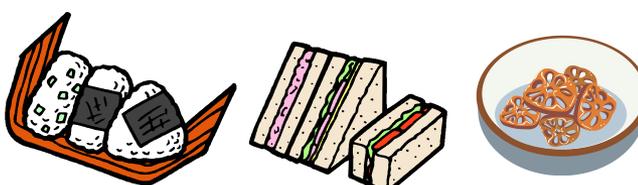
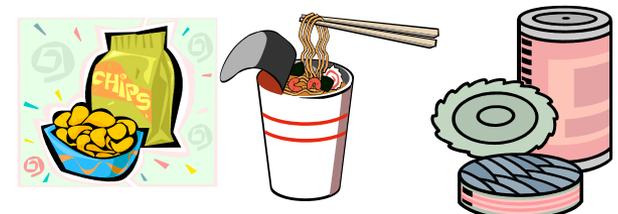


# 食品の期限表示制度の変遷等

令和 6 年 5 月  
消費者庁食品表示課

# 期限表示（消費期限・賞味期限）について

	定義	表示がされている食品の例
消費期限	<p>食品表示基準第2条第1項第7号</p> <p>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。</p>	<p>弁当、サンドイッチ、惣菜</p> 
賞味期限	<p>食品表示基準第2条第1項第8号</p> <p>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。</p>	<p>菓子、カップめん、缶詰</p> 

