

食品期限表示の設定のための ガイドライン改正の報告について

令和 7 年 6 月

消費者庁食品表示課

食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ

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）（抜粋）

【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。

 消費者庁において検討を実施

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

【検討項目】

1. ガイドライン改正

- (1) 消費期限と賞味期限の区別
- (2) 客観的な項目（指標）における代表的な試験
- (3) ハザードとリスク
- (4) その他



2. その他

- (1) 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
- (2) 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) 改正

【構成員】

(◎座長、○副座長、五十音順、敬称略 ※令和7年3月時点)

阿部 徹	一般財団法人食品産業センター 事業推進部部长
◎五十君 静信	東京農業大学 食品安全研究センター センター長
太田 順司	一般財団法人日本食品分析センター 大阪支所 微生物部副部长
○岡田 由美子	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部 第三室室長
小林 富雄	日本女子大学 家政学部家政経済学科教授
柴田 識人	国立医薬品食品衛生研究所 生化学部部长
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass代表

ガイドライン改正までの経緯

2024年5月

第1回検討会
期限表示制度の振り返り／検討の進め方

2024年7月～

期限表示の設定に係る実態調査及びヒアリング

2024年10月

第2回検討会
実態調査及びヒアリングの中間報告／表示期限を過ぎた食品の取扱い

2024年12月

第3回検討会
実態調査及びヒアリングの最終報告／最近の知見／改正の方向性

2025年2月
(2月4日)

第4回検討会
検討会取りまとめ(案)、改正ガイドライン(案)

2025年2月

2月7日～3月10日 パブリック・コメント

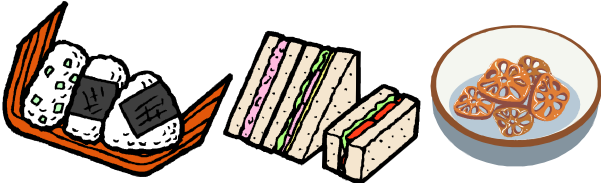
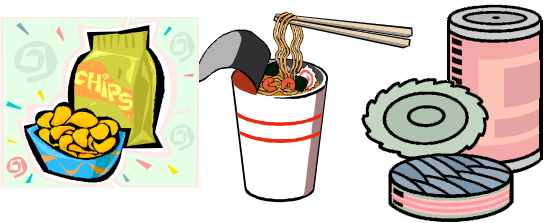
2025年3月
(3月18日)

第5回検討会 パブリック・コメントを踏まえた改正ガイドライン(案)

2025年3月
(3月28日)

改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の公表

期限表示（消費期限・賞味期限）

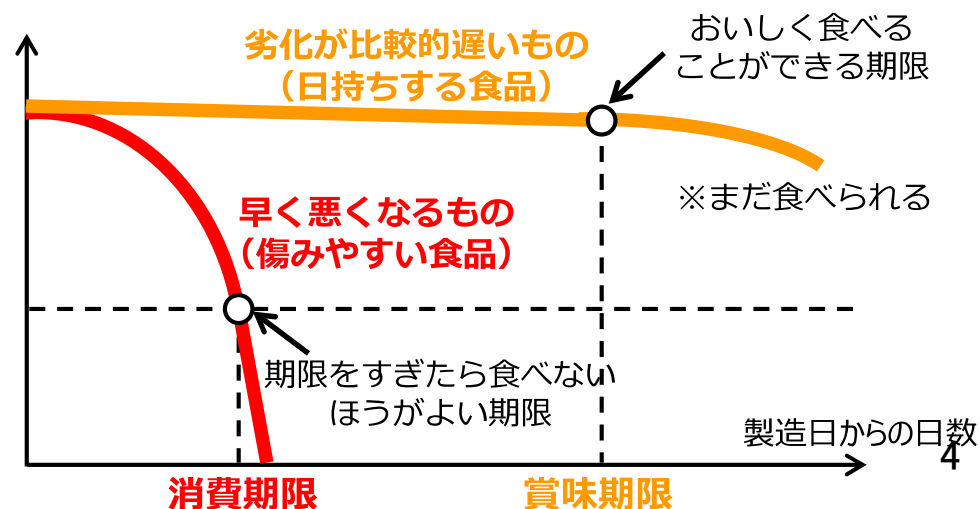
	定義	表示がされている食品の例
消費期限	食品表示基準第2条第1項第7号 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。	弁当、サンドイッチ、惣菜 
賞味期限	食品表示基準第2条第1項第8号 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	菓子、カップめん、缶詰 

