
食品の期限表示(賞味期限・消費期限)

～消費者の視座から～

一社) Food Communication Compass 代表
森田 満樹

賞味期限と消費期限

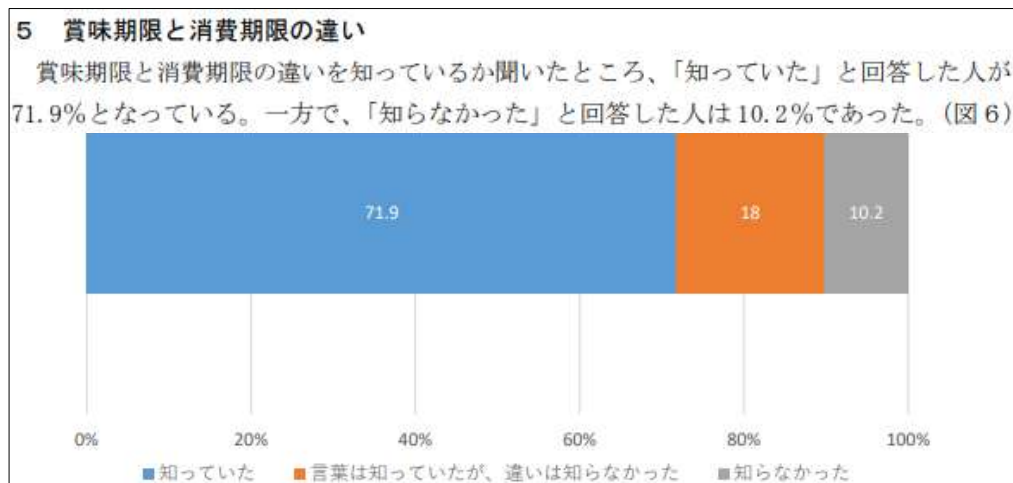
賞味期限	又は	消費期限
おいしく 食べることが できる期限です！ (best-before) この期限を過ぎても、すぐ食べられない ということではありません。 【どんな食品？】 スナック菓子、カップめん、缶詰など (定義) 定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。		期限を過ぎたら 食べない方が 良いんです！ (use-by date) 【どんな食品？】 弁当、サンドイッチ、惣菜など (定義) 定められた方法により保存した場合において、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。

数年以上品質が保証される砂糖・食塩などは義務表示ではない

平成17年に厚生労働省と農林水産省が共同で「期限表示設定のガイドライン」を策定、令和7年3月にガイドラインは改正された。

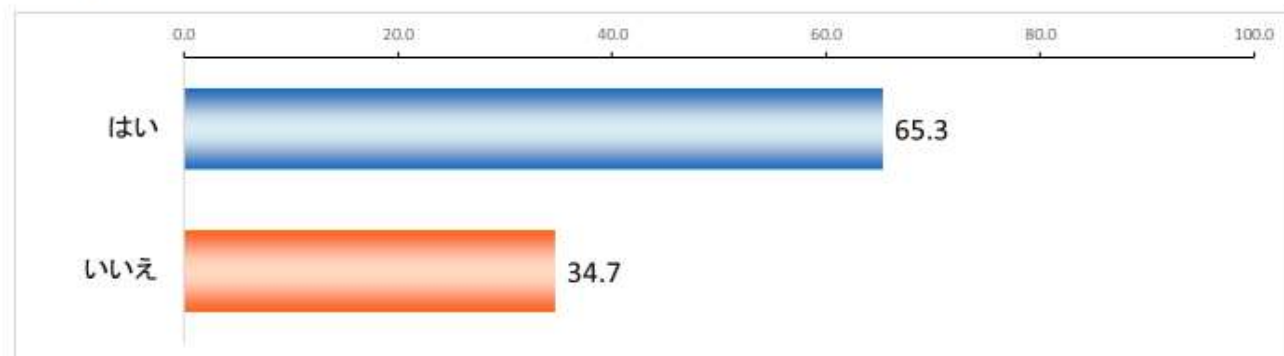
消費者の期限表示の理解度

「消費期限」と「賞味期限」の違いを知っている消費者は72%、
「保存方法」の認知度は65%。



消費者庁「令和3年度 消費者の意識に関する調査」「令和4年度食品表示に関する消費者意向調査」より

Q15. あなたは、容器包装に入った食品には「保存の方法」が表示されているものがあることを知っていますか。(お答えは1つ)

