

今月の内容

●お知らせ

- ・食品工業技術センター改修工事のご案内
- ・「海外展示会等への出展費用補助」及び「海外販路開拓セミナー～海外展示会出展のためのABC～」を実施します！

●技術解説

「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」

お知らせ

●食品工業技術センター改修工事のご案内

愛知県では県有施設を維持、更新するにあたり、長寿命化計画を策定し、施設の長寿命化を図ることとしています。このたび、同計画に基づき下記のとおり食品工業技術センターの長寿命化改修工事を行うこととなりました。工事期間中、利用者の皆様方には、ご不便等をお掛けしますが、ご理解、ご協力をお願いいたします。

1 改修工事の概要

(1)実施期間

令和7年8月1日から令和8年12月31日まで（予定）

(2)工事内容

本館棟、試作棟の外部改修、内部改修

2 改修工事に伴う業務への影響

(1)技術相談・指導業務

原則、影響はありませんが、試験設備を使用する技術相談及び指導につきましては制限されることがあります。

(2)依頼分析・試験業務

試験設備の使用が制限される期間がありますので、試験期間が遅延する可能性があります。分析や試験をご依頼される前に一度ご相談ください。

(3)研修生の受入

研修内容、使用する試験設備等により対応できない場合がありますので、希望される際はご相談ください。

(4)講演会、講習会

工事期間中、センター内施設が原則使用できないこともあります。他会場の利用あるいはオンライン形式での開催で対応を検討します。

3 問い合わせ先

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総務課

電話052-325-8091

●「海外展示会等への出展費用補助」及び「海外販路開拓セミナー～海外展示会出展のためのABC～」を実施します！

愛知県では米国関税措置の影響を受ける県内企業の新たな海外販路開拓を支援するため、海外展示会・見本市に出展する際の費用の一部を補助します。

あわせて、海外展示会出展に関するノウハウを、事例を交えて分かりやすく解説するセミナーを開催します。

○海外展示会等への出展費用補助

- 【対象企業】 米国関税措置の影響を受ける又は受ける見込みがある、愛知県内に主たる事務所又は事業所を有する中小・中堅企業
- 【補助金額】 補助対象経費の3分の2以内 上限50万円
- 【補助対象経費】 出展登録料、小間料、装飾代、備品等借上料
- 【補助対象事業】 日本・アメリカ合衆国以外において2025年7月15日（火）から2026年2月28日（土）までに開催されるBtoBを目的とした展示会・見本市
- 【申込期限】 8月29日（金）17時（必着）
- 【管理・運営】 愛知県アジア展開支援事業実行委員会
（構成：愛知県、独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）名古屋貿易情報センター、公益財団法人あいち産業振興機構）
- 【詳細】 <https://www.pref.aichi.jp/site/kanzei-portal/kaigai-expo.html>

○海外販路開拓セミナー～海外展示会出展のためのABC～

- 【日時】 2025年8月8日（金）13：00～14：45
- 【場所】 愛知県産業労働センター（ウインクあいち）18階セミナールーム
（名古屋市中村区名駅四丁目 4-38）
- 【開催方法】 対面とオンライン（Teams）とのハイブリッド
- 【申込締切】 2025年8月6日（水）17時
- 【主催・共催】 愛知県・
独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）名古屋貿易情報センター、
公益財団法人あいち産業振興機構
- 【詳細】 <https://www.pref.aichi.jp/press-release/seminar-tenjikai.html>
- 【問合先】 愛知県経済産業局 産業部産業立地通商課
海外展開支援グループ
電話：052-533-6650
E-mail: ricchitsusho@pref.aichi.lg.jp

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@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 →

