

## 食品期限表示に関する一般（消費者）向けの説明資料について

### 1. 消費期限、賞味期限について

食品衛生法第19条第1項に基づき、内閣府令（食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第1条第2項第2号）において、「消費期限」「賞味期限」それぞれの定義が示されている。

また、同条第2項において、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するため陳列し、又は営業上使用してはならないと規定されている。

#### **消費期限**

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恐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**

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、当該期限を越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。

また、消費者庁においては、より具体的な解説として、以下のQ&Aやパンフレットを作成・提供している。

- 『加工食品の表示に関する共通Q&A（第2集：消費期限又は賞味期限について）』（平成15年9月（最終改正平成23年4月）消費者庁食品表示課）
- 『知っていますか 食品の表示？』（平成20年厚生労働省、農林水産省）

具体的な解説内容の例は、以下のとおり。（『加工食品の表示に関する共通Q&A』の「1. 基本的事項（一般消費者向け）について」より抜粋）

#### **Q 2－1 「消費期限」とは、どのような意味ですか。**

「消費期限」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（状態）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のことで、開封前の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生上の問題が生じないと認められるものです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにしてください。

**Q 2－2 「賞味期限」とは、どのような意味ですか。**

「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、期待されるすべ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す。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ります。このため、「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ので、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、消費者が個別に判断する必要があります。

## 2. 期限表示の設定について

前述のQ & Aには、「消費期限」「賞味期限」それぞれの定義に加え、期限表示の設定についても解説されている。

具体的な解説内容の例は、以下のとおり。

- 「加工食品の表示に関する共通Q & A（第2集：消費期限又は賞味期限について）」（平成15年9月（最終改正平成23年4月）消費者庁食品表示課）

※「1. 基本的事項（一般消費者向け）について」より抜粋

**Q 6 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。**

消費期限又は賞味期限の設定は、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。このため、その食品等を一番よく知っている者、すなわち、原則として、

- ① 輸入食品等以外の食品等にあっては製造業者、加工業者又は販売業者が、
- ② 輸入食品等にあっては輸入業者（以下、製造業者、加工業者、販売業者及び輸入業者をあわせて「製造業者等」という。）が責任を持って期限表示を設定し、表示することとなります。（以下略）

**Q 7 どのように、消費期限や賞味期限を設定しているのですか。**

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品等に関する知見や情報を有している必要があることから、製造業者等(表示義務者)が期限の設定を行うことになります。

このため、製造業者等において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。

また、食品の期限設定を行う事業者の参考となるように、期限表示の設定のためのガイドラインが定められ、以下のような考え方方が示されている。

**※「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に定められている項目**

**2. 期限表示設定の基本的な考え方**

- (1) 食品の特性に配慮した客観的な項目（指標）の設定
- (2) 食品の特性に応じた「安全係数」の設定
- (3) 特性が類似している食品に関する期限の設定
- (4) 情報の提供

**※「加工食品の表示に関する共通Q&A」の「2. 基本的事項（事業者向け）について」より抜粋**

**Q10-1 製造業者等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。**

市場に出回る食品等は多岐にわたり、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、品目横断的な設定ルールのようなものは定められていません。

ただし、一般的には、消費期限を表示すべき食品等については、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と考えられます。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日付  
食安基発第0225001号基準審査課長通知、16消安第8982号表示・  
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のもよいでしょう。

**Q10-3 期限設定の設定根拠を消費者等から求められた場合には、どのように対応すればよいですか。**

期限表示を行う製造者等は、期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、ホームページに掲載するなどして消費者等に情報提供するよう努めるべきと考えます。

**Q12 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。**

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）をか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。（略）