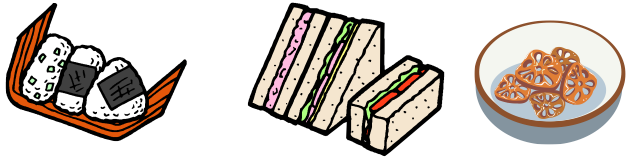


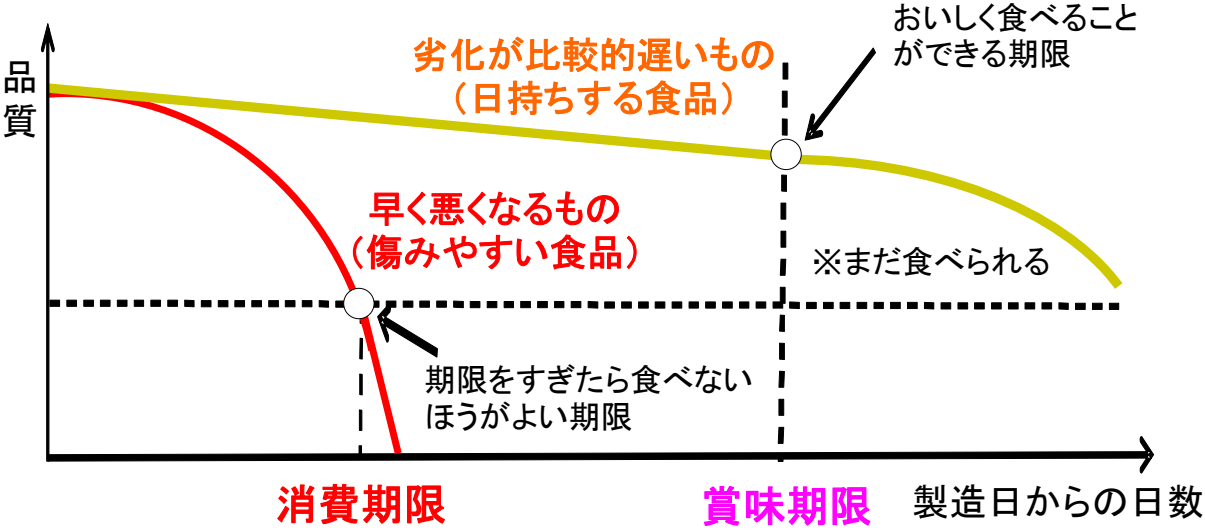
	定義	表示がされている食品の例
消費期限	食品表示基準第2条第1項第7号 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。	弁当、サンドイッチ、惣菜 
賞味期限	食品表示基準第2条第1項第8号 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	菓子、カップめん、缶詰 

＜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 23.12.31

＜消費期限と賞味期限のイメージ＞



● 食品の期限設定については、平成15年に、それまでの製造年月日等の表示に代えて「賞味期限」又は「消費期限」の期限表示に統一されたことを踏まえ、**業界団体等が自主的に個別食品に係る期限設定のガイドライン等を作成する際の基礎**とすることを目的として、食品衛生学、科学、微生物学の専門家や業界関係者等から構成される専門家の意見を聴取した上で、**平成17年2月に厚労・農水共同通知**（以下「通知」という。）が定められており、食品表示制度が消費者庁に移管された後も、このガイドラインに則した期限設定が行われている。

● 通知では、生鮮食品から加工食品まで対象が多岐にわたるため、以下を規定

① **食品の特性に配慮し、「理化学試験」、「微生物試験」等において数値化が可能な客観的な項目（指標）に基づき設定**すること。

・「理化学試験」の項目：

「粘度」、「濁度」、「比重」、「過酸化価」、「pH」、「酸度」、「栄養成分」、「糖度」等

・「微生物試験」の項目：

「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」、「低温細菌残存の有無」、「芽胞菌の残存の有無」等

・「官能検査」：

人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通じて評価

（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。）

② 食品の特性に応じ、**設定された期限に対して1未満の係数（安全係数）をかけて、客観的な項目（指標）において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本。**

（結果として期限が同一日になることもある。例：品質が急速に劣化しやすい「消費期限」表記の食品）

③ 商品アイテムが膨大、商品サイクルが早いといった食品を取り巻く現状を考慮し、個々の食品ごとに試験・検査をすることは現実的でないため、食品の特性等を十分に考慮した上で、**その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考に期限を設定することも可能**である。

④ 期限表示を行う製造者等は、**期限の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等からの求めに応じて情報提供すべし。**

特性が類似している食品ごとの期限設定の現状

食品分類	設定期間の考え方
みそ	みその種類（米みそ、麦みそ等）によって3～12か月【2018年見直し】
小麦粉	薄力・中力小麦粉で製造後1年、強力小麦粉で製造後6か月【2020年見直し】
食肉製品	微生物検査及び官能検査の結果に0.8以下の係数を乗じる
醤油	醤油の種類（濃いくち、薄くち等）及び包装形態（プラスチック、ガラス等）によって8～24か月
パン	細菌検査及び官能検査の基準を設け、基準を満たす期間
植物油	油の種類（サラダ油、ごま油等）及び包装形態（缶、透明瓶等）によって1～2.5年
マーガリン	微生物検査、かび、理化学検査、官能検査の結果に変化を生じ始める時期に十分な余裕をもった期間
即席めん	官能検査及び理化学検査の結果から得られた賞味期限に1未満の安全係数をかける【2013年見直し】
パスタ	理化学検査、細菌検査及び官能検査の結果から、製造後37か月 安全係数0.9【2020年見直し】
凍り豆腐	理化学検査及び官能検査の結果から、5～6か月
納豆	10℃以下保存の場合1週間前後
清涼飲料水	製造者が設定する商品価値限度と保存試験の結果を基本に、流通条件のバラツキ等を考慮する
コーヒー	レギュラーコーヒー：容器の種類により6～24か月、インスタントコーヒー：容器の種類により18～36か月
冷凍食品	魚フライ：12～18か月、コロッケ：8～12か月 安全係数0.7～0.8程度
食酢	風味（色、香り、味）の変化や濁り及び沈殿物の発生等を賞味期限の目安とする。穀物酢、米酢は2年間。
缶詰瓶詰	缶詰：36か月、瓶詰：24～12か月

