



2025 年 8 月号

『改正食品関連法規解説 2025』

期限表示設定のガイドラインの改正について（29）

文責：山口 廣治（一般社団法人全国スーパーマーケット協会 客員研究員）

<はじめに>

今月は、期限表示の設定についてのガイドラインの改正（令和 7 年 3 月、6 月）について解説します。今回の改正の背景には、表示責任者である食品関連事業者等が食品ロス削減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されました。

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の設定及び安全係数の設定を表示責任者が自ら考えて行うことが期待されています。

<適正な期限表示の意義>

「期限表示」は、消費者が食品を購入するときの重要な表示事項のひとつです。適切な可食期限を科学的知見により設定し、表示することは当該食品の表示に責任を負う食品関連事業者者の義務です。さらに適正な期限表示は消費者を食品危害から守るだけでなく、食品廃棄物の削減と不正規流通等の制御にもつながります。わが国の食料自給率からみると、期限設定を適切に行うことは資源としての限りある食料の無駄を省くことにもなります。

＜食料の無駄を省く食品ロス削減目標達成に向けた施策＞

平成 17（2005）年、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」では、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、となりました。**

その際、賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いについての具体的な検討も行い食品寄附活動の促進につなげる、とされました。

＜期限表示の設定のためのガイドラインの見直し＞

見直しは、次の項目について検討されました。

1. ガイドライン改正

- （1）消費期限と賞味期限の区別
- （2）客観的な項目（指標）における代表的な試験
- （3）ハザードとリスク
- （4）その他

2. その他

- （1）賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱い
- （2）食品表示基準 Q&A について(平成 27 年 3月30日消食表第 140 号)改正

【期限表示設定のガイドライン改正までの経緯】

2024 年 5 月 第 1 回検討会 期限表示制度の振り返り/検討の進め方

2024 年 7 月～ 期限表示の設定に係る実態調査及びヒアリング

2024 年 10 月 第 2 回検討会 実態調査及びヒアリングの中間報告/表示期限を過ぎた食品の取扱

2024 年 12 月 第 3 回検討会 実態調査及びヒアリングの最終報告/最近の知見/改正の方向性

2025 年 2 月 第 4 回検討会 検討会取りまとめ（案）、改正ガイドライン（案）

2025 年 2 月 7 日～ 3 月 10 日 パブリック・コメント

2025 年 3 月 第 5 回検討会 パブリック・コメントを踏まえた改正ガイドライン(案)

2025 年 3 月 28 日 改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の公表

＜再確認としての期限設定のための基本的な考え方＞

【食品の期限表示と設定する責任者とは】

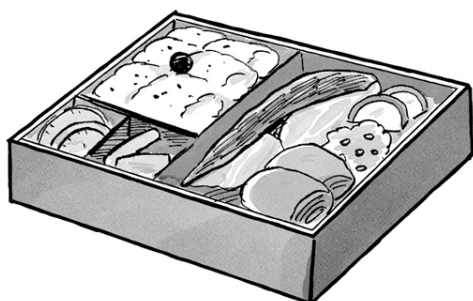
期限表示には、消費期限又は賞味期限があり、食品表示法に基づく食品表示基準第 2 条第 1

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いずれかを表示します。その際、期限の設定については、原則、当該食品の情報を一番理解している者が責任を持って行います。輸入された食品は輸入者、輸入食品以外の食品は製造業者、加工業者、製造業者と合意のとれた販売業者（製造所固有記号等）となります。

（食品表示基準第2条（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。



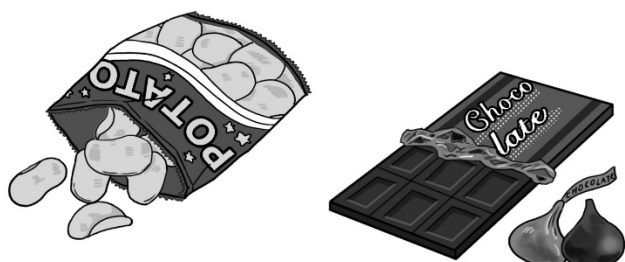
©mizuhon.デザインオフィス

（補足解説）

開封前の状態で、定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められる期限を示す年月日のこと。比較的劣化しやすい食品（弁当、調理パン、惣菜、生菓子、食肉、生めん等）が対象になります。消費期限が過ぎた食品は衛生上の危害が発生する可能性があると考えられますので、消費期限および保存方法は、わかりやすく表示することが重要です。

【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。



©mizuhon.デザインオフィス

（補足解説）

開封前の状態で、定められた方法により保存した場合に期待されるすべ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のこと。ただし、「消費期限」と違い、賞味期限を過ぎても、すぐに品質が劣化して食べられなくなるとは限りません。その場合の可食の判断は消費者がすることになります。品質の劣化が比較的穏やかな食品（スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品等）に表示されます。この期限が3か月以内の食品は、年・月・日を表示します。3か月以上の食品は、年・月の表示も可能です。

