

第2回検討会でのご意見について

令和6年12月
消費者庁食品表示課

第2回検討会でのご意見について

■ 諸外国における食品の期限表示制度

【実態調査アンケートに関して】

■ 想定温度が「具体的な温度設定なし」の考え方

■ 判断基準が「自社基準」の指標と根拠

■ 期限延長における課題

第2回検討会でのご意見について

■ 諸外国における食品の期限表示制度

【実態調査アンケートに関して】

■ 想定温度が「具体的な温度設定なし」の考え方

■ 判断基準が「自社基準」の指標と根拠

■ 期限延長における課題

諸外国における食品の期限表示制度※1

米国



項目	概要
所管機関等	■ 米国農務省・食品安全検査局 (USDA/FSIS)：食肉、家禽、卵製品への表示を所管 ■ 米国食品医薬品局 (FDA) その他全ての食品への表示を所管
主な根拠法令	■ 乳児用調製粉乳を除き、連邦レベルでの表示制度は無い。 ■ 州政府や地方自治体が、独自に期限表示制度を導入。 ※49州では何らかの制度を導入しているが、品目は一部に限ったものが多い。 ※連邦レベルの期限表示制度の導入に向け、現在法案が提出されている。
期限表示の定義と用法	■ USDA/FSISは、いずれの期限表示も品質に関するものと理解するよう、消費者へ指導しており、「Best if Used By (商品の味や品質が最良の状態)」の使用を推奨している (2023年11月末現在)。 ■ 食品に関する業界団体は、自主的な運動で以下の使用を要請している。 - 「Best if Used By」・・・品質を示す表示。 - 「Use by」・・・品質が劣化しやすい、又は安全上の懸念が生じやすい傷みやすい食品を対象に、同日以降の廃棄を求める表示。

項目	概要
食品に期限を設定・表示する責任者	■ 連邦レベル：定めはない。 ■ 州レベル/マサチューセッツ州の例：製造業者、加工業者、包装業者、再包装業者、小売業者、又はその他の者 (≒製造・加工、包装する者)
安全係数の有無	■ 連邦・州政府は、期限表示を設定するための具体的な計算手法等を定めておらず、事業者の判断に任せている。
期限の表示方法	■ 連邦レベル：定めはない。 ■ 州レベル/マサチューセッツ州の例：原則として、年月日表示。 ※“傷みやすい食品”：日と月のみでも可 ※ 冷凍及び“長期保存可能食品”：年月のみでも可
表示期限を過ぎた食品の取扱い (腐敗等が無い場合)	■ 連邦レベル：「Best if Used By」を過ぎた食品の販売・寄附は可能。 ■ 州レベル：州単位で、推奨/禁止等の状況は異なる。

【期限表示の設定方法】

連邦政府や州政府は、期限表示を設定するための具体的な計算方法を定めてはおらず、事業者の判断に任せている。

諸外国における食品の期限表示制度※1

EU



項目	概要
所管機関等	■ 欧州委員会 食の安全総局 (DG-SANTE)
主な根拠法令	■ 消費者への食品情報の提供に関する規則 (FIC規則)
期限表示の定義と用法	■ 賞味期限/The date of minimum durability その食品が適切に保管された場合、その食品特有の性質が保たれる期限を指す。 「Best Before」「Best Before end」と表示される。 ■ 消費期限/The “use by” date 非常に腐敗しやすく、短期間のうちに人体の健康に危険を及ぼす可能性のある食品について、賞味期限の代わりに適用すべき期限を指す。消費期限を過ぎた食品は安全ではない (unsafe) とみなされる。 ※一部の食品を除いて賞味期限もしくは消費期限のいずれかの設定が義務化されている。賞味期限・消費期限のいずれを適用するかについて、法的に規定してはいない（食卓卵を除く）。 ※冷凍肉、冷凍未加工水産品等については、凍結日(date of freezing)の記載も義務とされる。

