

表示期限を過ぎた食品の取扱い

令和 6 年 10 月
消費者庁食品表示課

表示期限を過ぎた食品の取扱い

食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ（令和5年12月22日）

【食品の期限表示の在り方】

平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直す。その際、賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いについての具体的な検討も行い、食品寄附活動の促進につなげる。

諸外国における表示期限を過ぎた食品の取扱いについては、米国、EU、イギリス、フランス、韓国に関して調査が行われており、賞味期限を過ぎた食品の販売・寄附を可能とする国も認められる。

この中で、イギリスとフランスは、公的機関やフードバンクにおいて表示期限を過ぎた後の期間を示している。

日本では、「令和3年度地方消費者行政に関する先進的モデル事業」において、防災備蓄食等の長期保存食を対象として、賞味期限を超過した食品について検査による安全性確認を前提とした消費の目安の認証方法を含む食品流通システムを策定した例がある。

しかし、本モデル事業では、賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いは、消費の目安の認証方法を策定することで促進されるものではなく、賞味期限を超過した食品に関する最終受益者の感情はネガティブな場合もあるため、まだ十分に食べられるものであること等を社会的な共通認識にする必要があるとの課題が示された。

表示期限を過ぎた食品の取扱い※1

■ 諸外国における表示期限を過ぎた食品の取扱い（腐敗等がない場合）

国・地域	概要
 米国	<ul style="list-style-type: none">■ 連邦レベル：「Best if Used By（商品の味や品質が最良の状態）」を過ぎた食品の<u>販売・寄附は可能</u>。■ 州レベル：州単位で、推奨/禁止等の状況は異なる。
 E U	<ul style="list-style-type: none">■ <u>賞味期限を過ぎた食品</u>について、人間の消費に適しており、健康に害を及ぼさないものに限り、<u>販売または寄附が認められる</u>。■ <u>消費期限を過ぎた食品</u>については安全ではないとみなされ、食品事業者は取扱うことが認められない。
 イギリス	<ul style="list-style-type: none">■ <u>賞味期限を過ぎた食品</u>について、人間の消費に適しており、健康に害を及ぼさないものに限り、<u>販売または寄附が認められる</u>。■ <u>消費期限を過ぎた食品</u>について、市場に出すことは<u>法律違反とされる</u>。
 フランス	<ul style="list-style-type: none">■ <u>賞味期限を過ぎた食品</u>の<u>販売または寄附は可能</u>。ガロ法により一定の業種や規模の事業者は消費可能な商品を消費に適さない状態にすることを禁止。■ <u>消費期限を過ぎた食品</u>について、<u>販売・寄附等は法律違反とされる</u>。
 韓国	<ul style="list-style-type: none">■ <u>消費期限を過ぎた食品</u>について、<u>寄附・小売にて取扱うことは認められていない</u>。
コーデックス	<u>規定なし</u>

表示期限を過ぎた食品の取扱い

イギリス



「WRAP※の食品期限表示に関するガイダンス」を補完する「余剰食品の再流通に関するガイド」の中で、「賞味期限を過ぎて許容可能な期間」が示されている。 ※サーキュラーエコノミー（循環経済）推進NGO

コートールド・コミットメント2025の参画企業より、経験に基づいて提案・推奨されたものであり、ワーキンググループで議論の上で承認されたものである。同期間は食品の安全性ではなく、あくまで品質に関する期限であるため、科学的な試験等を実施することや衛生当局から都度確認されることなく、決定することができる。

包装タイプ	食品	賞味期限を過ぎて許容可能な期間	再流通前に確認すべき追加項目
包装	生鮮果物及び野菜 (未切断、未加工)	1～14日 (食品による)	目視検査：カビや腐敗が無いこと
包装	パン	1週間	目視検査：カビや古さが無いこと
包装	ポテトチップス	1か月	目視検査：古さが無いこと、包装の完全性が維持されていること
包装	ケーキ	3か月	目視検査：包装の完全性が維持されていること
包装	冷凍食品	3～6か月	目視検査：包装の完全性が維持されていること
包装	ビスケット、シリアル	6か月	目視検査：包装の完全性が維持されていること
包装/棒状	菓子類	12か月	目視検査：包装の完全性が維持されていること
包装	乾燥パスタや豆類	3年	目視検査：包装の完全性が維持されていること
缶	スープ/豆/魚/肉等	3年	目視検査：包装の完全性が維持されていること、缶にへこみが無いこと
ホイル包装	乾燥パスタ/スープ等	3年	目視検査：包装の完全性が維持されていること
瓶	ジャム/薬味/ソース	3年	目視検査：蓋と瓶の完全性が損傷を受けていないこと
非透過性の包装	常温の全糖飲料と水	3か月	目視検査：蓋と包装の完全性を確認
その他	常温のソフトドリンク	1か月	目視検査：蓋と包装の完全性を確認