【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
 25.12.1

【消費期限と賞味期限のイメージ】



「安全係数」に関する過去の通知

これまでの「安全係数」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」旨が記述されていた。

食品表示基準Q&A

（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。

「消費期限」に関する過去の通知

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）で通知されていた。

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、この場合にあつては、消費期限を記載するものとする。

※平成20年に廃止され、
この考え方はなくなっている。

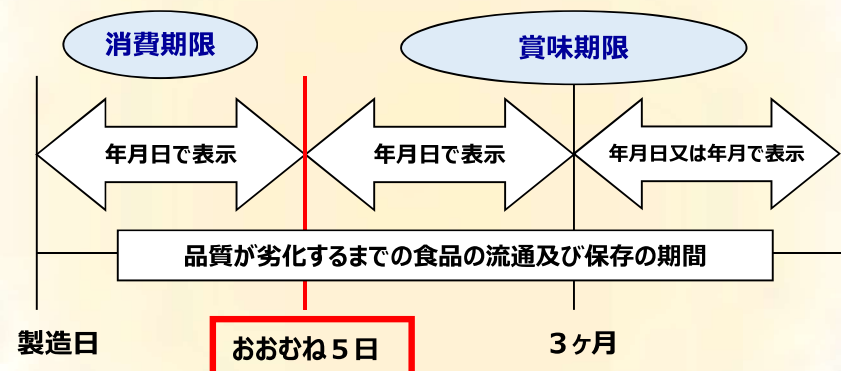
飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について（抜粋） 平成7年2月17日食品流通局長通知

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。

<平成20年までのイメージ図>

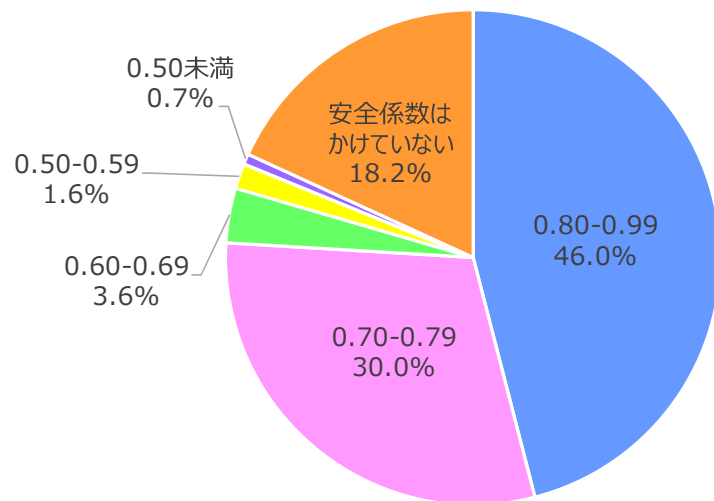


【実態調査】安全係数、消費期限設定の考え方

加工食品を製造する食品関連事業者を対象に、期限表示設定に関する実態調査を実施。

① WEBアンケート調査（2024年7月31日～8月19日：585社） ②ヒアリング調査（2024年9月3日～12月4日：11社）

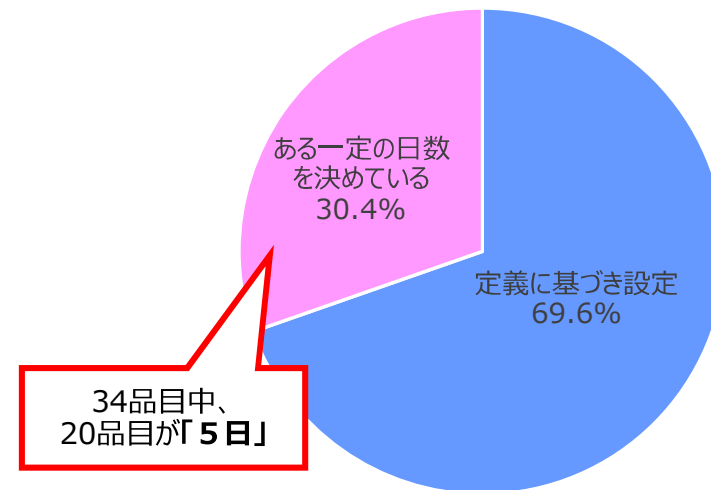
■ 安全係数 (N=1,035)



安全係数の設定は、「0.80-0.99」が最も多かったが、0.80未満を設定している品目も35.9%。
ヒアリングでは、食品の特性に関わらず、「一律0.80と設定している」という事業者も見受けられた。

■ 消費期限と賞味期限、どちらにするかの決め方

(消費期限を設定している品目数 N=112)

