

別紙

食品期限表示の設定のためのガイドライン（案）

令和7年〇月

消費者庁 食品表示課

目次

1. 期限設定のための基本的な考え方	1
(1) 消費期限又は賞味期限の設定	1
(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	2
(3) 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定.....	3
(4) 特性が類似している食品に関する期限の設定.....	3
(5) その他.....	4
(参考) 客観的な項目（指標）に関する試験・検査.....	5
2. 期限表示に関する Q&A.....	6
(1) 事業者向け.....	6
(2) 消費者向け.....	26

1 1. 期限設定のための基本的な考え方

2 (1) 消費期限又は賞味期限の設定

3 ア. 消費期限又は賞味期限は、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく食品表示基
4 準（平成 27 年内閣府令第 10 号）第 2 条第 7 項及び同条第 8 項の定義に基づき、食品の
5 特性等を十分に考慮した上でどちらか一方を表示する必要がある。

6

7 食品表示基準第 2 条（定義）

【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】

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。

8

9 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
10 る試験・検査の結果を優先して設定する期限、賞味期限は理化学試験や官能検査等の品
11 質の試験・検査の結果を優先して設定する期限となる。

12

13 イ. 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
14 限又は賞味期限を「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
15 ないことから、平成 20 年には厚生労働省及び農林水産省において解消されており、現
16 在、消費者庁においても推奨していない。

17

18 ウ. 期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限であり、
19 開封後は常温で保存できるものであっても環境中にある微生物により腐敗が始まるた
20 め、消費者に対して、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を表示することは、
21 安全性の観点から情報提供の在り方として適切であると考ええる。

22

23 エ. 期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限であるが、
24 中でも常温で保存することの考え方については、季節や出荷先の外気温、年平均気温の
25 上昇の他に、製造や流通・配送、販売を含むフードサプライチェーン全体における温度
26 状況等、外的な変動要素を考慮する必要がある。

27

28 オ. エ. を踏まえ、常温で保存する食品は、「保存の方法」に期限設定の際に想定した具体
29 的な温度や湿度等の条件を付記することが望ましい。

30

31 (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

32 ア. 期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、本ガイドラインの中で個々の食品の特性
33 等とそれに応じた客観的な項目（指標）及び基準を列挙することは困難である。期限の
34 設定を行う者となる安全性や品質等に関してその食品を最も理解している食品関連事
35 業者（表示責任者）は、食品の特性や保存状態等を勘案し、期限を設定するための客観
36 的な項目（指標）及び基準を自ら決定する必要がある。食品の特性等を考慮せず、科学
37 的・合理的でない不必要な項目（指標）及び基準は、期限を必要以上に短くすること
38 になる可能性もあり適当ではない。

39

40 イ. 上記ア. の客観的な項目（指標）とは、「理化学試験」、「微生物試験」、「官能検査」等
41 において数値化することが可能な項目（指標）のことである。ただし、一般的に主観的
42 な項目（指標）と考えられる「官能検査」であっても、その項目（指標）が適切にコン
43 トロールされた条件下で、適切な被験者によりの確な手法によって評価された場合は、
44 客観的な項目（指標）とすることが可能である。

45

46 ウ. 上記ア. の客観的な項目（指標）の基準とは、「理化学試験」、「微生物試験」、「官能検
47 査」等において数値化された結果を評価するよりどころである。ただし、「官能検査」等、
48 条件を整えて実施することにより客観的な項目（指標）とすることが可能な場合には、
49 数値化されていない結果を評価する場合もある。

50

51 エ. これらの項目（指標）及び基準に基づいて期限設定をする場合は、信頼性と妥当性が
52 担保される条件で実施しなければならない。

53

54 オ. 表示責任者は、各々の試験・検査及び項目（指標）並びに基準の特性を理解し、これ
55 らを総合的に評価し判断することにより、科学的・合理的に期限設定を行わなければな
56 らない。

57

58 カ. 結果の信頼性と妥当性が確保される場合においては、科学的・合理的な知見を客観的
59 な項目（指標）及び基準とすることができる。例えば、食品の特性として、年単位で品
60 質が保持されることが理論的に算出可能な食品については、品質が保持されなくなるま
61 で試験・検査を行なうことは現実的ではないため、実際に長期間にわたる試験・検査を
62 行なわなくとも、科学的・合理的な知見を、客観的な項目（指標）及び基準とすること
63 ができる。

64

65 キ. 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
66 とは望ましくない。例えば、微生物試験に係る項目（指標）において、食品衛生法にお
67 ける成分規格が定められていない食品に、定められている食品と同項目（指標）を科学
68 的・合理的な理由がないまま一律に課すことは、必要以上に短い期限設定となる場合も

69 あり望ましくない。表示責任者は、HACCP に沿った衛生管理でのハザード分析によっ
70 て特定された危害要因を踏まえ、その食品に適切な項目（指標）を自ら決定する必要が
71 ある。

72

73 ク．期限設定の際の指標としてあまり認識されていない微生物として、リステリア等の低
74 温増殖性のある食中毒菌や嫌気性細菌、耐熱性芽胞形成菌等が挙げられる。これらの微
75 生物は、必要に応じて危害要因として分析するとともに、期限設定の際に客観的な項目
76 （指標）とすることが有益である。

