

# 期限表示に関する試験

消費期限又は賞味期限の設定についての品目が多様であることから、品目横断的な設定ルールのようなものは定められていません。各食品の特性に応じて、製造者で検査項目を設定し、客観的なデータをそろえる必要があります。試験項目の例を下記に示します。専門のスタッフが相談に応じます。ご連絡下さい。

## 試験項目例

・変質等.pdf参照 理化学的試験

・微生物試験.pdf参照 微生物試験

## —食品期限表示の設定のためのガイドラインより—（抜粋）

### 2. 期限表示設定の基本的な考え方

(1) 食品の特性に配慮した客観的な項目（指標）の設定

ア. 期限表示が必要な食品は、生鮮食品から加工食品までその対象が多岐にわたるため、個々の食品の特性に十分配慮した上で、食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目（指標）に基づき、期限を設定する必要がある。

イ. 客観的な項目（指標）とは、「理化学試験」、「微生物試験」等において数値化することが可能な項目（指標）のことである。ただし、一般に主観的な項目（指標）と考えられる「官能検査」における「色」、「風味」等であっても、その項目（指標）が適切にコントロールされた条件下で、適切な被験者によりの確な手法によって実施され数値化された場合は、主観の積み重ねである「経験（値）」とは異なり客観的な項目とすることが可能と判断される。

ウ. これらの項目（指標）に基づいて設定する場合であっても、結果の信頼性と妥当性が確保される条件に基づいて実施されなければ、客観性は担保されない。

エ. 各々の試験及び項目（指標）の特性を知り、それらを総合的に判断し、期限設定を行わなければならない。

オ. なお、食品の特性として、例えば1年を越えるなど長期間にわたり品質が保持される食品については、品質が保持されなくなるまで試験（検査）を強いることは現実的でないことから、設定する期限内での品質が保持されていることを確認することにより、その範囲内であれば合理的な根拠とすることが可能であると考えられる。

### （参考1）代表的な試験について

#### 理化学試験

食品の製造日からの品質劣化を理化学的分析法により評価するものである。食品の特性に応じて各食品の性状を反映する指標を選択しその指標を測定することにより、賞味期限の設定を判断するものである。一般的な指標としては、「粘度」、「濁度」、「比重」、「過酸化物質」、「酸価」、「pH」、「酸度」、「栄養成分」、「糖度」等が挙げられる。これらの指標は客観的な指標（数値）として表現することが可能であり、食品の特性に応じて、合理的・科学的な根拠として有用となると捉えられる。これらの指標を利用して、製造日の測定値と製造日以後の測定値とを比較検討することで、普遍的に品質劣化を判断することが可能である。

#### 微生物試験

食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価するものである。その際、食品の種類、製造方法、また、温度、時間、包装などの保存条件に応じて、効果的な評価の期待できる微生物学的指標を選択する必要がある。一般的指標としては、「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌」、「低温細菌残存の有無」、「芽胞菌の残存の有無」等が挙げられる。これらの指標は客観的な指標（数値）として表現されることが可能であり、合理的・科学的な根拠として有用であると捉えられる。しかしながら、この場合には、食品の種類等により許容可能な数値は異なることを考慮する必要がある。