

期限等表示マニュアル

【 三 訂 】

2 0 0 8 年 1 1 月

(社) 日 本 パ ン 工 業 会

初版 平成 8年（1996年）11月 「日付（期限等）表示管理マニュアル」

改訂 2005年（平成17年） 6月 「期限等表示マニュアル」

目 次

第1部 期限の表示	1
《1》期限表示について	2
【1】期限表示の基本	2
【2】期限表示の対象食品	4
《参考》食品衛生法に基づく表示の方法（抜粋）	5
第2部 品質表示基準	7
《2》品質表示基準について	8
【1】パン類品質表示基準	8
【2】加工食品品質表示基準	10
第3部 期限等表示の方法	21
《3》期限表示の方法について	21
【1】期限表示の基準	22
【2】製品の注意表示の基準	25
【3】期限表示例	26
第4部 期限設定の方法	29
《4》期限設定の方法について	30
【1】期限表示の設定基準	30
【2】細菌検査方法	34
食品衛生法第31条に基づく登録検査機関一覧	42
（参考資料）食品期限表示の設定のためのガイドライン	48

【参考】

厚生労働省及び農林水産省の食品表示Q&A・ガイドライン等

厚生労働省の食品の安全に関するQ&A（厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/index.html>

農林水産省の食品表示Q&A・ガイドライン等（農林水産省消費・安全局表示・規格課）

<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html>

農林水産省の主なQ&A掲載事項

1 加工食品

① 加工食品品質表示基準Q&A（第1集）

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_d.pdf（PDF：89KB）

② 加工食品品質表示基準Q&A（弁当、惣菜関係）

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_e.pdf（PDF：48KB）

③ 加工食品品質表示基準Q&A（原料原産地表示）

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_f.pdf（PDF：376KB）

④ 加工食品品質表示基準Q&A（わかりやすい表示等）

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_g.pdf（PDF：251KB）

2 業者間取引関係

① 業者間取引に関するQ&A

http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_k.pdf（PDF：117KB）

3 厚生労働省及び農林水産省共通

第1集：加工食品の表示

（厚生労働省）<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou/index.html>

（農林水産省）http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_h.pdf（PDF：129KB）

第2集：消費期限又は賞味期限（平成20年11月20日 一部改正）

（厚生労働省）<http://www.mhlw.go.jp/qa/syokuhin/kakou2/index.html>

（農林水産省）http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_i.pdf（PDF：73KB）

第1部

期限の表示

1. 期限表示の基本

2. 期限表示の対象食品

《1》期限表示について

【1】期限表示の基本

1. 期限表示の種類

期限表示は、食品の劣化に伴う衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品の製造後において飲食に供することが適当である期間の終期（従来と同様に容器包装を開封する前の期限）を示すものである。

この終期を過ぎた場合、劣化速度が速い食品と比較的緩慢な食品とでは、衛生上の危害が発生する可能性に差があり、これを明らかにするため、「消費期限」と「賞味期限」の二種類の期限表示が導入された。

「消費期限」とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語である。

「賞味期限」は、「消費期限」に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語である。

(1) 消費期限

劣化速度が速い食品（通常、製造・加工後数日間で、腐敗・変敗した状態となる食品）は、飲食に供することが適当である期間を過ぎた後は、衛生上の危害が発生する可能性が高い。

このため、表示された期間を過ぎた後は飲食に供することを避けるべきであるとする趣旨により、次のような「消費期限」を表示する。

〔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おそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

(2) 賞味期限

一方、劣化速度が比較的緩慢な食品については、劣化に伴う衛生上の危害が発生する可能性は、(1)の食品に比して低いが、食品衛生を十分に確保するためには品質が保持される期限の目安を表示することが必要である。

また、期限の目安の設定は、家庭における保存も含め、食品が製造・加工され消費されるまでの間の通常の取扱いを前提として、製品のばらつきも見込んだ上で余裕をもって行う。

こうした趣旨により、次のような「賞味期限」を表示する。

〔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、当該期限を十分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。