77

78 (3) 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

79 ア．客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、食品の特性に応じ1未満
80 の係数（安全係数）をかける、又は得られた期限から特定の時間や日数を差し引くこと
81 ができる。ただし、これらは、個々の食品の品質のばらつきや、季節やサプライチェーン
82 における温度状況等を勘案して設定するもので、この変動が少ないと考えられ、客観
83 的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性及び品質が十分に担保されている
84 食品に設定することは、期限を必要以上に短くすることになる。

85

86 イ．設定する場合でも、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
87 ることが望ましい。

88 なお、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限は、時間単位で設定すること
89 も可能であると考えられることから、結果として安全係数をかける前と後の期限が同一
90 日になることもある。

91

92 ウ．安全係数や差し引く日数を設定するか否か及びその数値は、食品の特性等に応じて決
93 定する必要がある。微生物の増殖の観点であれば、例えば、加圧加熱殺菌しているレト
94 ルトパウチ食品や缶詰の食品、塩分が著しく高い食品、pH や水分活性が低い食品等、
95 個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得
96 られた期限で安全性が十分に担保されている食品には、設定する必要はないと考える。

97 一方、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品
98 には、その特性等に応じた安全係数を設定する必要がある。

99

100 (4) 特性が類似している食品に関する期限の設定

101 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
102 あるが、商品アイテムが膨大であること、商品化までの日数が短い傾向にあること、商
103 品の改廃のサイクルが早いこと等の食品を取り巻く現状を考慮すると、個々の食品ごと
104 に試験・検査をすることは現実的でないと考えられる。食品の特性等を十分に考慮した
105 上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にすることにより、期限
106 を設定することも可能であると考えられる。

107

108 (5) その他

109 ア. 表示責任者は、期限設定の根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求めら
110 れたときには情報提供するよう努めるものとする。

111

112 イ. 定められた方法により保存された場合、賞味期限を表示した食品は、期限を過ぎても
113 まだ食べることができる。特に、賞味期限の表示にあたり安全係数や差し引く日数を設
114 定している場合には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限を提示すること
115 で、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に繋がる可能性
116 が考えられる。

117 表示責任者は、消費者等から求められた場合には、定められた方法により保存した場
118 合に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ことが
119 望ましい。

120 また、賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる食品を食す際の食品の特性等に
121 応じた、加熱を要する等の食べ方も併せて情報を提供することが望ましい。

122

123 ウ. 期限表示については、消費者がその意味を正しく理解し、まだ食べることができる食
124 品が廃棄されないようにすることが重要であるため、消費期限及び賞味期限の用語の意
125 味について、以下の表示例のように分かりやすく表示することは、消費者への情報提供
126 の観点から適切であると考え。特に賞味期限は、期限を過ぎてもまだ食べることが
127 できることから、「おいしい目安」等の説明の付記を推奨する。

128 表示例：

129 ○消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）

130 ○消費期限：和暦（西暦）〇〇年〇〇月〇〇日までに食べきってください。

131 ◎賞味期限（美味しく食べるのできる期限です。）

132 ◎賞味期限（期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。）

133 ◎賞味期限：和暦（西暦）〇〇年〇〇月頃までおいしく召し上がられます。

134 ◎賞味期限（美味しく召し上がって頂くための目安です。）

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144 (参考) 客観的な項目(指標)に関する試験・検査

145 微生物試験

146 食品の製造日からの微生物の増殖等に伴う品質劣化を微生物学的に評価するものであ
147 る。食品の種類、製造方法、また、温度、時間、包装などの保存条件に応じて、効果的な
148 評価が期待できる項目(指標)を決定する必要がある。

149 項目(指標)及び基準は、食品の特性や検査体制、HACCPに沿った衛生管理における
150 危害要因の分析で特定した微生物の種類等から表示責任者が自ら決定し、必要に応じて項
151 目を組み合わせるなどして測定することにより、消費期限又は賞味期限を決定するもので
152 ある。

153 項目(指標)は、客観的な数値として結果を出すことが可能であり、食品の特性に応じ
154 て、科学的・合理的な根拠として有用であると捉えられる。他には、植菌実験等の微生物
155 増殖の検証、科学的文献の引用、予測微生物学の利用等が有用であると考えられる。しか
156 しながら、この場合には、原材料及び食品の種類、保存や流通時の温度等により基準は異
157 なる可能性があることを考慮する必要がある。

158

159 理化学試験

160 食品の製造日からの物性の変化に伴う品質劣化を理化学的に評価するものである。食品
161 の特性や検査体制等に応じて、各食品の性状や物性を反映する項目(指標)及び基準を表
162 示責任者が自ら決定し、必要に応じて項目を組み合わせるなどして測定することにより、
163 消費期限又は賞味期限を決定するものである。

164 項目(指標)は、客観的な数値として結果を出すことが可能であり、食品の特性に応じ
165 て、科学的・合理的な根拠として有用であると捉えられる。これらの指標を利用して、製
166 造日の測定値と製造日以後の測定値とを比較検討することで、合理的に品質劣化を判断す
167 ることが可能である。

