



# JFRL 情報宅配

## \* 今月のトピックス \*

### 〔食品期限表示の設定のためのガイドラインに基づく「保存試験」の設計と実施〕

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改訂に伴い、期限設定における科学的・合理的な根拠の重要性が増しています。[情報宅配第 268 号](#)ではガイドラインの概要や安全係数について触れましたが、本号では期限設定のための試験・検査(いわゆる「保存試験」)の具体的な進め方について解説します。

#### 1. 食品の特性等に応じた客観的な項目(指標)及び基準の設定

試験項目を決定する際、ガイドラインには、「食品の特性等を考慮せず、科学的・合理的でない不必要な項目(指標)及び基準は、期限を必要以上に短くすることになる可能性もあり適当ではない」と記載されています。例えば微生物試験については HACCP に沿った衛生管理でのハザード分析によって特定された危害要因などを踏まえ、その食品に適した指標及び基準を科学的・合理的に決定する必要があります。



##### 指標の選定例

- 低温細菌・嫌気性菌など：リステリアなどの低温でも増殖可能な菌や、真空包装・脱酸素を行う場合にリスクとなる嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌などを客観的な指標とすることも有益です。
- 成分規格のない食品：食品衛生法などの成分規格が定められていない食品に対し、規格がある食品と同じ項目及び基準を一律に課すことは、必要以上に短い期限設定につながる場合もあり、望ましくありません。

#### 2. 試験の種類とガイドラインにおけるポイント

ガイドラインでは主に以下の試験が挙げられていますが、全て実施する必要はありません。一般的には、消費期限の設定には安全性に係る微生物試験の指標を、賞味期限の設定には品質に関わる理化学試験や官能検査などの指標を優先して選択します。

微生物試験	一般生菌数、低温細菌、嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌などを測定し、微生物の増殖などに伴う品質劣化を評価します。実測による検証のほか、「予測微生物学の利用」なども有用であると考えられています。
理化学試験	過酸化物質、pH、糖度、粘度などを測定し、性状や物性を評価します。製造日の測定値と製造日以後の測定値とを比較検討し、品質劣化を判断します。
官能検査	色、風味、食感の変化を評価します。適切にコントロールされた条件下で、的確な手法を用いて実施することにより、客観的な指標となります。

#### 3. 保存方法(試験条件)の設定

試験を行う際の温度設定などは重要です。未開封の状態、定めた流通時の保存方法に従って保存します。ガイドラインには、特に常温品について、「季節、出荷先の外気温及び年平均気温の上昇のほか、製造や流通・配送及び販売を含むフードサプライチェーン全体における温度状況等、外的な変動要素を考慮する必要がある」と記載されています。

#### 4. 試験期間の設定

上記に加え、試験を「いつまで」「どのくらいの頻度で」行うかを決定します。一般的には、設定したい期限よりも長い期間(安全係数を考慮した期間)を設定し、経時的な変化を測定します。ただし、年単位で品質が保持されることが理論的に算出可能な食品(缶詰など)については、必ずしも劣化するまで試験を行う必要はなく、科学的・合理的な知見に基づいて期限を設定することも可能です。

期限設定の根拠となる保存試験では各食品の「特性」や「流通環境」に合わせた試験設計が求められます。弊財団では、試験設計のご提案から、各種試験項目についての試験、得られたデータの評価方法など、活用に至るまで幅広くサポートいたします。どうぞお気軽にお問い合わせください。

◎来月のトピックスは「新サービスのご紹介」の予定です。  
(緊急ご案内がある場合、トピックスは予告から変更の場合がございます。)

#### ※行政情報※

\* 農林水産省 \* (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [「食品表示ミス防止・食品トレーサビリティに関するセミナー」の開催について] (令和8年1月9日 消費・安全局消費者行政・食育課) ※2月9日開催(2月5日申込締切)  
<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/260109.html>

\* 厚生労働省 \* (<https://www.mhlw.go.jp/>)

1. [第120回 コーデックス連絡協議会(開催案内)] (令和8年1月8日 健康・生活衛生局 食品監視安全課 輸入食品安全対策室) ※1月29日開催(1月22日申込締切)  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_68186.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_68186.html)
2. [令和7年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果(中間報告)の公表] (令和7年12月22日 健康・生活衛生局 食品監視安全課 輸入食品安全対策室)  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_67133.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_67133.html)

\* 環境省 \* (<https://www.env.go.jp/>)

1. [令和6年度化学物質環境実態調査結果(概要)について] (2025年12月26日 化学物質安全課)  
[https://www.env.go.jp/press/press\\_02118.html](https://www.env.go.jp/press/press_02118.html)
2. [水道におけるPFOS及びPF0Aに関するフォローアップ調査の結果について] (2025年12月25日 環境省水・大気環境局環境管理課)  
[https://www.env.go.jp/press/press\\_02143.html](https://www.env.go.jp/press/press_02143.html)

\* 消費者庁 \* (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [食品安全に関する意見交換会(放射性物質, 食品添加物及び農薬等)の開催及び参加者の募集について] (令和8年1月15日 消費者庁 消費者安全課ほか) ※宮城県, 福岡県, 大阪府, 東京都にて開催  
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/044794/>
2. [食品表示法に基づく食品表示基準の一部改正に係る消費者委員会への諮問について] (2026年1月13日 食品表示課) ※カシューナッツを特定原材料に追加する改正案が諮問されました。  
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/044743/>
3. [令和7年度 第2回栄養機能食品に関する検討会の開催について] (2026年01月09日 食品表示課) ※1月21日開催(ライブ配信, 事前申込み不要)  
<https://www.caa.go.jp/notice/entry/042600/>

\* 内閣府 食品安全委員会 \* (<https://www.fsc.go.jp/>)

1. [令和8年度食品安全モニター募集について] (令和7年12月1日 内閣府食品安全委員会事務局)  
<https://www.fsc.go.jp/monitor/bosyu/2026monitor-bosyu.html>

\* 農林水産消費安全技術センター \* (<http://www.famic.go.jp/>)

1. [肥料技能試験開催案内を掲載しました] (2026年1月6日 肥飼料安全検査部 肥料鑑定課)  
<http://www.famic.go.jp/ffis/fert/sub12.html>

#### ☆お知らせ☆

<講演会のご案内> 皆様のご参加をお待ちしております。

- ・ 仙台: 2026年2月19日(木) エル・パーク仙台(仙台市青葉区) セミナーホール1・2  
テーマ ①「栄養成分表示」の基本と海外栄養成分表示の紹介 ②農薬の基礎知識  
▶詳しくは <https://www.jfrl.or.jp/information/2507> をご覧ください。
- ・ 大阪: 2026年2月27日(金) 大阪産業創造館(大阪府中央区) 4F イベントホール  
テーマ ①食品の異臭原因究明とその対策 ②食品中の有機フッ素化合物(PFAS)分析の現在地  
▶詳しくは <https://www.jfrl.or.jp/information/2509> をご覧ください。