2. 期限を設定する者

食品等の劣化速度は、原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存方法等の諸要素により左右されるので、表示される期限の設定は、当該食品等に関する知識や情報を有している者が設定すべきもので、基本的には、製造または加工を行う営業者が行う。また、輸入食品等については、基本的には輸入業者が行う。

3. 期限の設定方法

食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験および官能検査の結果等に基づき科学的・合理的に行う。なお、賞味期限の設定は、食品等の製造後、定められた方法により保存した場合において腐敗・変敗、その他の食品等の劣化に伴う衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期間の終期より、十分に余裕をもって行う。

4. 保存方法の表示

期限表示は、定められた方法により保存することを前提とするものであり、常温で保存することを前提としない場合は、期限表示に併せて保存方法を表示する。保存方法は、食品、添加物等の規格基準並びに乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定められている保存基準を基本としながら、家庭における通常の保存方法も考慮した上で具体的に適切な保存方法を表示する。

5. その他

賞味期限を期限の年月で表示する製品は、ロット番号を記載する等により製造管理を適切に行う必要がある。

【2】期限表示の対象食品

パン類については農林水産省で定めた後記《第2部》パン類品質表示基準に従って対象食品を定め、その他については日本パン工業会で平成7年5月に定めた「日付表示に関する基準について」に基づいて対象食品を定める。

1. 「消費期限」を表示すべき食品

品質の保持される期間が、製造日を含め概ね5日前後以内の製品で、具体的に消費期限を表示すべきものとしては、食パン・菓子パン等パン類、和生菓子、洋生菓子、惣菜パン、調理パン・弁当が該当する。

2. 「賞味期限」を表示すべき食品

品質の保持される期間が、製造日を含め5日を十分に越える製品で、具体的に賞味期限を表示すべきものとしては、日持の長い和菓子（焼菓子・最中類・カステラ等）、洋菓子（スイスロール・スナックケーキ・パウンドケーキ等）及び品質保持剤封入製品等が該当する。

《参考》食品衛生法に基づく表示の方法（抜粋）

第4章 表示及び広告

（表示の基準）

第19条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第1項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

② 前項の規定により表示により基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合うよう表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

食品衛生法施行規則

（表示の基準）

第21条 別表第3に定める食品又は添加物であって販売の用に供するものの表示の基準は次の通りとする。

ロ 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい食品又は添加物にあつては、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。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日及びその他の食品又は添加物にあつては、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。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日。

チ 保存の方法（法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う保存の方法）並びに同項の規定により使用の方法の基準が定められた食品及び添加物にあつては、その基準に合う使用の方法

③ 第1項第1号の規定にかかわらず、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超える場合にあつては、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賞味期限である旨の文字を冠したその年月日に代えることができる。

⑨ 第1項第1号の規定にかかわらず、常温で保存する旨の表示については、これを省略することができる。

第2部

品質表示基準

1. パン類品質表示基準

2. 加工食品品質表示基準

《2》品質表示基準について

JAS法に基づくパン類に分類される製品（食パン、菓子パン、その他のパン）の品質表示はパン類品質表示基準に従う。それ以外の製品（惣菜パン、油菓子、調理パン、弁当、菓子等）の品質表示は、加工食品品質表示基準に従う。

【1】パン類品質表示基準

制定平成12年12月19日農林水産省告示第1644号
改正平成16年10月7日農林水産省告示第1821号

（趣旨）

第1条 パン類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準に定めるところによる。

（定義）

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
パン類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの（以下「パン生地」という。）を焼いたものであって、水分が10%以上のもの 2 あん、クリーム、ジャム類、食用油脂等をパン生地で包み込み、若しくは折り込み、又はパン生地の上部に乗せたものを焼いたものであって、焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの 3 1にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート、ナッツ、砂糖類、フラワーペースト類及びマーガリン類並びに食用油脂等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込み、又は塗布したもの
食パン	パン類の項1又は2に規定するもののうち、パン生地を食パン型（直方体又は円柱状の焼型をいう。）に入れて焼いたものをいう。
菓子パン	パン類の項2に規定するもののうち食パン以外のもの及び同項3に規定するものをいう。
その他のパン	パン類の項1に規定するものであって、食パン以外のものをいう。