168

169 官能検査

170 食品の性質を人間の視覚・味覚・嗅覚等の感覚を通して、それぞれの手法にのっとった
171 一定の条件下で評価するものである。測定機器を利用した試験・検査と比べて、誤差が生
172 じる可能性が高く、また、結果の再現性も検査担当者の体調や検体の温度、検査の時間帯
173 等の多くの要因により影響を受ける。

174 しかし、項目(指標)に対して適当な機器測定法が開発されていない場合や、測定機器
175 よりも人間の方が感度が高い場合等に、有効利用され得る。得られたデータの信頼性と妥
176 当性を高くするためには、適切にコントロールされた条件下で、適切な検査担当者が的確
177 な手法で実施することが必要であり、結果の扱いに関しても統計学的手法を用いた解析に
178 より結果を導くように留意しなければならない。

179

2. 期限表示に関する Q&A

(1) 事業者向け

(期限－1) 「消費期限」と「賞味期限」は、それぞれどのような食品に表示すべきですか。

(答)

一般的に、品質(状態)が急速に劣化する食品には、安全性を欠くこととなるおそれがない期限である「消費期限」を、それ以外の(比較的品質が劣化しにくい)食品には、おいしく食べることができる期限である「賞味期限」を表示すべきと考えられます。

例えば、「消費期限」は、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など品質(状態)が急速に劣化しやすい食品に、また、「賞味期限」は、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示することになります。

(期限－2) 誰が消費期限や賞味期限を決めるのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の設定は、食品の特性、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、その食品を最も理解している者、すなわち、原則として、

- ① 輸入食品以外の食品にあつては製造業者、加工業者又は販売業者が、
- ② 輸入食品にあつては輸入業者が

責任を持って期限を設定し、表示することとなります。

具体的には、食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目(指標)及びその基準を自らで設定し、試験・検査等を行う事業者又は自らで設定し製造委託先等にその遵守を求めている事業者が決める必要があります。

なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品への表示は、これらを販売する食品関連事業者等のうち、表示内容に責任を有する者(以下「表示責任者」といいます。)が行うものです。したがって、表示責任者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

(期限－3) どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。

(答)

期限の設定を適切に行うためには、食品の特性、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に関する知見や情報を有している必要があることから、表示責任者が期限の設定を行うこととなります。

このため、表示責任者において、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。

(期限－4) 食品関連事業者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。

(答)

市場に出回る食品は多岐にわたり、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、品目横断的なルールは設定されていません。

個々の食品の特性やその保管時又は流通・販売時の温度条件等に十分配慮し、検査体制等を含めた事業者の実現可能性等の内的要因及び近年の温暖化による気温上昇等の外的要因を考慮した上で、食品の安全性や品質等を的確に評価し、期限を設定するための客観的な項目(指標)及びその基準として事業者自らにおいて決定する必要があります。設定の考え方等については、「別添 食品期限表示の設定のためのガイドライン」を参照ください。

(期限－5) 全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施する必要がありますのでしょうか。

(答)

期限の設定に当たっては、全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等の全ての指標の検査を実施する必要はなく、業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン(マニュアル)などを参考に検査項目を絞り込むことが可能と考えます。

また、商品アイテムが膨大であったり、商品サイクルが早いなどの理由により、個々の食品ごとに試験・検査をすることが難しい場合は、食品の特性を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にして期限を設定することも可能です。

(期限－６) 期限設定の際の指標としてあまり認識されていない微生物にはどのようなものがありますか。

(答)

例えば、リステリアや嫌気性細菌、耐熱性芽胞形成菌等が挙げられます。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、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や耐熱性芽胞菌が危害要因となる場合があることから、必要に応じて分析するとともに、期限設定の際に客観的な項目(指標)とすることが有益であると考えられます。

(期限－７) 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。

(答)

期限表示を行う食品関連事業者は、期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、ウェブサイト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。

(期限－８) 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点がありますか。

(答)

輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行うのは、輸入業者です。(期限－２参照) 輸入時に原産国において我が国の法令に基づく期限が表示されていない輸入食品については、輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本に、当該食品の期限の設定に必要な情報について製造業者等への確認を行うとともに、微生物試験や理化学試験、官能試験等を実施することにより、科学的な根拠に基づいた適切な期限を設定し、自らの責任において期限表示を行うことが必要です。

また、輸入時にすでに我が国の法令に基づく期限表示がされている食品についても、輸入業者が当該食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示の設定根拠等について国外の製造業者等から十分聴取し、把握する必要があります。

なお、輸入食品については、必要に応じてその輸送保管上の特性も考慮して期限を設定する必要があることに留意してください。

(期限－9) 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)を掛ける、又は設定された期限に対して特定の時間・日・週・月といった日時等を差し引く等により、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季節やサプライチェーンにおける温度状況等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、安全係数は1に近づける、差し引く日時等は0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。

(期限－10) 消費期限又は賞味期限についての食品表示基準違反があった場合には、販売業者も食品表示法上の責任を問われるのですか。

(答)

食品表示については、表示責任者が、消費期限又は賞味期限の表示の内容が正しいことについて責任を負っています。

なお、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示責任者となる場合、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うこととなります(期限－2参照)

このため、消費期限又は賞味期限が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの表示責任者が、食品表示法に基づき、責任を問われることとなります。(期限－2参照)