項目	概要
食品に期限を設定・表示する責任者	■ 当該事業者名にて当該食品を市場に流通させる事業者／食品事業者(Food Business Operator) ※食品寄附に関するEUガイドラインによれば、製造事業者が期限を設定し、賞味期限の範囲内で、食品の品質や食品に表示された説明の正当性を保証するとされる。
安全係数の有無	■ 規定なし
期限の表示方法	■ 日、月、及び可能であれば年を表示。ただし、賞味期限の場合、賞味期限の長さに応じて一部のみの記載で認められる。 ※3か月以下：日と月のみ、3か月を超えて18か月以下：月と年のみ、18か月超：年のみ
表示期限を過ぎた食品の取扱い(腐敗等が無い場合)	■ 賞味期限を過ぎた食品について、人間の消費に適しており、健康に害を及ぼさないもの限り、販売または寄附が認められる。 ■ 消費期限を過ぎた食品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。

【期限表示の設定方法】

- 具体的な期限表示の選択方法（賞味期限・消費期限のいずれを適用するか）について、法的に規定してはいない。
- 欧州食品安全機関（EFSA）が示した方法では（法的拘束力はない）、期限表示の選択は、製品ごとの判断が必要であり、パッケージや製品の特長、保管環境を勘案すべき、保存可能期間の設定は、流通・保管・使用の環境を想定し、食品に含まれる病原性/腐敗微生物の生育挙動の評価等を行うべきとされている。

諸外国における食品の期限表示制度※1

イギリス



項目	概要
所管機関等	■環境・食糧・農村地域省（DEFRA）、食品基準庁（FSA） ※各省庁の所管領域は地域によって異なる。
主な根拠法令	■「維持されたEU法」としてのFIC規則
期限表示の定義と用法	■賞味期限（Best before date）：食品が最適な状態を保つことが合理的に期待できる期間を示す。食品の品質に関係する期限。 ■消費期限（Use by date）：微生物学的観点から非常に腐敗しやすく、短期間のうちに人体の健康に危険を及ぼす可能性のある食品が安全に消費できる期間を示す。食品の安全性に関係する期限。 ※個別の食品に対してどちらの期限を適用するかは、法的に規定されておらず、事業者に一任されている。ただし、食品廃棄物の削減を1つの目的とし、安全性の観点で必要な場合に限り「消費期限」を採用し、食品の安全に関する問題が無い場合は「賞味期限」を採用することを政府は推奨している。

項目	概要
食品に期限を設定・表示する責任者	■当該事業者名にて当該食品を市場に流通させる事業者（FIC規則）
安全係数の有無	■規定なし（政府から発出される文書にて、「安全係数」のような期限表示の具体的な方法論は定められておらず、具体的な期限の設定方法は事業者に一任されている。） ※一部の事業者で、安全係数に相当するものを75%、85%と採用した事例の報告はある。
期限の表示方法	■日、月、及び可能であれば年を表示。ただし、賞味期限の場合、賞味期限の長さに応じて一部のみの記載で認められる。 ※3か月以下：日と月のみ、3か月を超えて18か月以下：月と年のみ、18か月超：年のみ
表示期限を過ぎた食品の取扱い（腐敗等が無い場合）	■賞味期限を過ぎた食品について、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る、販売または寄附が認められる。 ■消費期限を過ぎた食品について、市場に出すことは法律違反とされる。

【期限表示の設定方法】

- ・政府の「製品寿命」設定のガイダンスでは、具体的な設定方法は事業者に一任している。
- ・「WRAP※の食品期限表示に関するガイダンス」では、製品寿命は、(1)HACCPの一環として行う微生物学的リスク評価に基づき決定された安全に消費可能な期間、(2)製品が許容できる品質であると期待できる期間を考慮して設定すべきと整理している6

※政府のガイダンス作成に協働するNGO

諸外国における食品の期限表示制度※1

フランス



項目	概要
所管機関等	■ 欧州委員会 食の安全総局 (DG-SANTE)
主な根拠法令	■ 消費者への食品情報の提供に関する規則 (FIC規則)
期限表示の定義と用法	■ 賞味期限/The date of minimum durability その食品が適切に保管された場合、その食品特有の性質が保たれる期限を指す。 「Best Before」「Best Before end」と表示される。 ■ 消費期限/The “use by” date 非常に腐敗しやすく、短期間のうちに人体の健康に危険を及ぼす可能性のある食品について、賞味期限の代わりに適用すべき期限を指す。消費期限を過ぎた食品は安全ではない (unsafe) とみなされる。 ※一部の食品を除いて、賞味期限もしくは消費期限のいずれかの設定が義務化されている。賞味期限・消費期限のいずれを適用するかについて、法的に規定してはいない（食卓卵を除く）。 ※冷凍肉、冷凍未加工水産品等については、凍結日 (date of freezing) の記載も義務とされる。

