

# 加工食品の表示に関する共通Q & A

## (第2集：消費期限又は賞味期限について)

平成15年9月  
一部改正 平成20年11月  
一部改正 平成22年3月  
一部改正 平成23年4月  
消費者庁食品表示課

### 1. 基本的事項（一般消費者向け）について

Q1 期限表示とは、どのような意味ですか。

期限表示には、消費期限と賞味期限の2つがあります。すべての加工食品には、商品の特性に応じて、消費期限又は賞味期限のどちらかを表示しなければなりません（一部の商品を除く。Q5参照）。期限表示は、開封前の状態で定められた方法により保存した場合の期限として表示されていますので、開封後の商品の日持ちについては、消費者が個別に判断する必要がありますが、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べることを望ましいと考えられます。

Q2-1 「消費期限」とは、どのような意味ですか。

「消費期限」とは、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（状態）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のことで、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ものです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにしてください。

Q2-2 「賞味期限」とはどのような意味ですか。

「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です。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

あります。このため、「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありませんので、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、消費者が個別に判断する必要があります。

Q2-3 「消費期限」と「賞味期限」は、それぞれどのような食品に表示されますか。

一般的に、品質（状態）が急速に劣化する食品には、安全性を欠くこととなるおそれがない期限である「消費期限」を、それ以外の（比較的品質が劣化しにくい）食品には、おいしく食べることができる期限である「賞味期限」を表示すべきと考えられます。

例えば、「消費期限」は、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など品質（状態）が急速に劣化しやすい食品に、また、「賞味期限」は、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示されています。

なお、これらの期限は、容器包装を開封する前の状態で保存した場合の期限を示すものです。

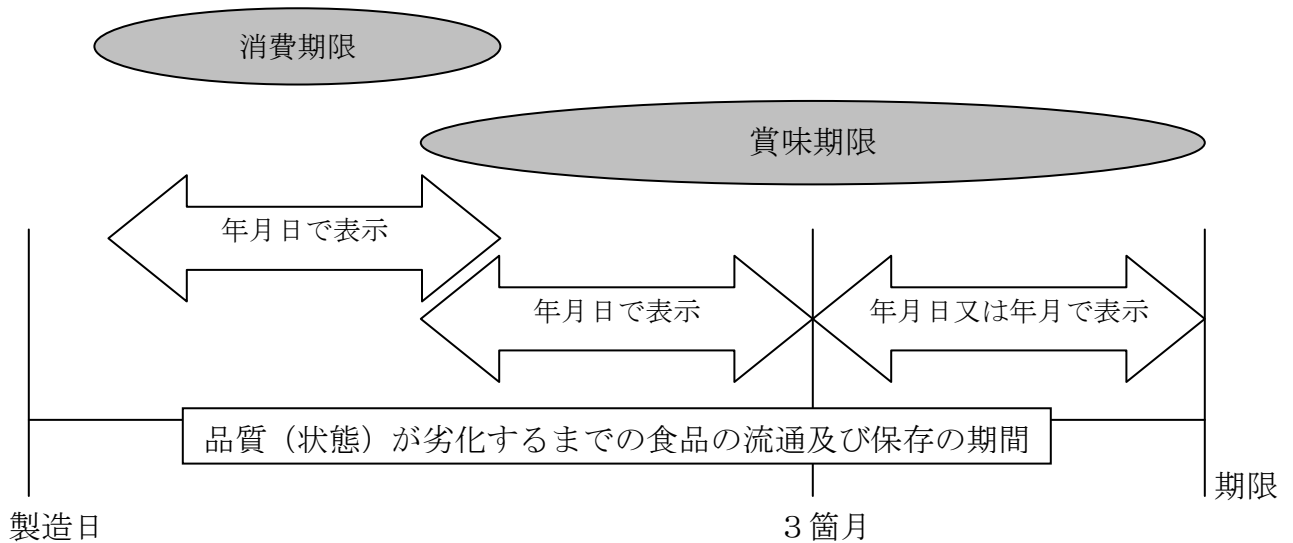
（参考）

かつて、比較的品質が劣化しにくい食品等に表示する期限表示には、食品衛生法に規定されていた「品質保持期限」又はJAS法に規定されていた「賞味期限」のいずれの用語を用いてもよいこととされていましたが、平成15年7月に用語と定義が統一され、「賞味期限」と記載することとなりました。