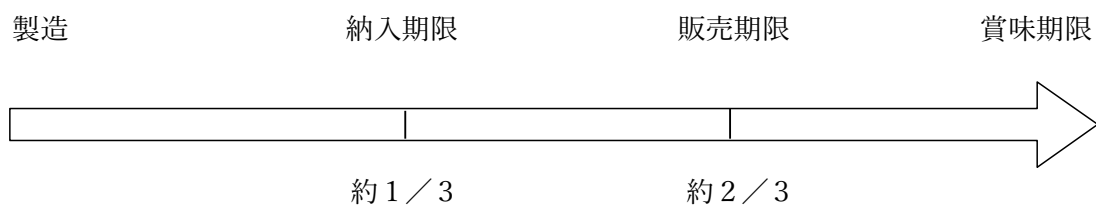
また、期限が食品表示基準に定められた方法で表示されていなかった場合(消費期限又は賞味期限の表示が欠落していた場合を含む。)には、その表示をした表示責任者が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品表示法では、食品関連事業者等は食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売してはならないと規定されているため、その意味では、表示責任者ではない場合であっても、食品表示基準に合致しない消費期限又は賞味期限の表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがあります。

(期限-11) いわゆる 1/3 ルール※に基づいて、納入期限、販売期限が設定されている実態がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。

(答)

製造業者、販売業者、消費者が製造してから賞味期限までの期間を均等に分け合うという考えに基づきいわゆる 1/3 ルールという考え方が一部にみられるようですが、法的な位置付けはなく、あくまで任意で行われているものであり、納入期限、販売期限を 1/3 ルールに基づいて設定する義務はありません。

※ 1/3 ルール：業者間で自主的に納入期限、販売期限を設定するルール。



(期限-12) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示部分に、消費期限又は賞味期限の事項名を表示した上で、

「年」 「月」 「日」 (又は「年」 「月」) それぞれを、この順に並べて表示を行う必要があります。

ただし、一括表示部分に表示することが困難と認められる場合には、一括表示部分に「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日 (又は年月) を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」の表示は認められません。

クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち、紙で密栓した容器包装に入れられたものであって紙のふたに表示を行う場合は、ふたの表示面積から判断して期限の文字を表示することが不可能な場合に限り、期限の文字は、当該ふた部分を覆う透明な合成樹脂に表示しても差し支えありません。この場合は、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにしてください。

なお、表示に使用する文字は消費者等に分かりやすくするために、原則として、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが必要ですが、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものにあつては、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 5.5 ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが認められています。

表示例：

「消費期限	令和 7 年 9 月 6 日」	「賞味期限	令和 7 年 9 月」
「消費期限	7. 9. 6」	「賞味期限	7. 9」
「消費期限	2 5. 9. 6」	「賞味期限	2 5. 9」

なお、数字の間の「. 」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違いが起こらないよう、月又は日が 1 桁の場合は 2 桁目に「0」を付して表示 (例：9月を示す「9」については、「09」とする) してください。

表示例：

「消費期限	2 5 0 9 0 6」	「賞味期限	2 5 0 9」
-------	--------------	-------	----------

(次頁に続く)

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあっては、例のように、消費期限又は賞味期限が明らかに分かるように表示する必要があります。消費期限又は賞味期限の表示について「250906」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A 63」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限を不明確にする表示は適切ではありません。

誤った表示例：

「250906A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかに分かる）：

「消費期限 令和7年9月6日A63」

「賞味期限 7. 9. 6 LOT A63」

「賞味期限 25. 9. 6 / A63」

(期限-13) 次の例のように、表示箇所を指定する方法で、賞味期限の年月日を単独で表示した場合、製造所固有記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。

(表示例)

表示部分

賞味期限	缶底左側の上段に年月で記載
...	
製造者(販売者)	○○○
製造所固有記号	缶底左側の上段に記載

記載部分(缶底左側)

25. 4 / + A B C
Lot 1

(答)

製造所固有記号の表示については、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名又は販売者名の次に当該記号の表示場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくとも差し支えありません。

その際、製造所固有記号に加え、これと紛らわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあっては、「製造所固有記号 ○○に記載」と具体的に表示箇所を指定する方法で表示する必要があります。

(表示例)

表示部分

賞味期限	缶底左側の上段に年月で記載
...	
製造者(販売者)	○○○
製造所固有記号	缶底左側の下段に記載

記載部分

25. 4 /
+ A B C Lot. 1

賞味期限	缶底左側の上段に年月で記載
...	
製造者(販売者)	○○○
製造所固有記号	缶底左側の上段に記載

25. 4 / + A B C
Lot. 1

賞味期限	缶底左側の上段に年月で記載
...	
製造者(販売者)	○○○
製造所固有記号	缶底左側の下段に記載

2504 / Lot. 1
+ A B C

(期限-14) 製造年月日を記載した上で、次の方法で表示してもよいですか。

- ① 消費期限 製造日から3日間
- ② 賞味期限 製造日から1箇月間
- ③ 賞味期限 製造日から3箇月間 (期限表示が年月表示に簡略できる場合)

(答)

認められません。それぞれ(加工-25)のとおり定められた方法で表示しなければなりません。

- ① 消費期限 令和〇年〇月〇日、消費期限 20〇〇年〇月〇日
- ② 賞味期限 令和〇年〇月〇日、賞味期限 20〇〇年〇月〇日
- ③ 賞味期限 令和〇年〇月、賞味期限 20〇〇年〇月