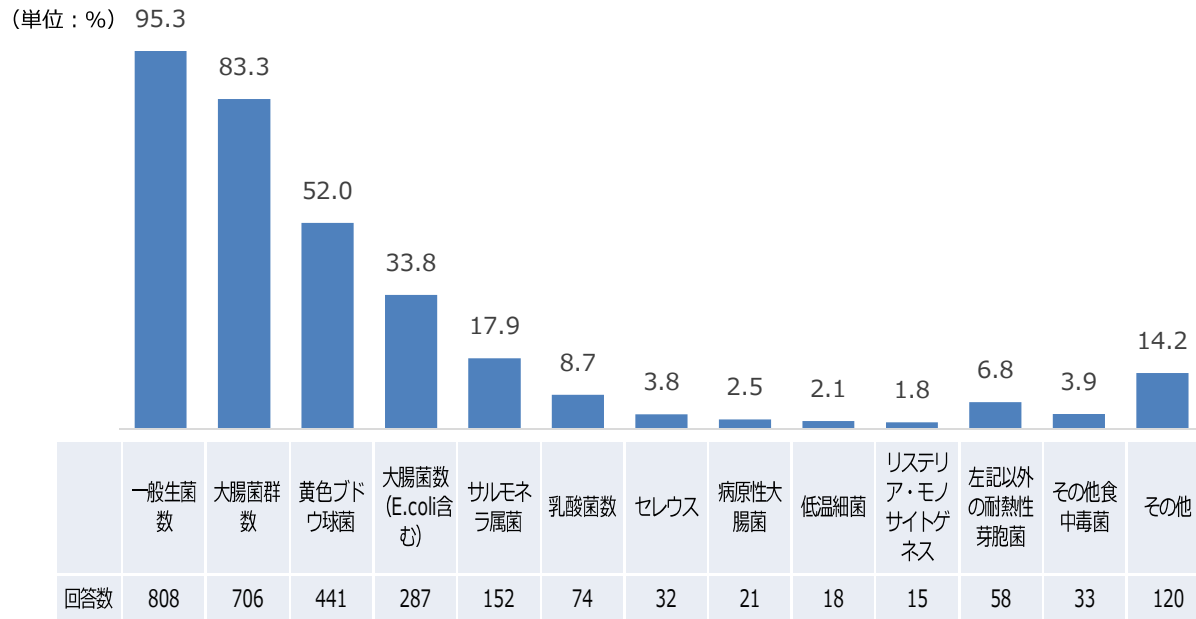


消費期限又は賞味期限のいずれかを設定する際、消費期限及び賞味期限の定義によらず、「ある一定の日数を決めて、それによって振り分けている」品目が約3割存在。

【実態調査】 期限設定の指標

■ 期限設定の指標（微生物試験）

（微生物試験を指標としている品目 N=848）



＜ヒアリング調査より＞

- ・旧衛生規範において、一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌の指標があるため、それらを超えないよう期限を設定している。
- ・一般生菌数が最初に規定値を超える。
- ・野菜にはもともと一般生菌が一定数存在するため、野菜を含む食品は期限が早い。殺菌及び清浄した野菜についても一般生菌数が10の5乗を超えない期限しか使えないのはもったいないと感じる。

食品の特性にかかわらず、一般的に用いられている衛生指標である「一般生菌数」、「大腸菌群数」等の複数項目を用いて評価している事業者が多く、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。

一方、検討会では、これまで危害要因として認識されておらず、期限設定の指標としても考慮されていない微生物があることが指摘された（リステリア等の低温でも増殖が可能な菌や嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌等）。

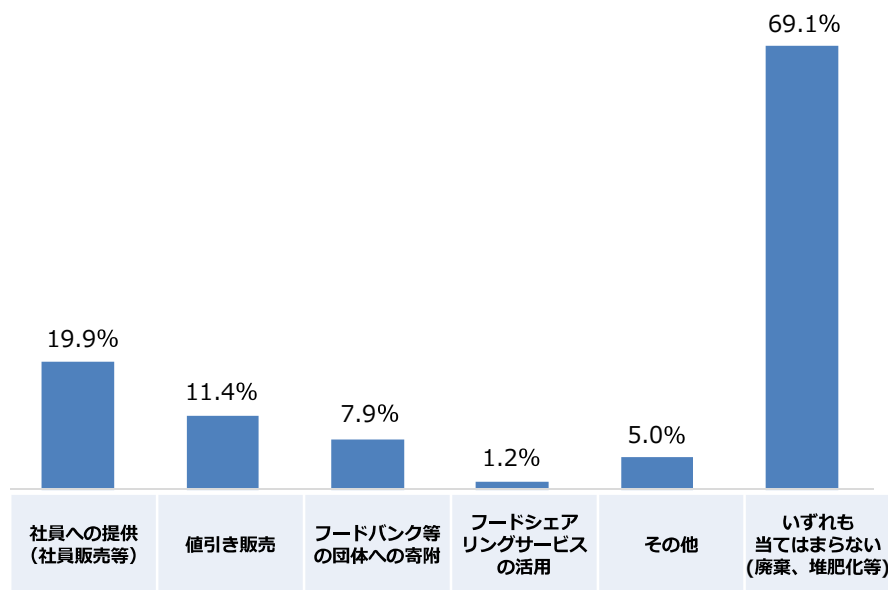
2024年7月31日～8月19日WEB調査（対象：加工食品を製造する食品関連事業者585社）