Q 3 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。

通常、消費期限又は賞味期限は「年月日」まで表示しなければなりません。賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3箇月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

(イメージ図)



Q 4 どうして、製造年月日の表示を義務づけられないのですか。

厚生労働省及び農林水産省において、食品等の日付表示のあり方について検討した結果、

- ① 保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなっていたこと
- ② 製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと
- ③ 国際規格（包装食品の表示に関するコーデックス一般規格）との調和が求められたこと

等の理由から、平成7年に、製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、2年の移行期間を経て平成9年4月から完全に転換されたところです。

このため、製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、事業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能です。

なお、賞味期限を過ぎた食品等がすぐに食べられなくなる訳ではありませんので、廃棄による環境への負荷も考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことが、望ましいです。

Q 5 すべての食品に消費期限又は賞味期限のどちらかが表示されているのですか。

消費期限又は賞味期限の表示対象となる食品等は、

- ① 一般消費者に直接販売される食品のうち、加工食品（食品衛生法で加工食品に分類される生かき、食肉等の食品を含む。）、かんきつ類、バナナ、及び食品添加物
- ② 一般消費者に直接販売されず、業者間で取引されるいわゆる業務用の加工食品（食品衛生法で加工食品に分類されない塩蔵・塩干・乾燥魚介類、乾燥野菜、乾燥果実等を除く。）及び食品添加物

です。なお、一部の品目については、期限表示の省略が可能です。詳細については、次頁の表を参照下さい。

(表の凡例及び注)

① 義務表示 (J)	② 省略可 (食)	③ 表示義務なし
------------------	-----------------	-------------

①表示すべき品目 ②表示の省略が可能な品目 ③表示義務のない品目

注1) 業務用加工食品以外の加工食品については、容器・包装に入れた加工食品を示す。(容器・包装に入れない場合には、表示義務はない。)

注2) 第3列及び第4列中、カッコ内の「食」「J」は、同欄の上段に示す内容が、それぞれ食品衛生法、JAS法の規定に基づくものであることを示す。

(表) 期限表示の表示対象である品目及び期限表示の省略が可能な品目

		一般消費者に直接販売される場合	業者間で取引される場合
加工食品 (加工食品品質表示基準別表1に定める食品及び酒精飲料)	・塩蔵・塩干魚介類 ・乾燥した野菜、果実、魚介類、海そう類等	義務表示 (J)	表示義務なし
	・品質の劣化が極めて少ないものとして加工食品品質表示基準別表3に掲げる食品 (でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩、うまみ調味料、飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶入りのもの(紙栓をつけたものを除く。))又はポリエチレン製容器入りのものに限る。)、氷	省略可 (食、J)	省略可 (食)
	・酒精飲料	省略可 (食)	省略可 (食)
	上記以外の加工食品	義務表示 (J) 一部義務表示(食)	一部義務表示(食)
生鮮食品 (加工食品品質表示基準別表1に定める食品以外の食品)	・食肉、生かき、切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であって生食用のもの(凍結させたものを除く。) ・鶏の卵	義務表示 (食)	義務表示 (食)
	・果実のうち、かんきつ類及びバナナ	省略可 (食)	省略可 (食)
	上記以外の生鮮食品	表示義務なし	表示義務なし
食品添加物		省略可 (食)	省略可 (食)

なお、以下の場合についても、表示を省略することが認められています。

- ① 注文を受けたその場で飲食料品を製造し、もしくは加工し、一般消費者に直接販売する場合（対面販売、量り売り等）。
- ② 容器包装の表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下のもの。

**Q 6 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。**

消費期限又は賞味期限の設定は、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。このため、その食品等を一番よく知っている者、すなわち、原則として、

- ① 輸入食品等以外の食品等にあつては製造業者、加工業者又は販売業者が、
- ② 輸入食品等にあつては輸入業者（以下、製造業者、加工業者、販売業者及び輸入業者をあわせて「製造業者等」という。）が責任を持って期限表示を設定し、表示することとなります。

なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品等への表示は、これらの製造業者等が行うものです。したがって、各製造業者等においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