なお、当然のことながら、製造年月日のみを表示することは認められませんが、必要な消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、任意で製造年月日を表示したり、消費期限、賞味期限を製造日からどの程度の期間で設定しているかを付記することは差し支えありません。(加工-15参照)

(期限-15) 賞味期限が3箇月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となります。年月で表示するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。

(答)

年月をもって表示する場合、期限は月末までと解されることから、7月と表示した場合、賞味期限は7月31日を示すこととなり、7月18日を超えることになるので不適切です。質問の場合については、18日は切り捨てて6月とします。

このように製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3箇月を超える場合であって、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって、その年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りではありません。

賞味期限は、科学的根拠に基づき事業者自ら設定するものですが、(期限-22)も参考に食品の無駄な廃棄も減らす観点も考慮して適切な表示を行ってください。

表示例：

「賞味期限 令和7年4月10日」 → 「賞味期限 令和7年3月」

「賞味期限 令和7年4月30日」 → 「賞味期限 令和7年4月」

(ガイドライン案)

(期限-16) 製造後3箇月以上品質保持が可能な食品について、商品管理の上でロット番号を月の後に記載してもよいですか。

表示例 賞味期限 令和〇年〇月☆☆☆

賞味期限 2025. 4☆☆☆ (☆はロット番号)

(答)

「賞味期限」を冠して年月のみを表示する場合、日を記載していないので、このような表示方法では消費者に誤解をもたらすことになります。したがって、ロット番号は、消費者に誤解されないよう次の例に示すように表示しなければなりません(期限-14参照)

表示例：

賞味期限 令和〇年〇月 LOT A63

賞味期限 2025. 4 / A63

(期限-17) 輸入食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、食品表示基準に基づく消費期限又は賞味期限の表示が表示されているものとみなしてよいのでしょうか。

例：

① Before End APR. 25

② 04-25

③ 14. 11. 2025

(答)

表示事項の表示は、邦文をもって当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければなりません。例に示された表示は、消費期限又は賞味期限を表す旨の文字もなく、日付も「年→月→日」以外の順で表示されており、日本の習慣に馴染みが薄いものです。したがって、輸入業者が責任を持って、適正な表示をする必要があります。

(期限-18) 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすすくないので、説明を付記してもよいですか。

(答)

食品の期限については、消費者が意味を正しく理解することが重要であるため、消費期限又は賞味期限の用語の意味について、分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

表示例：

消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）：令和〇〇年〇〇月〇〇日

消費期限：令和〇〇年〇〇月〇〇日までに食べきってください。

賞味期限（美味しく食べることのできる期限です。）20××年〇〇月〇〇日

賞味期限（期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。）：
令和〇〇年〇〇月〇〇日

賞味期限：令和〇〇年〇〇月頃までおいしく召し上がれます。

(期限-19) カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは、購入に際して消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。

(答)

カタログやインターネットを利用した通信販売などで届けられる食品であっても、容器包装に消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を表示する必要があります。

さらに、事業者の自主的な取組として、食品の容器包装に表示されている消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を確認できるよう、カタログやインターネットの購入画面等でこれらの情報を積極的に提供することが望ましいです。詳しくは「インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック（消費者庁食品表示企画課・令和4年6月）を御確認ください。

(期限－20) 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。

(答)

製造業者が、期限の最終日に食されるより、早い段階で食されるほうがよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えありません。

また、密封された生菓子の詰め合わせなど、外装を開封することによって密封状態が保てなくなり、表示された期限までの品質の保持が難しいものについては、箱の中に「開封後はお早めにお召し上がり下さい」と表示した説明書を入れるなど、消費者へ情報提供することが望ましいと考えます。

(期限－21) 消費期限又は賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。

(答)

期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限として表示されており、開封後は常温で保存できるものであっても環境中にある微生物により腐敗が始まります。このため、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を併せて表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

(期限－22) 賞味期限の表示に加え、腐敗や変敗等の品質劣化の目安となる情報を併せて表示することはできますか。

(答)

賞味期限が表示される食品については、期限を過ぎてもその品質が十分保持されていることがあることから、食品の無駄な廃棄を減らす観点から品質劣化の目安となる情報（食品の色・香りの変化、包装の膨張等）を表示やウェブサイト等により可能な範囲で消費者に対して提供することが望ましいと考えられます。

また、「賞味期限」を過ぎた食品の取扱い等について消費者からの問合せがあった場合には、可能な限り情報提供に努め、適切に対応することが求められます。

なお、消費期限が表示される食品については、期限を過ぎたものは品質（状態）の劣化により安全性を欠く可能性が高いため、食べるべきではありません。

(期限-23) 賞味期限が異なる2つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。

(答)

個々の容器包装に表示をしてある食品を、購買者の求めに応じて包装する場合には、その外装に表示は必要ありません。他方、小売りのための包装、つまり最初から組み合わされた1つの商品として販売する場合には、消費者が外包装から適切に判断することができるようにするため、全ての食品のうち最も短い賞味期限又は全ての食品の賞味期限を外装に表示する必要があります。

(期限-24) 酒類について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式(切れ欠き方式)は認められますか。