項目	概要
食品に期限を設定・表示する責任者	■ その事業者名で当該食品を市場に流通させる食品事業者 (FIC規則)
安全係数の有無	■ 安全係数に該当する概念なし（ただし、事業者等がある程度余裕を持った期限設定を行うことは十分にあり得るとされる）
期限の表示方法	■ 日、月、及び可能であれば年を表示。ただし、賞味期限の場合、賞味期限の長さに応じて一部のみの記載で認められる。 ※3か月以下：日と月のみ、3か月を超えて18か月以下：月と年のみ、18か月超：年のみ
表示期限を過ぎた食品の取扱い (腐敗等が無い場合)	■ 賞味期限を過ぎた食品の販売または寄附は可能。ガ口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。 ■ 消費期限を過ぎた食品について、販売・寄附等は法律違反とされる。

【期限表示の設定方法】

期限表示の選択方法（賞味期限と消費期限の選択）や期限の設定方法については規定されていない。

諸外国における食品の期限表示制度※1

韓国



項目	概要
所管機関等	■食品医薬品安全処（MFDS） 食品安全政策局 食品表示・広告政策課、食品基準課
主な根拠法令	■食品等の表示・広告に関する法律
期限表示の定義と用法	■消費期限：表示された方法で保存する場合、摂取しても安全性に問題がない期限。全加工食品の約90%が表示対象。 ※日本の消費期限とほぼ同義 ※改正前は「流通期限（製品の製造日以降、消費者に販売することが認められる期限）」が使われていた。 ※「品質保持期限（日本における賞味期限とほぼ同義）」も存在するが、消費期限の表示対象がほとんどである。

項目	概要
食品に期限を設定・表示する責任者	■食品製造・加工業者（食品衛生法施行令） ※食品事故の責任は、製造～消費段階での原因調査を行い、当該事故の原因提供者が責任を負う。
安全係数の有無	■基本的な考え方「消費期限」＝「品質安全限界期間」×「安全係数※」 ※実際の流通条件を考慮し、流通時の製品の安全性と品質を確保することが可能な期間を想定する。（80～90%と例示）
期限の表示方法	■年月日表示（日付まで明記が必要） ■製造日からの期間
表示期限を過ぎた食品の取扱い（腐敗等が無い場合）	■消費期限を過ぎた食品について、寄附・小売にて取扱うことは認められていない。

2023年から消費段階における食品廃棄物の削減を目的に、「流通期限」に代わり「消費期限」が導入された。

- 「流通期限」は製造日から消費者への販売が認められた日であり、期限を過ぎた後も一定期間は消費できるにもかかわらず、消費者が食品の廃棄時期として認識する事態が生じていた。
- 「流通期限」の導入当初に比べ、製造技術の発展やコールドチェーン等の環境整備が生じているにもかかわらず、「流通期限」が利用され、国内の技術発展の遅れや国際競争力の向上を妨げていると考えられた。

【消費期限の設定方法】

- 消費期限の設定方法は「食品、食品添加物、畜産物及び健康機能食品の消費期限設定基準」で定められている。
- 基本的な考え方は、①事業者は、包装材料、保存条件、製造方法、原料配合率等の製品の特性、冷蔵・冷凍保存等の流通条件を考慮し、危険防止と品質を確保する「消費期限設定実験」を行う。②実験より定められた「品質安全限界期間※」の範囲にて、実際の流通条件を考慮し、流通時の製品の安全性と品質を確保することが可能な期限を「消費期限」として設定する。

※保存方法を遵守した場合に、特定の品質に変化なく消費できる最大期間

コーデックス

「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カ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ときみなす場合は年を明記する。
 - ・3カ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。