**Q 7 どのように、消費期限や賞味期限を設定しているのですか。**

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品等に関する知見や情報を有している必要があることから、製造業者等（表示義務者）が期限の設定を行うこととなります。

このため、製造業者等において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。

**Q 8 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。**

消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提としていますので、表示されている保存方法に従って保存してください。開封した場合は消費期限又は賞味期限まで安全性や、品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります。

なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能です。

Q 9-1 食品を購入した後、家で保存中に「消費期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

「消費期限」を過ぎた食品は品質（状態）の劣化により、安全性を欠く可能性が高いので、食べないようにしてください。

Q 9-2 食品を購入した後、家で保存中に「賞味期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

「賞味期限」を過ぎた場合であっても、食品の品質が十分保持されていることがありますので、すぐに捨てるのではなく、その見た目や臭い等により、五感で個別に食べられるかどうかを判断してください。調理法を工夫することなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。

## 2. 基本的事項（事業者向け）について

Q 10-1 製造業者等が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。

市場に出回る食品等は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限の設定に必要な検査もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的な設定ルールのようなものは定められていません。

ただし、一般的には、消費期限を表示すべき食品等については、期限の設定に際して一般細菌、大腸菌群、食中毒菌等の微生物試験が必要であると考えられます。また、食品衛生法において成分規格及び衛生指導基準等が定められている食品については、それら設定された検査項目のうち、保存期間中に変化する項目の検査も必要と考えられます。また、賞味期限の設定に際しては、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な項目（指標）に基づく必要があります。（食品期限表示の設定のためのガイドライン（平成17年2月25日付食安基発第0225001号基準審査課長通知、16消安第8982号表示・規格課長通知）参照）

なお、食品の製造業者等が構成するいわゆる業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にすることもよいでしょう。

Q 10-2 全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施する必要があるのでしょうか。

期限の設定に当たっては、全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等の全ての指標の検査を実施する必要はなく、業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン（マニュアル）などを参考に検査項目を絞り込むことが可能と考えます。

また、商品アイテムが膨大であったり、商品サイクルが早いなどの理由により、個々の食品ごとに試験・検査をすることが難しい場合は、食品の特性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して期限を設定することも可能です。

**Q 1 0 - 3** 期限設定の設定根拠を消費者等から求められた場合には、どのように対応すればよいですか。

期限表示を行う製造者等は、期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、ホームページに掲載するなどして消費者等に情報提供するよう努めるべきと考えます。

**Q 1 1** 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点がありますか。

消費期限又は賞味期限の表示を行うのは、輸入業者です。(Q 6 参照)

輸入時に原産国において我が国の法令に基づく期限が表示されていない輸入食品等については、輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本に、当該食品等の期限の設定に必要な情報について製造業者等への確認を行うとともに、微生物試験や理化学試験、官能試験等を実施することにより、科学的な根拠に基づいた適切な期限を設定し、自らの責任において期限表示を行うことが必要です。

また、輸入時にすでに我が国の法令に基づく期限表示がされている食品等についても、輸入業者が当該食品等に表示されている消費期限又は賞味期限の表示の設定根拠等について国外の製造業者等から十分聴取し、把握する必要があります。

なお、輸入食品については、必要に応じてその輸送保管上の特性も考慮して期限を設定する必要があることに留意して下さい。

**Q 1 2** 加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればいいのでしょうか。

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）をかけて期間を設定することが基本です。なお、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など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考えます。また、食品ロスを削減する観点からも、過度に低い安全係数を設定することは望ましくないものと考えます。

過度に低い安全係数で期限を設定したあと、在庫を解消するために、期限の貼り替えを行い、消費者に誤解を与えた事例もあることから、適切な安全係数を設定することが重要です。



Q13 消費期限又は賞味期限についての表示基準違反があった場合には、販売業者も食品衛生法又はJAS法上の責任を問われるのですか。

食品表示については、基本的に、当該食品の製造業者が行うこととしていますので、表示を行う義務を負う者であるこれらの製造業者（輸入品の場合は輸入業者）が、消費期限又は賞味期限の表示の内容が正しいことについて責任を負っています。

なお、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示をする場合にあつては、販売業者が表示義務者となりますので、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うこととなります。（Q6参照）

