



## 食品の期限表示と保存方法

### 【消費期限】

#### 安全に食べられる期限

○期限の日時を過ぎると安全性を欠く可能性が高くなります。



### 【賞味期限】

#### おいしく食べられる期限

○期限を過ぎてても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。



※上記の期限は、開封前かつ保存方法に従った場合の期限です。ふくろやふたを開けた後は、日付に関わらず品質を確認し、早めに食べきるようにしましょう。

## 賞味期限はどうやって決めているの？

一般的に、商品のことを理解している製造・加工者が、「食品期限表示の設定のためのガイドライン（厚生労働省・農林水産省作成）」に沿って決めています。

- 食品期限表示の設定のためのガイドライン抜粋（平成17年2月）
- 1 食品の特性に配慮した適切な客観的項目の設定  
理化学試験、微生物試験、官能検査等に基づき期限を設定する。
- 2 食品の特性に応じた「安全係数」の設定  
食品の特性に応じ、設定された期限に1未満の係数(安全係数)をかけて期間を設定する。
- 3 特性が類似している食品に関する期限の設定  
食品の特性等を十分に考慮し、類似している食品の検査結果等を参考にして期限を設定する。
- 4 情報の提供  
製造業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は情報提供するよう努める。



未開封で、表示された保存方法を守っている食品は、品質保持の目安を参考にしてもいいですね。

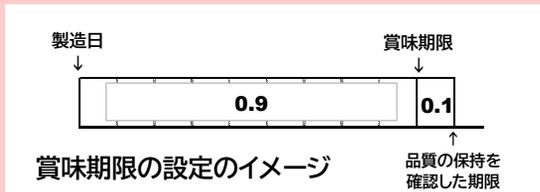
### 消費期限と賞味期限のイメージ



賞味期限は、メーカーが検査により食品の品質をベストな状態で保持できると確認した期間に対して、一般的に安全係数として0.8以上をかけて決めています。1未満の安全係数をかけることで期限を短くし、安全や品質に万全を期しているのです。

そのため、賞味期限を過ぎてしまった食品がすぐに食べられなくなるわけではないので、その食品が食べられるかどうかは消費者個人の判断によります。

その判断材料として、多くの食品メーカーは安全係数を0.8としていますが、場合によっては0.9を用いることもあります。そのため、安全係数を0.9であると想定すると、賞味期限を過ぎてても安全性に問題のないおおよその期限を知ることができます。



## 保存方法の「常温で保存」の常温って？

食品表示のルール上では「常温」には明確な定義がなく、厚生労働省の「常温保存可能品に関する運用上の注意」では、「常温は外気温を超えない温度」とされています。

上記の他に、常温の定義として以下のものがあります。日本工業規格(JIS)では、「15～25℃」、または「5～35℃」、添加物公定書 通則、日本薬局方 通則では、「15～25℃」となっています。

以上のことから、「常温」と表示されていても、**高温にならない場所で保管する**ようにしましょう。パンには、保存する際の目安となるように、消費期限設定の温度が表示されています。