2024年9月3日～12月4日ヒアリング調査（対象：加工食品を製造する食品関連事業者11社）

【実態調査】賞味期限を過ぎた食品の取扱い

■ 賞味期限を過ぎた食品を食用に活用する取組

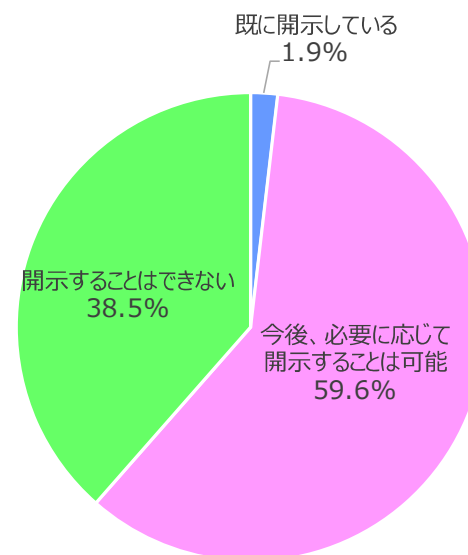
(賞味期限を設定している品目 N=823)



賞味期限を過ぎた食品を食用に活用する何らかの取組を行っている品目は、約 3 割。

■ 賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」に関する情報開示

(賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」を食用に活用する何らかの取組を行っていると回答した事業者 N=270)



約 6 割が「今後、必要に応じて開示することは可能」と回答。

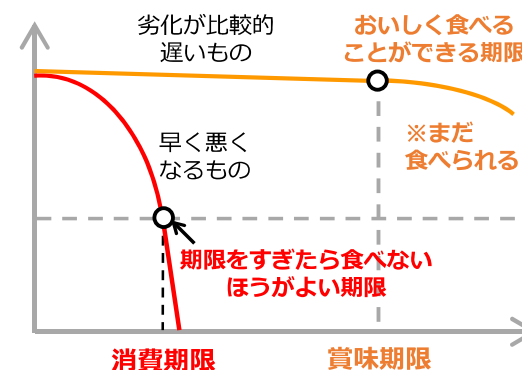
2024年7月31日～8月19日WEB調査 (対象：加工食品を製造する食品関連事業者585社)

2024年9月3日～12月4日ヒアリング調査 (対象：加工食品を製造する食品関連事業者11社)

1. 期限の設定を行う食品関連事業者等に対して

（１）定義に基づく「消費期限」又は「賞味期限」の設定

消費期限又は賞味期限を「５日」で区別する考え方は現在継承されていないことを周知するとともに、定義に基づく期限の設定を促す必要がある。



（２）食品の特性に応じた指標

必要以上に多くの指標で評価を行い、結果として短い期限設定をし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るため、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。

（３）安全係数

「0.8」の提示を見直すとともに、食品の特性等に応じて、安全係数はできるだけ1に近づけることが望ましいことを示す。

安全性が十分に担保されている食品については安全係数を考慮しないこともありうる旨を示す必要がある。



（４）賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる期限の目安

食品ロス削減の観点から、まだ食べることができる期限の目安について開示を求められた場合には、情報提供に努めるよう促す。

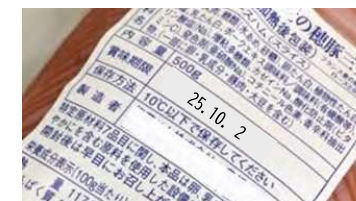
2. 消費者に対して

（１）「消費期限」と「賞味期限」の正しい理解

用語の意味について、引き続き正しい理解を促す必要がある。

（２）賞味期限を過ぎた食品の取扱い

賞味期限を過ぎた食品は、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことの理解とともに、保存方法に留意するよう促す。