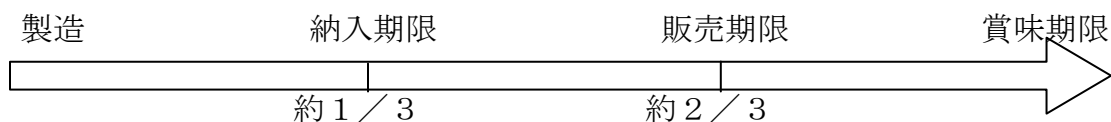
このため、消費期限又は賞味期限が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの製造業者等（表示義務者）が、食品衛生法及びJAS法に基づき、責任を問われることとなります。（Q6参照）

また、期限が表示基準に定められた方法で表示されていなかった場合（消費期限又は賞味期限の表示が欠落していた場合を含む）には、その表示をした上記の製造業者等（表示義務者）が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品衛生法では、表示基準に合致しない食品は、その販売、営業上の使用等が禁止されていますから、その意味では、表示義務者ではない場合であっても、表示基準に合致しない消費期限又は賞味期限の表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがあります。

Q14 賞味期限を基に、いわゆる1/3ルール<sup>\*</sup>に基づいて、納入期限、販売期限が設定されている実態がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。

製造業者、販売業者、消費者が製造してから賞味期限までの期間を均等に分け合うという考え方に基づくいわゆる1/3ルールという考え方が一部にみられるようですが、法的な位置づけはなく、あくまで任意で行われているものであり、納入期限、販売期限を1/3ルールに基づいて設定する義務はありません。

※ 1/3ルール：業者間で自主的に納入期限、販売期限を設定するルール。



Q15 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示の枠内に、消費期限又は賞味期限の事項名を記載した上で、「年」「月」「日」（又は「年」「月」）それぞれを、この順に並べて表示を行います。

ただし、一括表示の枠内に記載することが困難と認められる場合には、一括表示

欄に「消費期限 この面の上部に記載」等、記載箇所を指定する方法で、年月日（又は年月）を指定箇所に単独で記載することができます。（「食品衛生法に基づく表示について」（平成21年9月17日消食表第8号消費者庁次長通知）別添1 2（2）、加工食品品質表示基準第4条第2項第7号）この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」ではなく、記載箇所を明示して下さい。

なお、表示は消費者等に見やすく理解しやすく記載するために、原則として、日本工業規格Z 8305（1962）に規定する8ポイント以上の活字を使用することが必要ですが、表示可能面積がおおむね150cm<sup>2</sup>以下のものにあつては、日本工業規格に規定する5.5ポイント以上の活字を使用することが認められています。

表示例：

「消費期限 平成22年4月1日」	「賞味期限 平成22年4月」
「消費期限 22. 4. 1」	「賞味期限 22. 4」
「消費期限 10. 4. 1」	「賞味期限 10. 4」

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違えが起こらないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表記（例：4月を示す「4」については、「04」とする）して下さい。

表示例：

「消費期限 100401」	「賞味期限 1004」
---------------	-------------

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあつては、例のように、消費期限又は賞味期限が明らかに分かるように記載することとし、消費期限又は賞味期限の表示について「040401」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での記載を行いつつ、ロット番号「A63」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限を不明確にする表示は行わないように気をつけなければなりません。（平成21年9月17日消食表第8号消費者庁次長通知）

誤った表示例：

「100401A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかにわかる）：

「消費期限 平成22年4月1日A63」
「賞味期限 22. 4. 1 LOT A63」
「賞味期限 10. 4. 1 / A63」

Q 1 6 次の例のように、記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で賞味期限を表示した場合、製造所固有の記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。

例：

表示部分

賞味期限	缶底左側の上段に年月で記載
・・・	
製造者（販売者）	○○○
製造所固有の記号	缶底左側の上段に記載

記載部分（缶底左側）

1 0 . 4 / A B C
L o t □ 1

製造所固有記号の表示については、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名又は販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有の記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくとも差し支えありません。

その際、固有記号に加え、これとまぎらわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあっては、「製造所固有記号 ○○に記載」と具体的に記載箇所を指定する方法で記載する必要があります。

