

## 6)期限表示

アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

賞味期限:2023. 12. 24

### ①期限表示とは

- ◆ 食品には「消費期限」と「賞味期限」の2種類ある
- ◆ 原則として、全ての加工食品に期限表示が義務付けられている。この期限は、未開封の状態で表示された保存方法に従って保存した場合の期限を表示する。

- ◆ 厚生労働省と農林水産省が共同で作成した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に基づき、当該食品の情報を最もよく把握している製造業者が適正に期限を設定する。

## ②消費期限とは

意味	<b>期限を過ぎたら食べない方がよい期限</b>
定義	◆定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう
対象商品	弁当、調理パン、惣菜 生菓子類、食肉、 生めん類等



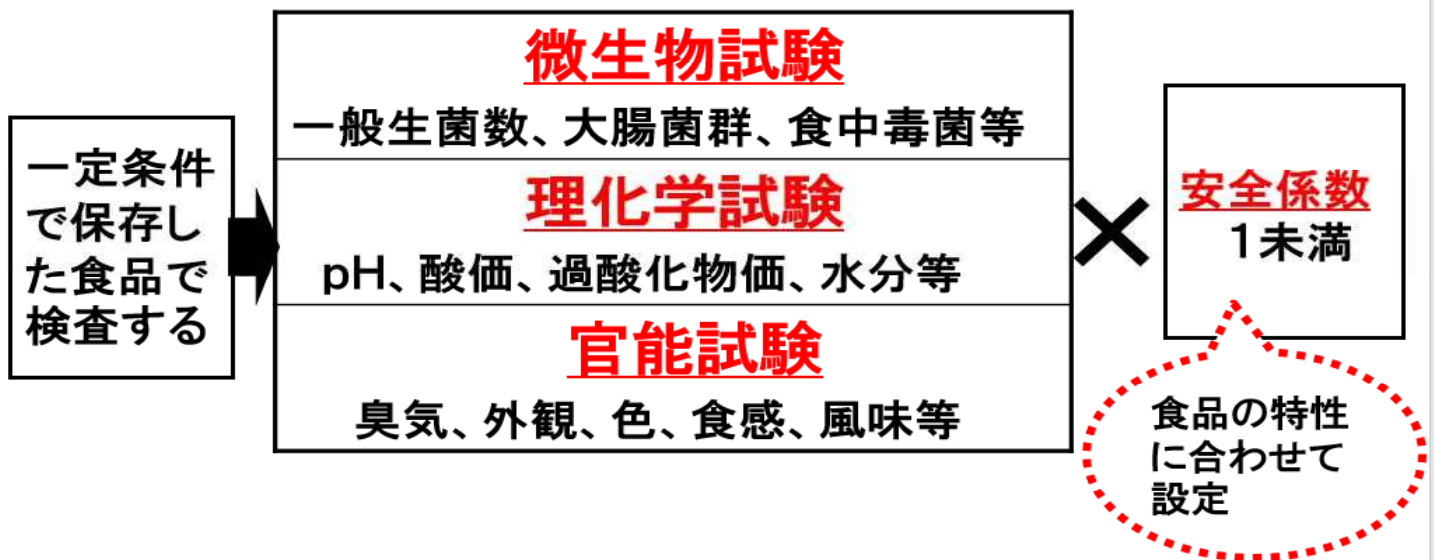
## ③賞味期限とは

意味	<b>おいしく食べることのできる期限</b>
定義	◆定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう ◆ <b>当該期限を超えた場合であっても、すぐに食べられないということではない</b>
対象商品	スナック菓子、缶詰、 即席めん類、 牛乳、乳製品等



