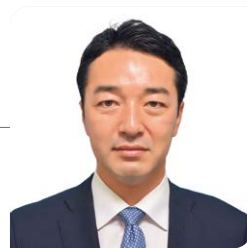


「食品期限表示の設定のためのガイドライン」 見直しについて

消費者庁 食品表示課 課長
宮長 郁夫



はじめに

我が国の食品表示制度は、食品表示法(平成25年法律第70号)第4条に基づき策定している食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)等において、販売の用に供する食品に関して表示基準を定めるものとなっている。食品の期限表示については、食品表示基準第2条において、消費期限又は賞味期限を下表のとおりそれぞれ定義し、その上で、同基準第3条において、「品質が急速に劣化しやすい食品にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。」と規定している。

消費期限 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。

賞味期限 定められた方法により保存した場合において、期待される全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。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

本稿では、令和7年3月28日に改正した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(以下「ガイドライン」)について紹介する。

なお、今回見直しを実施したのはガイドラインであり、食品表示基準第3条の消費期限又は賞味期限に係る規定は改正していない。すなわち、ガイドラインの改正前後において、食品表示法上の事業者の責務自体について変更を加えたものではないことを申し添える。

改正の経緯

今般のガイドライン改正は、令和5年12月22日に公表された「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、「平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直す。」と示されたことを契機とする。本決定を受け、令和6年度に、食品衛生、食品製造等の有識者から構成される検討会を立ち上げ、ガイドラインの見直しについて検討してきた。

このように、ガイドラインの改正は食品ロス削減の観点から提言されたものではあるが、検討会では、食品の安全性の確保に関する最新の科学的知見に基づく観点を考慮に入れて見直すことも併せて議論が行われた。

改正の概要

ガイドラインの改正趣旨は、食品関連事業者等(以下「表示責任者」)に、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点を考慮して消費期限又は賞味期限を設定いただくよう促すことであり、表示責任者へのアンケート及びヒアリング調査(以下「実態調査」)や、海外における期限表示制度の調査も踏まえて改正を実施した。

ガイドラインでは、「期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、本ガイドラインの中で個々の食品の特性等とそれに応じた客観的な項目(指標)及び基準を列挙することは困難である」ことを前提とし、製造する食品の特性等を最も理解している者は表示責任者であること、表示責任者が食品の特性等に応じて科学的・合理的な根拠に基づき期限表示の設定を自ら考える必要

があることとしている。

このような観点から、食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会においては、

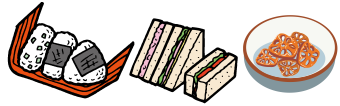
- ①消費期限又は賞味期限の設定
- ②食品の特性等に応じた客観的な項目(指標)及び基準の設定
- ③食品の特性等に応じた「安全係数」の設定
- ④特性が類似している食品に関する期限の設定
- ⑤賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

以上5点の論点ごとに表示責任者が取り組むべき内容を取りまとめ、この内容を踏まえて改正を行った。

①消費期限又は賞味期限の設定

消費期限又は賞味期限は、食品表示法に基づき策定される食品表示基準第2条第1項第7号及び第8号の定義に従って食品の特性等を十分に考慮した上でどちらか一方を表示する必要がある【図1】。

図1 期限表示(消費期限・賞味期限)

	定義	表示がされている食品の例
消費期限	食品表示基準第2条第1項第7号 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。	弁当、サンドイッチ、惣菜 
賞味期限	食品表示基準第2条第1項第8号 定められた方法により保存した場合において、期待される全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。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	菓子、カップめん、缶詰 

【表示例】

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご(国産)、砂糖、・・・
内 容 量	400g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△