【期限表示の設定方法】

規定されていない。

諸外国における食品の期限表示制度

グローバル企業※へのヒアリング

※欧米、アジア、オセアニア等で事業展開

食品カテゴリーは「缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品」

- 海外本社が策定する自社のルールに従って期限設定を行っている。
期限設定に関して、検査項目や基準などがある国は（展開国の中には）ない。
- 賞味期限の商品を扱っており、官能検査での評価を重視するが、理化学試験も実施している（指標は商品により異なるが、pH、酸度、水分、粘度等）。期限設定のために微生物試験は行っていない。
- 賞味期限は、商品を製造する国で保存試験等を行い設定する。
- 受け入れ国でも検査はするが、基本的には期限の再設定は行わない。
- 安全係数は、自社基準により全商品一律（約0.9）の設定。
- 温度の想定は、「販売国における流通時の温度と湿度を考慮する」としており、基本的にはその国の標準的な室温で保存試験を実施（日本の場合は、商品により20℃や25℃）。赤道近く等気温の高い国は、その国の標準的な室温とは別に温度を設定している。

期限表示の設定方法は、自社のルールにより決めている。

第2回検討会でのご意見について

■ 諸外国における食品の期限表示制度

【実態調査アンケートに関して】

■ 想定温度が「具体的な温度設定なし」の考え方

■ 判断基準が「自社基準」の指標と根拠

■ 期限延長における課題

【具体的な温度設定なし】ヒアリング結果

アンケート調査 Q8：何℃で保存されることを想定して試験等を行っていますか

期限設定時の試験の温度に関して、「具体的な温度設定なし」を選択した※¹事業者のうち、常温品を扱う3社※²に対して、第2回検討会後に本問へのヒアリングを実施。

※1 醤油、味噌、乾麺など、比較的期限が長く温度変化による影響を受けにくい食品

※2 食品カテゴリー：缶詰、レトルト食品、清涼飲料水、香辛料

- 年間を通せば気温の高い時期も低い時期もあり、データの積みあげから、外気温や近年の気温上昇は期限を改めるほど品質に影響を及ぼすものではないと考えている。具体的な常温（室温）を考慮した設定はしていない。
- 25℃や30℃等と限定せず、季節による気温差や、トラック庫内や倉庫内等の流通環境を考慮した常温（室温）を自社で設定して試験を実施している。（温度設定をしている）
- 常温（室温）での保管を想定しているが、商品毎に常温で期間内（1～2年）の試験を行うことは現実的でないため、より温度が高く高湿な条件での加速試験を行っている。加速試験の結果と、類似品の品質変化の相関を確認して妥当性を担保している。

