

食品の 安全・品質と 表示を考える

期限表示と保存方法

食品の安全性や品質を科学的な視点で解説し、食品表示の見方や課題、「食品表示法」などを紹介します。

板倉 ゆか子 Itakura Yukako 消費生活アナリスト
元国民生活センター商品テスト部調査役。放送大学非常勤講師、
公益社団法人全国消費生活相談員協会関東支部食の研究會顧問。

期限表示のつけ方

期限表示は食品を製造し包装した事業者の責任で、単なる勘や経験ではなく、科学的な根拠に基づき、設定されなければなりません。

ただし、たとえ科学的な根拠があっても、消費されるまでの間、表示された保存方法どおりの条件で食品が取り扱われるとは限らないので、個々の商品の品質や流通保存環境等を考慮し、保存できるぎりぎりの期限ではなく、安全係数をかけて、表示する日付が決められます*1。

安全係数をいくらにするのかは事業者に委ねられますが、例えば10日後まで安全性や品質が保たれる場合、食品ロスを削減するためにも、適切といわれる0.8を乗じて8日後に設定されることが望ましいとされています。

消費者庁の「加工食品の表示に関する共通Q&A」*2には、期限についての定義や表示の方法が示されています(図)。

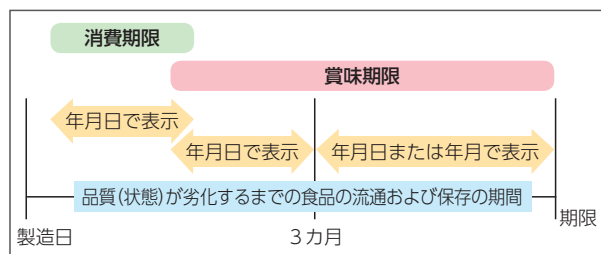


図 消費期限と賞味期限のイメージ図

- * 1 食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の係数(安全係数)をかけて客観的な項目(指標)において得られた期限よりも短い期間を設定することを基本としている。
- * 2 消費者庁「加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集:消費期限又は賞味期限について)」
<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin377.pdf>

期限表示の意味を知る

消費者が期限表示を見る際、知っておきたいのは①「消費期限」は、安全性を欠くおそれがある食品に用いられるのに対し、「賞味期限」はそうでない食品に使うことになっているので、どちらの用語が使われているのか確認すべきこと。期限まで事業者が保障するのは②未開封の場合と③定められた方法により保存した場合であることの3点です。

①に関連して、気をつけなければならないのは、同じ食品分類であっても、銘柄によって、消費期限がついているものと賞味期限がついているものがあることです。賞味期限の場合は、おいしく食べられる期限ですから、期限を過ぎたからといっても、衛生面で問題がすぐに発生するとはいえません。1992年に国民生活センター商品テスト部が発表した食品の賞味期間についてのテストでは、設定された期間の1.5倍後でも問題なく食べられる食品がありました*3。2015年3月末に消費者庁から出された「食品表示基準Q&A」*4には、期限を設定する際、微生物試験、理化学試験、官能試験等のすべてを実施する必要はなく、業界団体が作成したガイドラン等を参考に検査項目を絞り込むことが可能、などとあります。実際、微生物の増加による衛生面の問題より、おいしさの低下が先立つ

- * 3 国民生活センター「商品テスト「食品の賞味期間」—食品を無駄なくおいしく消費するために—」
- * 4 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150331_qa-togo.pdf

食品については、検査項目を官能検査だけに絞り込んで期限を決めている業界もあるようです。

消費期限表示が付されている食品で、最近注意喚起されている食品には、国際基準に統一するために2014年12月に衛生基準が変更されたソフトやセミソフトタイプのナチュラルチーズがあります*5。これらの中には、リステリア菌という低温でも繁殖する食中毒菌が残存している商品があります。そのため、製造時には問題がなくても、流通過程や家庭での保存温度が適切でないと菌が増えるので、6℃以下(2~4℃)に維持することを推奨しています。さらに、容器包装に入れた後、加熱殺菌していない場合は、食前に十分に加熱をして殺菌してから食べる必要があるので、「要加熱」などの表示をつけることになっています*6。

