

改正された「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について

1. はじめに

令和 7 年 3 月、消費者庁は「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を改正しました¹⁾。今回の改正は、食品の品質や安全性を確保するだけでなく、廃棄される食品を削減することも目的としています。食品事業者が科学的・合理的な根拠に基づいて期限表示を設定できるように見直されました。本稿では、その主なポイントを紹介します。

2. 期限設定のための基本的な考え方

①消費期限、賞味期限の定義と設定

「消費期限」、「賞味期限」は図に示すように定義があります。消費期限は、微生物の増殖などにより急速に劣化して安全性の観点でリスクが生じる食品に対して設定します。一方、賞味期限は、比較的品質（味・風味・食感など）の保たれる食品に対して設定し、全ての品質が十分に保持される期間を示します。これらの期限は原材料や製造工程、殺菌方法、保存・流通環境、包装形態、水分活性や pH などの化学的な性質、物性等の食品の特性を最もよく理解している者（製造業者、加工業者、販売者、輸入業者）が設定します。

なお、期限表示導入時（平成 7 年）に通知された「消費期限と賞味期限を 5 日で区別する」という設定方法は、現在では推奨されていません。消費期限と賞味期限のどちらを表示するかは、前記した用語が示す意味を理解して判断す

る必要があります。

期限表示は、未開封かつ表示された保存方法に従った状態が前提です。常温保存の場合は季節や流通時の温度変動なども考慮する必要があります。消費者の理解と適切な保存を促すため、具体的な保存条件（温度・湿度など）を明記することも望まれています。

②客観的な項目（指標）及び基準の設定

期限設定には、食品の特性に応じた客観的な試験と基準が大切です。主な試験には理化学試験（pH、水分活性、過酸化価など）、微生物試験（一般生菌数、大腸菌群、嫌気性菌数など）、官能評価（味、風味、色調、食感など）があります。項目（指標）の選定にあたっては、ハザード分析によって特定された危害要因を踏まえること、つまり、指標として妥当なのかということを考えることが大切です。例えば、真空包装や脱酸素剤を使用する場合には、容器内の酸素濃度が低下します。このため、含気包装時には増殖しなかった嫌気性菌が増殖しやすくなることが考えられ、嫌気性菌を指標とすることが有効です。このように食品の特性を勘案し、指標が期限設定においてどのような意味を持つのかを明確にした選定が必要となります。

ガイドラインの見直し検討会の取りまとめ資料²⁾には、食品の特性にかかわらず、複数の衛生指標を用いて評価し、結果的に必要以上に短い期限設定をしてしまっている事例が報告され

○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。

図 消費期限と賞味期限の定義（食品表示基準第 2 条）

ており、適切に設定することが求められます。

③食品の特性等に応じた「安全係数」考え方

安全係数は、試験等の結果から得られた期限に対して、余裕を持たせるために用いられる係数です。従来は「0.8 以上」を目安とすることが望ましいとされていましたが、今回の改正では、食品の特性に応じて安全係数は「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されました。また、品質の変動が少なく、安全性が十分に担保されている食品（レトルト食品、缶詰など）では、安全係数を考慮する必要がないとされています。これは過剰な係数の設定によって生じる食品ロスを防ぐための見直しです。ガイドラインの見直し検討会の取りまとめ資料²⁾には、安全係数を 0.8 未満に設定している品目が約 40% 存在し、食品の特性を考慮せずに設定されていた事例も見られたことが報告されています。

④類似している食品の期限の設定

すべての食品に対して個別に試験・検査を行って期限を設定することは現実的ではないので、特性が類似している食品の試験・検査結果を参考にして期限を設定することも可能とされています。

改正案に対する意見募集では、「類似の範囲が曖昧」との指摘がありましたが、消費者庁は「ガイドラインは自ら考えて行うためのものであり、個々の食品の特性に応じた具体例の提示は困難である」としています。自社製品の特性を十分に理解し、科学的・合理的に判断するこ

とが求められます。

⑤その他

食品期限表示の適正な運用には、事業者による科学的・合理的な設定だけでなく、消費者の理解度の向上も大切です。消費期限や賞味期限の意味、適切な保存方法などについて、わかりやすい表示や情報提供を通じて消費者の認識や理解度を深めることが、食品ロスの削減や安全性の確保につながります。

表示の工夫や啓発活動を通じて、消費者との適切なコミュニケーションを図ることが求められます。

3. 最後に

殺菌技術の高度化、容器包装の高機能化が進み、賞味期限の延長を試みる事業者の方が増えております。食品工業技術センターでも様々な観点から期限設定のサポートをさせていただいておりますので、ぜひご利用ください。

参考文献

1) 別添 食品期限表示の設定のためのガイドライン

(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1029.pdf)

2) 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

(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/expiration_date/assets/food_labeling_cms201_250328_01.pdf)

食品工業技術センター 保蔵包装技術室 鳥居貴佳 (052-325-8094)

研究テーマ：食品の鮮度保持技術 担当分野：食品包装、異物分析、微生物試験

編集・発行

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター

住所 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町 2-1-1

TEL(直通) 総務課 052-325-8091 発酵バイオ技術室 052-325-8092

分析加工技術室 052-325-8093 保蔵包装技術室 052-325-8094

FAX 052-532-5791

URL: <https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: [shokuhin\(at\)aichi-inst.jp](mailto:shokuhin@aichi-inst.jp)

※(at)は@に置き換えてください。

フルカラーの web 版センターニュースはこちらから →