商品が保存される温度の想定は、根拠とともに設定されている。

第2回検討会でのご意見について

■ 諸外国における食品の期限表示制度

【実態調査アンケートに関して】

■ 想定温度が「具体的な温度設定なし」の考え方

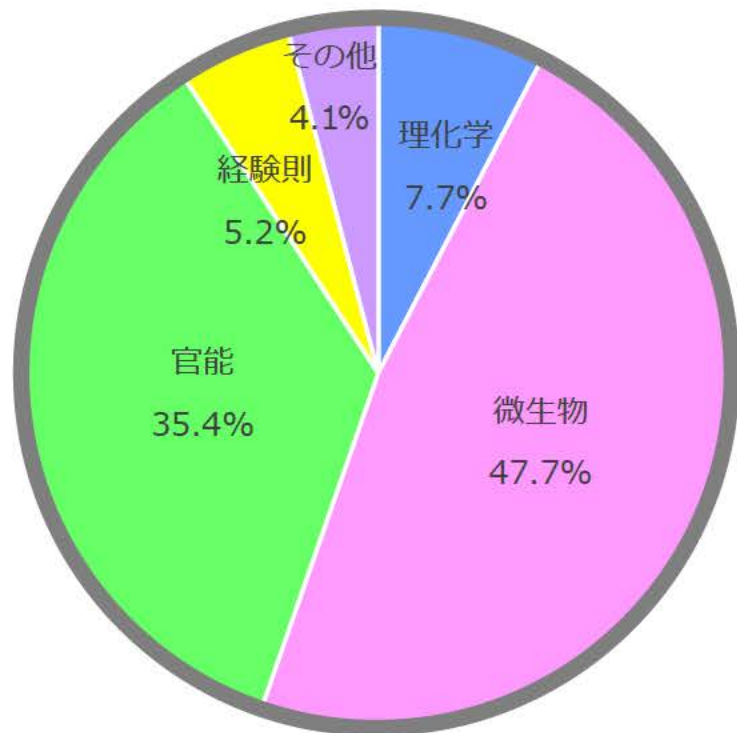
■ 判断基準が「自社基準」の指標と根拠

■ 期限延長における課題

期限表示設定時に最優先する検査項目【Q9】

Q. 指標のうち、最終的にどの検査等の結果を優先して期限を設定していますか。（回答は1つ）

※SQ9「期限を設定する際、何を判断基準としていますか」において「自社基準」と回答した562品目のみで集計



●Q9の全体集計と比較したが、特異的な差は見受けられなかった。

		理化学	微生物	官能	経験則	その他	合計
カテゴリー1 缶詰、レトルト	回答数 (56)	7.1%	44.6%	42.9%	1.8%	3.6%	100.0%
カテゴリー2 冷凍品	回答数 (91)	1.1%	48.4%	39.6%	6.6%	4.4%	100.0%
カテゴリー3 チルド品	回答数 (134)	4.5%	66.4%	20.1%	6.0%	3.0%	100.0%
カテゴリー4 常温品（カテ1以外）	回答数 (205)	14.6%	25.9%	47.8%	6.3%	5.4%	100.0%
カテゴリー5 フローズンチルド品	回答数 (65)	1.5%	84.6%	10.8%	1.5%	1.5%	100.0%
カテゴリー6 期限省略	回答数 (11)	9.1%	18.2%	63.6%	0.0%	9.1%	100.0%

【Q9全体】

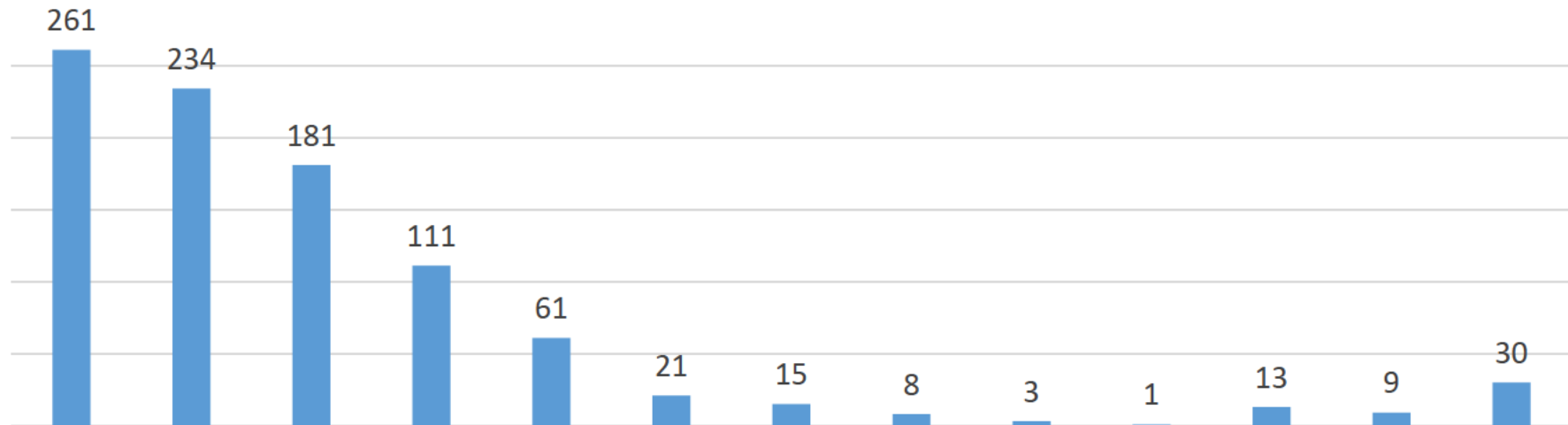
		理化学	微生物	官能	経験則	その他	合計
カテゴリー1 缶詰、レトルト	回答数 (77)	6.5%	45.5%	41.6%	3.9%	2.6%	100.0%
カテゴリー2 冷凍品	回答数 (153)	2.0%	52.3%	32.7%	7.8%	5.2%	100.0%
カテゴリー3 チルド品	回答数 (215)	6.0%	69.3%	15.8%	4.2%	4.7%	100.0%
カテゴリー4 常温（カテ1以外）	回答数 (371)	15.6%	28.6%	39.6%	8.6%	7.5%	100.0%
カテゴリー5 フローズンチルド品	回答数 (98)	3.1%	83.7%	9.2%	2.0%	2.0%	100.0%
カテゴリー6 期限省略	回答数 (21)	4.8%	33.3%	52.4%	0.0%	9.5%	100.0%

