

消費期限

消費期限は、食品を定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠く恐れが無いと認められる期限を示す年月日のことである。すなわちこの「年月日」までが、「安全に食べられる期限」である。「消費期限」は、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など、品質（状態）が急速に劣化しやすい食品に表示される。食品衛生法では、消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれがあることから、営業者においては販売を慎み、消費者においては食べないようにすることが記されている。食品表示法において、加工食品に「消費期限」か「賞味期限」のどちらか一方のみを表示することが義務付けされている。

食品の期限設定については、厚生労働省と農林水産省から「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が公表されている。これに基づき科学的根拠をもとに期限を決定することができる。理化学試験（糖度、粘度、比重、酸化数、pH、栄養成分など）、微生物試験（一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、低温細菌や芽胞菌の残存有無など）、官能検査（視覚、味覚、嗅覚など）を通じて、製造日とその後の測定値を比較することで、食品の品質劣化を評価し、期限を設定することが可能である。ガイドラインには、食品の期限設定はその特性や個別包装単位ごとの検査が現実的に難しいことなどを踏まえ、必要に応じて安全係数（1未満の係数）を適用し、客観的な指標に基づく期限よりも短い期間を設定することも記されている。設定された期限は時間単位で調整可能である。食品の種類が膨大である場合や、商品サイクルが早いといった場合、個々の食品ごとに試験・検査を実施することは現実的でないことを踏まえ、特性が類似する食品の試験・検査結果を参考にして期限を設定することができる。

（田村倫子）