

# 衛生通信



## 食品期限について

食品の期限表示は、消費者の健康と安全を守るために欠かせない重要な情報です。現場での思い込みや判断ミスを防ぐためには、期限表示の正しい理解と日常的な確認が欠かせません。

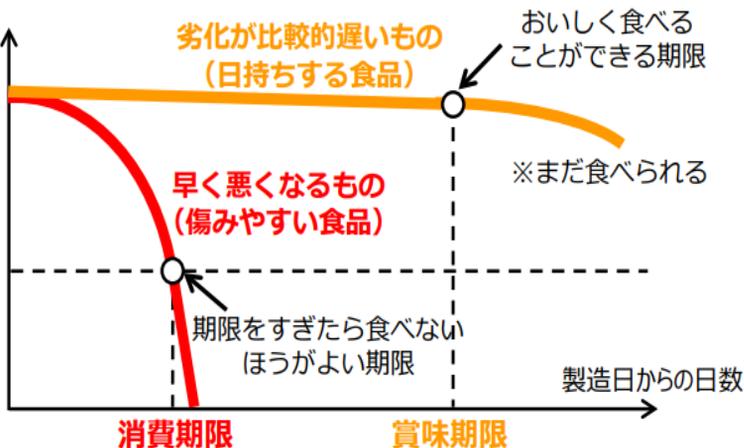
今回は、食品の期限に関する基礎知識と、現場で特に注意すべきポイントについてご紹介します。

## 賞味期限と消費期限の違いとは？

	賞味期限	消費期限
どんな意味なの？	おいしく食べることができる期限。この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。	期限を過ぎたら食べない方がよい期限。
どう表示されているの？	3ヶ月を超えるものは年月で表示し、3ヶ月以内のものは年月日で表示。	年月日で表示。
どのような食品が対象なの？	品質劣化が比較的ゆるやかな食品 例) スナック菓子、カップ麺、缶詰 等	品質が急速に劣化する食品 例) 弁当、サンドイッチ、生めん 等

食塩・砂糖・アイスクリーム等 劣化しにくい食品については、賞味期限や消費期限の表示がないものもあります。

【消費期限と賞味期限のイメージ】



## 期限を守らないと、どうなるの？

期限表示は、適切な保管条件下で安全に使用できる目安であり、これを超えた食品では細菌の増殖や品質劣化が進行している恐れがあります。

実際に、期限切れの食品を使用・提供したことが原因で、食中毒が発生した事例も報告されています。

特に**消費期限切れ食品**の使用は、食中毒事故や営業停止などの行政処分につながる可能性があり、事故が起きた場合は、店舗の信用失墜・損害賠償 など大きな影響を及ぼします。

# 期限の決め方

食品の期限は、科学的根拠に基づき、食品の特性に応じて以下の検査を組み合わせ設定されます。

## 理化学検査

水分活性、pH値、糖度、塩分濃度などを測定し、微生物が増殖しやすい環境かどうかや、酸化・変色の起こりやすさを評価します。

## 微生物検査

一般生菌数、大腸菌群、カビ・酵母、黄色ブドウ球菌などを測定し、製造直後の衛生状態や保存中の微生物増殖の程度を確認します。

## 官能検査

見た目、香り、食感、味などを複数の評価者が確認し、品質劣化や異常の有無を総合的に判断します。



理化学検査は微生物が増殖しやすい環境かどうかを、微生物検査は安全性を、官能検査は品質（おいしさ・異常の有無）を評価しています。

## 日持ち検査の考え方（食品の期限設定）

検査によって判定された最大保存可能期間をそのまま期限にするのではなく、安全性を確保するため、最大保存可能期間に**安全係数**を掛けて、短めに期限を設定しています。

### 安全係数とは・・・

製造・流通・保管中に生じるばらつきや、想定されるリスクを考慮する目的で設定されるものです。期限設定にあたっては、1未満の係数を用いることが基本で、一般的には0.7～0.9程度の安全係数が目安とされています。

例：保存試験により「10か月間品質が保たれる」と確認された場合、安全係数0.8を掛け、**10か月 × 0.8 = 8か月**として、賞味期限を**8か月**に設定します。



## 現場で注意すべきポイント

### 冷凍すると期限は伸びる？

メーカーで設定している期限は冷凍しても延長されません。期限表示に従って使い切りましょう。また、一度解凍した冷凍食品は、開封・未開封に関わらず、原則として**再冷凍はNG**です。必要な分だけ解凍し、計画的に使用することを心がけましょう。

### 食品ごとの保存温度帯を要チェック！

賞味期限・消費期限は、表示された保存方法を守った場合の目安です。同じ調味料でもメーカーによって保存方法が異なることがあるため、表示を必ず確認しましょう。



### 使用頻度の低い調味料に要注意！

使用頻度が低く、**棚の奥に保管している**調味料は、期限切れや開封日不明といった状況になりがちです。**先入れ先出し**のルールを徹底し、定期的に期限チェックを行いましょう。