表示例：

表示部分

賞味期限	缶底左側の上段に年月で記載
・・・	
製造者（販売者）	○○○
製造所固有の記号	缶底左側の下段に記載

記載部分（缶底左側）

1 0 . 4 /
A B C L o t . 1

賞味期限	缶底左側の上段に年月で記載
・・・	
製造者（販売者）	○○○
製造所固有の記号	缶底左側の上段に記載

1 0 . 4 / A B C
L o t . 1

賞味期限	缶底左側の上段に年月で記載
・・・	
製造者（販売者）	○○○
製造所固有の記号	缶底左側の下段に記載

1 0 0 4 / L o t . 1
A B C

Q 1 7 製造年月日を記載したうえで、次の方法で表示してもよいですか。

- ① 消費期限 製造日から3日間
- ② 賞味期限 製造日から1箇月間
- ③ 賞味期限 製造日から3箇月間（期限表示が年月表示に簡略できる場合）

認められません。それぞれ次のとおり定められた方法で表示しなければなりません。(Q15参照)

- ① 消費期限 平成○年○月○日
- ② 賞味期限 平成○年○月○日
- ③ 賞味期限 平成○年○月

なお、当然のことながら、製造年月日のみを表示することは認められませんが、必要な消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、任意で製造年月日を表示したり、消費期限、賞味期限を製造日からどの程度の期間で設定しているかを付記することは差し支えありません。(Q4参照)

Q18 賞味期限が3箇月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となります。年月で記載するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。

年月をもって表示する場合、期限は月末までと解されることから、7月と表示した場合、賞味期限は7月31日を示すこととなり、7月18日を超えることになるので不適切です。質問の場合については、18日は切り捨てて6月とします。

このように製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3箇月を超える場合であって、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって、その年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りではありません。

表示例：

「賞味期限 平成22年4月10日」 → 「賞味期限 平成22年3月」  
「賞味期限 平成22年4月30日」 → 「賞味期限 平成22年4月」

Q19 製造後3箇月以上品質保持が可能な食品等について、商品管理のうえでロット番号を月の後に記載してもよいですか。

例 賞味期限 平成○年○月☆☆☆  
賞味期限 2010. 4☆☆☆ (☆はロット番号)

「賞味期限」を冠して年月のみを表示する場合、日を記載していないので、このような表示方法では消費者に誤解をもたらすことになります。従って、ロット番号は、消費者に誤解されないよう次の例に示すように表示しなければなりません。(Q16参照)

表示例：

賞味期限 平成○年○月 LOT A63

Q20 表示は容器包装の見やすい場所に記載することとなっておりますが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとして認められますか。

表示は消費者等に見やすく理解しやすく記載するために、原則として、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント(6号)以上の活字を使用することが必要ですが、それ以上の大きな活字(図案)であっても、それが不明瞭で判読しにくいものであってはいけません。従って、一般に活字の大きいミシン打抜きや打刻による表示であっても明瞭に判読できるものでなければ適正な表示とはいえません。

Q21 輸入食品等に記載されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、法に基づく消費期限又は賞味期限の表示が記載されているものとみなしてよいのでしょうか。

例：

- ① B e f o r e E n d A P R . 1 0
- ② 0 4 - 1 0
- ③ 1 4 . 1 1 . 2 0 1 0
- ④ V 0 1 2 4 9 7 1 1 : 2 6 A L T P

表示事項の記載は、邦文をもって当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければなりません。例に示された表示は、消費期限又は賞味期限を表す旨の文字もなく、日付も「年→月→日」以外の順で表記されており、日本の習慣に馴染みが薄いものです。したがって、輸入業者が責任を持って、適正な表示をする必要があります。

Q22 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすすくないので、説明を附記してもよいですか。

食品の期限については、消費者が意味を正しく理解することが重要であるため、消費期限又は賞味期限の用語の意味について、分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

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)：平成〇〇年〇〇月〇〇日  
消費期限：平成〇〇年〇〇月〇〇日までに食べきってください。

賞味期限（美味しく食べることのできる期限です。）20××年〇〇月〇〇日  
賞味期限（期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。）：平成〇〇年〇〇月〇〇日  
賞味期限：平成〇〇年〇〇月頃までおいしく召し上がれます。