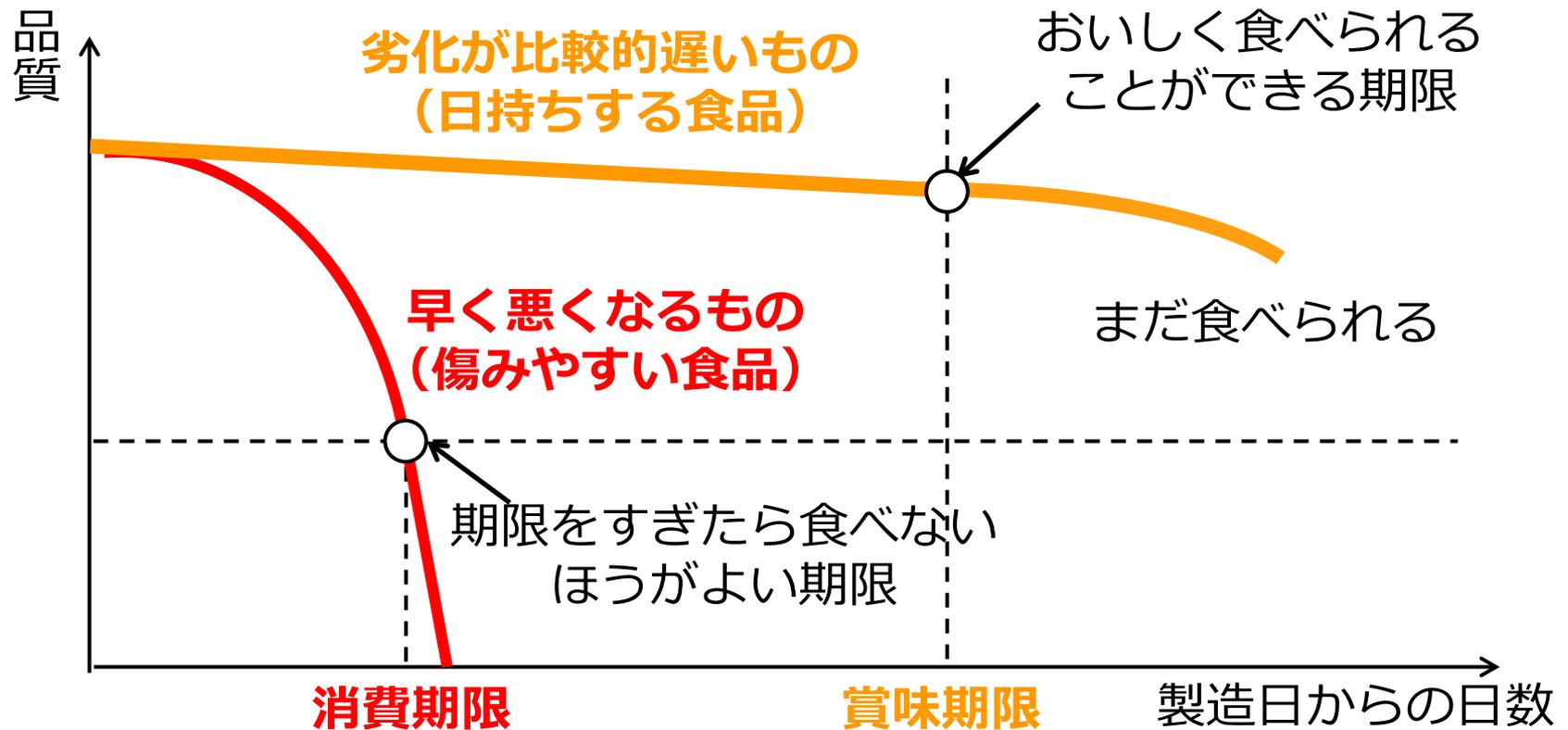
表示例

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 ○○株式会社 東京都千代田区△△

賞味期限  
24.6.1

# 期限表示（消費期限・賞味期限）について

＜消費期限と賞味期限のイメージ＞



# 期限表示の経緯※1

年	厚生労働省関係	農林水産省関係
昭和23年 (1948年)	<p>食品衛生法及び施行規則施行</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲用牛乳、ハム、缶詰等一部の品目に<b>製造年月日</b>を義務付け</li> </ul>	—
昭和36年 (1961年)	—	<p>加工食品のJAS規格整備本格化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ JASマーク品に原則として<b>製造年月日</b>を表示</li> </ul>
昭和45年 (1970年)	—	<p>JAS法改正、品質表示基準制度開始</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 政令で指定された物資（果実飲料等）に原則として<b>製造年月日</b>等の表示を義務付け</li> </ul>
昭和51年 (1970年)	—	<p>即席めん類のJAS規格及び品質表示基準の改正</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製造年月日に加え、<b>賞味期間</b>及び保存方法の表示を義務付け</li> <li>・ 以降、合計26品目に<b>賞味期間（期限）</b>表示を義務付け</li> </ul> <p><small>（賞味期間（賞味期限）の定義） 容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その食味及び品質特性を十分保持し得ると製造業者が認める期間（期限）</small></p>
昭和60年 (1985年)	<p>乳等省令の改正</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 常温で長期間保存可能なL L牛乳については、<b>製造年月日</b>と併せて<b>品質保持期限</b>を記載</li> </ul> <p><small>（品質保持期限の定義） 製造後常温において、その品質の保持が可能な期限</small></p>	—

# 期限表示の経緯※1

年	厚生労働省関係	農林水産省関係
平成5年 (1993年)	食品の日付表示に関する検討会 ・基本的に <b>製造年月日</b> 表示よりも <b>品質保持の期限そのものの表示</b> （期限表示）を行うことの方が有用	「食品表示問題懇談会」中間報告 ・原則 <b>製造年月日</b> 表示から期限表示に転換することが適当
平成6年 (1994年)	4月：食品衛生調査会食品規格部会・乳肉水産食品部会合同部会報告 ・ <b>製造年月日</b> 表示に代えて、期限表示を導入することが適当 ・劣化速度が速い食品には <b>使用期限</b> を表示 ・劣化速度が比較的緩慢な食品には、 <b>品質保持期限</b> を表示	—
平成6年 次ページ へ続く	—	8月：JAS調査会食品部会 JAS調査会答申 ・ <b>製造年月日</b> 表示から期限表示に転換。 ・品質が急速に変化しやすく、製造後速やかに消費すべき食品には、 <b>消費期限</b> を表示 ・その他の食品には、 <b>賞味期限</b> （ <b>品質保持期限</b> ）を表示