期限表示設定の指標（微生物試験）【SQ7B】

Q. 消費期限／賞味期限はどのような指標を用いて設定していますか。（複数回答可）

※SQ9において「自社基準」と回答し、且つQ9「微生物試験」と回答した268品目のみで集計

（Q9：指標のうち、最終的にどの検査等の結果を優先して期限を設定していますか）



	一般生菌数	大腸菌群数	黄色ブドウ球菌	大腸菌数 (E.coli含む)	サルモネラ属菌	乳酸菌数	セレウス	リステリア・モノサイトゲネス	病原性大腸菌	低温細菌	その他食中毒菌	左記以外の耐熱性芽胞菌	その他
合計	261	234	181	111	61	21	15	8	3	1	13	9	30
出現率	97.3%	87.3%	67.5%	41.4%	22.8%	7.8%	5.6%	3.0%	1.1%	0.4%	4.9%	3.4%	11.2%

【SQ7B全体】(N=848)

	一般生菌数	大腸菌群数	黄色ブドウ球菌	大腸菌数 (E.coli含む)	サルモネラ属菌	乳酸菌数	セレウス	リステリア・モノサイトゲネス	病原性大腸菌	低温細菌	その他食中毒菌	左記以外の耐熱性芽胞菌	その他
合計	808	706	441	287	152	74	32	15	21	18	33	58	120
出現率	95.3%	83.3%	52.0%	33.8%	17.9%	8.7%	3.8%	1.8%	2.5%	2.1%	3.9%	6.8%	14.2%

