

防災通信 No.40

この通信はみなさんの防災意識を高めていただき、少しでも被害を小さく出来ることを目的に作成しています。ご意見等ありましたらおよせください。

(グリーンテラス本郷台自治会)

備蓄食料品 応用編 1

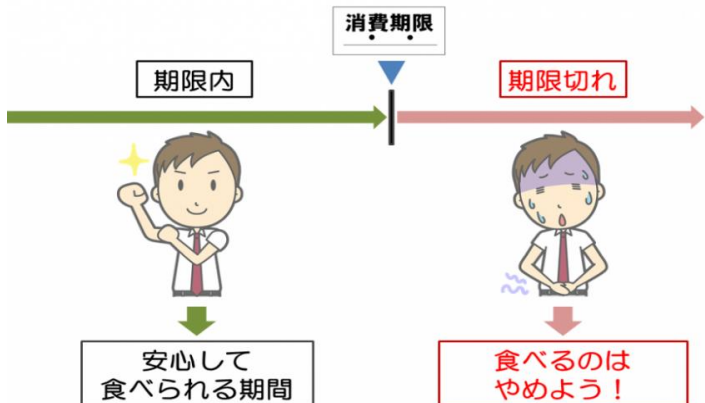
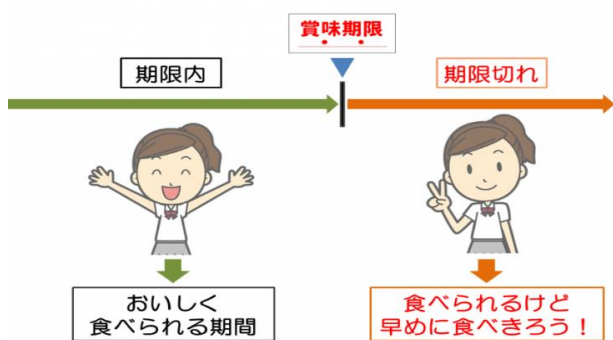
各家庭でも災害用備蓄品（食料）を備えていると思いますが、今回は賞味期限・消費期限、うっかり忘れてしまいそうという問題に対応する考え方について解説したいと思います。

【賞味期限・消費期限は、誰がどのように決めているのか】

食品全般に共通した期限表示の設定に関する科学的なガイドラインとして、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が厚生労働省、農林水産省によりとりまとめられています。現在、各企業は、このガイドラインを参考にして期限表示を行っています。

【賞味期限と消費期限の違い】

一般的に、**賞味期限は、比較的傷みにくい食品に表示するものです。** スナック菓子・即席めん類・缶詰などの食品に表示されています。**消費期限は、品質が急速に劣化する食品に表示するものです。** 弁当・調理パン・惣菜・生菓子類・食肉・生めん類などに表示されています。



【食品の特性に応じた安全係数の設定】

食品は製品のばらつきや、流通の間の温度管理状態などにより、期限内でも品質が劣化する可能性を考慮する必要があります。そこで、通常は試験で得られた期限に1未満の安全係数をかけ、試験で得られた期限よりも短い賞味（消費）期限を算出するのが基本です。

安全係数の設定は製造販売者に任されていますが、おおむね0.7～0.8程度の日数が用いられています。品質が安定している乾燥品などは0.8以上であったり、細菌数が増えやすい食品や傷みやすい食品では0.7が用いられたり、製品の品質に合わせて安全係数を設定しています。



例えば、賞味期限が3年（1095日）と表示されている缶詰の場合、安全係数を0.7とすると、検査によって決められた安全に食べられる可食期間はおよそ1564日という計算になります。もしパッケージに表示されている賞味期限を過ぎてしまっても、そこからあと469日間なら安全に食べられるということになります。

※ 正しい方法で保管され、缶に腐食がないことが条件

（食品表示法で定められている安全係数）

賞味期限表示における安全係数は、0.8以上を目安に設定することが規定されています。

※事業者アンケートでは、6割以上が0.7超で設定しています。

（輸入食品の場合）

輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本に保存試験などを行い、設定しています。

以上のように賞味期限が過ぎても正しい方法で保管されているのであれば、安全係数があるため可食期間には余裕があるということです。

消費期限は賞味期限にくらべて可食期間が大変短いため消費期限どおりに食べることをおすすめします。したがって、消費期限を表示している食品は備蓄には向いていないことが解ります。

製造元が設定した賞味期限を過ぎた食品を食べるかどうかは、見た目や臭いなどをよく確認して、あくまで自己責任で判断してください。災害時の品薄状態等、状況が困難な時に参考になればと考えています。