# 期限表示の経緯※1

年	厚生労働省関係	農林水産省関係
平成6年 (1994年)	<p>9月：食品衛生調査会常任委員会 食品衛生調査会答申</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>劣化速度の速い食品（中略）は、飲食に供することが適当である期間を過ぎた後は、衛生上の危害が発生する可能性が高い。このため、表示された期限を過ぎた後は飲食に供することを避けるべきであるとする趣旨により、次のような<b>消費期限</b>を表示することが適当。</li> <li>劣化速度が比較的緩慢な食品については、<b>品質保持期限</b>表示</li> </ul>	—
平成7年 (1995年)	<p style="text-align: center;"><b>省令施行</b></p> <p>自治体宛てに「製造又は加工の日から品質保持期限までの期間が<b>5日以内</b>となる場合は、（略）<b>消費期限</b>を記載するものとすること。」を通知</p>	<p style="text-align: center;"><b>告示施行</b></p> <p>農林水産消費技術センター宛てに「品質が急速に劣化しやすく、製造後製造日を含めおおむね<b>5日以内</b>に消費しなければ衛生上の危害が発生する恐れがある食品には「<b>消費期限</b>」を年月日で表示する。」と通知</p>
平成9年 (1997年)	<p><b>本格施行</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生法施行規則別表3に定める食品又は添加物にあって、販売の用に供するものに、<b>品質保持期限</b>又は<b>消費期限</b>の記載を義務付け</li> </ul>	<p style="text-align: center;">本格施行</p>
平成13年 (2001年)	—	<p>全ての加工食品に<b>賞味期限</b>（<b>品質保持期限</b>）又は<b>消費期限</b>表示を義務付け</p>
平成17年 (2005年)	<p style="text-align: center;">「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を策定</p>	

# 食品期限表示の設定のためのガイドライン

- 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**。
    - ・「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（適切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**。（結果として係数かける前と後の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**。
  - 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た情報提供**するよう務めるべき。

# 特性が類似している食品ごとの期限設定の現状※2

食品	期限設定の考え方	関係団体
缶詰	理化学試験及び官能検査等の結果から設定。国産製品の参考事例は、缶詰：18～36カ月、びん詰：12～24カ月。	(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会
コーヒー	科学的方法により設定。目安は、レギュラーコーヒー：包装形態・形状により6～24か月、インスタントコーヒー：包装形態により18～36か月。	全日本コーヒー公正取引協議会
小麦粉	分析試験（水分、一般生菌数等）、二次加工品試験、二次加工品の官能検査の結果に係数を乗じる。薄力・中力小麦粉で1年、強力小麦粉で6か月【2020年見直し】	製粉協会
凍り豆腐	理化学試験及び官能検査の結果から設定。基準は6か月。【2022年見直し】	全国凍豆腐工業協同組合連合会
醤油	理化学試験及び官能検査を実施し、標準的な期間は、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	日本醤油協会
食酢	風味（色、香り、味）の変化や濁り及び沈殿物の発生等から設定。生産量の多い穀物酢、米酢は2年間。	全国食酢協会 中央会
植物油	品質特性（酸価、過酸化価）及び風味から設定。標準は、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。	(一社) 日本植物油協会
食肉製品	微生物試験及び官能検査の結果に0.8以下の係数を乗じる	(一社) 日本食肉加工協会