食品表示法（平成25年法律第70号）

（目的）

第1条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、**販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。**以下同じ。**）**の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、（後略）。

食品表示法上の販売には無償譲渡も含まれており、**無償譲渡も食品表示法による規制の対象**

食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）

（表示の方式等）

第8条 第三条及び第四条に掲げる事項（栄養成分の量及び熱量については、第三条、第四条及び前二条に掲げる事項）の表示は、次の各号に定めるところによりされなければならない。ただし、別表第二十の上欄に掲げる食品にあつては、次の各号の規定（第三号の栄養成分の量及び熱量の表示に係る規定を除く。）にかかわらず、同表の中欄に定める様式（当該様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して表示される場合を含む。）及び下欄に定める表示の方式に従い表示されなければならない。

一 （略）

二 **容器包装**（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装）**を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所**（栄養成分の量及び熱量の表示に関し、同一の食品が継続的に同一人に販売されるものであつて、容器包装に表示することが困難な食品（特定保健用食品及び機能性表示食品を除く。）にあつては、当該食品の販売に伴って定期的に購入者に提供される文書）**に表示する。**

三～九 （略）

食品表示基準（内閣府令）上、無償譲渡の場合でも、**食品を安全に摂取するために必要な事項（衛生事項）については容器包装上に表示を行う必要がある。**

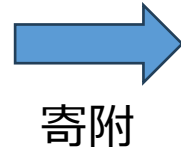
無償譲渡における適切な表示例

寄附者

フードバンク
フードパントリー

最終受益者

<通常の
ラベル>



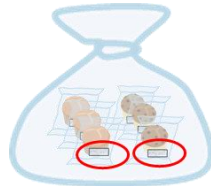
寄附



そのまま譲渡し



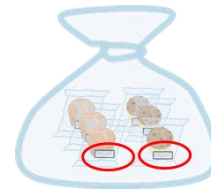
<外袋+個
別ラベル>



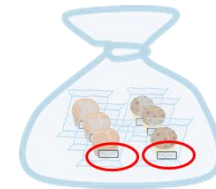
※詰め合わせ商品のうち、中の個別
の商品に表示が行われている場合



寄附



そのまま譲渡し



個別の商品単位に分解



小分けし
て譲渡し



<外袋+外
袋ラベル>



※詰め合わせ商品のうち、中の個別
商品には表示がなく外袋に表示が行
われている場合



寄附



そのまま
譲渡し



※この場合、個別商品に分解して譲
り渡すと食品表示法に違反している
ことになる

無償譲渡において問題となるケース（小分けした場合）

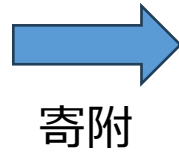
寄附者

フードバンク
フードパントリー

最終受益者



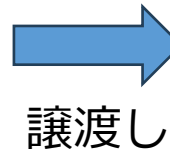
※段ボールに表示が行われている場合



寄附



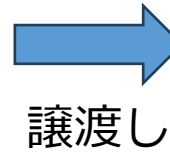
※個包装には表示なし



譲渡し



食品表示法上
問題ない



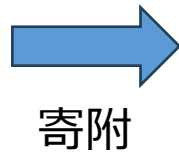
譲渡し



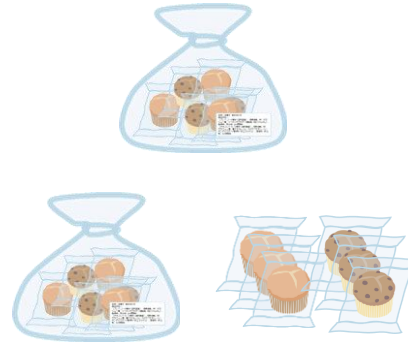
食品表示法に
違反している
ことになる



※詰め合わせ商品のうち、外袋
に表示が行われている場合



寄附



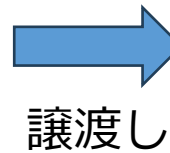
※個包装には表示なし



譲渡し



食品表示法上
問題ない



譲渡し



食品表示法に
違反している
ことになる

ラベルレス商品等では、外箱に食品表示が行われている。

また、詰め合わせ食品では外袋や外箱に表示が行われていれば、ばら売りしないことを前提に、個々の容器包装への表示は必ずしも必要ではないこととなっている

別の者や最終受益者に譲渡す際に、箱に入ったままや、詰め合わせの状態のまま渡す場合と、個々の商品単位に分解して譲り渡す場合、両方が想定される（外箱・詰め合わせのままだと量が過剰となり最終受益者が困る場合も考えられる。）。

箱に入ったまま又は詰め合わせ状態の食品を渡すのは食品表示法上問題ないが、**個々の商品単位に小分けして渡すと個々の包装に表示しない限り食品表示法違反となる。**