賞味期限
25.12.1

【消費期限と賞味期限のイメージ】

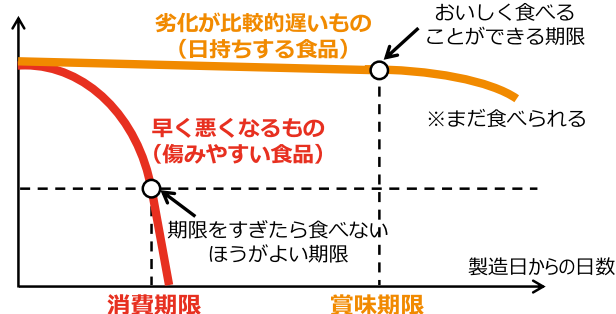


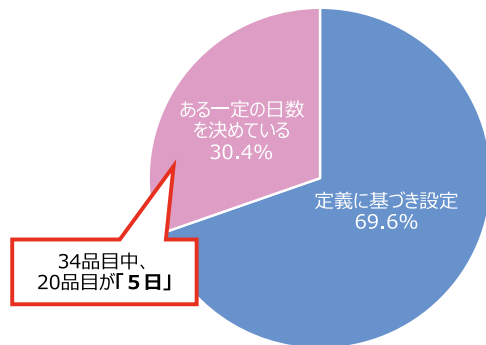
図2 【実態調査】期限表示の設定

加工食品を製造する食品関連事業者を対象に、期限表示設定に関する実態調査を実施。

① WEBアンケート調査（2024年7月31日～8月19日：585社） ②ヒアリング調査（2024年9月3日～12月4日：11社）

■消費期限と賞味期限、どちらにするかの決め方

（消費期限を設定している品目数 N=112）



※食品表示基準における定義

【消費期限】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。

【賞味期限】定められた方法により保存した場合において、期待される全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。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

- 消費期限又は賞味期限のいずれかを設定する際、「実際に消費期限及び賞味期限の定義の違いに基づき設定している」のが78品目、「ある一定の日数を決めて、それによって振り分けている」のが34品目であった。
- 「ある一定の日数を決めて、それによって振り分けている」の34品目の内、20品目が「5日間」であった。他にも、「1～4日」、「7日」、「8日」等という品目が見受けられた。

実態調査で、期限表示が食品表示基準の定義に従って適切に設定されているかを確認したところ、定義を考慮せず、消費期限又は賞味期限を単に「5日」で区別している事例が一定数認められた（品目のうち約18%）【図2】。

期限表示の定義を考慮しない「5日」等の表示設定が行われていた背景としては、平成7年に厚生省（当時）及び農林水産省が発出した通知（消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方が踏襲されてきた面があったとも考えられるが、本通知は、平成20年に、「「5日」という目安があったために賞味期限、消費期限の定義どおりの設定がなされていないことが明らかになったことを受け、「5日」にとらわれずに表示をしていただく」という趣旨から廃止されており、現在、消費者庁としても推奨していない。

②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

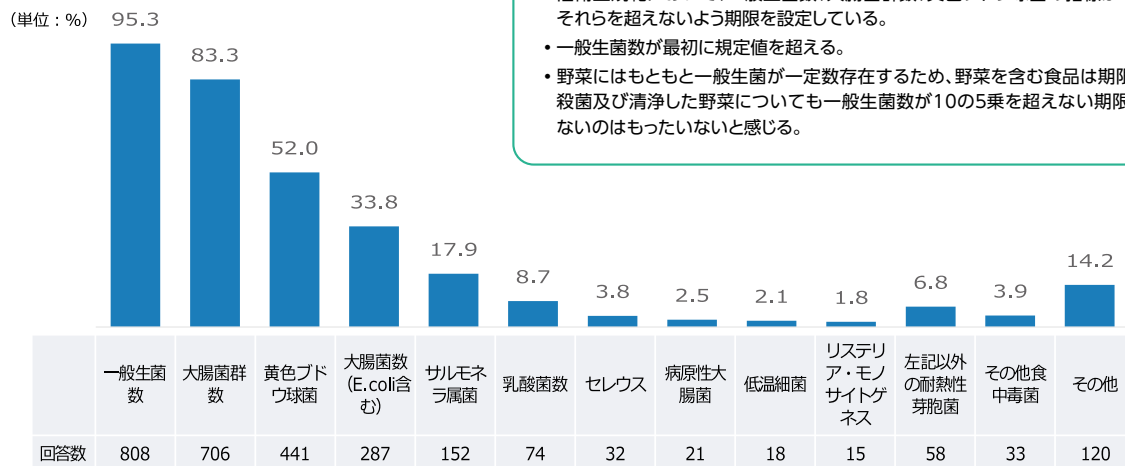
表示責任者は、食品の特性や保存状態等を十分に考慮して期限を設定するために、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な項目（指標）及び基準（※1）を科学的・合理的に決定することが必要である。客観的な項目（指標）として、食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課す（例えば、食品衛生法における成分規格が定められていない食品に、科学的・合理的な理由がないまま一般生菌数等の衛生指標を課す）