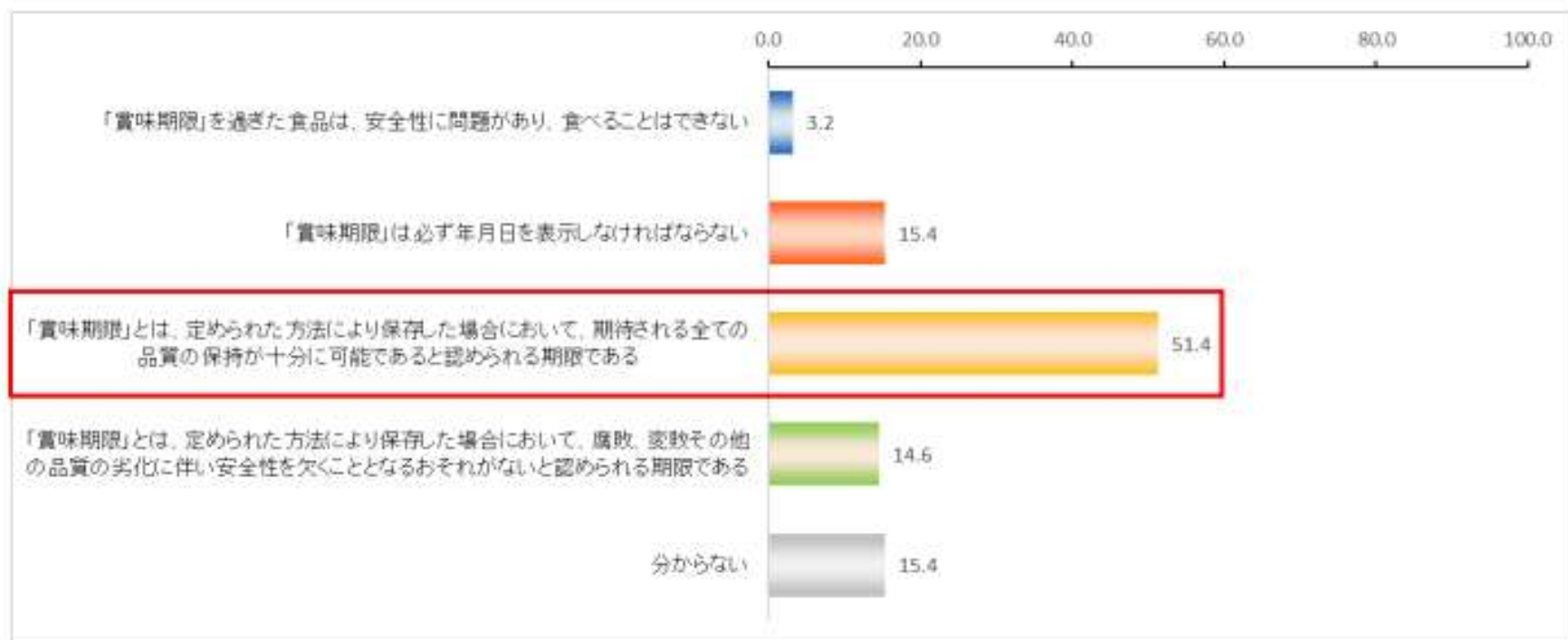


消費者の期限表示の理解度

賞味期限の正確な意味を知っている消費者は52%。

消費者庁「令和4年度食品表示に関する 消費者意向調査」より

Q18. 「賞味期限」の説明について、あなたが正しいと思うものを1つお答えください。

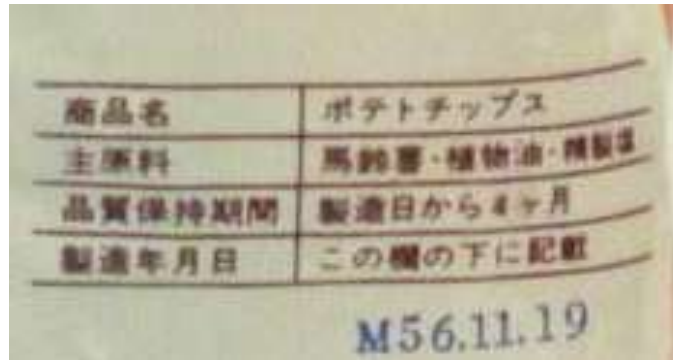


日本における期限表示の変遷

- 昭和23年 食品衛生法・牛乳等一部食品に「製造年月日」表示義務付け
昭和36年 食品衛生法・一部食品に「保存方法」表示義務付け
昭和36年 JAS法・一部食品に「製造年月日」「保存方法」表示義務付け