(表示の方法)

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。）は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、食パンにあつては「食パン」と、菓子パンにあつては「菓子パン」と、その他のパンにあつては「パン」と記載すること。ただし、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、「カットパン」と記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（エを除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、「小麦粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「シナモン」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、砂糖その他の砂糖類にあつては「砂糖類」又は「糖類」と、シナモンその他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。

イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

(3) 内容量

次に定めるところにより記載すること。

ア 加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容数量を記載すること。

ただし、1個のものにあつては、表示を省略することができる。

イ アの規定にかかわらず、その他のパンのうちパン生地を圧延し、これを切断、成形したものを焼いたものにあつては、内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載することができる。

附則（平成12年農林水産省告示第1644号）

この告示は、公布の日から施行する。

附則（平成16年農林水産省告示第1821号）

この告示は、公布の日から施行する。

【2】加工食品品質表示基準

制定平成 12 年 3 月 31 日農林水産省告示第 513 号
改正平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1630 号
改正平成 13 年 9 月 28 日農林水産省告示第 1336 号
改正平成 15 年 7 月 31 日農林水産省告示第 1108 号
改正平成 15 年 9 月 10 日農林水産省告示第 1402 号
改正平成 16 年 7 月 14 日農林水産省告示第 1360 号
改正平成 16 年 9 月 14 日農林水産省告示第 1705 号
改正平成 17 年 10 月 5 日農林水産省告示第 1512 号
改正平成 18 年 2 月 28 日農林水産省告示第 210 号
改正平成 18 年 6 月 30 日農林水産省告示第 909 号
改正平成 18 年 8 月 1 日農林水産省告示第 1051 号
改正平成 18 年 10 月 27 日農林水産省告示第 1463 号
改正平成 18 年 10 月 27 日農林水産省告示第 1464 号
改正平成 19 年 10 月 1 日農林水産省告示第 1172 号
改正平成 19 年 11 月 6 日農林水産省告示第 1370 号
改正平成 19 年 11 月 27 日農林水産省告示第 1488 号
改正平成 20 年 1 月 31 日農林水産省告示第 125 号
改正平成 20 年 7 月 23 日農林水産省告示第 1167 号

(適用の範囲)

第 1 条 この基準は、加工食品（業務用加工食品以外の加工食品については、容器に入れ、又は包装されたものに限る。）に適用する。

(定義)

第 2 条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
加工食品	製造又は加工された飲食物品として別表 1 に掲げるものをいう。
業務用加工食品	加工食品のうち、一般消費者に販売される形態となっているもの以外のものをいう。
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。
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。

(加工食品の義務表示事項)

第3条 加工食品(業務用加工食品を除く。以下この条から第4条の2までにおいて同じ。)の品質に関し、製造業者、加工包装業者、輸入業者又は販売業者(以下「製造業者等」という。)が加工食品の容器又は包装に表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合又は飲食料品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

- (1) 名称
- (2) 原材料名
- (3) 内容量
- (4) **賞味期限**
- (5) 保存方法
- (6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

2 固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの(固形量の管理が困難なものを除く。)にあつては、製造業者等がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、前項第3号に掲げる事項に代えて、固形量及び内容総量とする。ただし、内容総量については、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためのものである場合は、この限りでない。

3 固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器又は包装に密封したものにあつては、製造業者等がその缶及び瓶以外の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項第3号に掲げる事項に代えて、固形量とすることができる。

4 **品質が急速に変化しやすく製造後速やかに消費すべきものにあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項第4号に掲げる事項に代えて、消費期限とする。**

5 別表2に掲げる加工食品(輸入品を除く。以下「対象加工食品」という。)にあつては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。

6 輸入品にあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原産国名とする。

7 第1項の規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる区分に該当するものにあつては、同表の右欄に掲げる表示事項を省略することができる。