# 特性が類似している食品ごとの期限設定の現状※2

食品	期限設定の考え方	関係団体
清涼飲料水	官能検査及び物理的・化学的特性（炭酸ガスのロス、ビタミン類等）から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	(一社) 全国清涼飲料連合会
即席めん	理化学試験、微生物試験及び官能検査の結果に0.8～1の係数を乗じる【2013年見直し】	(一社) 日本即席食品工業協会
納豆	10℃以下保存の場合1週間前後	全国納豆協同組合連合会
パスタ	理化学検査、微生物試験及び官能検査の結果に0.9の係数を乗じて、製造後37か月【2020年見直し】	(一社) 日本パスタ協会
パン	理化学試験、微生物試験及び官能検査の結果に1未満の係数を乗じる	(一社) 日本パン工業会
マーガリン	理化学試験、微生物試験及び官能検査の結果に、十分な余裕をもった期間をもたせる	日本マーガリン工業会
味噌	理化学試験及び官能検査により設定する。推奨は、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】	全国味噌工業協同組合連合会
冷凍食品	理化学試験、微生物検査及び官能検査の結果に1未満の係数（一般の冷凍食品では0.7～0.8）を乗じる。参考として、魚フライ：12～18か月、コロッケ：8～12か月。	(一社) 日本冷凍食品協会

# 安全係数

- 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に記載の「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」については、「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）」において、「0.8以上を目安に設定する」旨が通知されている。

(加工-22) 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。

(答)

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。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後、在庫を解消するために、期限の貼替えを行い、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。

# コーデックス規格における期限表示

「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985）」において、包装食品の日付表示は、食品の性質が微生物の増殖を助長しないもの（例えばアルコール、塩等）であることから安全性が損われず品質が劣化しない場合等を除き義務。

## 【用語の定義】

- 消費期限（Use-by Date）又は有効期限（Expiration Date）とは、記載された保存条件下においてその期間を過ぎると、安全上及び品質上の理由により当該製品を販売及び消費すべきでない期間の終了を示す日付をいう。
- 賞味期限（Best Before Date）又は品質保持期限（Best Quality Before Date）とは、記載された保存条件下において、未開封の製品が十分に販売可能であり、かつ、暗示的又は明示的に強調表示された特定の品質を保持し得る期間の終了を示す日付をいう。ただし、この日付を過ぎても、当該食品が引き続き消費できる状態である場合がある。

## 【表示方法（抜粋）】

- その安全性及び品質を確保するために当該食品を特定の日付より前に消費しなければならない場合、消費期限又は有効期限を明記しなければならない。
- 消費期限又は有効期限が求められない場合、賞味期限又は品質保持期限を明記しなければならない。
- 期限表示は以下のように行わなければならない。
  - ・3か月以下の期限を有する製品については、日及び月を明記し、これに加え、所轄庁が消費者が誤認する可能性があるるとみなす場合は年を明記する。
  - ・3か月を超える期限を有する製品については、少なくとも月及び年を明記しなければならない。

# 食品の衛生規範

- 特に衛生上の配慮が必要とされる食品については、食品の安全性確保の推進及び全体的衛生水準の積極的な向上を図るため、「衛生規範」として製品の取扱等が厚生省から通知されていた。
- ただし、平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）」によるHACCPに沿った衛生管理の実施を踏まえ、通知は全て廃止されている。

## 弁当及びそうざいの衛生規範について（抜粋）

昭和54年6月29日厚生省環境衛生局食品衛生課長通知

### 第5 食品等の取扱い

#### 3 製品

(1) 製品は、次の①及び②に適合するものを使用及び製造するようにすることが望ましい。

①製品のうち、卵焼、フライ等の加熱処理したものは、次の事項に適合すること。

ア 細菌数(生菌数)は、検体1gにつき10万以下であること。

イ 冷凍食品の規格基準で定められたE.Coliの試験法により、大腸菌は陰性であること。

ウ 黄色ブドウ球菌は、陰性であること。

②製品のうち、サラダ、生野菜等の未加熱処理のものは、検体1gにつき細菌数(生菌数)が100万以下であること。

## 洋生菓子の衛生規範について（抜粋）

昭和58年3月31日厚生省環境衛生局食品衛生課長通知

### 第6 食品等の取扱い

#### 3 製品

(1) 製品は次の規格に適合するものであること。

① 細菌数(生菌数)は、製品1gにつき10万以下であること。

② 大腸菌群が陰性であること(生鮮果実部を除く。)

