

「期限表示設定のためのガイドライン」改定

協同組合 JASMEQ へのご支援協力に感謝します。

「QC」通信も3ヶ月間隔になりつつあります。今号は、この間検討委員会で審議されていた、「食品期限表示のためのガイドライン」が、平成17年版（厚生労働省・農林水産省）から令和7年3月版に改訂され、公表（消費者庁）されましたので、確認いただくための内容としました。

検討委員会及び改定の目的・主旨は「食品ロスの削減と食品の安全性確保」とされており「食品事業者や消費者を取り巻く環境変化、食品ロス削減への意識の高まりを踏まえて」行われたとされています。

内容からしまして、特段、早急に変更を要求される事案が発生するとは考えられない内容かと思われます。これまでの「期限表示を行う製造者等」の表現が「表示責任者」となっても、製造工場、製造現場での責任は変わらないことですが、細かくは「官能検査」については、旧では検査方法として一項目化され「機器より人間の方が感度が高い場合」「有効利用されえる」等とされていましたが、改定版では「数値化されない結果を評価する場合もある」とされただけにとどまってしまったようにも思われます。今後の消費者または社会、行政の受け止め方がどのようになるかは「読めない」現状ですが、以下と添付資料に項目化しましたが、安全係数の問題、（・・・）書き推奨の問題等、「食品製造者」の責任としてもらっては「困ります」と言いたい点もかなりみられるように思われる次第です。

これまでも求められてきたことですが、設定根拠となる資料、文書の確認保管、または見直しの定期的な検証の必要性和、当然ですが製造条件、工程、原材料等の変更があった場合の検証とその分析データの明確化が求められることの重要性は、食品製造者としては変わらないことと考えます。

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改訂（2025年3月）のポイント

- 「消費期限」「賞味期限」の定義が明文化された。また、消費期限、書見期限を「5日」で区別する考え方は「推奨していない」と明文化。
- 「設定方法」に、「HACCPに沿った衛生管理での危害分析を踏まえた」との文言が新たに加えられた。（監物解釈：HACCPの管理条件が変わった場合には、改めて設定の見直し、検証が求められる・・・？）
- 「安全係数」は「短い期間を設定（通常0.7～0.8掛け）」を「安全係数は1に近づける」「差し引く時間は0に近づける」ことが望ましいとされた。
- 賞味期限がすぎても、まだ食べることができる食品が廃棄されないよう、消費期限・賞味期限の「用語の意味について・・・分かりやすく表示・・・説明を付記することが望ましい」とされた。

一方では、期限延長の可能性の面から、いわゆる製造⇄流通⇄小売り・消費における「1／3ルール」への「好影響」の面を指摘する「論調（?）」もでていたりしています。

以上。

参考資料として、新・旧のコピーを添付しましたので活用下さい。

また、質問、ご意見や現場での状況等の報告等がありましたら、遠慮なく連絡下さい。私どもの「手に負えない内容」につきましては、専門の先生とも連絡がとれますので対応させていただきます。

<お知らせ・編集後記>

- この「QC通信」の目指すところの一つに、皆さんの「交流、意見交換の場」に出来ればとの思いもあります。支障のない範囲で、日常的なことの、箇条書きでも結構ですので、「この頃気になること」等がありましたらお知らせ下さい。匿名でも結構です。発信は「トドコオリ」がちですが、引き続き

よろしくお願ひしま

■この通信は、皆様には、BCCでお送りしていますが、関係者への送付希望・追加等ありましたら紹介（メールアドレス等）下さい。また、今後不要な方もお手数ですが連絡をお願いします。

協同組合JASMEQ(ジャスメック)顧問 監物今朝雄・中村優
〒169-0072

東京都新宿区大久保2-3-4 出光新宿ビル4階

T e l 03-6205-6677

F a x 03-6457-6759

E : k.kenmotsu@jasmeq.com

E : m.nakamura@jasmeq.com

参考資料・・・の一部ですが・・・紹介です。

詳細は＝株式会社コロナレッジHPを検索下さい。抜粋(監物)

- [第1章:安全係数とは？ 賞味期限・消費期限の決め方の基本](#)
- ☑ [期限表示の2種類](#)
- ✎ [メーカーはどうやって期限を決めている？](#)
- 📖 [安全係数とは？](#)
- 📊 [安全係数のこれまでの運用](#)
- [第2章:ガイドライン見直しの背景](#)
- [食品ロス削減と安全係数の課題](#) —
- ☑ [背景①:食品ロスの削減が急務に](#)
- ☑ [背景②:安全係数は食品ごとに適切に使い分けるべき](#)
- [第3章:「0.8以上」から「1に近づける」へ](#)
- [新ガイドライン案のポイント](#) —
- ☑ [ポイント①:安全係数は「1に近づける」方向へ](#)
- ☑ [ポイント②:安全係数を設けない選択も](#)
- ☑ [ポイント③:「一律に係数1」を求めているわけではない](#)
- ☑ [ポイント④:消費者への説明も推奨](#)
- [第4章:安全係数の見直しで期限表示はどう変わる？](#)
- ☑ [賞味期限が「より長く」表示される可能性](#)
- ⚠ [消費期限は「慎重な設定」が継続](#)
- 🔗 [製品ごとに「メリハリある期限設定」へ](#)
- 🗨 [ラベル表示や補足情報の工夫も大切に](#)
- [第5章:食品製造事業者に求められる対応と今後のポイント](#)
- ☑ [1. 自社製品の期限設定の根拠を再確認する](#)
- ☑ [2. 必要に応じて追加の保存試験を実施](#)
- ☑ [3. 社内での情報共有と意識改革](#)
- ☑ [4. 消費者への情報提供と啓発活動](#)
- ☑ [5. リスクマネジメントとのバランスを保つ](#)
- 📌 [まとめ:安全と食品ロス削減を両立する期限表示とは](#)
- 🔗 [この見直しが意味するもの](#)
- ☑ [ガイドラインの要点\(再確認\)](#)
- ⚠ [注意すべき点](#)