他方、生卵のように、冷蔵で保存した場合の賞味期限は生食ができる期限と記載され、期限を過ぎてても、加熱調理して食べれば、十分食べられるものがあります。しかし、単に期限を過ぎただけで危ないと勘違いされ、捨てられる場合もみられます。

②については、開封したら、外部から細菌などが入ったり機密性が保たれなくなることで商品が傷むということが消費者にも少しずつ理解されてきています。ただ、アンケート調査結果などをみると、開封した後も業界の示している期間以上に長期にわたって保存している例もみられます*7。

③については、保存方法の表示がなければ常温保存になりますが、この連載の第5回*8で触れたように、期限表示に比べてその表示が十分に確認されているとはいえない状況です。しか

し、定められた保存方法と異なる方法で取り扱おうと、表示されている期限とは異なる期限となってしまう。例えば、鮮魚や食肉について、保存方法がどう書かれているのか、消費者に尋ねると、冷蔵庫で保存をすべきとの理解はあるものの、温度までは確認していない人がほとんどです。鮮魚や食肉に記載された表示は4℃保存が主流になっていますが、食肉の場合、4℃と10℃では、日持ちの期間は2倍の差があります(表)*9。このことから、店舗から家までの移動、冷蔵庫の開閉頻度や庫内の場所による温度の違いで生じる温度上昇によって、保存期間が短くなってしまうことが分かります。

なお、同じ銘柄でも、製造方法や包装方法、流通の管理の違いで銘柄間の保存期間には違いが生まれ、作った時点の原材料の鮮度等のばらつきで日持ちに違いが出ることもあるので、日付が多少新しいからというだけで商品がより新鮮とは限らないこともあります。

熟成したほうがおいしい食品もあるので、食品の食べ頃を知ったり、店や家庭での保存方法がきちんとしているのかなどのチェックも必要です。

利用原料肉	販売時の形態	保存温度	原料肉種別可食期間		
			牛肉	豚肉	鶏肉
冷蔵部分肉を原料肉とした場合	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	6日	4日
		0℃	7日	7日	6日
	スライス*	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	4日
		0℃	7日	6日	6日
挽肉	10℃	2日	1日	1日	
	4℃	3日	3日	2日	
	0℃	5日	5日	4日	
冷凍部分肉を原料肉とした場合	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	3日
		0℃	7日	6日	5日
	スライス	10℃	2日	2日	—
		4℃	6日	5日	—
		0℃	7日	6日	—
挽肉	10℃	2日	1日	1日	
	4℃	3日	3日	2日	
	0℃	5日	5日	4日	

表 加工した原料肉・販売形態・保存温度による可食期間(加工日を0日と数える)※鶏肉は切り身で、(一社)日本食鳥協会が調査し、平成8年10月31日に追加したもの

*5 厚生労働省「リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて」
http://www.forth.go.jp/keneki/kanku/syokuhin/tsuuchi/2014/12/26_1-1.pdf

*6 消費者庁「発酵乳等の表示基準の一部改正に関するQ&Aについて」

*7 全国消費生活相談員協会「『便利に使う市販つゆ類、原材料は？開栓後の消費期限は？』—アンケート調査結果より—」
<http://www.zenso.or.jp/files/tuyu.pdf>

*8 ウェブ版「国民生活」2015年2月号第5回「食品の安全・品質と表示を考える」
http://www.kokusen.go.jp/wko/pdf/wko-201502_07.pdf

*9 社団法人中央畜産会「期限表示のための試験方法ガイドライン〔食肉(食肉加工品(半製品)を含む。)]」(平成7年3月制定 平成18年7月改訂)
http://www.niku-kakou.or.jp/kaken/info/linkfile/related_4-3_guide200607.pdf