③ 黄色ブドウ球菌が陰性であること。

④ 製品に含まれる油脂の酸価が3を超えないものであること。

⑤ 製品に含まれる油脂の過酸化物価が30を超えないものであること。

⑥ 異物の混入が認められないこと。

# 食品の衛生規範

## 漬物の衛生規範について（抜粋）

昭和56年9月24日厚生省環境衛生局食品衛生課長通知

### 第5 食品等の取扱い

#### 4 製品（全ての漬物）

(1) 製品は、次の要件に適合するものであること。

- ① カビ及び産膜酵母が発生していないこと。
- ② 異物が混入していないこと。
- ③ 容器包装に充てん後加熱殺菌したものにあっては、次の要件に適合するものであること。（別紙試験法による。）

ア カビが陰性であること。

イ 酵母は、検体1gにつき1000個以下であること。

④ 浅漬は、次の要件に適合するものであること。

ア 冷凍食品の規格基準で定められたE.coliの試験法により大腸菌が陰性であること。

イ ゆでだこの規格基準で定められた腸炎ビブリオの試験法により陰性であること。

## 生めん類の衛生規範等について（抜粋）

平成3年4月25日厚生省生活衛生局食品保健課長通知

### 第6 食品等の取扱い

#### C 製品

1 製品は次の項目に適合すること。

##### (1) 生めん

- ① 異物の混入が認められないこと。
- ② 細菌数(生菌数)が、検体1gにつき300万以下であること。
- ③ E.coliが陰性であること。
- ④ 黄色ブドウ球菌が陰性であること。

##### (2) ゆでめん

- ① 異物の混入が認められないこと。
- ② 細菌数(生菌数)が、検体1gにつき10万以下であること。
- ③ 大腸菌群が陰性であること。
- ④ 黄色ブドウ球菌が陰性であること。

##### (3) 具等

① 具等のうち、天ぷら、つゆ等の加熱処理したもの

ア 異物の混入が認められないこと。

イ 細菌数(生菌数)が、検体1gにつき10万以下であること。

ウ E.coliが陰性であること。

エ 黄色ブドウ球菌が陰性であること。

- ② 具等のうち、生野菜等の未加熱処理のもの  
細菌数(生菌数)が、検体1gにつき300万以下であること。

## セントラルキッチン／カミサリー・システムの衛生規範について（抜粋）

昭和62年1月20日厚生省生活衛生局食品保健課長通知

### 第4 セントラルキッチン／カミサリー

#### D 検査

##### 2 営業者の自主検査

営業者は、次に定めるところにより定期的に試験検査室（設置していない場合には、食品衛生法に基づく厚生大臣の指定検査機関等の試験検査機関）において検査を行うことが望ましいこと。

- (1) 検査対象は、原材料、半製品、仕掛品、製品のほか作業台及び器具類等調理加工に関連するもの並びに従事者とする。
- (2) 検査は、次の項目のうちから検査対象を考慮して適切に行うこと。
  - ① 微生物の有無及び生菌数
  - ア 一般細菌数（生菌数）、大腸菌群、ブドウ球菌及びセレウス菌等
  - イ カビ及び酵母
  - ② 食品添加物の有無及び量
  - ③ 酸価及び過酸化物価
  - ④ 異物の有無

### 第5 調理・喫食施設

#### D 検査

##### 1 営業者の自主検査

営業者は、次に定めるところにより定期的に試験検査室（設置していない場合には、食品衛生法に基

づく厚生大臣の指定検査機関等の試験検査機関）において検査を行うことが望ましいこと。

- (1) 検査対象は、製品等のほか作業台及び器具類等調理加工に関連するもの並びに従事者とする。
- (2) 検査は、次の項目のうちから検査対象を考慮して適切に行うこと。
  - ① 微生物の有無及び生菌数
  - ア 一般細菌数（生菌数）、大腸菌群、ブドウ球菌及びセレウス菌等
  - イ カビ及び酵母
  - ② 異物の有無