Q 2 3 カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは、購入に際して消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。

カタログやインターネットを利用した通信販売などで届けられる食品であっても、容器包装に消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を表示する必要があります。さらに、事業者の自主的な取組として、食品の容器包装に表示されている消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を確認できるよう、カタログやインターネットの購入画面等でこれらの情報を積極的に提供することが望ましいです。

Q 2 4 - 1 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。

製造業者が、期限の最終日に食されるより、早い段階で食されるほうがよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えありません。

また、密封された生菓子の詰め合わせなど、外装を開封することによって密封状態が保てなくなり、表示された期限までの品質の保持が難しいものについては、箱の中に「開封後はお早めにお召し上がり下さい」と表示した説明書を入れるなど、消費者へ情報提供することが望ましいと考えます。

Q 2 4 - 2 消費期限又は賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。

期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限として表示されており、開封後は常温で保存できるものであっても環境中にある微生物により腐敗がはじまります。

このため、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を併せて表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

Q 2 4 - 3 賞味期限の表示に加え、腐敗や変敗等の品質劣化の目安となる情報を併せて表示することはできますか。

賞味期限が表示される食品については、期限を過ぎてもその品質が十分保持されていることがあることから、食品の無駄な廃棄を減らす観点から品質劣化の目安と

なる情報（食品の色・香りの変化、包装の膨脹等）を表示やホームページ等により可能な範囲で消費者に対して提供することが望ましいと考えられます。

また、「賞味期限」を過ぎた食品等の取り扱い等について消費者からの問い合わせがあった場合には、可能な限り情報提供に努め、適切に対応することが求められます。

なお、消費期限が表示される食品については、期限を過ぎたものは品質（状態）の劣化により安全性を欠く可能性が高いので、食べるべきではありません。

**Q 2 5 賞味期限が異なる二つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。**

個々の容器包装に表示をしてある食品を、購買者の求めに応じて包装する場合には、その外装に表示は必要ありません。他方、小売りのための包装、つまり最初から組み合わされた一つの商品として販売する場合には、消費者が外包装から適切に判断することができるようにするため、すべての食品のうち最も短い賞味期限又はすべての食品の賞味期限を外装に表示する必要があります。

**Q 2 6 酒類飲料について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方式）は認められますか。（食衛法）**

製造又は加工の日から賞味期限が3箇月を超えるものにあつては、ビールにおいて従来から行われているように、ラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて、賞味期限を表示しても差し支えありません。ただし、この場合、一括表示欄には、「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」等と表示することが必要です。

**Q 2 7 食品添加物及び食品添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、一般消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取り引きされるいわゆる業務用の食品添加物及び食品添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのように行えばよいのでしょうか。（食衛法）**

食品添加物及び食品添加物製剤については、その品質の保持される期間が長いことや、賞味期限の表示よりも商品ロット番号の情報の方が有用であること等から、賞味期限の表示は省略できることとなっています。

また、業者間での取引の際に任意で期限を表示する場合（一般消費者に直接販売されるものを除く。）には、食品衛生法に基づく義務表示と誤認されない表現として、「品質保証期限」「品質保証期間」等の用語を使用することは差し支えありません。

Q 2 8 - 1 「弁当及びそうざいの衛生規範」に「弁当にあつては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで記載する必要がありますか。

食品衛生法及びJAS法では、消費期限の日付の表示を義務づけており、「時間」までの表示を義務づけていません。しかしながら、品質（状態）の劣化が特に早い弁当の類にあつては、「年月日」に加えて、必要に応じて「時間」まで記載することが望まれます。

Q 2 8 - 2 保存方法の表示はどのように行えばよいのでしょうか。

保存方法は「保存温度 10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、流通、家庭等において可能な保存の方法を、平易な用語をもって期限表示にできるかぎり近接して記載することとされています。常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものについては牛乳、乳飲料を除いて常温で保存が可能である旨の表示が省略できます。また、直射日光を避ける必要がある等、常温以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避け室温で保管」といった表示を行う必要があります。

さらに、開封後に保存方法を変更することが望ましい食品については、「開封後は4℃以下で保管してください。」などのように、開封後の取扱い方法を一括表示の外に表示するか、一括表示の中に表示する場合は「使用上の注意」等と項目名を記載し保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で表示することが望ましいと考えられます。