(答)

製造又は加工の日から賞味期限が3箇月を超えるものにあつては、ビールにおいて従来から行われているように、ラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて、賞味期限を表示しても差し支えありません。ただし、この場合、一括表示部分には、「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」等と表示することが必要です。

(期限-25) 表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいのですか。

(答)

食品の販売が禁止されるのは、当該食品が食品衛生法上の問題がある場合、具体的には食品衛生法第6～12条等に違反している場合ですので、仮に表示された期限を過ぎたとしても、当該食品が衛生上の危害を及ぼすおそれのないものであればこれを販売することが食品衛生法により一律に禁止されているとはいえません。

しかしながら食品衛生を確保するためには、消費期限又は賞味期限のそれぞれの趣旨を踏まえた取扱いが必要です。

まず、消費期限については、この期限を過ぎた食品については飲食に供することを避けるべき性格のものであり、これを販売することは厳に慎むべきものです。

また、賞味期限については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に販売することが望まれます。

(期限-26) 商品を陳列した後でも、合理的な根拠のある期限の範囲内であれば、消費期限や賞味期限を延長して表示することは可能ですか。

(答)

科学的・合理的な根拠をもって設定した期限より短い期限を商品に表示し、これを陳列した後に、表示ラベルを貼り替えて期限を延長することは、当初設定していた期限の範囲内であっても、当初の期限表示に基づき商品を選択した消費者の信頼を損なう行為であり、消費者の適切な商品選択を確保する観点から、適当とはいえません。

○ 不適切な事例

製造当日を消費期限として表示した量り売りのそうざいが売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。

(期限-27) 流通の過程で冷凍されるなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればいいのですか。

(答)

流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の変更が必要となる場合は、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。なお、流通段階で食品を凍結する場合にあっては、食品の製造業者等が責任を持って温度管理を実施すること等により、食品の衛生上の危害を防止することが望まれます。

また、保存温度を変更した理由が消費者に分かるように注意事項等として記載する等により、誤解が生じないように注意する必要があります。

なお、これらの期限の再設定は、科学的・合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、法令違反となるものではありません。

(期限-28) 冷凍で納品された商品を、店内で保存温度を変更して陳列販売する場合、保存温度変更者を表示する必要はないですか。

(答)

「保存温度変更者」等の表示を義務付けてはいませんが、表示責任者ではない者が容器包装に入れられた加工食品を開封せず、元の表示を残しつつ、別途保存方法や期限表示を変更した表示をする場合は、そのことを明確化するために「保存温度変更者」等の表示をすることが望ましいと考えます。なお、表示責任者が保存温度を変更した場合であっても、「保存温度を変更した」旨を分かりやすく表示することが望ましいと考えます。

(期限-29) 冷凍状態で販売店まで流通し、販売店において販売時に解凍して冷蔵状態で販売されることを前提として製造される食品について、販売店で冷蔵状態での賞味(消費)期限を印字するため、製造時に冷凍状態での賞味期限の印字を省略することはできますか。

(答)

食品表示法では、販売時に表示が必要とされており、製造者からスーパー等の販売店に販売される時点でも表示が必要です。このため、消費者に販売されるまでに販売店において表示がなされることを理由として、製造者の表示義務が免除されることはありません。

(期限-30) 加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。

(答)

消費期限を過ぎた原材料を使用することは厳に慎むべきです。(期限-28参照) 一方、賞味期限は定められた方法により保存された場合において、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であり(総則-24参照)この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。ただし、この場合においても、当該原材料の特徴を踏まえた保存温度の変更や加熱加工などを行う際には、社内基準を策定の上、最終製品の品質に問題がないことを科学的・合理的な方法で確認するとともに、その関係記録・帳簿等を保存するなど、慎重かつ十分な管理・確認の下に行われる必要があります。

(期限-31) 一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限(日時)をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできますか。

(答)

期限表示は、食品の特性等に応じて科学的・合理的根拠をもって適正に設定すべきもので「食品期限表示の設定のためのガイドライン」参照)定められた方法により保存した場合の期限として表示されています。

一度出荷した後返品された商品については、定められた方法により保存されていたかを確認することは通常困難であり、品質が保証できないため、一度出荷した後返品された商品を再出荷することは、原則として認められません。そのため、やむを得ず再度出荷することは、出荷後に定められた方法で保存されていることが確認されており、かつ、当該方法で保存されれば品質劣化がほとんど生じない場合に限り認められるものであり、その際にも、科学的・合理的根拠に基づいて適切に期限を設定する必要があります。なお、返品された商品に対して、出荷時に付した期限(日時)を延長して付すことは、科学的・合理的根拠がないこととなるため、認められません。

(期限－32) 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品表示法上の取扱いはどうなるのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示基準に従って行われるべきものであり、消費期限及び賞味期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、消費期限については、「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」、賞味期限については、「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」でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、食品衛生法第20条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、賞味期限の定義に「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。」という表現がありますが、これは、期限が過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供するためのものですので、短い期限を設定する必要があるというものではありません。(総則－24参照)

(期限－33) 製造年月日が逆算できない製品（賞味期限を年月で表示している製品）で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。

(答)

違反品のロットが特定できない限り、少なくとも、同一の消費期限又は賞味期限が表示されている食品全てが廃棄等の対象になると考えます。

(期限－34) 製造物責任法と、食品表示法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。

(答)