### 第6 販売施設

#### D 検査

##### 1 営業者の自主検査

営業者は、次に定めるところにより定期的に試験検査室（設置していない場合には、食品衛生法に基づく厚生大臣の指定検査機関等の外部の試験検査機関）において検査を行うことが望ましいこと。

- (1) 検査対象は、製品等のほか作業台及び器具類等処理加工に関連するもの並びに従事者とする。
- (2) 検査は、次の項目のうちから検査対象を考慮して適切に行うこと。
  - ① 微生物の有無及び生菌数
  - ア 一般細菌数（生菌数）、大腸菌群、ブドウ球菌及びセレウス菌等
  - イ カビ及び酵母
  - ② 異物の有無

# 食中毒菌

消費期限を設定する際には食中毒菌等の微生物試験が必要であることについては、「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）」で通知されている。

(加工-18) 食品関連事業者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。

(答)

市場に出回る食品は多岐にわたり、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、品目横断的なルールは設定されていません。

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です。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日食安基発第0225001号厚生労働省基準審査課長通知、16消安第8982号農林水産省表示・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可能です。

- 食中毒の原因には、細菌、ウイルス、自然毒、化学物質、寄生虫などさまざまあり、食べてから症状が出るまでの期間やその症状、また予防方法も異なる。
- 細菌：腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、リステリア、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、ビブリオ・バルニフィカス、ウエルシュ菌、セレウス菌、クロノバクター・サカザキ、赤痢菌、ボツリヌス菌
- ウイルス：ノロウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルス
- 動物性自然毒：ふぐ、二枚貝（貝毒）、巻貝（キンシバイ）
- 植物性自然毒：毒きのこ、有毒植物
- 化学物質：ヒスタミン
- 寄生虫：クドア、アニサキス

# 消費期限を表示する食品

- 消費期限を表示する食品については、「製造日を含めておおむね5日以内」の考え方が、「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）」で通知されている。

## 食品衛生法施行規則等の一部改正について（抜粋）

平成7年2月17日厚生省生活衛生局長通知

### 第3 運用上の注意

#### 1 期限表示の記載等について

#### (3) 消費期限を表示する食品について

**消費期限**を表示すべき食品等とは、定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい食品等であるが、これは、定められた方法により保存した場合において製造又は加工の日を含めて**おおむね5日以内**の期間で品質が劣化する食品等をいうものであること。

なお、製造又は加工の日から品質保持期限までの期間が5日以内となる場合は、前記の品質が急速に劣化しやすい食品等に含まれるものであり、この場合にあっては、消費期限を記載するものとする。

## 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（抜粋）

平成7年2月17日食品流通局長通知

### 第2 期限表示の基本的な考え方

1 食品の期限表示は、食品の保存性ないし品質の経時的変化の速さの特性に応じて次の区分により行う。

- (1) 品質が急速に変化しやすく、製造後製造日を含め**おおむね5日以内**に消費しなければ衛生上の危害が発生する恐れがある食品には「消費期限」（容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限をいう。）を年月日で表示する。

## ■ 事業者における期限表示の延長に向けた取組として考えられるもの。

- 原材料の変更（糖度の変更など）
- 製造方法の変更
- pHの調整
- 水分活性の調整
- 製造過程の低温管理
- 製造過程以降の保存温度や流通温度を下げる
- 保存料などの添加物の使用
- 包材の変更（遮光化など）
- 包装方法の変更（窒素ガス充填など）
- その他

