

# 食の安全

越智裕昭 井上梓 日下杏子 長尾知昭  
中澤峻 根来暁子 前田憲作

## [目的]

食の安全性に関連する主要商品の消費期限及び賞味期限の設定根拠、消費者の意識等の調査・検討を行い、賞味期限・消費期限の意味を正しく理解しているかどうかを明らかにする目的で調査を行った。

## [対象と方法]

賞味期限を定める法律を文献によって調査し、賞味期限の具体的な設定方法を企業（パン、生菓子、加工肉、牛乳各2社、醤油会社1社）へ聞き取り調査を行った。

また、消費者が正しく賞味期限を理解しているか、食品の保存方法に気をつけているかを調査するために高知大学医学部医学科の4年生を対象にしたアンケートを行った。

## [結果]

1. 文献調査を行ったところ、賞味期限について定めている法律は食品衛生法と JAS 法であるということがわかった。

### 2. 賞味期限の決め方

製造者が製品の保存し、理化学検査、細菌検査、官能検査で‘おいしく食べられる期間’を計測して、得られた値に1以下の一定係数をかけて独自で賞味期限を制定している。

### 3. アンケート結果

賞味期限が先のもので多く、パッケージ等に示された保存方法で保存している人と保存していない人がほぼ同数だった。賞味期限については、正しく認識している人が多く、賞味期限切れの食品は、見た目やにおいで判断している人が多かった。しかし、賞味期限の認識の正しさと期限切れ食品の扱いの関係については、関連がなく、保存方法の正確さと期限切れ食品の取り扱いの関係についても関連がみられなかった。

## [結論]

賞味期限の決定は各製造者によるものであり、その手法は理化学検査、細菌検査、官能検査で、それに加えて一定係数をかけたものであった。

アンケートでは消費者は賞味期限・消費期限の意味を正しく理解している人がほとんどであったが、必ずしも正しい保存方法は守られていなかった。

食べられるかどうかを最終的に判断するのは消費者にゆだねられている。