区 分	表 示 事 項
容器又は包装の面積が30cm ² 以下であるもの	原材料名、 賞味期限又は消費期限、保存方法 及び原料原産地名
原材料が1種類のみであるもの(缶詰及び食肉製品を除く。)	原材料名
内容量を外見上容易に識別できるもの(特定商品の販売に係る計量に関する政令(平成5年政令第249号)第5条に掲げる特定商品を除く。)	内容量

品質の変化が極めて少ないものとして別表3に掲げるもの	賞味期限及び保存方法
常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき特段の事項がないもの	保存方法

(加工食品の表示の方法)

第4条 前条第1項第1号から第6号までに掲げる事項、同条第2項の固形量及び内容総量、同条第3項の固形量、同条第4項の消費期限並びに同条第5項の原料原産地名の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。ただし、別表4の左欄に掲げる加工食品以外のものにあつては、それぞれ同表の右欄に掲げる規定により定められた名称を記載してはならない。

(2) 原材料名

使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、2種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）については、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。

ただし、当該複合原材料の原材料が3種類以上ある場合にあつては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多い順が3位以下であつて、かつ、当該割合が5%未満である原材料について、「その他」と記載することができる。

(イ) 複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合又は複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合には、当該複合原材料の原材料の記載を省略することができる。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

ウ アの規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる区分に該当するものにあつては、同表の右欄 に掲げる名称をもって記載することができる。

区 分	名 称
食用油脂	「植物油」、「植物脂」 若しくは「植物油脂」、 「動物油」、「動物脂」 若しくは「動物油脂」

	又は「加工油」、「加工脂」若しくは「加工油脂」
でん粉	「でん粉」
魚類及び魚肉（特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限る。）	「魚」又は「魚肉」
家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）	「鳥肉」
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	「ぶどう糖」
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	「異性化液糖」
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	「砂糖混合異性化液糖」又は「砂糖・異性化液糖」
香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる食品添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）	「香辛料」又は「混合香辛料」
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が2%以下のものに限る。）	「香草」又は「混合香草」
糖液をしん透させた果実（原材料に占める重量の割合が10%以下のものに限る。）	「糖果」
弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかなものに限る。）	「おかず」

エ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「法」という。）第14条又は第15条の規定により格付された有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1605号）第3条に規定するものをいう。以下同じ。）又は有機加工食品（有機加工食品の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）第3条に規定するものをいう。以下同じ。）を原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品である旨を記載することができる。

(3) 内容量

特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品については、計量法(平成4年法律第51号)の規定により表示することとし、その他にあつては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 固形量

固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(5) 内容総量

内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(6) 消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から消費期限又は賞味期限までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること。ただし、(イ)、(ウ)又は(エ)の場合であって、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合において、月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。

(ア) 平成12年4月1日

(イ) 12. 4. 1

(ウ) 2000. 4. 1

(エ) 00. 4. 1

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにおいて、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。ただし、b、c又はdの場合であって、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合において、月が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。

a 平成12年4月

b 12. 4

c 2000. 4

d 00. 4

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(7) 保存方法

製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等と記載すること。

(8) 原料原産地名

対象加工食品にあっては、主な原材料（原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品（生鮮食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第514号）第2条に規定するものをいう。以下同じ。）で、かつ、当該割合が50%以上であるものをいう。以下同じ。）の原産地を、次に定めるところにより事実を即して記載すること。

ア 国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。

ただし、国産品にあっては、国産である旨の記載に代えて次に掲げる地名を記載することができる。

(ア) 農産物にあっては、都道府県名その他一般に知られている地名

(イ) 畜産物にあっては、主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

(ウ) 水産物にあっては、生産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名

イ 輸入された水産物にあっては、原産国名に水域名を併記することができる。

ウ 主な原材料の原産地が2以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の

多いものから順に記載すること。

エ 主な原材料の原産地が3以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することができる。

オ 主な原材料の性質等により特別の事情がある場合には、おおむね特定された原産地をアからエまでの規定により記載することができる。この場合には、その旨が認識できるよう、必要な表示をすること。