HACCPに沿った衛生管理における「一般的な衛生管理」の更なる充実により期限表示の延長が可能と考えられる。

## 一般的な衛生管理に関する基準

### 1. 食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

### 2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

### 3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

### 4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

### 5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

### 6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

### 7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

### 8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

### 9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれがない情報の保健所等への提供等に関すること

### 10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

### 11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

### 12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

### 13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

### 14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

↑ 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の内容を踏襲

# 食品ロス削減に向けて

- 賞味期限の**年月表示**については、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第3条第1項で以下のとおり規定されている。

消費期限又は賞味期限

- 1 品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。ただし、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合にあっては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することをもって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。
- 2 1の規定にかかわらず、乳、乳飲料、発酵乳、乳酸菌飲料及びクリームのうち紙、アルミニウム箔その他これに準ずるもので密栓した容器に収められたものにあつては、消費期限又は賞味期限の文字を冠したその日の表示をもってその年月日の表示に代えることができる。

【表示例】

賞味期限 2024.12.10

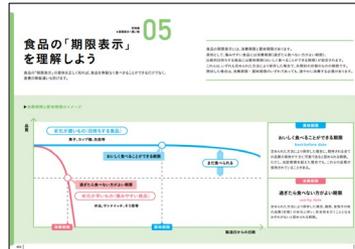


賞味期限 2024.11  
ロットNo.××××

- 年月日表示では納品済商品より前の日付の商品は納品することができず食品ロスが発生するが、年月表示にすることで納品が可能となる。また、同じ賞味期限の商品をまとめて保管でき、保管スペース、荷役業務、品出し業務等の効率化に繋がる。

# 食品ロス削減に向けて

- 食品ロス削減に関する取組において、賞味期限はおいしいめやすである旨等、期限表示についても啓発を行っている。



- しかし、令和4年度食品表示に関する消費者意向調査において、「賞味期限」の説明として正しい選択肢を選んだ割合は51.4%と最も高かったものの、5割近くは正しい回答ができていない状況が認められた。

Q: 「賞味期限」の説明についてあなたが正しいと思うものを1つお答えください

「賞味期限」を過ぎた食品は、安全性に問題があり、食べることはできない

3.2

「賞味期限」は必ず年月日を表示しなければならない

15.4

「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である

51.4

「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、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ある

14.6

分からない

15.4

- 賞味期限を過ぎた食品の取扱いについては、「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）」において、食べられるかどうかを消費者自身が判断する旨が通知されている。

（総則－24）「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「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。

（答）

「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のことであり、「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。また、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、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消費者自身が判断し、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。

## Ⅰ ハザード

食品安全分野においては、ヒトの健康に有害影響を及ぼすおそれがある食品中の物質又は食品の状態のこと。食中毒の原因となる微生物やプリオン等の生物的要因、自然毒や残留農薬等の化学的要因、放射線や異物等の物理的要因がある。

## Ⅰ リスク

食品中にハザードが存在する結果として生じるヒトの健康への悪影響が起きる可能性と影響の程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）。

## Ⅰ リスクアナリシス（リスク分析）

食品中に含まれるハザードを摂取することによってヒトの健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、又はそのリスクを低減するための考え方。

食品にゼロリスクはない。食品が安全かどうかは摂取する量（ばく露量）による。リスクを科学的に評価し、低減を図るというリスクアナリシス（リスク分析）の考え方に基づく食品安全行政が国際的に進められている。

## 参考文献

- ※ 1 第2回「食品の表示に関する共同会議」（平成15年1月22日 厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会及び農林水産省農林物資規格調査会表示小委員会） を加工
- ※ 2 一般財団法人食品産業センターウェブサイト を引用及び加工  
<https://www.shokusan.or.jp/publishing/date/2008/02/>
- ※ 3 厚生労働省ウェブサイト  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryoushokuhin/syokuchu/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/index.html)
- ※ 4 厚生労働省ウェブサイト  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000662484.pdf>
- ※ 5 食品安全委員会ウェブサイト  
[https://www.fsc.go.jp/yougoshu/kensaku\\_analysis.html](https://www.fsc.go.jp/yougoshu/kensaku_analysis.html)