### 3 期限の再設定等

Q 2 9 - 1 表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいのですか。（食衛法）

食品等の販売が禁止されるのは、当該食品等が食品衛生法上の問題がある場合、具体的には食品衛生法第6～10条、第19条等に違反している場合ですので、仮に表示された期限を過ぎたとしても、当該食品が衛生上の危害を及ぼすおそれのないものであればこれを販売することが食品衛生法により一律に禁止されているとはいえません。

しかしながら食品衛生を確保するためには、消費期限又は賞味期限のそれぞれの趣旨を踏まえた取扱いが必要です。

まず、消費期限については、この期限を過ぎた食品については飲食に供することを避けるべき性格のものであり、これを販売することは厳に慎むべきものです。

また、賞味期限については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に販売することが望まれます。



(参考)

○ 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

各都道府県知事・各政令市市長・各特別区区长宛

厚生省生活衛生局長通知

第3 運用上の注意

3 その他

- (2) 消費期限を表示する食品等にあつては、消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれもあることから、消費期限を過ぎた食品等の販売を厳に慎むよう営業者を指導すること。

Q29-2 商品を陳列した後でも、合理的な根拠のある期限の範囲内であれば、消費期限や賞味期限を延長して表示することは可能ですか。

科学的・合理的な根拠をもって設定した期限より短い期限を商品に表示し、これを陳列した後に、表示ラベルを貼り替えて期限を延長することは、当初設定していた期限の範囲内であっても、当初の期限表示に基づき商品を選択した消費者の信頼を損なう行為であり、消費者の適切な商品選択を確保する観点から、適当とはいえません。「消費期限又は賞味期限の適切な取扱いについて(依頼)」(平成21年11月2日付消食表第75号消費者庁食品表示課長通知)参照)

○不適切な事例

製造当日を消費期限として表示した量り売りの惣菜が売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。

Q30-1 流通の過程で冷凍されるなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればいいのですか。

流通段階で適切に保存方法を変更したものであつて、消費期限又は賞味期限の表示の変更が必要となる場合は、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。なお、流通段階で食品を凍結する場合にあつては、食品等の製造業者等が責任を持って温度管理を実施すること等により、食品等の衛生上の危害を防止することが望まれます。

また、保存温度を変更した理由が消費者に分かるように注意事項等として記載する等により、誤解が生じないように注意する必要があります。

なお、これらの期限の再設定は、科学的・合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、法令違反となるものではありません。

Q30-2 冷凍状態で販売店まで流通し、販売店において販売時に解凍して冷蔵状態で販売されることを前提として製造される食品について、販売店で冷蔵状態での賞味（消費）期限を印字するため、製造時に冷凍状態での賞味期限の印字を省略することはできますか。

食品衛生法及びJAS法では、販売時に表示が必要とされており、製造者からスーパー等の販売店に販売される時点でも表示が必要です。このため、一般消費者に販売されるまでに販売店において表示がなされることを理由として、製造者の表示義務が免除されることはありません。

Q31 加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。

消費期限を過ぎた原材料を使用することは厳に慎むべきです。（Q29-1参照）一方、賞味期限は定められた方法により保存された場合において、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であり（Q2-2参照）、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。ただし、この場合においても、当該原材料の特徴を踏まえた保存温度の変更や加熱加工などを行う際には、社内基準を策定の上、最終製品の品質に問題がないことを科学的・合理的な方法で確認するとともに、その関係記録・帳簿等を保存するなど、慎重かつ十分な管理・確認の下に行われる必要があります。

Q32 一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限（日時）をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできますか。

期限表示は、食品の特性等に応じて科学的・合理的根拠をもって適正に設定すべきもので（「食品期限表示の設定のためのガイドライン」参照）、定められた方法により保存した場合の期限として表示されています。（Q1参照）

一度出荷した後返品された商品については、定められた方法により保存されていたかを確認することは通常困難であり、品質が保証できないため、一度出荷した後返品された商品を再出荷することは、原則として認められません。そのため、やむを得ず再度出荷することは、出荷後に定められた方法で保存されていることが確認されており、かつ、当該方法で保存されれば品質劣化がほとんど生じない場合に限って認められるものであり、その際にも、科学的・合理的根拠に基づいて適切に期限を設定する必要があります。なお、返品された商品に対して、出荷時に付した期限（日時）を延長して付すことは、科学的・合理的根拠がないこととなるため、認められません。