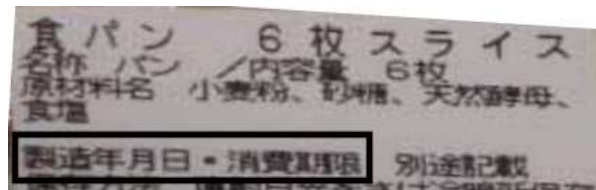
昭和42年8月1日製造



昭和56年11月9日製造 品質保持期限4ヶ月

昭和40年代頃から 製造年月日と賞味期間・品質保持期間を併記した商品が流通するようになった

- 平成 7年 製造年月日から期限表示（消費期限、賞味期限・品質保持期限）移行
平成15年 賞味期限と品質保持期限の2つの用語を「賞味期限」に統一
平成17年 食品期限表示の設定のためのガイドライン（厚労省・農水省）



平成7年から製造年月日にかえて期限表示が採用され、その際に期限表示に加え、製造年月日を任意で併記することは可能とされ、しばらく併記の製品がみられた

製造年月日から期限表示へ

【製造年月日】

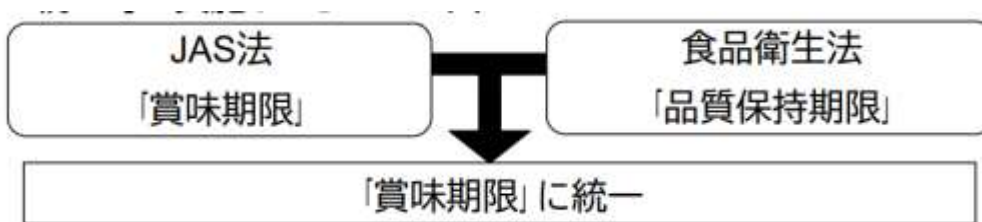
戦後50年親しまれてきたが、平成5年の厚労省の検討会で、

- ①製造技術が進み、製造年月日ではいつまで日持ちするか不明
- ②鮮度志向が進み、過剰な返品・廃棄が進んだ
- ③製造年月日が包装年月日、解凍年月日等を示すことがあり不正確
- ④国際規格（コーデックス）との整合性

等の理由で、期限表示の移行が望ましいとされた。

【期限表示（消費期限、賞味期限、品質保持期限）】

平成7年の法改正で「消費期限」「賞味期限」「品質保持期限」の3つのいずれかを表示することになったが、「賞味期限」と「品質保持期限」は同じ意味のため、平成15年に「賞味期限」に一本化された。



統一の際には、「期限表示に様々な用語があるとわかりにくい」「消費期限に統一してはどうか」といった意見もあった

改正前の食品期限表示の設定のためのガイドライン

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
厚生労働省
農林水産省

1. 背景・目的

- (1) 食品の日付表示に関しては、平成7年4月から製造年月日等の表示に代えて、消費期限又は賞味期限（品質保持期限）の期限表示を行ってきている。また、平成15年7月には、「食品衛生法」及び「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」に基づく表示基準を改正することにより、「賞味期限」と「品質保持期限」の2つの用語が「賞味期限」に統一されるとともに、「賞味期限」及び「消費期限」のいずれについても、それらの定義の統一が行われた。
- (2) 期限の設定については、厚生労働省（「期限表示の設定は、食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行うものであること」等）及び農林水産省（「食品に表示される「賞味期限」等の期限は、その食品の品質保持に関する情報を把握する立場にあり、当該製品に責任を負う製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定すべきものである」等）において示されているほか、一部の業界団体等において自主的にガイドライン等が作成されているところである。しかし、食品全般に共通した期限表示の設定に関する科学的なガイドラインを示す必要性が指摘されてきた。

消費者庁 改正前の食品表示Q&A(抜粋)

(加工-19) 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るのでしょうか。

(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。

(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。

かつてのQAでは、「安全係数0.8以上を目安に設定することが望ましい」とされていた。

食品の特性に応じたガイドラインの見直しと 「まだ食べることができるめやす」の情報提供

ガイドラインとQ&Aの見直しを

- これまでのガイドラインは平成17年に策定されたもので、内容が古くなっている部分もあり現状に応じた見直しが必要。[→ガイドライン改正へ](#)
- これまでのQ&Aの「安全係数を0.8以上を目安に設定することが望ましい」という点も、食品の特性によって異なる。[→Q&A改正へ](#)