製造物責任法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して損害賠償請求をする上で必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状态であり、消費者の立証負担は軽減されたものといえます。これは、加工食品のみならず、全ての製造物に対して導入されたものです。

一方、消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示法に基づく食品表示基準で定められているものであり、製造物責任法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示行政上の取締りは食品表示法に基づいて行われるものです。

他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、この製造物責任法により判断されることとなります。食品衛生法の規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。

(期限－35) 消費期限又は賞味期限前に販売された食品を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。

(答)

適正な消費期限又は賞味期限の表示を行っていた食品で食中毒が起こった場合、その期限の前か後かということは、営業者の民事上の責任を判断する上で、一つの考慮事項になるものと考えられます。しかしながら、賞味期限の表示そのものが衛生的な要因のみならず、味や香りといったことも勘案して設定される場合もあり、必ずしも、期限を過ぎた後の喫食を避けるような表示をしているとはいえません。すなわち、食中毒が起こった場合の営業者の消費者に対する民事上の責任は、民法や製造物責任法等に照らし、表示のみならず種々の要素を勘案して、営業者に過失があったか、商品に欠陥があったか等を考慮して最終的には裁判所が判断することとなります。期限後の食品であることをもって、直ちに営業者が免責されることにはならないと考えられます。

(期限－36) 期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。

(答)

期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する製造業者や販売業者の民事上の責任は、それぞれについて、発生原因や過失の有無等表示以外の種々の要素も勘案し、民法や製造物責任法等に照らして最終的には裁判所が判断することとなりますので、一般的かつ択一的に、どちらに責任があるかということはいふことができません。

なお、製造業者については、食品の欠陥による製造物責任等が、販売業者については、民法による債務不履行責任、不法行為責任等が問われることとなり、原因の如何によっては、両方の責任が認められることもあり得ます。実際にどちらが消費者に対して賠償を行うかは、被害を受けた消費者の選択によることとなり、また、製造業者と販売業者のどちらがどの程度最終的に負担するかは、原因に対する寄与の程度や契約関係等により判断されることとなります。

(期限－37) 以下のような事例は違反になるのでしょうか。

事例①

生食用として販売予定の鮮魚を、加熱調理用の鮮魚として販売する際に、消費期限を数日延長した。なお、加熱調理用の消費期限は、科学的根拠に基づき設定されていた。

事例②

製造当日を消費期限として表示した量り売りのそうざいが売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。なお、販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。

(答)

事例①、事例②ともに違反ではありませんが、売れ残りの商品の期限を不適切に延長しているような印象を消費者に与え、結果として、食品表示に対する信頼を損ねる事例であり、適切ではないため慎むべきと考えます。

(期限-38) リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

(答)

- 1 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズ（pH、水分活性、添加物の使用等で、リステリアの増殖を抑制していないもの）については、「リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて」（平成26年12月25日食安基発225第4号厚生労働省基準審査課長通知・食安監発1225第4号厚生労働省監視全課長通知）において、「リスク管理として品温を常に6℃以下（2～4℃以下が望ましい。）に維持すること」としています。
- 2 このため、食品関連事業者は、その責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通、販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。
- 3 また、流通時及び家庭において適切に温度管理させるため、保存の方法（「6℃以下で保存」等）が、流通業者や消費者へ確実に伝わるような表示となるように努めてください。あわせて、リスク管理の観点から、期限表示については、賞味期限ではなく消費期限とするようにしてください。
- 4 なお、厚生労働省において、ナチュラルチーズの他に非加熱食肉製品にも、リステリアの成分規格が設定されていますが、非加熱食肉製品には、適用除外の規定はなく、全ての非加熱食肉製品が対象となるため、表示基準の設定はありません。しかし、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品についても、ナチュラルチーズと同様の取扱いをするように努めてください。

(ガイドライン案)

(期限－39) プライスラベルで表示する場合、「消費期限」又は「賞味期限」の事項名を省略することはできますか。

(答)

「消費期限」又は「賞味期限」については、それぞれ用語の意味が異なっており、年月日のみを表示するとどちらの期限を表示しているのか不明なことから、事項名を省略することはできません。

【ライスラベルの表示例】

鶏唐揚げ	
鶏肉(国産)、卵白、小麦粉、…	
	内容量(g) 100g当たり 〇〇〇〇 〇〇〇円
保存方法 〇〇℃以下	加工日 〇〇〇〇 価格(円) 〇〇〇
加工者(株)〇〇 〇〇県〇〇市〇〇	消費期限 〇〇〇〇

(期限－40) 弁当、惣菜に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。

(答)

食品表示基準では、消費期限の日付の表示を義務付けており、「時間」までの表示を義務付けていません。しかしながら、品質(状態)の劣化が特に早い弁当の類にあっては、「年月日」に加えて、必要に応じて「時間」まで表示することが望まれます。

(2) 消費者向け

(問1)「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「消費期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

(答)

