

食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会 取りまとめ（案）

令和 7 年〇月

消 費 者 庁

1. 背景、目的

食品の期限表示の在り方については、令和 5 年 12 月 22 日に公表された「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、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」を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、ことが示された。

これを踏まえ、令和 6 年 5 月に、消費者庁において「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会」を設置した。策定から 20 年が経過した本ガイドラインについて、事業者の期限表示策定や食品ロス削減の取組の実態調査を行い、海外における期限表示制度も踏まえ、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する国際的動向に配慮しつつ科学的知見に基づく観点から、有識者の意見を伺い検討を行った。

2. 現行の期限表示の課題と目指す方向

食品関連事業者に対する期限表示の設定に関するアンケート調査及びヒアリング調査（以下「実態調査」という。）の結果や有識者による最新の知見、本検討会での議論を踏まえた現時点における食品の期限表示に関する対象者ごとの課題と目指す方向は以下の通り。

（1）期限の設定を行う食品関連事業者等（表示責任者）

① 定義に基づく「消費期限」又は「賞味期限」

食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）第 2 条において、消費期限は「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を示す年月日をいう。」、賞味期限は「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。」と定義されている。しかし、実態調査では、この定義を考慮せず、消費期限又は賞味期限を単に「5 日」で区別している事例が一定数認められた（品目のうち約 18%）。

期限表示が導入された平成 7 年に、厚生省（当時）及び農林水産省が通知した消費期限又は賞味期限を「5 日」で区別する考え方は、現在は継承されていないことの周知と、定義に基づく期限の設定を促す必要がある。

② 食品の特性等に応じた指標

期限設定は、食品の特性等を十分に考慮した上で、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定することが必要であるが、実態調査では、食品の特性に関わらず、微生物試験であれば、一般的に用いられている衛生指標菌である「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」等の複数項目を用いて評価し、結果として必要以上に短い期限設定をしている例が認められた。

検討会では、令和3年6月1日から原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を行うこととなったが、危害要因として認識されておらず、期限設定の際の指標にもあまり考慮されていない微生物があることが指摘された。例えば、低温増殖性のある食中毒菌の代表例であるリステリアに関しては、pH や水分活性の状態によっては10℃以下の保存でも増殖できることや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる場合があること、賞味期限延長の取組として真空包装や脱酸素を行う場合に嫌気性細菌が危害要因となる場合があることが挙げられ、期限設定の際には、一般的に用いられている衛生指標菌よりもこれらを指標とすることが有益であるとされた。

期限設定の際に、必要以上に多くの指標で評価を行っている例がある一方、これまでの指標では不足していると考えられる例もあり、その食品を最も理解している事業者が、危害要因となり得る微生物の特徴（酸に強い、低温で増殖する等）を含む食品の特性等に基づき、自ら必要な指標を選定するよう促す必要がある。

③ 安全係数

食品表示基準Q&A（平成27年3月30日消食表第140号）において、安全係数は、食品の特性に応じ、「0.8以上を目安に設定することが望ましい」とされているが、実態調査では、安全係数を0.8未満に設定している品目が約40%存在し、また、安全性が十分に担保されている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品に安全係数を用いる等、食品の特性に応じることなく安全係数を設定している事例が認められた。

期限を必要以上に短くする安全係数を設定することがないように、「0.8」の提示を見直し、微生物が増殖する可能性を含む食品の特性等に応じて、安全係数はできるだけ1に近づけるとともに、安全性が十分に担保されている食品には安全係数を設定しないことが望ましい。

④ 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

実態調査では、賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」については、期限

切れ食品の食用への活用をしている事業者のうち約 60%が「今後、必要に応じて開示することができる」と回答した。

賞味期限は、食品表示基準における定義のとおり、適切に保存した場合であれば、これを過ぎても食べることができる期限であることから、事業者は、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための取組を促進させるために、消費者等から「まだ食べられる期限」の開示を求められた場合には、可能な範囲で情報提供に努めることが望ましい。

(2) 消費者

① 「消費期限」と「賞味期限」の正しい理解

実態調査では、「消費期限」「賞味期限」の用語について、浸透・定着してきていること等の理由から「今のままでよい」とする回答が大半（約 90%）であったが、一部、両用語への理解不足を理由とする用語変更を望む意見も認められた。なお、令和 5 年度「食品表示に関する消費者意向調査」では、賞味期限について正しく理解する消費者は約 53%であり、用語の意味を正しく理解する必要がある。

② 賞味期限を過ぎた食品の取扱い

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。」という用語の意味を正しく理解し、賞味期限を過ぎた食品であっても、定められた方法により保存した場合には必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないこと、また、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まだ食べることができる食品を廃棄しない取組について知る必要がある。

一方、消費期限を過ぎた食品については、安全性を欠くおそれがあることから、食べてはいけないことを理解する必要がある。

(3) 行政等

行政や事業者団体は、表示責任者が、食品ロス削減及び科学的知見に基づく観点から期限を設定できるよう、改正後の本ガイドラインの内容を普及、啓発する必要がある。

なお、事業者団体は、本ガイドラインの考え方を踏まえた各団体の個別食品に係る期限設定のガイドラインの見直しを行い、食品の特性等に応じた指標や基準等を示すことが必要である。

また、行政や事業者は、まだ食べることができる食品が廃棄されないよう、消費者が消費期限と賞味期限の意味を正しく理解するためにリスクコミュニケーション等を通じて理解を促す必要がある。

(4) その他

① 情報の一覧性の向上

期限表示に関する情報は、ガイドラインや各種通知に点在し全体像がわかりにくいいため、関連情報をまとめて一覧性を高める必要がある。

② 将来的に検討が必要な課題

実態調査では、流通時も含めた冷蔵保存を7℃で行い、これにより期限を2倍に延ばしている事例が認められた。また、検討会では、前述の通り、リステリアは、pH や水分活性の状態によっては10℃以下の保存でも増殖できることや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる場合があることが指摘され、冷蔵の温度帯を10℃より低温にすることで、期限の延長と安全性の両立が可能であるとの意見が挙がった。設備投資や従業員教育等を踏まえると直ちに実行することは非常に困難であるものの、将来的には、原材料から小売りまでのフードチェーン及びコールドチェーン全体における保存温度を国際基準を参考にしながら10℃から更に低温で管理することに向けた検討を進めることが重要である。

また、期限の延長は、温度コントロールだけではなく、pH や水分活性のコントロール、バリア性の高い包材の使用による酸素や光の遮断、添加物の使用等でも実現することができる。このような技術を用いることで食品の期限を延長することに更に取り組むことが重要である。

以上を踏まえ、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を別紙のとおり改める。