ガイドにおける「賞味期限を過ぎて許容可能な期間」と、製品が十分な品質であるかを判断するための確認項目

表示期限を過ぎた食品の取扱い

イギリス



イギリス最大のフードバンクであるFare Shareでは、賞味期限を過ぎた食品も受入対象としており、同団体の受入方針にて、賞味期限の「延長期間/Extension time」を示している。

上記方針はWRAPの「余剰食品の再流通に関するガイド」を参考に策定されており、賞味期限の「延長期間」については、多少の差異はあるが、コートールド・コミットメント2025による策定期間より短い

食品	(賞味期限の) 延長期間	再流通前に確認すべき追加項目
生鮮食品	Common-sense approach	官能検査
包装されたパン	3日	目視検査
ピタパンサンドイッチ	1か月	目視検査
ポテトチップス	1か月	包装の完全性が維持されていること
調理用ソース	1か月	包装の完全性が維持されていること
ソフトドリンク・高温処理済の牛乳	1か月	包装の完全性が維持されていること
ビスケット・シリアル	2か月	包装の完全性が維持されていること
缶詰	3か月	包装の完全性が維持されていること・缶にへこみがないこと
菓子類	3か月	包装の完全性が維持されていること
乾燥させたパスタ・米・豆	3か月	包装の完全性が維持されていること
冷凍食品	3か月	温度がモニタリングされていること
保存食品・調味料	3か月	包装の完全性が維持されていること
水	3か月	包装の完全性が維持されていること

Fare Shareにおける、賞味期限の延長期間及び、再流通前に確認すべき項目

表示期限を過ぎた食品の取扱い

フランス



国立消費研究所（INC）※は、食品廃棄削減の観点から「食品保存表：食品を何でも捨てないで！」という可食可能期間を整理した表を公表している。 ※消費者問題の調査・情報提供・研究を行う独立の公的機関で、自ら調査を行い、その結果を消費者に提供している。

主な食品を以下①～④の4種類に分類し、消費期限や賞味期限を過ぎた後の判断を含め、保存時の注意事項やリスクについて、消費者に向けてHP上で情報提供を実施している。

	①48時間以内に消費	②消費期限を尊重	③消費期限を過ぎた後も1週間は健康リスク無く消費可能	④賞味期限後も消費可能
魚切り身・カット肉	●			
包装済みハム		●		
卵				●
高温殺菌牛乳				●
生乳		●		
ナチュラル・ヨーグルト (フルーツ・砂糖入り)		● 脆弱な人	● 3週間まで	
卵又はクリームベースの デザート(冷蔵)		●		
サワークリーム(冷蔵)		●		
チーズ			●	●
バター				●
マーガリン				●
食用油				●
パスタ、米、セモリナ				●
包装済みパン				●

国立消費研究所（INC）による食品の保管期間の目安（一部抜粋）

表示期限を過ぎた食品の取扱い

フランス



フランス最大のフードバンクであるバンク・アリマンテールを含む慈善団体は、「適切な衛生慣行とHACCP原則の適用に関するガイドー食料援助ー2022」の中で、賞味期限を過ぎた食品について、配布が可能な期間の目安を示している

分類	食品の例	賞味期限を過ぎた食品の配布可能期間の目安	備考
賞味期限表示が付された冷蔵食品	スープ、新鮮な果樹飲料、スライスチーズ	不可	賞味期限まで配布可能。微生物学的に感受性が高いため、それ以降は不可
	バター、マーガリン、ホールチーズ	最長 2 週間	2 週間まで配布可能
乳幼児向け食品	穀粉、ミルク（粉末または液体）	不可	賞味期限まで配布可能だが、栄養成分保証のためそれ以降は不可
	離乳食、調理済み食品	最長 6 か月	包装に注意しながら 6 か月まで配布可能
冷凍・急速冷凍された食品	鮮魚	最長 6 か月	風味に留意しながら 6 か月まで配布可能
	果実、肉、調理済み食品、デザート、バター	製品が良好な間	包装が良好な状態ではさらに長期も可能
変質しやすい食品	ブリックパック入り超高温殺菌（UHT）牛乳、チーズフォンデュ、冷凍されない生ソーセージ	最長 3 か月	包装が良好な状態で 3 か月まで配布可能
やや変質しやすい食品	びん入りUHT牛乳、スープ、ジュース、デザート、プラスチック製包装及びブリックパック入りの調理済み食品	最長 6 か月	包装に注意しながら 6 か月まで配布可能
	完全に包装された植物油		風味に注意しながら 6 か月まで配布可能
変質しにくい食品	金属材料の箱または貯蔵瓶入りの保存食、プラスチック・ガラス製ボトル入りの水及びソーダ、ジャム、乾燥フルーツ、シリアル製品（ビスケット、パスタ等）、コーヒー、粉ミルク、スパイス、インスタントスープ	製品が良好な間	保存食については包装に注意。油脂成分を含む製品の風味、乾燥・粉末製品については細菌繁殖のリスクに注意して配布