消費者が足りない知識・情報

- 消費者の疑問の多くは「賞味期限が切れて、どのくらいまで食べられる？」
「開封後はどのくらいもつ？」など。食品の特性、保存状況で異なり、消費者は個別に問い合わせるか、webで調べている。[→ガイドラインに盛り込まれる](#)
- かつては製造年月日と賞味期間（〇ヶ月）の表示があって判断しやすく、消費生活センターや民間の研究所が食品ごとに賞味期間を示した一覧表（パンフレット）を作成し、消費者教育も行っていた。

消費者教育の充実を

- 食品ごとに「賞味期間」「開封後、安全に食べることができるめやす」「まだ食べることができるめやす」「適切な保存方法」など、きめ細やかな情報の消費者啓発が進み、「まだ食べることができる食品」が捨てられることがないよう食品ロス削減を進めることが求められる。[→ガイドラインに盛り込まれる](#)

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 事業推進部部長
◎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 微生物部副部長
○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 生化学部部長
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass代表

「消費者庁 食品表示基準Q&Aについて」に、ガイドラインが位置付けられた

📄 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)[PDF:65KB]

📄 表紙、目次[PDF:899KB] NEW

📄 はじめに[PDF:67KB]

📄 第1章 総則[PDF:242KB] NEW

📄 第2章 加工食品[PDF:1.1MB] NEW

📄 第3章 生鮮食品[PDF:671KB] NEW

📄 第4章 添加物[PDF:48KB]

📄 第5章 雑則[PDF:89KB]

📄 別添 製造所固有記号[PDF:410KB] NEW

📄 別添 食品の栄養成分データベースの構築ガイドライン[PDF:221KB]

📄 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示[PDF:571KB] NEW

📄 別添 遺伝子組換え食品に関する事項[PDF:539KB] NEW

📄 別添 ゲノム編集技術応用食品に関する事項[PDF:166KB]

📄 別添 原料原産地表示(別表15の1~6)[PDF:708KB] NEW

📄 別添 新たな原料原産地制度[PDF:678KB]

📄 別添 弁当・惣菜に係る表示[PDF:287KB]

📄 別添 生食用牛肉に関する事項[PDF:595KB]

📄 別添 魚介類の名称のガイドライン[PDF:471KB] NEW

▶ 魚類の新標準和名の提唱手順

📄 別添 玄米及び精米に関する事項[PDF:449KB]

📄 別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン[PDF:282KB]

📄 別添 食品期限表示の設定のためのガイドライン[PDF:778KB] NEW

別添

食品期限表示の設定のためのガイドライン 令和7年3月 消費者庁 食品表示課

目次

1. 趣旨	2
2. 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	2
(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	3
(3) 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定	4
(4) 特性が類似している食品に関する期限の設定	4
(5) その他	5
(参考) 客観的な項目（指標）に関する試験・検査	6
3. 期限表示に関する Q & A	7
(1) 事業者向け	11
(2) 消費者向け	32

「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。」



「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。



それぞれの食品の特性等に応じた指標を設定しましょう。

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、



「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に努める。

● 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

① 食の安全についてリスクが高まる懸念

- 常温保存食品の多くは「直射日光を避け、高温多湿ではないところ」（概ね25℃程度）が保存条件で、その前提で安全を見越して「賞味期限」が決められている。近年の連続猛暑日（35度以上）により、賞味期限前の商品が変質し、ここ数年は消費者からの品質苦情が増えている。
- 消費者が開封前の保存方法が適切に行われることが前提条件であることを理解しなければ、安全係数を1に近づけることで安全性を担保できなくなる製品が増え、安全上のリスクが高まる懸念がある。

② 賞味期限は「おいしいめやす」について

- 近年、期限表示の理解が広がり「賞味期限はおいしいめやす」として認知されるようになってきた。ここで、安全係数を1に近づけると「まだ食べることができるめやす」に近づき、「おいしいめやす」とは言えなくなるのではないか。
- 消費者が「賞味期限」が切れたものを食べると、安全性の懸念だけでなく、「おいしいめやす」という品質の期待も裏切ることになりかねない。