2016.10.14

食品衛生レビュー№90　●食品の期限表示とは

　飲食店において、原材料の先入れ先出し（新しく購入した物を奥に入れ、手前の物から使用）を励行していると思います。しかし、期限表示を過ぎた食品が見つかり、処分していることと思います。そこで、期限表示ついては十分に理解していると思いますが、期限表示の基本をまとめました。

期限表示には消費期限と賞味期限がある

消費期限：傷みの速い食品の表示。何日まで安心して食べることができる。

　　対象食品の例：食肉、生めん、弁当、調理パン、生菓子、惣菜等

表示した方法で保存した場合において、品質が急速に低下しやすい食品に表示します。（製造または加工の日を含めておおむね５日以内）

　例：消費期限　○年○月○日

賞味期限：比較的傷みの遅い食品の表示。何日まで美味しく食べることができる。

対象食品の例：牛乳(＊)、清涼飲料水、食肉製品、魚肉練り製品、乳製品、菓子等

　　　　　　＊：低温殺菌牛乳の多くは消費期限。

消費期限以外の食品で、表示した方法で保存した場合において、品質が保たれる期限を表示します。

例：賞味期限　○年○月○日　ただし品質が保たれる期間が３か月を超えるものは　賞味期限　○年○月でも支障ありません。

　　期限表示が免除される食品

　　　　食塩、砂糖、酒類、アイスクリーム類

　　　　事故発生時には回収が必要となりますので、ロットで管理されており、外箱あるいは製品に消費者が気づかない場所に記載されています。

期限表示は保存方法とセット

|  |
| --- |
| 　期　限　表　示　　　　保　存　方　法期限表示と保存方法の表示とはセットです |

期限表示の設定方法

　製造者、加工者、輸入者等が科学的根拠（細菌検査､化学検査、官能検査等）をもとに決めます。

　　細菌検査､化学検査、官能検査で、一番短い日数に安全係数0.6～0.85をかけます。

　　通常、一番短いのは官能検査です。

　　例：官能検査で、美味しく食べることができる期間が15日で、安全係数を0.7にしますと、賞味期限は製造日を含め10日になります。安全係数が0.8ならば12日になります。

鶏卵の賞味期限：生食の場合の賞味期限と保存方法〔例：お買い上げ後は冷蔵庫(10℃以下)で保存してください〕の表示が必要です。賞味期限を超えた場合には加熱調理をしてください。

特記事項等

①　期限表示は、表示した方法により保存することを前提としますから、期限表示を併せて保存方法を表示します。冷蔵保存、10℃以下保存、冷凍(－15℃以下)保存などがあります。

②　保存方法が常温の場合、常温で保存する旨の表示を省略することができます。ただし、常温で保存する食品でも、表示された期限に影響がある場合は「直射日光、高温多湿を避けてください」などの保存方法を表示します。

③　乳および乳製品のうち、常温保存可能品では、常温での保存が可能である旨の表示をします。また、常温で保存した場合での賞味期限を表示します。

④　賞味期限　〇年〇月であっても、ロット管理等で製造日は確認できるようにします。

⑤　冷凍で流通し、販売が冷蔵である食品（魚卵製品等）の場合は、保存方法を変更した販売者等が、食品の状態を確認したうえ、温度帯変更者を明記しで期限表示をすることになっています

　現在、製造・加工業において、包装資財の改良などで安全係数の見直しをしています。

　飲食店において、若干賞味期限を超えていたとしても、未開封の場合、風味を確認して良好ならば使用できることになります。（笈川　和男）