ガイドにおける賞味期限を過ぎた食品の配布可能期間

表示期限を過ぎた食品の取扱い※2

令和3年度地方消費者行政に関する先進的モデル事業（概要）

モデル事業の検討会メンバー

公益社団法人日本非常食推進機構 古谷賢治氏、藤井優氏（精神科医）

愛知工業大学教授 小林富雄氏（当時）

神戸大学数理データサイエンスセンター 小澤教授及びWEB開発チーム（当時）

事業内容1 賞味期限を超過した食品の流通システム構築

・ 防災備蓄食等の長期保存食を対象として、賞味期限を過ぎて「安全」の目安となる期限を「あんしん期限」とし、「あんしん期限」ステッカーを貼付した食品を「生活応援食品」として寄付する。

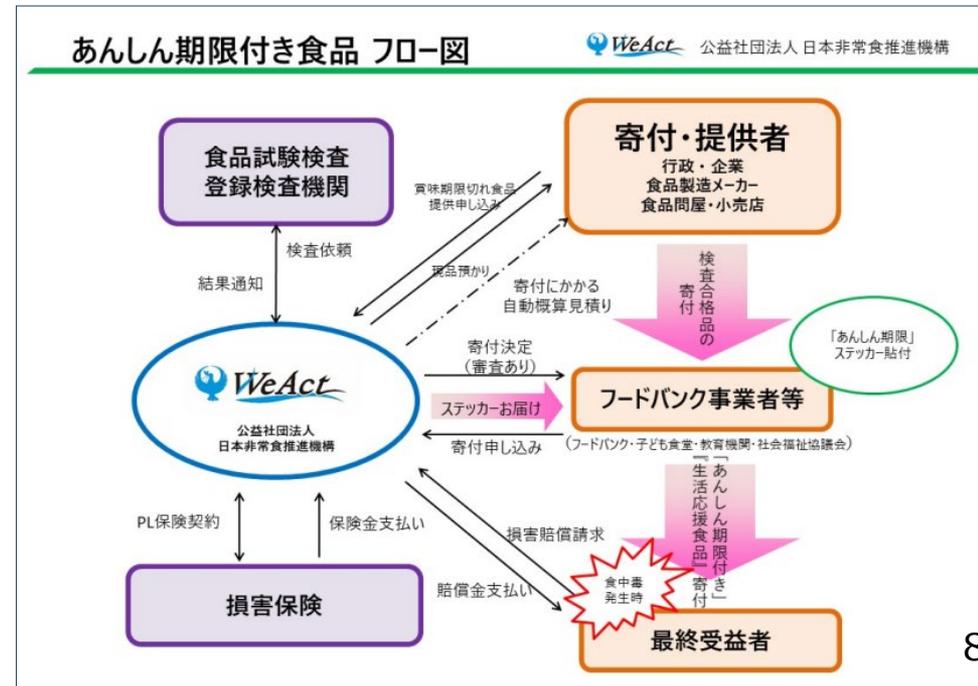
・ 適切な環境下で保管されていたかどうかを確認するための食品試験検査の実施

・ 賞味期限切れ後の食べきる目安
（適切な環境下で保管されていたことが確認された食品）

$$\text{賞味期限後の食べきる目安（月数）} = \frac{\text{賞味期限（月数）} \times 1/10^{\ast 1} \times 1/2^{\ast 2}}{}$$

※1 安全係数が0.9だと想定 ※2 念のため1/2をかける
賞味期限が3年なら：3年（=36ヶ月） $\times 1/10 \times 1/2 = 1.8$ ヶ月

