造分から一定数取り出し、一定の温度で保存します。
- ・必要な検体数 = 3～5 検体 × 試験日の数 × 試験項目  
 (一つの試験項目当たり、一回の試験日)  
 ごとに3～5 検体ずつ試験をします。

〈試験方法〉

- ・食品衛生検査指針などを参考にして下さい。
- ・官能試験は3人以上の奇数人で実施しましょう。

## ステップ2 結果の判定

〈微生物・理化学試験の結果が合格になる場合〉

試験をした全ての製品が判定基準に適合している場合

〈官能試験の結果が合格になる場合〉

試験をした全ての製品において、  
 全ての官能試験項目に対し、  
 試験担当者の過半数が  
 異状がないと判断した場合



## ステップ3 期限の設定

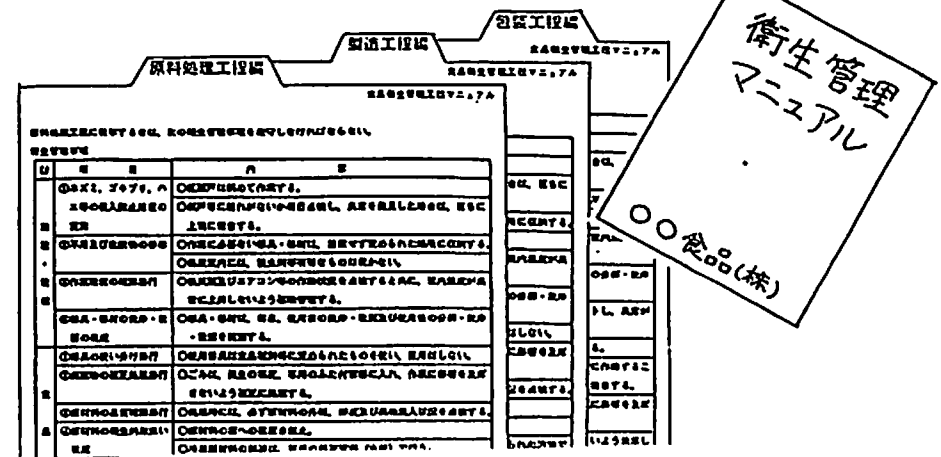
ロット間のばらつきや流通段階における一時的な温度上昇などを考慮し、合格と判定された最終日から十分な余裕をもって期限を設定しましょう。この余裕を安全率といいます。

消費期限・  
品質保持期限  
(又は賞味期限)

= 合格と判定された  
最終日までの日数

× 安全率  
(0.7～0.8)

このように食品の期限を設定した後は、定期的に設定した期限を見直すと同時に、自主衛生管理体制を確立し、常に品質の安定した食品の製造を目指して下さい。



# 期限設定の例 《豆腐》

それでは、より理解を深めるため、期限の設定方法の実際についてA豆腐店の場合を挙げて説明しましょう。設定の方法や根拠など注意した点をAさんに聞きました。

## 期限設定の流れ

### 保存温度と試験期間の設定

保存試験の際の保存温度は10℃とし、試験期間は6日間としました。

Aさんのコメント①  
冷蔵ケースで販売しているので10℃としました。

### 試験項目と判定基準の設定

微生物試験と官能検査を実施することとし、判定基準は以下のように決めました。

(微生物試験)

- ・一般細菌数 10万個/9以下

(官能試験)

- ・外観 充填水に著しい変化なし
- ・色調 豆腐の色に著しい変化なし
- ・臭い 腐敗臭せず
- ・風味 刺激味、酸味の発生なし

Aさんのコメント②  
豆腐の場合、水分やpHは変化が少なく、品質劣化の指標になりにくいので、理化学試験はやらないことにしました。

### 保存試験の実施

当日製造分から36個の製品を採取し、18個を検査センターに、残り18個を自店冷蔵庫に入れ、試験を開始しました。

【36個 = 3検体 × 6日(試験日の数)