※1 項目（指標）：微生物試験、理化学試験、官能検査等において数値化することが可能な項目（指標）のこと。8ページに詳細を示す。
基準：理化学試験、微生物試験、官能検査等において数値化された結果を評価する拠り所。場合によっては、数値化されていない結果を評価することもある。

図3 【実態調査】期限設定の指標

■ 期限設定の指標（微生物試験）

（微生物試験を指標としている品目 N=848）



<ヒアリング調査より>

- ・旧衛生規範において、一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌の指標があるため、それらを超えないよう期限を設定している。
- ・一般生菌数が最初に規定値を超える。
- ・野菜にはもともと一般生菌が一定数存在するため、野菜を含む食品は期限が早い。殺菌及び清浄した野菜についても一般生菌数が10の5乗を超えない期限しか使えないのはもったいないと感じる。

食品の特性にかかわらず、一般的に用いられている衛生指標である「一般生菌数」、「大腸菌群数」等の複数項目を用いて評価している事業者が多く、結果として必要以上に短い期限設定をしている例が認められた。

一方、検討会では、これまで危害要因として認識されておらず、期限設定の指標としても考慮されていない微生物があることが指摘された（リステリア等の低温でも増殖が可能な菌や嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌等）。

2024年7月31日～8月19日WEB調査（対象：加工食品を製造する食品関連事業者585社）

2024年9月3日～12月4日ヒアリング調査（対象：加工食品を製造する食品関連事業者11社）

ことは望ましくなく、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を踏まえる必要がある。

実態調査では、食品の特性に関わらず、微生物試験であれば、一般的に用いられている衛生指標である「一般生菌数」、「大腸菌群数」等の項目を用いて評価が行われ、結果として必要以上に短い期限設定をしている例が確認された【図3】。

期限設定の際の指標としてあまり認識されていない微生物であるリステリア・モノサイトゲネスなど、低温でも増殖が可能な菌や嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌等について、必要に応じて危害要因として分析するとともに、期限設定の際に客観的な項目（指標）とすることも有益である。

このように、期限設定の際には、必要以上に多くの指標を用いて評価を行っている例がある一方、これまでの指標では不足していると考えられる例もある。従って、その食品を最も理解している表示責任者自らが、危害要因となり得る微生物の特徴（酸に強い、低温で増殖する等）を含

む食品の特性や保存状態等を勘案し、客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に決定する必要がある。

③食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

一般的には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、食品の特性に応じ1未満の係数（安全係数）を乗じる、又は、得られた期限から特定の時間や日数を差し引く等により期限を設定するが、その際、安全係数は1に近づけること、又は、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。微生物の増殖の観点であれば、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品、例えば、微生物の増殖が抑えられている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品については、安全係数を考慮する必要はないと考えられる。

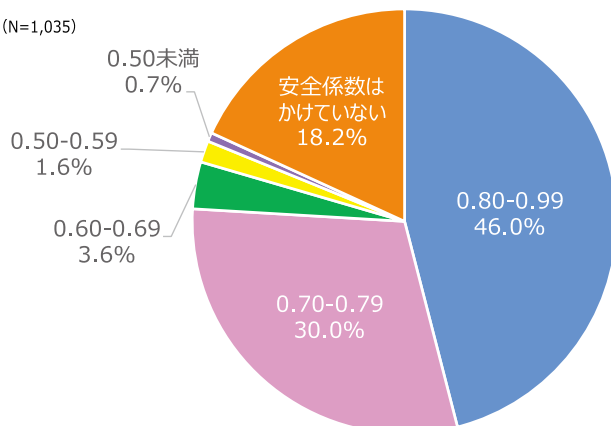
しかしながら、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食

