



# 期限表示について Q&A

期限表示とは、食品が一定の品質を有していると認められる期限を示す日付で賞味期限と消費期限の2つがあります。

## Q.賞味期限と消費期限の違いってなに？

賞味期限	おいしく食べることができる <b>期限</b> のこと。この期限を過ぎても、すぐに食べられないという事はありません。(対象例：スナック菓子、カップめん、缶詰等)	
消費期限	<b>期限を過ぎたら食べない方がよい</b> 期限のこと。 (対象例：弁当、サンドイッチ、生めん等)	

※容器包装を開封する前の状態で保存した場合の期限

## Q.期限表示は誰が決めているの？

A.期限表示の対象となる食品を一番よく知っている、食品の製造業者、加工業者、販売業者または輸入業者が責任を持って期限を設定します。

## Q.期限表示はどのように決めているの？

A.期限の設定方法は食品により異なりますが、科学的・合理的な根拠に基づいて設定する必要があります。

### ★期限設定の方法の例

食品を一定の温度で保存し、**試験検査**を行います。

#### 理化学試験

水分活性、pH  
酸価、過酸化値物価など

#### 微生物試験

一般細菌、大腸菌群  
食中毒菌など

#### 官能検査

色、外観、風味など

検査項目は、食品の特性を考慮して設定

結果の判定

安全係数を  
かける

期限の表示

☆**安全係数**・・・食品の特性に応じ、設定された期限に対して**1未満の係数(安全係数)**をかけて、客観的な項目(指標)において得られた期限よりも短い期限を設定することが基本となります。個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、**0.8以上**を目安に設定することが望ましいとされています。

■食品の経時変化は、原材料や加工方法、包装形態などによって異なるため、食品ごとに、どのように、どのような速度で劣化していくかを把握することが大事です。

■消費者に期限表示の根拠を求められた場合、情報提供できるよう、検査結果等の資料を整備・保管しておきましょう。

■検査項目等ご不明な点はお相談ください。

出典：「食品期限表示設定のためのガイドライン」厚生労働省・農林水産省