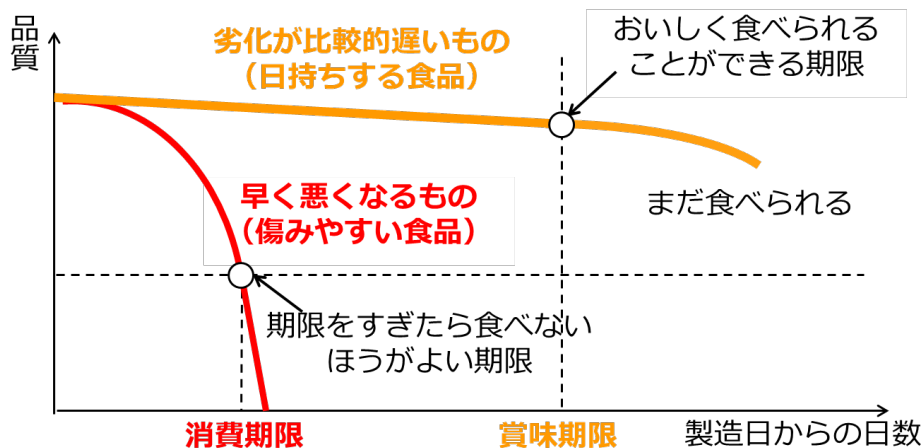
「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことであり、「消費期限」を過ぎた食品は食べないでください。

(問2)「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「賞味期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。

(答)

「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のことであり、「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。また、それぞれの食品が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つつ、十分加熱する等調理法を工夫することなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。

<消費期限と賞味期限のイメージ>



消費期限は「食べても安全な期限」、賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

(ガイドライン案)

(問3)「消費期限」と「賞味期限」は、それぞれどのような食品に表示されますか。

(答)

一般的に、品質(状態)が急速に劣化する食品には、安全性を欠くこととなるおそれがない期限である「消費期限」を、それ以外の(比較的品質が劣化しにくい)食品には、おいしく食べることができる期限である「賞味期限」が表示されています。

例えば、「消費期限」は、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など品質(状態)が急速に劣化しやすい食品に、また、「賞味期限」は、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示されています。

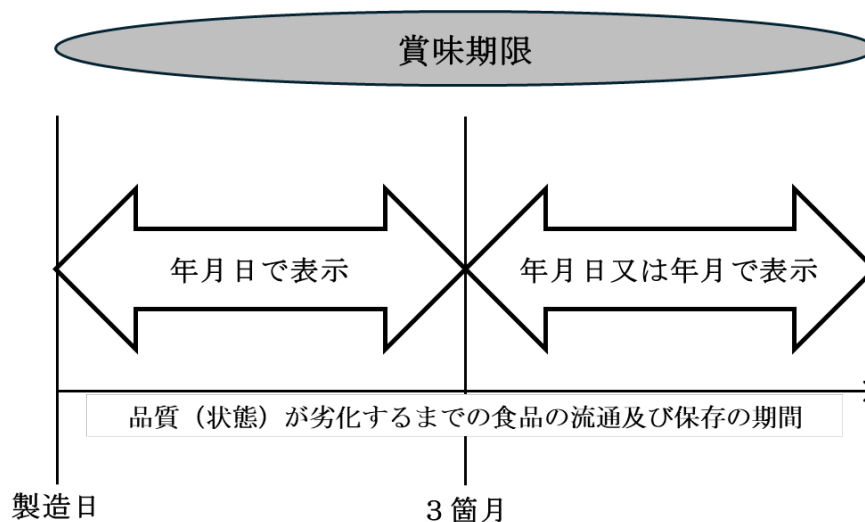
なお、これらの期限は、容器包装を開封する前の状態で保存した場合の期限を示すものです。

(問4) 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。

(答)

通常、消費期限又は賞味期限は「年月日」まで表示しなければなりません。賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3箇月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

(イメージ図)



(問5) どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。

(答)

厚生労働省及び農林水産省において、食品の日付表示の在り方について検討した結果、

- ① 保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなったこと
- ② 製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと
- ③ 国際規格(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)との調和が求められたこと

等の理由から、平成7年に、製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、2年の移行期間を経て平成9年4月から完全に転換されました。

このため、製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、事業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能です。

なお、賞味期限を過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではありませぬので、廃棄による環境への負荷も考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことが、望ましいです。

(問6) 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の設定は、食品の特性、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 輸入食品以外の食品にあつては製造業者、加工業者又は販売業者が、
- ② 輸入食品にあつては輸入業者が

責任を持って期限を設定し、表示することとなります。

具体的には、食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目(指標)及びその基準を自らで設定し実施している事業者又は自らで設定し製造委託先等にその遵守を求めている事業者が決める必要があります。

なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品への表示は、これらを販売する食品関連事業者等のうち、表示内容に責任を有する者(以下「表示責任者」といいます。)が行うものです。したがって、表示責任者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

(問7) 開封した食品でも、賞味期限内であれば食べられますか。

(答)

消費期限又は賞味期限は、容器包装を開封する前の状態で、表示されている保存方法で保存した場合に、安全性や品質が保持される期限です。開封されると雑菌が混入したり、酸素に触れたりすることにより、品質が急速に悪化するため、期限内であっても安全に食べられるとは限りません。開封後はなるべく早く食べることをお勧めします。

(問8) 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提としていますので、表示されている保存方法に従って保存してください。食品を開封した場合は消費期限又は賞味期限まで食品の安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります。

なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能です。