× 2(微生物試験、官能試験)】

微生物試験：検査センターで実施

官能試験：自社の製造担当者3人で実施

Aさんのコメント③  
庫内温度を10℃ちょうどに保つため、冷蔵庫の開閉は禁止し、温度を定期的に点検しました。

### 保存試験結果

	1日 (製造日)	2日	3日	4日	5日	6日
一般細菌数 (3検体中の最高値)	2,000	6,200	8,000	13,000	60万	110万
外観	○	○	○	○	○	○
色調	○	○	○	○	○	○
臭い	○	○	○	○	○	×
風味	○	○	○	○	○	×
判定	合格	合格	合格	合格	不合格	不合格

### 期限の設定

保存試験の結果、5日目に一般細菌数が判定基準値を超えて不合格となりました。よって、消費期限は次のように計算しました。

$4日 \times 0.8$  (安全率) = 3.2日 (小数点以下切り捨て)

このようにして、A豆腐店では消費期限を10℃保存で製造日より3日間としました。

Aさんのコメント④  
10℃で保存されたときの期限なので、製品には次のように表示しました。

保存方法 10℃以下

検査センターに依頼した微生物試験の結果と自店で実施した官能試験の結果をあわせて判定することが大切です。



# 期限設定の例 《包装ゆでうどん》

それでは次に、B製麺所の包装ゆでうどんを例に挙げて説明しましょう。  
注意した点を品質管理室のBさんに聞きました。

## 期限設定の流れ

### 保存温度と試験期間の設定

保存試験の際の保存温度は10℃とし、試験期間は7日間としました。

#### Bさんのコメント①

現在は販売期間を5日間と見込んでいるので、余裕をみて試験期間は7日間としました。

### 試験項目と判定基準の設定

微生物試験と官能検査を実施することとし、判定基準は以下のように決めました。

#### (微生物試験)

- ・一般細菌数 10万個/B以下

#### (官能試験)

- ・外観 カビ、ネト、軟化の発生なし
- ・色調 麺の色に著しい変化なし
- ・臭い 腐敗臭せず
- ・風味 刺激味、酸味の発生なし

#### Bさんのコメント②

生めん類の衛生規範と自社の自主検査データを勘案し、設定しました。

### 保存試験の実施

当日製造分から35個の製品を採取し、直ちに10℃に調節した品質管理室の恒温庫に入れ、試験を開始しました。

【35個＝5検体×7日(試験日の数)】

微生物試験：自社の品質管理室で実施

官能試験：品質管理担当者3人で実施

#### Bさんのコメント③

微生物試験と官能試験には同じ検体を用いました。

#### Bさんのコメント④

試験方法や結果などの記録はすべて保存してあります。

### 保存試験結果

	1日 (製造日)	2日	3日	4日	5日	6日	7日
一般細菌数 (5検体中の最高値)	3,000	5,300	8,000	12,000	55,000	70万	150万
外観	○	○	○	○	○	○	×
色調	○	○	○	○	○	○	○
臭い	○	○	○	○	○	○	×
風味	○	○	○	○	○	○	×
判定	合格	合格	合格	合格	合格	不合格	不合格

### 期限の設定

保存試験の結果、6日目に一般細菌数が判定基準値を超えて不合格となりました。よって、消費期限は次のように計算しました。

$$5日 \times 0.8 (\text{安全率}) = 4日$$

このようにして、B製麺所では消費期限を10℃保存で製造日より4日間としました。

#### Bさんのコメント⑤

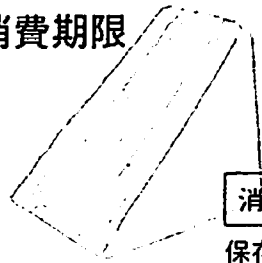
今後、1年に1回は保存試験を実施して、設定した期限が適正であるか確認することにしています。

