

期限表示と保存方法

食品に記載されている期限（日付）表示には、消費期限と、賞味期限があります。これらの期限は、保存条件と密接に関係しています。ここでは、期限表示と保存方法について説明します。

消費期限と賞味期限

●消費期限

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くことになるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいいます。弁当やそう菜など、いたみが早い食品（おおむね5日以内）に表示されます。

品質のいたみが早いことからこの期限を過ぎると衛生上の危害が生じる可能性が高くなります。

対象食品の例：低温殺菌牛乳、弁当類、調理パン、生菓子、食肉、生めんなど

●賞味期限

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいいます。

品質の変化が極めて少ない食品（塩・砂糖など）は、賞味期限を省略できます。

対象食品の例：牛乳、清涼飲料水、冷凍食品、レトルトパウチ食品など

期限の設定方法

〔例〕保存検査結果

	0	5	10	15	20	25	(日間)
微生物検査	○	○	○	○	○	×	○：成績良好 ×：成績不良
理化学検査	○	○	○	○	○	×	
官能試験	○	○	○	○	×		

- 可食期間・・・15日までとする。
- 賞味期限・・・安全係数（0.7～0.8）を掛けた10～12日までとします。



微生物検査：腐敗の進み方（細菌などの数の増え方など）をみる検査
理化学検査：変質の進み方（油のいたみや水分など）をみる検査
官能試験：色、臭い、味の変化をみる検査

表示されている保存方法を守ることが大事なんだね。



基本的には製造者が自ら保存試験を実施して、科学的に決めるんだって！



保存方法

A 食品衛生法で保存温度が決められている食品

食品には、保存温度が決められているものがあります。これらの食品はその温度を表示しなければなりません。

●決められた保存温度の例

保存温度	対象食品の例示
-15℃以下	冷凍食品・冷凍ゆでだこ・冷凍ゆでがになど
4℃以下	ローストビーフ・生ハムなど
10℃以下	牛乳・食肉・生食用かき・生食用鮮魚介類など

そうなのか。
これからは表示を
よ〜く、見よう。

B 製造者が設定する食品

科学的根拠（微生物検査、理化学検査、官能試験）に基づいて、保存温度を決めて表示します。

一般的に、保存温度を低く設定するほど、賞味期限は長くなります。

C 常温（おおよそ15~25℃）で保存する食品

「常温で保存する」旨の表示は省略できます。

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。



期限表示は、
未開封の状態に表示された
保存方法を守った場合の日付です。
開封後は速やかに食べましょう。

