

1 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 取りまとめ（案）

2
3 令和7年〇月

4 消費者庁

5
6 1. 背景・目的

7 食品の期限表示の在り方については、令和5年12月22日に公表された「食品ロス削減目
8 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
9 た「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等
10 の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設けた上で、食品ロス削減の観点から見直す
11 ことが示された。

12 これを踏まえ、令和6年5月に、消費者庁において「食品期限表示の設定のためのガイドラ
13 インの見直し検討会」を設置した。策定から20年が経過した本ガイドラインについて、事業
14 者の期限表示策定や食品ロス削減の取組の実態調査を行い、海外における期限表示制度も踏ま
15 え、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する国際的動向に配慮しつつ科学的知見
16 に基づく観点から、有識者の意見を伺い検討を行った。

17
18 2. 現行の期限表示の課題と目指す方向

19 食品関連事業者に対する期限表示の設定に関するアンケート調査及びヒアリング調査(以下
20 「実態調査」という。)の結果や有識者による最新の知見、また、本検討会での議論を踏まえ
21 た現時点における食品の期限表示に関する対象者ごとの課題と目指す方向は以下のとおり。

22 (1) 期限の設定を行う食品関連事業者等（表示責任者）

23 ① 定義に基づく「消費期限」又は「賞味期限」

24 食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第
25 10号）第2条において、消費期限は「定められた方法により保存した場合において、腐
26 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
27 期限を示す年月日をいう。」、賞味期限は「定められた方法により保存した場合において、
28 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
29 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
30 あるものとする。」と定義されている。しかし、実態調査では、この定義を考慮せず、消
31 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
32 ち約18%）。

33 期限表示が導入された平成7年に、厚生省（当時）及び農林水産省が通知した消費期
34 限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方は、現在は継承されていないことを周知す

るとともに、定義に基づく期限の設定を促す必要がある。

② 食品の特性等に応じた指標

期限設定は、食品の特性等を十分に考慮した上で、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定することが必要であるが、実態調査では、食品の特性にかかわらず、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」、「大腸菌数」等の複数項目を用いて評価し、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。

検討会では、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を行うこととなったが、危害要因として認識されておらず、期限設定の際の指標にもあまり考慮されていない微生物があることが指摘された。例えば、リステリアに関しては、pHや水分活性の状態によっては10℃以下で保存した場合でも増殖できることや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる場合があること、また、賞味期限延長の取組として真空包装や脱酸素を行う場合に嫌気性菌が危害要因となる場合があることが挙げられ、期限設定の際には、一般的に用いられている衛生指標もあるが、低温菌、嫌気性菌等を指標とすることも有益であるとされた。

期限設定の際に、必要以上に多くの指標で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り、その食品を最も理解している事業者が、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）を含む食品の特性等に基づき、自ら必要な指標を選定するよう促す必要がある。

③ 安全係数

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」とされているが、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%存在し、また、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等、食品の特性に応じることなく安全係数を設定している事例が認められた。

期限を必要以上に短くする安全係数を設定することがないよう、「0.8」の提示を見直すとともに、微生物が増殖する可能性を含む食品の特性等に応じて、安全係数はできるだけ1に近づけることが望ましく、安全性が十分に担保されている食品については安全係数を考慮しないこともあり得る旨を示す必要がある。

69 一方、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
70 品には、その特性等に応じた安全係数を設定する必要がある。

71
72 ④ 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

73 実態調査では、賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」については、期
74 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
75 することができる」と回答した。

76 賞味期限は、食品表示基準における定義のとおり、適切に保存した場合であれば、こ
77 れを過ぎても食べることができる期限であることから、事業者は、まだ食べることがで
78 きる食品が廃棄されないようにするための取組を促進するために、消費者等から「まだ
79 食べることができる期限」の開示を求められた場合には、食品の特性等に応じて情報提
80 供に努めることが望ましい。

81
82 (2) 消費者

83 ① 「消費期限」と「賞味期限」の正しい理解

84 実態調査では、「消費期限」及び「賞味期限」の用語について、浸透・定着してきて
85 いること等の理由から「今のままでよい」とする回答が大半（約90%）であったが、一
86 部、両用語への理解不足を理由とする用語変更を望む意見も認められた。

87 なお、令和5年度「食品表示に関する消費者意向調査」では、賞味期限について正し
88 く理解する消費者^{*}は約53%であり、用語の意味について正しい理解を促す必要がある。

89
90 ② 賞味期限を過ぎた食品の取扱い

91 「賞味期限とは、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
92 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
93 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。」と
94 いう用語の意味を正しく認識し、賞味期限を過ぎた食品であっても、定められた方法に
95 より保存した場合には必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことを理解する
96 ことが重要である。また、食べられるかどうかについては、消費者自身が判断し、調理
97 法を工夫することなどによりまだ食べることができる食品の無駄な廃棄を減らしてい
98 くことも重要である。

99 一方、消費期限を過ぎた食品については、安全性を欠くおそれがあることから、食べ
100 てはいけないことを理解する必要がある。

101
102 ※「賞味期限」の説明について、「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

103 能であると認められる期限である」という正しい回答を選択した者。

104

105 (3) 行政等

106 行政や事業者団体は、表示責任者が、食品ロス削減及び科学的知見に基づく観点から期限
107 を設定できるよう、改正後の本ガイドラインの内容を普及・啓発する必要がある。

108 なお、事業者団体は、本ガイドラインの考え方を踏まえた各団体の個別食品に係る期限
109 設定のガイドラインの見直しを行い、食品の特性等に応じた指標や基準等を示すことが必
110 要である。

111 また、行政や事業者は、まだ食べることができる食品が廃棄されないよう、消費者との
112 リスクコミュニケーション等を通じて、消費期限と賞味期限の意味の正しい理解を促す必
113 要がある。

114

115 (4) その他

116 ① 情報の一覧性の向上

117 期限表示に関する情報が、ガイドラインや各種通知に点在しており全体像が分かりに
118 くいため、関連情報をまとめて一覧性を高める必要がある。

119

120 ② 将来的に検討が必要な課題

121 実態調査では、流通時も含めた冷蔵保存を7°Cで行い、これにより期限を2倍に延ば
122 している事例が認められた。また、検討会では、前述のとおり、リステリアは、pH や
123 水分活性の状態によっては10°C以下の保存でも増殖できることや、これまで病原大腸
124 菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる
125 場合があることが指摘され、冷蔵の温度帯を10°Cより低温にすることで、期限の延長と
126 安全性の両立が可能であるとの意見が挙げられた。設備投資や従業員教育等を踏まえると
127 直ちに実行することは非常に困難であるものの、将来的には、原材料から小売りまでの
128 フードチェーン及びコールドチェーン全体における保存温度を国際基準を参考にしな
129 がら10°Cから更に低温で管理することに向けた検討を進めることが重要である。

130 また、期限の延長は、温度コントロールだけではなく、pH や水分活性のコントロー
131 ル、バリア性の高い包材の使用による酸素や光の遮断、添加物の使用等でも実現するこ
132 とができる。このような技術を用いることで食品の期限を延長することに更に取り組む
133 ことが重要である。

134

135

136 以上を踏まえ、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を別紙のとおり改める。