## ④期限表示の設定方法

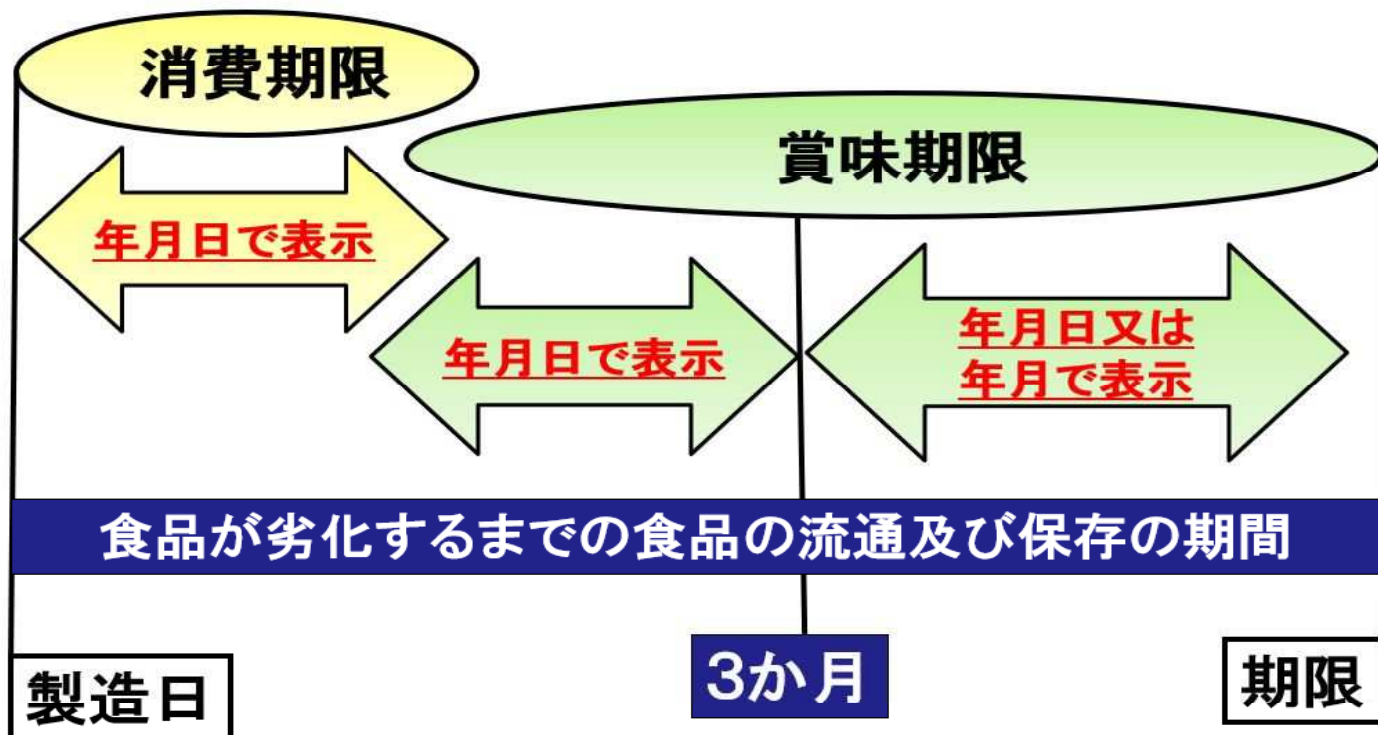
製造業者等において、客観的な期限設定のため、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定ことが定められている。



## ⑤期限表示の設定のポイント

- ◆ 期限表示の設定の責任者は製造者である
- ◆ 設定の根拠はいつでも説明できるようにする
- ◆ 検査項目は、微生物試験、理化学試験、官能検査を組み合わせて考える
- ◆ 保存試験の結果に安全係数をかけるため保存試験は、設定したい期限より長期に実施する
- ◆ 表示する期限は、保存試験の結果に安全係数をかけて算出したものである
- ◆ 特性が類似した食品の試験・検査結果等を参考にして期限を設定することも可能である

## ⑥期限表示の表示方法



### 年月日表示

◆ 製造又は加工した日から、消費期限又は賞味期限までの期間が3か月以内の場合、年月日で表示する

- ① 令和5年12月24日 ② 5. 12. 24 ③ 23. 12. 24  
④ 2023年12月24日 ⑤ 2023. 12. 24

- ②、③、⑤について、「.」の印字が困難な場合は、省略することができる
- 月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と表示する
- ②5. 12. 24⇒051224

## 年月表示

◆ 製造又は加工した日から、消費期限又は賞味期限までの期間が3か月を超える場合、年月日でも年月でも表示することができる

- 賞味期限の日が属する前月の月を表示する。
- その日が月の末日は、当該年月を表示できる

①令和5年12月24日②5. 12. 24③23. 12. 24  
④2023年12月24日⑤2023. 12. 24

①令和5年11月②5. 11③23. 11④23年11月  
⑤2023. 11

**※2023年12月31日⇒23年12月又は23. 12**

## ⑧期限表示の枠外への表示

期限表示をあらかじめ事項欄に記入することが、  
困難な場合は、一括表示様式枠外の具体的な記載箇所を明示すれば、枠外に表示ができる

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	<b>枠外下部に記載</b>
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△一△

**賞味期限:2023. 12. 24**