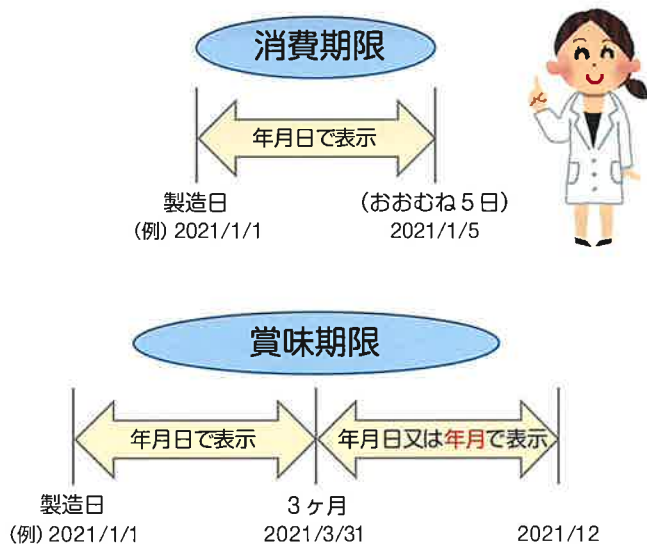


消費期限と賞味期限のちがいは？

消費期限		賞味期限
期限を過ぎたら食べないほうがよいもの。	意味	おいしく食べることができる期限。期限を過ぎるとすぐに食べられなくなるということではない。
年月日で表示	表示	3カ月を超えるものは年月で、3カ月以内は年月日で表示
・弁当 ・調理パン ・総菜など	対象の商品	・菓子類 ・レトルト食品 ・乳製品など

食品の消費・賞味期限の表示方法



消費期限・賞味期限はどうやって決めるの？

消費・賞味期限は微生物検査や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に適正に設定しなければなりません。期限表示設定には保存試験が必要となります。では、どのように決めるのか？クッキーを例にあげて説明します。

保存試験の実施(計画)

- 賞味(消費)期限を仮設定する
→類似商品からの推察、販売サイクル等による希望日
 - 保存期間を決める
 - 保存条件を決める
→保存方法に表示される温度条件で保存
【-20℃・5℃・10℃・常温(25℃)・35℃等】
 - 検査項目を選ぶ
一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、真菌(カビ・酵母)等
 - 検査日を決める
→測定する回数、日程を決める
- 以上のことを当協会にて聞き取らせて頂き保存試験計画を決定します。

(例)クッキーの保存試験の方法

常温保管で
賞味期限を30日に考えた場合 ①

保存試験計画	
商品名	クッキー
保存温度	常温(25℃) ③
検査項目	一般生菌数・大腸菌群 ④
安全係数	0.8(1未満の数)
検査日 ⑤	製造日
	30日目
	40日目

当協会では常温を25℃に設定しています

検査結果より

検査日の40日目まで品質が保持されていることが確認できたならば安全係数を乗じて

$$40日 \times 0.8 = 32日$$



賞味期限は30日と表示できます

食品・食材の微生物検査料

検査項目	料金
一般細菌数	¥2,750
大腸菌群	¥2,750
黄色ブドウ球菌	¥3,850
真菌(カビ・酵母)	¥2,750

表示価格は税込です。

その他検査項目の料金はお問合せください

科学的根拠に基づく

消費・賞味期限とは？

食品の特性に配慮した客観的な項目の設定

食品の安全性や品質等を的確に評価するため微生物検査、理化学検査を行って数値化することです。

食品の特性に応じた「安全係数」の設定

客観的指標から得られた期限（検査により食品の品質が保持されていることが確認できた日数）に**1未満の安全係数**をかけて、より安全な短い期間を設定します。

安全係数（0.7～0.9）の設定

食品の特性に応じ**1未満の係数（安全係数）**をかけて、品質が保持されている期限よりも短い期間を設定することを基本とします。

以上のことより**消費期限・賞味期限**を決定します。

担当者が、丁寧にご説明いたしますので、いつでもお気軽にご相談してください。



当協会は、食品衛生法に基づく食品検査機関として厚生労働省に登録された機関です。

食品の保存試験以外にも食品の規格基準検査、食品異物検査、衛生調査、衛生講習会なども行っております。

検査費用やご相談、ご不明な点など、お気軽に下記までお問合せください。

〒658-0046
兵庫県神戸市東灘区御影本町6丁目5番2号
電話：(078) 856-2211
FAX：(078) 856-9172
Mail：bisei@hyogo-yobouigaku.or.jp

公益財団法人
兵庫県予防医学協会

昨今増加しているお弁当テイクアウトやネット販売。販売するにあたって必要な**消費期限・賞味期限**の設定検査（保存試験）についてご案内します。



初めて**消費期限**や**賞味期限**を設定する場合も、ご安心いただけるように専門家がサポートいたします。科学的根拠に基づいたデータにより、設定することで、商品のクオリティの高さや、安全性を示すことができます。

公益財団法人
兵庫県予防医学協会