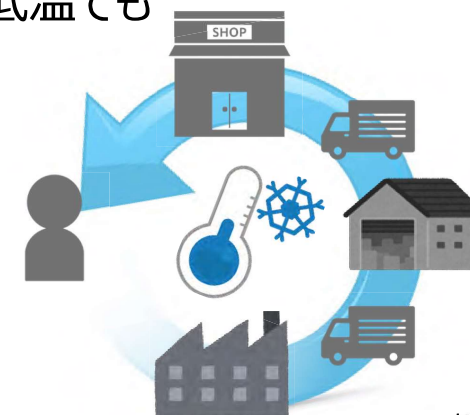


3. 行政や事業者団体

行政や事業者団体は、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。

4. 将来的に検討が必要な課題

リステリアや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌等、低温でも増殖し危害要因となる場合があるが、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。直ちに実行することは困難であるものの、将来的には、原材料から小売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。



「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正のポイント ①

趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

消費期限又は賞味期限の設定

- 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。
- 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。

2. (1) ア

「このように定義されていることを考慮すると、消費期限は微生物試験等の安全性に係る試験・検査の結果を優先して設定する期限であり、賞味期限は理化学試験や官能検査等の品質の試験・検査の結果を優先して設定する期限となる。」

① 安全性を欠くことがない期限
(安全性に係る試験結果等より)

② 全ての品質が保持される期限
(品質に係る試験結果等より)



左の場合は、
3日でも10日でも
「消費期限」です。

①を優先し設定→消費期限

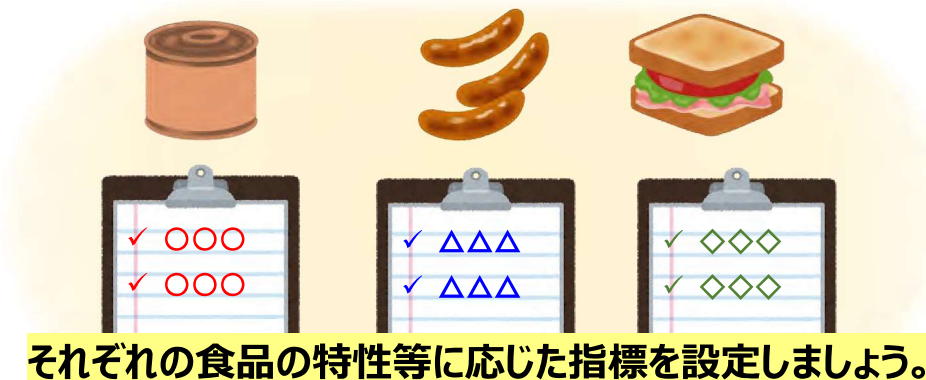
②を優先して設定→賞味期限

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正のポイント ②

食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定

- その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。
- 客観的な項目（指標）として、食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課すことは、必要以上に短い期限設定に繋がる場合もあり、望ましくない。HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、その食品に適切な項目（指標）を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。

※ 食品を製造する際に工程上の危害要因を分析・管理し、安全を確保する衛生管理手法。
令和３年から原則すべての食品等事業者が実施。



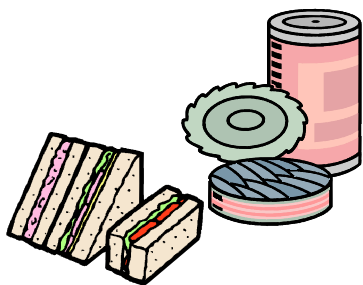
また、
衛生規範は廃止されています。
根拠なく、旧衛生規範を引用
して指標を設定することは
望ましくありません。



「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正のポイント ③

食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

- 食品の特性等に応じ、安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。
- 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。
- （微生物増殖の観点であれば）加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。



安全の確保が第一です。

食品特性と安全性を踏まえ、適切な安全係数の設定を。



「0.8」の考え方はもうありません。

安全係数が1に近づいても、



過ぎても必ずしもすぐに食べられないというわけではありません。

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正のポイント ④

特性が類似している食品に関する期限の設定

- 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。
- 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。

ただし、期限を延ばす場合には、科学的・合理的な根拠に基づく必要があります。



賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

- 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努める。

● 食べることができる期限
(根拠がある場合)

● においや見た目
で判断できること



● 十分加熱する等
調理法の工夫



事業者において知見がある場合は、情報提供することにより食品ロス削減につなげていきましょう。

- 期限表示に関する消費者の理解促進のため、消費期限や賞味期限の説明を付記することも望ましい。

(例)

賞味期限（開封前）

25 . 9 . 6

おいしく召し上がっていただくための目安です