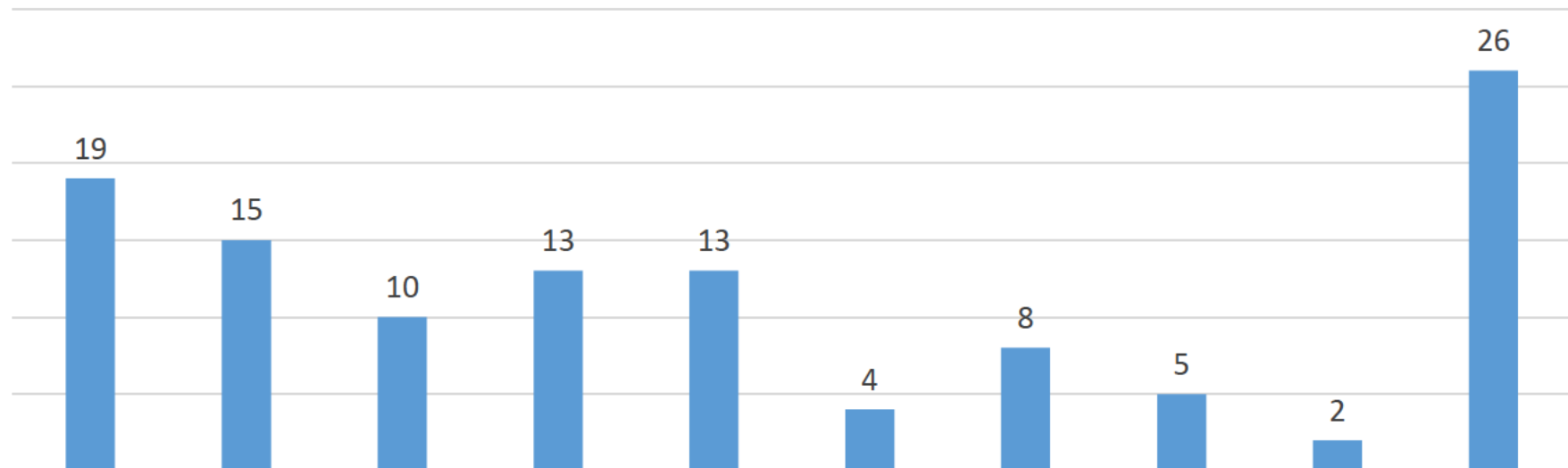
●SQ7Bの全体集計と比較したが、特異的な差は見受けられなかった。

⇒ヒアリングにおいても、一般生菌数と大腸菌群がメインという回答が大半だったが、黄色ブドウ球菌等の食中毒菌や乳酸菌、チーズにおいてはリステリアも指標に含めているという回答も見受けられた。

期限表示設定の指標（理化学試験）【SQ 7 A】

Q. 消費期限／賞味期限はどのような指標を用いて設定していますか。（複数回答可）

※SQ9において「自社基準」と回答し、且つQ9において「理化学試験」と回答した43品目のみで集計



	pH	糖度	栄養成分	酸価	過氧化物価	酸度	粘度	比重	濁度	その他
合計	19	15	10	13	13	4	8	5	2	26
出現率	44.2%	34.9%	23.3%	30.2%	30.2%	9.3%	18.6%	11.6%	4.7%	60.5%

【SQ7A全体】（N = 646）

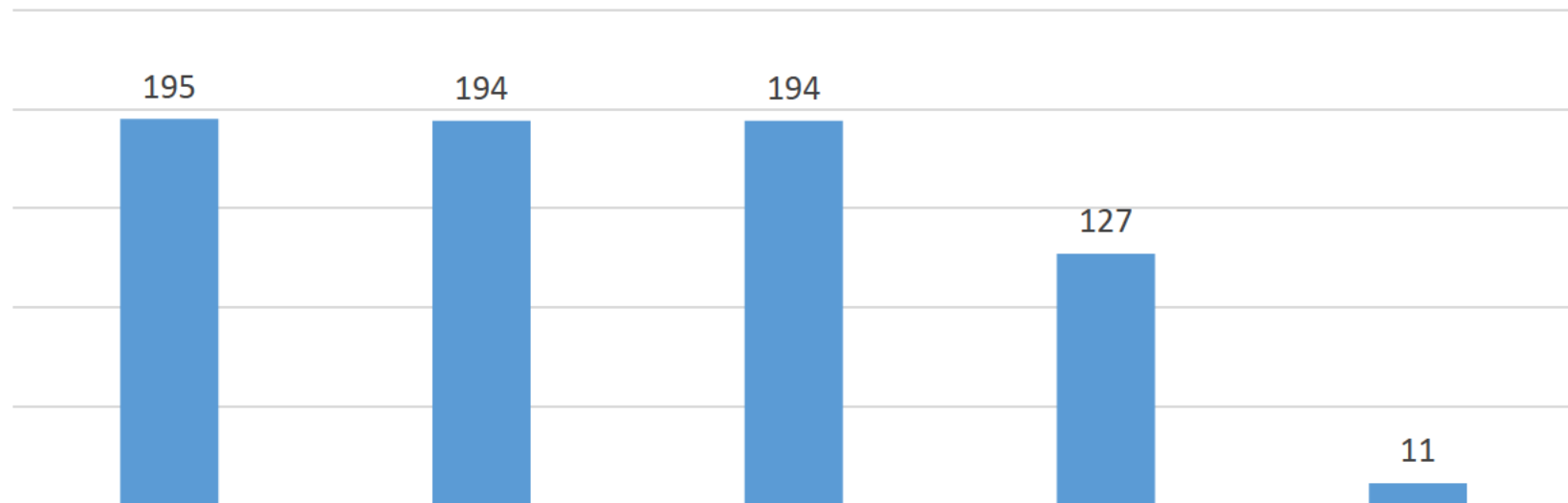
	337	233	221	90	84	82	67	57	13	273
合計	52.2%	36.1%	34.2%	13.9%	13.0%	12.7%	10.4%	8.8%	2.0%	42.3%
出現率										