## 4 食品衛生法の規定に基づく事項

Q 3 3 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品衛生法上の取扱いはどうなるのですか。(食衛法)

消費期限又は賞味期限の表示は、食品衛生法第19条に基づく表示基準及び加工食品品質表示基準に従って行われるべきものであり、賞味期限及び消費期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、賞味期限については、「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」、消費期限については、「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」でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、食品衛生法第20条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼす虞のある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、賞味期限の定義に「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。」という表現がありますが、これは、期限が過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供するためのものですので、短い期限を設定する必要があるというものではありません。(Q10参照)

Q 3 4 製造年月日が逆算できない製品(賞味期限を年月で表示している製品)で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。(食衛法)

違反品のロットが特定できない限り、少なくとも、同一の消費期限又は賞味期限が記載されている食品すべてが廃棄等の対象となります。

Q 3 5 製造物責任法と、食品衛生法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。(食衛法)

製造物責任法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して損害賠償請求をするうえで必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状态であり、消費者の立証負担は軽減されたものといえます。これは、加工食品のみならず、すべての製造物に対して導入されたものです。

一方、消費期限又は賞味期限の表示は、食品衛生法の表示基準で定められている

ものであり、製造物責任法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示も含めた行政上の取締りは従来どおり食品衛生法に基づいて行われるものであり、他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、この製造物責任法により判断されることとなります。食品衛生法に規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。

**Q 3 6 消費期限又は賞味期限前に販売された食品等を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品等を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。(食衛法)**

適正な消費期限又は賞味期限の表示を行っていた食品等で食中毒が起こった場合、その期限の前か後かということは、営業者の民事上の責任を判断する上で、一つの考慮事項になるものと考えられます。しかしながら、賞味期限の表示そのものが衛生的な要因のみならず、味や香りといったことも勘案して設定される場合にあり、必ずしも、期限を過ぎた後の喫食を避けるような表示をしているとはいえません。

すなわち、食中毒が起こった場合の営業者の消費者に対する民事上の責任は、民法や製造物責任法等に照らし、表示のみならず種々の要素を勘案して、営業者に過失があったか、商品に欠陥があったか等を考慮して最終的には裁判所が判断することとなります。期限後の食品等であることをもって、直ちに営業者が免責されることにはならないと考えられます。

**Q 3 7 期限を過ぎた食品等を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。(食衛法)**

期限を過ぎた食品等を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する製造業者や販売業者の民事上の責任は、それぞれについて、発生原因や過失の有無等表示以外の種々の要素も勘案し、民法や製造物責任法等に照らして最終的には裁判所が判断することとなりますので、一般的かつ択一的に、どちらに責任があるかということとは言うことができません。

なお、製造業者については、食品の欠陥による製造物責任等が、販売業者については、民法による債務不履行責任、不法行為責任等が問われることとなり、原因の如何によっては、両方の責任が認められることもあり得ます。実際にどちらが消費者に対して賠償を行うかは、被害を受けた消費者の選択によることとなり、又、製造業者と販売業者のどちらがどの程度最終的に負担するかは、原因に対する寄与の程度や契約関係等により判断されることとなります。

Q 3 8 シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。(食衛法)

食品の規格基準においては、豆類はシアン化合物が検出されるものであってはならないとされています。

ただし、バター豆、ホホワイト豆、サルタニ豆、サルタピア豆、ペギア豆、ライマ豆については、食品衛生法により使用基準を定め、生あんの原料のみに使用を限定し、また、生あんの製造基準を定め、生あんにシアン化合物が完全に残らないことを確保したうえで、これらの豆類は元来その成分としてシアン化合物を含有していることから、豆100g中に含有するシアン化合物の量がシアン化水素(HCN)として、50mg以下であるという基準を設け、規制しています。

したがって、シアン化合物を含有する豆類にあっては、流通及び加工工程の管理上の観点から、期限表示ではなく、輸入年月日の表示を行うこととなっています。