図4 【実態調査】安全係数、消費期限設定の考え方

加工食品を製造する食品関連事業者を対象に、期限表示設定に関する実態調査を実施。

① WEBアンケート調査（2024年7月31日～8月19日：585社） ② ヒアリング調査（2024年9月3日～12月4日：11社）

■安全係数（N=1,035）



		0.80-0.99	0.70-0.79	0.60-0.69	0.50-0.59	0.50未満	安全係数はかけていない	合計
カテゴリー1 (缶詰、レトルト)	回答数 (80)	61.3%	22.5%	3.8%	1.3%		11.3%	100.0%
カテゴリー2 (冷凍品)	回答数 (168)	47.6%	29.2%	3.6%	1.2%	1.2%	17.3%	100.0%
カテゴリー3 (チルド品)	回答数 (229)	44.1%	35.8%	3.1%	2.2%	0.9%	14.0%	100.0%
カテゴリー4 (カテ1以外の常温品)	回答数 (403)	46.4%	23.8%	4.0%	2.0%	0.5%	23.3%	100.0%
カテゴリー5① (フローズンチルド商品の流通・保管時)	回答数 (63)	39.7%	41.3%				19.0%	100.0%
カテゴリー5② (フローズンチルド商品の販売時)	回答数 (66)	34.8%	50.0%	1.5%	1.5%	1.5%	10.6%	100.0%
カテゴリー6 (期限表示省略可)	回答数 (26)	42.3%	23.1%	15.4%			19.2%	100.0%

●安全係数の設定では、「0.80～0.99」が最も多かった。次いで「0.70～0.79」であった。「0.80～0.99」の品目と「0.70～0.79」の品目を比較したが、特徴的な差は見られなかった。

●「安全係数をかけていない」品目は、伝統食品（しょうゆ、みそ、削節など）や菓子、そうざい、乾めん、漬物等が見受けられた。

●0.80以上の品目が64.2%を占めるが、0.80未満を設定している品目も35.9%。

●カテゴリー別では、カテゴリー5では「0.70-0.79」が、その他のカテゴリーでは「0.8～0.99」の割合が最も高かった。

品には、その特性等に応じて安全係数を設定する必要がある。

実態調査では、安全係数を0.8未満に設定している品目が約40%あったほか、安全性が十分に担保されている加圧加熱殺菌したレトルトパウチ食品や缶詰の食品に安全係数を用いるなど、食品の特性に拠ることなく安全係数を設定している事例が確認された【図4】。

これは、食品表示基準Q & A（平成27年3月30日消食表第140号）において、安全係数は、「個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境等を勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、0.8以上を目安に設定することが望ましい」とされていたことを踏まえた対応と考えられたことから、

本Q & Aを改正し、“0.8以上”という表現は削除した。

④特性が類似している食品に関する期限の設定

特性が類似している食品については、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。本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要があるが、商品アイテムが膨大であること、商品化までの日数が短い傾向にあること、商品の改廃サイクルが早いこと等の食品を取り巻く現状を考慮すると、個々の食品ごとに試験・検査をすることは必ずしも現実的でないと考えられる。

⑤ その他(賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」等)

表示責任者は、消費者等から求められた場合には、定められた方法により保存した場合にまだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するように努める必要がある(※2)。

定められた方法により保存された場合、賞味期限を表示した食品は、期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない。特に、賞味期限の表示に当たり安全係数を設定している場合には、客観的な項目(指標)及び基準から得られた期限を提示することで、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための取組に繋がる可能性が考えられる。また、賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる食品については、調理法を工夫することなどの情報も併せて提供することが望ましい。

また、期限表示については、消費者がその意味を正しく理解し、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにすることが重要である。このため、消費期限及び賞味期限の用語の意味について、以下の表示例のように分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考ええる。特に賞味期限は、期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことから、説明を付記することが望ましい。