【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】

期限表示が必要な食品（主に加工食品）に関して、表示責任者は、安全性や品質等に関してその食品を最も理解し、食品の特性や保存状態等を勘案して期限を設定する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ります。その為、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ありません。

客観的な項目（指標）とは、**理化学試験、微生物試験、官能検査等**において数値化することが可能な項目（指標）のことです。ただし、一般的に主観的な項目（指標）と考えられる官能検査であっても、その項目（指標）が適切にコントロールされた条件下で、適切な被験者によりの確な手法によって評価された場合は客観的な項目（指標）とすることができます。

【注意喚起としての適切な任意表示】

賞味期限表示の食品は、定められた方法により保存された場合、期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけでは必ずしもありません。期限表示は、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す。そのため、消費期限及び賞味期限について、以下のように消費者への情報提供が適切であると考えられています。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ありませので、説明文の付記は望ましいと考えられています。

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。）

（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。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。

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。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。

【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。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ほう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。

<期限表示の設定のためのガイドラインの改正ポイント>

1. 期限の設定は食品関連事業者（表示責任者）が適正に行う

「消費期限」又は「賞味期限」の設定は、正しい定義に基づいて期限設定を行います。その際、消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方はすでに採用されていません。具体的には、「製造日を含めておおむね5日以内」の考え方は、「食品衛生法施行規則等の一部改正について」（平成7年2月17日衛食第31号）及び「飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について」（平成7年2月17日7食流第392号）で通知では、用語の定義に基づく期限設定とはいえないことから、平成20年には厚生労働省及び農林水産省において「5日」で区別する考え方は解消されています。従って、現在は消費者庁においても推奨していませんので、注意が必要です。

（消費期限と賞味期限の科学的根拠となる試験の整理）

消費期限は微生物試験等の安全性に係る試験・検査の結果を優先して設定する期限であり、賞味期限は理化学試験や官能検査等の品質の試験・検査の結果を優先して設定する期限となる。



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

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・合理的に自ら決定します。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のは、必要以上に短い期限設定に繋がるケースもあり、望ましくありません。

従って、HACCP に沿った衛生管理（製造工程上の危害要因を分析・工程毎に管理することで安全を確保する衛生管理手法）での危害分析を踏まえ、その食品に適切な項目（指標）を科学的・合理的に自ら決定する必要があります。また、HACCP 導入に伴い、従来の衛生規範は廃止されていますので、それぞれの食品の特性等に応じた指標を設定します。

3. 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

客観的な項目（指標）に基づいて得られた期限に対して、一定の安全をみて、食品の特性に応じ、1 未満の係数（安全係数）を掛けて期間を設定することが基本です。ただ、これまでの「安全係数」については、「0.8 以上を目安に設定する」旨が望ましい、とされてきましたが、今回のガイドラインの改正により、食品の特性等に応じ、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、となりました。

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ります。微生物増殖の観点であれば加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰製品等、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、と考えられています。



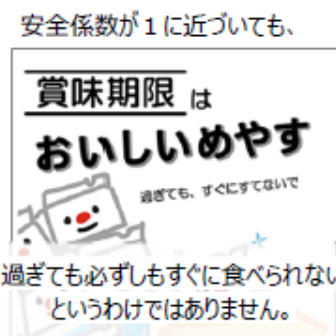
©m i z u h o.デザインオフィス



安全の確保が第一です。
食品特性と安全性を踏まえ、適切な安全係数の設定を。



「0.8」の考え方はもうありません。



4. 特性が類似している食品に関する期限の設定

期限表示のための設定は、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ります。ただし、食品関連事業者の業態などにより、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す。ただし、期限を延ばす場合には、科学的・合理的な根拠に基づく必要があります。（従前の通り）

5. 消費者に対して丁寧な情報提供の推進

「消費期限」と「賞味期限」の正しい理解を促すための工夫が必要です。つまり、賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」に関する情報提供については、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するように努めます。



©mizuhoo.デザインオフィス

また、用語の意味について、店頭 POP 等で掲示する等があります。また、賞味期限を過ぎた食品の取扱いについて、賞味期限を過ぎた食品は、すぐに食べられなくなるわけではないことを一括表示以外にも掲示することも有効です。

（期限表示に関する消費者の理解促進のため賞味期限の説明を付記した例）

(例)	賞味期限（開封前）
	25 . 9 . 6
	おいしく召し上がっていただくための目安です

● 食べることができる期限
(根拠がある場合)

● においや見た目
で判断できること

● 十分加熱する等
調理法の工夫



事業者において知見がある場合は、情報提供することにより
食品ロス削減につなげていきましょう。

以上

(参考資料)

参考文献：消費者庁、厚生労働省、農林水産省、中央法規、新版第二版「いのちを守る食品表示」中央法規出版株式会社 出版日:2019.5.15 イラスト：©m i z u h o.デザインオフィス（イラストは転載禁止）