・ 生産物賠償責任保険に加入し、万が一の事故に対応する



表示期限を過ぎた食品の取扱い

令和3年度地方消費者行政に関する先進的モデル事業（検査項目等）

品目	検査項目	判定結果	消費の目安
無菌包装米	一般細菌数（生菌数）	検体1gにつき10万個以下	賞味期限設定 3年…賞味期 限から60日
	大腸菌群	陰性	
	クロストリジウム属菌	陰性	
	官能検査(外観、色味、 臭気)	外観に容器破損、膨張等の異常なし、 色味及び臭気に異常なし	
アルファ化米 (あべかわもちも 含む)	一般細菌数（生菌数）	検体1gにつき10万個以下	賞味期限設定 5年以上…賞 味期限から90 日
	大腸菌群	陰性	
	官能検査(外観、色味、 臭気)	外観に容器破損、膨張等の異常なし、 色味及び臭気に異常なし	
缶詰パン	細菌試験	発育し得る微生物陰性	
	官能検査(外観、色味、 臭気)	外観に容器破損、膨張等の異常なし、 色味及び臭気に異常なし	
レトルト食品 (容器包装詰加熱 加圧殺菌食品)	細菌試験	発育し得る微生物陰性	
	官能検査(外観、色味、 臭気)	外観に容器破損、膨張等の異常なし、 色味及び臭気に異常なし	

表示期限を過ぎた食品の取扱い

令和3年度地方消費者行政に関する先進的モデル事業（検査項目等）

品目	検査項目	判定結果	消費の目安
ビスケット類	一般細菌数（生菌数）	検体1gにつき10万個以下	賞味期限設定 3年…賞味期 限から60日
	大腸菌群	陰性	
	過酸化価（POV）及び酸化（AV）	製品中に含まれる油脂の酸化が3を超え、かつ、過酸化価が30を超えるものであってはならない。製品中に含まれる油脂の酸化が5を超え、又は過酸化価が50を超えるものであってはならない。	
	官能検査（外観、色味、臭気）	外観に容器破損、膨張等の異常なし、色味及び臭気に異常なし	
ミネラルウォーター（殺菌又は除菌を行ったもの）	大腸菌群	陰性	賞味期限設定 5年以上…賞 味期限から 90日
	官能検査（外観、色味、臭気）	外観に容器破損、膨張等の異常なし、色味及び臭気に異常なし	
インスタントみそ汁	細菌数（生菌数）	検体1gにつき10万個以下	
	大腸菌群	陰性	
	官能検査（外観、色味、臭気）	外観に容器破損、膨張等の異常なし、色味及び臭気に異常なし	
保存用缶入ジュース	大腸菌群	陰性	
	官能検査（外観、色味、臭気）	外観に容器破損、膨張等の異常なし、色味及び臭気に異常なし	

表示期限を過ぎた食品の取扱い

令和3年度地方消費者行政に関する先進的モデル事業（概要）

事業内容2 受益者における心理学的検証

- ・ あんしん期限を付与された「生活応援食品」を、フードバンクや社会福祉協議会の職員及び最終受益者がどのように感じるかということ、取組へのモチベーション、受益者が感じるスティグマ（恥、不名誉な烙印）等、社会心理学的なアプローチにより検証。
- ・ 結論には以下の記載が認められ、多様な最終受益者がおり、個々の感情を押し量ることは難しく、賞味期限を超過した食品はまだ食べられるものであること等を社会的に認識する必要が指摘されている。

<モデル事業報告書（抜粋）>

- ・ 賞味期限切れだった場合に受ける感情について、ネガティブな感情を持つ団体の多くは、困窮者支援だから許されるという考え方は受け入れられないというものであった。
- ・ ポジティブな意見の中には、実際に賞味期限切れの食品を寄付しても、最終受益者の責任で持ち帰る（不要なら置いていってもらおう）ような取り組みを経て、最終受益者が選択できれば問題ないと認識するに至るような意見も見受けられた。
- ・ 本事業に対する感情の多くは、ステッカー付食品を寄付したいが、最終受益者がどのように感じるかは分からないためにドナーとしても不安であるというものであった。
- ・ 大多数の団体において共通する課題は、賞味期限切れとなった理由や、それを活用する意味、そしてそれがまだ十分に食べられるものであることを、社会的な共通認識にすることである。

事業内容3 提供・寄付者の寄附を行いやすい体制（自動概算見積もり機能等）構築

参考文献

- ※ 1 諸外国における食品の期限表示制度及び普及啓発に関する調査業務報告書
(令和5年12月)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/efforts_240131_0004.pdf

- ※ 2 令和3年度「地方消費者行政に関する先進的モデル事業」賞味期限の超過した食品を安全・安心に消費できる期限「あんしん期限」認証を前提とする「生活応援食品」の流通システム構築と、その普及に関する社会心理学的検証

https://www.caa.go.jp/policies/policy/local_cooperation/local_consumer_administration/advancedmodel/assets/cms_local201_220427_6-1-1.pdf