今後は製造ロット間の品質のばらつきをなくすために衛生管理の方法を工程ごとに見直そうと思っています。



# 実際の期限表示

## ① 消費期限

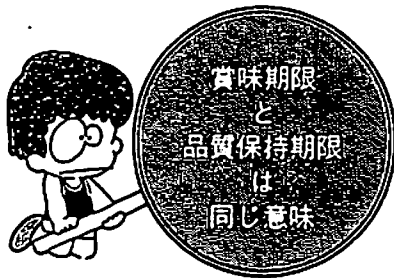


弁当・調理パンは時間も表示しましょう。

消費期限：平成〇年〇月〇日  
保存条件：10℃以下で保存する

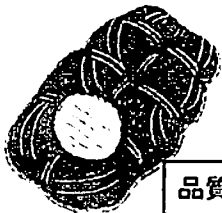
## ② 品質保持期間（賞味期限）

（年月日で表示）



品質保持期間：19〇〇年〇月〇日  
保存方法：-15℃以下で保存のこと

（年月で表示）



品質保持期間が3ヶ月を超える食品は  
「年月」の表示でもOK！

品質保持期間：平成〇年〇月  
保存方法：10℃以下で保存してください

# こんな表示はダメ！

賞味期間	製造日から〇日間
------	----------

「期間」の表示は認められません。  
「年月日」が必要です。

消費期限	〇〇月〇〇日
賞味期限	〇〇月〇〇日

年 の表示が必要です。  
省略はできません。

賞味期限	冷蔵の場合	〇〇年〇〇月〇〇日
	冷凍の場合	〇〇年〇〇月〇〇日

期限を「2つ」  
表示できません。

保存方法	要冷蔵
------	-----

冷蔵・冷凍は「具体的な温度」が必要です。  
→(例) 要冷蔵(10℃以下)

# 期限表示は保存方法 とセットで表示



保存方法が守られなければ、設定した期限まで食品の品質は保てません。必ず、保存方法も表示しましょう。

保存方法の表示がないときは、常温保存とみなされます。

## 期限表示の疑問・質問

**問** 日付表示が省略できる食品について、従来から製造年月日表示を行っている場合、特に変更する必要はないでしょうか。

**答** 日付表示が不要というわけではなく省略できるということですので、表示する場合は法に基づく期限表示を行う必要があります。したがって、日付表示を省略しない場合は適正な期限表示をしなければなりません。

**問** 製造日から品質保持期限までの期間が3月を超えるものについては期限を『年月』で表示してもよいとのことですが、例えば品質保持期限が『8年9月28日』のとき、期限を年月で表す場合は『8年8月』、『8年9月』のどちらを表示すればよいのでしょうか。

**答** 年月による表示の期限は表示された月の末日を意味します。この例の場合『品質保持期限8年8月』という表示が正しい表示となります。

なお、9月1日から28日までの間は切り捨てることになります。

表示例：

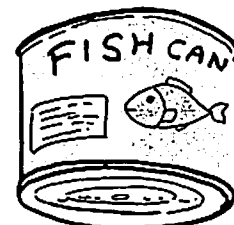
『品質保持期限 8.9.28』 ⇨ 『品質保持期限 8年8月』

『品質保持期限 8.9.31』 ⇨ 『品質保持期限 8年9月』

**問** 原則として、年月日の前に消費期限あるいは品質保持期限である旨の文字を記載することとされていますが、『品質保持期限別記』として別のところに年月日を記載してもよいですか。

**答** 『品質保持期限〇年□月△日』との表示が困難な場合は、『品質保持期限〇〇に記載』など記載箇所を指定する方法で年月日を単独で記載することができます。

品質保持期限：缶底に記載



970928

**問** 表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいですか。

**答** 消費期限は、品質が劣化しやすい食品に表示されており、この期限を過ぎた食品は腐敗が始まっている可能性があるため販売してはいけません。品質保持期限は、期限を過ぎたからといって直ちに衛生上の危害が発生するようなものではありませんが、「すべての品質の保持が十分に可能である」として製造者が付けた期限ですので、期限内に販売することが望まれます。

期限の設定や表示の方法についての疑問・質問は、  
もよりの保健所へお問い合わせ下さい！