

賞味期限

賞味期限は、袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、「品質が変わらずに美味しく食べられる期限」と定義される。美味しく食べることができる期限（best-before）であり、この時期を過ぎても、安全に食べられる限界には至っておらず、すぐに食べられないということではない。かつて、比較的品質が劣化しにくい食品等には、食品衛生法に規定されていた「品質保持期限」という用語が用いられたこともあったが、2003年（平成15年）から「賞味期限」に統一された。スナック菓子、カップめん、缶詰、ペットボトル飲料など、消費期限に比べ、いたみにくい食品に表示されている。製造してから3ヶ月以内に賞味期限となるものは年月日で表示する一方で、3ヶ月以上もつものは「年月」で表示すればよい（後述）。

期限の設定については、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」が提供されており、科学的根拠をもとに期限を決定する必要があることが示されている。具体的には、「理化学試験」では糖度、粘度、濁度、比重、過酸化物質、pH、栄養成分などを指標に、製造日とその後の測定値を比較することで品質の劣化が判断できる。「微生物試験」では一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、低温細菌や芽胞菌の残存有無を評価する。また、「官能検査」では、人間の視覚、味覚、嗅覚などの感覚を通じて食品の特性を比較する。特性が類似する他の食品で期限を設定する場合には、十分にその特性を考慮し、類似食品の試験・検査結果を参考にすることもできる。

2024年（令和6年）に、「食品リサイクル法」に基づく基本方針等の見直しにおける資料が、農林水産省・環境省から公表され、食品ロス削減の取組促進の一環として、賞味期限延長のための技術開発の促進や、賞味期限の延長が提案された。さらに、「賞味期限の大括り化」が提案され、賞味期限が3か月以上の商品は、年月表示が認められ、商品を月単位で管理する方針も示された。賞味期限表示大括り化に取り組む事業者は、2020年（令和2年）で156事業者であったが、2024年（令和6年）で350事業者と推移している。

（田村倫子）