

## 食品保存検査

原則としてすべての加工食品には、期限表示を記載することになっています。これによって、その食品を美味しく食べられる期限を判断する目安になります。

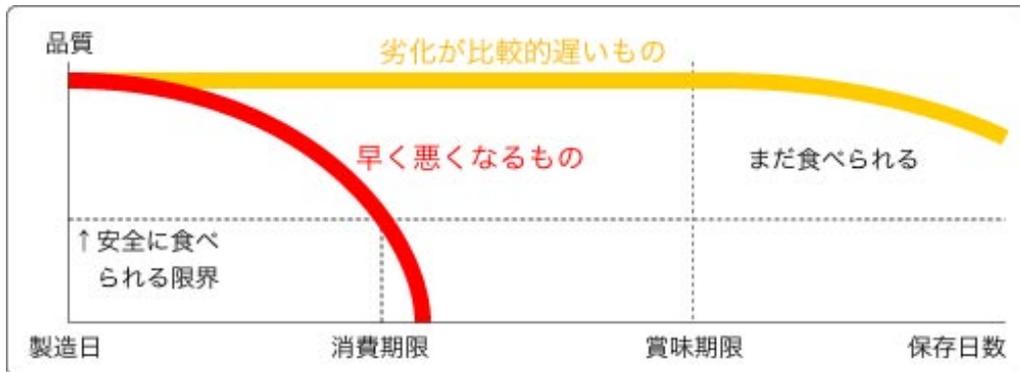
期限表示は根拠のあるデータに基づいて表示することにより、消費者が安心して食品を購入できる目安になります。

加工食品の特性に応じて、定められた保存温度・保存期間の経時変化を観察すると同時に、細菌検査で品質保持期間を確認します。

### 消費期限と賞味期限

分類	定義	対象食品
消費期限	定められた方法に保存した場合において、腐敗、変敗、その他品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限を示す年月日をいう。期限を過ぎたら食べない方がよい期限 (use-by date)。年月日で表示。	劣化が早い食品 (だいたい 5 日以内にわるくなるもの) に表示される。 賞味期限以外の食品。例えば弁当、そうざい、かき、サンドイッチ、生めん等。
賞味期限	定められた方法に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う。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるとされている。おいしく食べることができる期限 (best-before)。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではない。3ヶ月を超えるものは年月で表示、3ヶ月以内のものは年月日で表示	劣化が比較的遅い食品に表示される。 スナック菓子、カップめん、レトルト食品、缶詰、かまぼこ、牛乳、バター、ジュース等。

### 賞味期限と消費期限のイメージ



(農林水産省ホームページより)

### 関係法令

食品細菌検査—食品衛生法 [<http://law.e-gov.go.jp/htmlldata/S22/S22HO233.html>]

昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号

平成 18 年 6 月 7 日 (厚生労働省)

平成 21 年 9 月 1 日より「食品表示等業務」[<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>] は消費者庁へ移管されました。