表示例：

- 消費期限(期限を過ぎたら食べないようにしてください。)
- 消費期限：和暦(西暦)○年○月○日までに食べきってください。
- ◎賞味期限(おいしく食べることのできる期限です。)
- ◎賞味期限(期限を過ぎても、必ずしもすぐに食

べられないということではありません。)

◎賞味期限(おいしく召し上がっていただくための目安です。)

おわりに

消費者庁としては、見直し後のガイドラインの内容について、業界団体を通じて事業者に周知するとともに、関係省庁と連携し、各業界団体の個別の食品の期限設定に係るガイドラインの見直しを促し、また、食品ロス削減を進めていくため、引き続き消費期限や賞味期限の正しい意味や期限設定の考え方等について消費者への情報提供に努めてまいりたい。

※2 実態調査では、賞味期限を過ぎた食品のまだ食べることができる期限の目安については、期限切れ食品の食用への活用をしている事業者のうち約60%が「今後、必要に応じて開示することができる」と回答した。

まとめ 見直し後の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

論 点	内 定
消費期限又は賞味期限の設定	○本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。 ○「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。
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	○その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目(指標)及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。 ○HACCPに沿った衛生管理*での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に自ら決定する。 ※令和3年から原則すべての食品等事業者が実施
食品の特性等に応じた「安全係数」の設定 賞味期限 = (例: 80日) 客観的な試験に基づく期限 × 安全係数 (例: 100日) (例: 0.8)	○安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。 ○微生物の増殖の観点であれば、微生物の増殖が抑えられている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目(指標)及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はない。 ○一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。
特性が類似している食品に関する期限の設定	○本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。 ○商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。
賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」	○消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供しよう努める。

【参考】客観的な項目(指標)に関する試験・検査

微生物試験

食品の製造日からの微生物の増殖等に伴う品質劣化を微生物学的に評価するものである。食品の種類や製造方法、温度、時間、包装等の保存条件に応じて、効果的な評価が期待できる項目(指標)を決定する必要がある。

項目(指標)及び基準は、食品の特性や検査体制、HACCPに沿った衛生管理における危害要因の分析で特定した微生物の種類等から表示責任者が自ら決定し、必要に応じて項目を組み合わせるなどして測定することにより、消費期限又は賞味期限を決定するものである。

項目(指標)は、客観的な数値として結果を出すことが可能であり、食品の特性に応じて、科学的・合理的な根拠として有用であると捉えられる。ほかには、植菌実験等の微生物増殖の検証、科学的文献の引用、予測微生物学の利用等が有用であると考えられる。しかしながら、この場合には、原材料及び食品の種類、保存や流通時の温度等により基準は異なる可能性があることを考慮する必要がある。

理化学試験

食品の製造日からの物性の変化に伴う品質劣化を理化学的に評価するものである。食品の特性や検査体制等に応じて、各食品の性状や物性を反映する項目(指標)及び基準を表示責任者が自ら決定し、必要に応じて項目を組み合わせるなどして測定することにより、消費期限又は賞味期限を決定するものである。

項目(指標)は、客観的な数値として結果を出すことが可能であり、食品の特性に応じて、科学的・合理的な根拠として有用であると捉えられる。これらの指標を利用し

て、製造日の測定値と製造日以後の測定値とを比較検討することで、合理的に品質劣化を判断することが可能である。

官能検査

食品の性質を人間の視覚、味覚、嗅覚等の感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価するものである。測定機器を利用した試験・検査と比べて、誤差が生じる可能性が高く、また、結果の再現性も検査担当者の体調、検体の温度、検査の時間帯等の多くの要因により影響を受ける。

しかし、項目(指標)に対して適当な機器測定法が開発されていない場合や、測定機器よりも人間の方が感度が高い場合等に、有効利用され得る。得られたデータの信頼性と妥当性を高くするためには、適切にコントロールされた条件下で、適切な検査担当者が的確な手法で実施することが必要であり、結果の扱いに関しても統計学的手法を用いた解析により結果を導くように留意しなければならない。