●SQ7Aの全体集計と比較したが、特異的な差は見受けられなかった。

期限表示設定の指標（官能検査）【SQ 7 C】

Q. 消費期限／賞味期限はどのような指標を用いて設定していますか。（複数回答可）

※SQ9において「自社基準」と回答し、且つQ9において「官能検査」と回答した199品目のみで集計



	味	色見・見た目	香り	触感・手触り	その他
合計	195	194	194	127	11
出現率	98.0%	97.5%	97.5%	63.8%	5.5%

【SQ7C全体】（N=901）

	味	色見・見た目	香り	触感・手触り	その他
合計	865	853	835	583	55
出現率	96.0%	94.7%	92.7%	64.7%	6.1%

●SQ7Cの全体集計と比較したが、特異的な差は見受けられなかった。

【自社基準】ヒアリング結果

アンケート調査 SQ9：期限を設定する際、何を判断基準としていますか

期限を設定する際に「自社基準」を用いる事業者は、ヒアリング全11社のうち8社。

- 商品により期限の律速となる指標が異なるため、業界や消費者庁のガイドラインを参考に過去のデータや実績をもとに自社の指標や基準を設定している。＜レトルト、チルド、常温＞
- 基本的には業界ガイドラインに沿った検査を実施しているが、項目が簡素化しているため、それに加えて社内で通常実施している検査項目や、顧客からの問合せにつながる外観等の項目も実施する。＜チルド、常温＞
- 劣化しにくく期限が長い食品のため、安全面より官能検査で期限を設定している。業界ガイドラインを参考にしながら、自社のデータを積み重ねて自社基準をつくっている。＜常温＞
- 旧衛生規範をもとに設定している指標もあるが、過去の様々な商品の実績から自社基準を設定している。原材料・配合・製造方法等の組合せによりどのくらい品質が保たれるかのデータがあり、それらを組み合わせて総合的に判断している。＜チルド＞

業界ガイドライン等を参考にしながら、自社のデータや実績を総合的に勘案して自社基準を設定している。

第2回検討会でのご意見について

■ 諸外国における食品の期限表示制度

【実態調査アンケートに関して】

■ 想定温度が「具体的な温度設定なし」の考え方

■ 判断基準が「自社基準」の指標と根拠

■ 期限延長における課題

【期限延長の課題】ヒアリング結果

アンケート調査 Q14：食品ロス削減の観点から消費期限又は賞味期限を延長する取組を行いたいのがクリアできない課題がある方にお聞きします。それはどのような課題ですか

「国や業界団体のガイドライン等が変わらない中では社内の理解が得られない」と考える事業者は、ヒアリング全11社のうち2社。

アンケートで「国や業界団体のガイドライン等が変わらない中では社内の理解が得られない」と答えた事業者の食品カテゴリーは、冷凍食品、食肉、弁当・惣菜、乾麺、醤油、味噌、菓子

- 業界ガイドラインに従って「一般生菌数は10の5乗以下」としている。卸や流通にも更に厳しい基準があるので、国や業界のガイドラインで明確に「なくてよい（数値を緩和してよい）」ことが示されなければ、受け入れてもらえない。
- 安全係数は、業界ガイドラインで0.8又は0.85を推奨しているため、0.85としている。以前は冷凍品は安全係数とは別の考え方をしていたが、取引先から「安全率はないのか」と言われたこともあり、冷凍品も安全係数をかけることにした。
- 冷凍食品は微生物試験の結果は問題ないという前提があり、微生物試験で腐敗が起こるより前に味や色、食感等の劣化が起こるため、期限設定では官能試験の結果を優先している。なお、製品検査で微生物試験をなくすという意見も出ているが、やらなくてよいとされているわけではないため、品質保証の立場では了承しにくい。

微生物の基準や安全係数について、各種ガイドラインをもとにした基準が重視されており、緩和（期限の延長）は難しい。

- ※ 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 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)
[review_meeting_001_220311_0001.pdf](#)