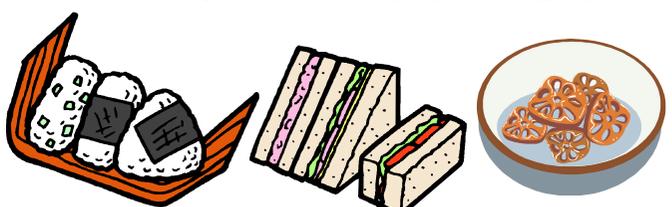
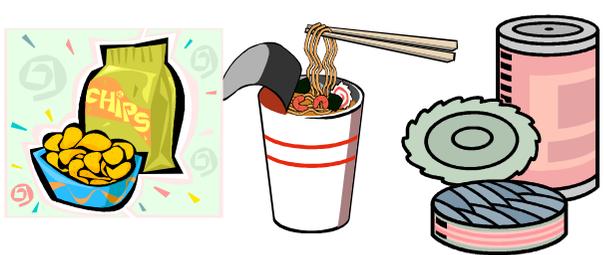


期限表示（消費期限・賞味期限）

参考

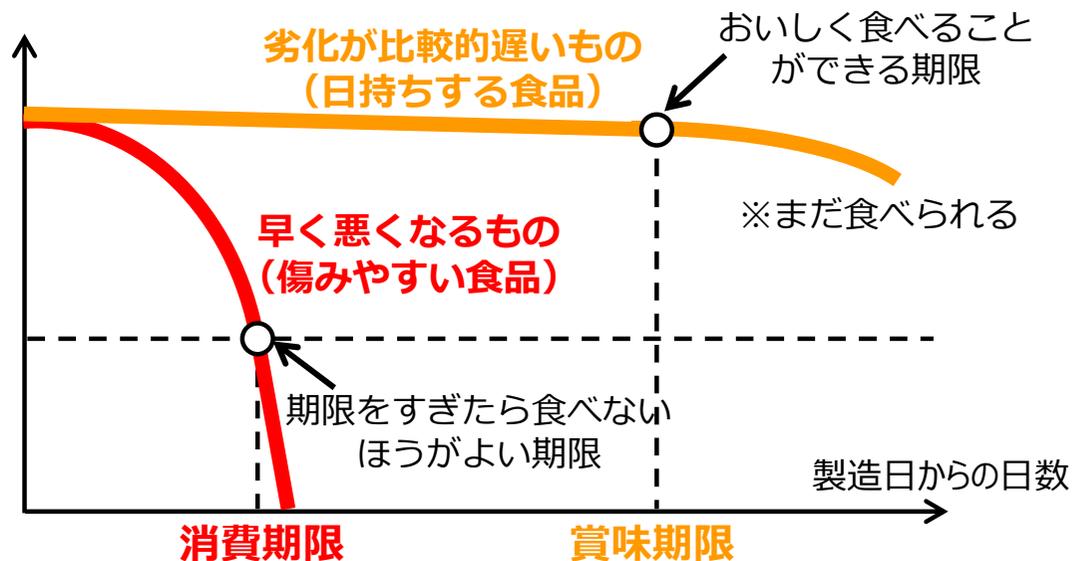
	定義	表示がされている食品の例
消費期限	<p>食品表示基準第2条第1項第7号</p> <p>定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。</p>	<p>弁当、サンドイッチ、惣菜</p> 
賞味期限	<p>食品表示基準第2条第1項第8号</p> <p>定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。</p>	<p>菓子、カップめん、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

【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	〇〇株式会社 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】



改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」方向性

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。

論点

内容

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。

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。
- HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に自ら決定する。 ※令和3年から原則すべての食品等事業者が実施

食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

$$\begin{array}{l} \text{賞味期限} = \\ \text{(例：80日)} \\ \text{客観的な試験に基づく期限} \times \text{安全係数} \\ \text{(例：100日)} \qquad \qquad \text{(例：0.8)} \end{array}$$

- 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。
- 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。
- 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。

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。

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。