

# もっと知りたい食べ物のこと

## 意外と新しい消費期限という言葉



## わかりやすく一例を示しましょう



賞味期限・消費期限は必ずしも品質を正確に表現しているとは言い切れません。このためよりブランドを意識する生産者は、許される表示の範囲で、製造年月日や生産に関わる情報を積極的に、公開しようとしています。

右の図は、消費期限と賞味期限の一般的な使われ方を示しています。

法律的には確かに消費期限を過ぎると食べないほうが良いとされていますが、あくまでも目安であり科学的な根拠に基づく結果を有していれば、5日以上の賞味期限を設定することも不可能ではないかもしれません。

食品の安全性とは、「食べた後に健康上の被害を与えないこと」というのがわかりやすい表現だと思われます。敗戦の混乱期、昭和 25 年に、日常生活の安定と健康保護のために制定された食品衛生法は、このような純粋な願いの中で生まれました。当時は、現在という品質という概念はなかったと思われます。乱暴な言い方ですが、食べて病気や中毒にならない「食べ物」であればそれでよかったのです。従って制定直後の食品表示は、加工品が何時作られたのかを示す製造年月日が唯一の表示でした。

現在のように賞味期限・消費期限という言葉が使われるようになった理由は、1995 年の法律改正以降です。これは国内の自発的な要求ではなく、米国など海外からの食料輸入品の時間的タイムラグが、製造日表示では日本の消費者の購買意欲を損なうという輸入障壁に対する政治的な思惑からだったようです。

賞味期限のつけ方に法的規制はありません。厚生省通知（平成 10 年 11 月 25 日 第 1674 号）では、賞味期限の日数決定に関しては何ら言及していません。

左写真の鶏卵は、賞味期限が正しく印字されています。

3月31日まではおいしく食べることができます。しかし、この卵何時生まれたのかはわかりません。最近スーパーやコンビニで売られている卵は、採卵日も付けられているので消費者にとってはやさしく安心です。加工品もできることなら製造年月日がほしいですね。

### ◆ 期限表示の違い



弁当、そうざい、食肉、生めん、生かき、サンドイッチ、調理パン、低温殺菌牛乳など

#### 消費期限

年月日を表示  
時間まで表示する場合も



缶詰、スナック菓子、カップめん、レトルト食品、牛乳、バター、ジュースなど

#### 賞味期限

年月日を表示  
年月日または年月で表示

### 食品の品質が劣化してしまう流通・保存期間

期限を過ぎると食べない方がよい

製造・加工日

期限を過ぎたからといって、すぐに食べられなくなるわけではない

おおむね5日以内

3か月超

製造日の概念は一般的にはなかなか難しいものです。

1. 複合加工品を混ぜ合わせる場合には、最終製品の形に包装される日付が製造日となります。
2. 製品原料を仕入れて包装形態を変える場合には、最終包装の日が製造日となります。
3. 食品会社ではOEM製品や余分に作っていた商品を再包装（リパック）場合にはこの日が製造日
4. 業務用の製造品をスーパーや大手企業が仕入れて売る場合には、最終包装日とその日となります。

### 品質を保持する期限の決定方法には

1. 自社でさまざまな角度から検査を実施して期限を決定する
2. 業界のガイドラインにしたがって概ね既存の製品を参考として決定する
3. これまでの製造の経験から期限を決定する

以上の方法が考えられます。そして期間決定の手法としては3の経験則が一般的であろうと考えられます。しかし、製造方法や販売形態の変化、製造工程の改善などを考え合わせると実証しておく価値がありそうです。

場合によっては検査し期間決定することで、品質保持期限を飛躍的に延ばせる可能性もあります。食べられるものを有効に消費したい、こうした要求は消費者側からも強く求められています。

甲南女子大学では、期限表示のある食品が「実際にいつまで食べられるのか」という研究に取り組んでおり、「消費期限」「賞味期限」を実際に官能試験チェックし、期限切れの食品が無造作に捨てられる実態に歯止めをかけようと研究しています。また、ベターホーム協会が、2006年に消費者約400人を対象に行ったアンケートでは「賞味期限を1日でも過ぎたら食べられない」と誤解している人は20代で13%おり「消費者は、捨てないで済む知識や方法を知らない」と報告しています。

### 商品の消費期限を決定するための検査とは

理化学試験（化学的試験，物理的試験 等）で構成要素が期間内に保たれていること  
微生物試験（衛生指標菌，腐敗原因菌，食中毒原因菌など）で期間内に微生物を抑制できること  
官能評価（パネリストによる簡易評価，写真撮影等）で期間内に味や外観が損なわれないこと  
項目設定の際に考慮すべき事項としては、各種法律、表示成分、味覚・外観の維持があります。  
以上を自社ないしは、信頼のおける検査機関にて確認すべきと提案いたします。

### 安心・信頼できる表示とは



一般的に表示は改竄できないものが望ましい。手書きのシールや手張りのシールは人為的に改竄や張替えが可能であり紛らわしい。品質表示ラベルに印刷したり、包装袋や容器に直接印字する様式がわかりやすい。

検体検査・食品衛生に関するお問い合わせは 株式会社BMLフード・サイエンスに  
お問合せ先 電話 03-3988-0455 FAX 03-3989-1646