(9) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

製造業者等のうち表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載すること。

2 前条に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器又は包装の見やすい箇所に行ななければならない。ただし、容器又は包装を包装紙等で包装する場合又は紙箱等に入れる場合にあつては、包装紙等若しくは紙箱等に必要な表示をし、容器若しくは包装の表示が包装紙等若しくは紙箱等を透かして見えるようにし、又は包装紙等若しくは紙箱等で覆われないようにすること。

(1) 表示は、別記様式により行うこと（本マニュアルの20ページに記載）。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。

(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。

(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150a以下のものにあつては、日本工業規格Z8305（1962）に規定する5.5ポイント以上の大きさの活字とすることができる。

(4) 名称については、第1号の規定にかかわらず、商品の主要面に記載することができる。この場合において、内容量についても、名称と同じ面に記載することができる。

(5) 原材料名を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、第1号の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所にその記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(6) 内容量を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、第1号の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所にその記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(7) 消費期限又は賞味期限を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、第1号の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所にそれらの記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、義務表示事項を一括して表示する箇所にその記載箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。

(8) 原料原産地名については、主な原材料名に対応させて記載することとし、必要に応じ、主な原材料名の次に括弧を付して記載することができる。

(9) 原料原産地名を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、第1号の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所にその記載箇所を表示

すれば、他の箇所に記載することができる。

- 3 対象加工食品にあつては主な原材料以外の原材料の原産地を、対象加工食品以外の加工食品にあつては原材料の原産地を第1項第8号アからオまでの規定により記載することができる。この場合において、同号ウからオまでの規定中「主な原材料」とあるのは、「原材料」と読み替えるものとする。
- 4 第2項の規定は、前項の原材料の原産地の記載について準用する。この場合において、第2項第8号中「主な原材料名」とあるのは、「原材料名」と読み替えるものとする。

第4条の2 業務用加工食品の品質に関し、製造業者等が業務用加工食品の容器若しくは包装、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。以下同じ。）又は規格書等（製品に添付されないものであつて、当該製品を識別できるものに限る。以下同じ。）に表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、製造若しくは加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の用に供する業務用加工食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の用に供する業務用加工食品については、この限りでない。

- (1) 名称
- (2) 原材料名
- (3) 製造業者等の氏名又は名称及び住所

- 2 対象加工食品の用に供する業務用加工食品（製造若しくは加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の用に供する業務用加工食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の用に供する業務用加工食品を除く。以下「表示対象業務用加工食品」という。）であつて当該対象加工食品の主な原材料を含むものにあつては、製造業者等がその容器若しくは包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示すべき事項は、前項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。
- 3 第1項の規定にかかわらず、計量法第13条第1項、食品衛生法施行規則第21条又は乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）第7条の規定により表示することとされているものにあつては、これらの規定により表示しなければならない。
- 4 第1項の規定にかかわらず、加工食品（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものに限る。）の用に供する表示対象業務用加工食品にあつては第1項第2号の原材料名及び第2項の原料原産地名の表示を、原材料が1種類である表示対象業務用加工食品にあつては第1項第2号の原材料名の表示を省略することができる。
- 5 製造業者等は、表示対象業務用加工食品の原材料を、次に定めるところにより記載しなければならない。
 - (1) 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多い順がわかるように、その最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、前条第1項第2号アの(ア)ただし書の規定により「その他」と記載される加工食品の複合原材料の原材料となるものについては、「その他」と記載することができる。
 - (2) 前条第1項第2号アの(イ)の規定により原材料の記載が省略される加工食品の複合原材料の原材料となるものについては、その原材料の記載を省略することができる。

- (3) 食品添加物以外の複合原材料については、次に定めるところにより記載すること。
- ア 複合原材料の名称の次に括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、当該複合原材料の原材料のうち、前条第1項第2号アの(7)ただし書の規定により「その他」と記載される加工食品の複合原材料の原材料となるものについては、「その他」と記載することができる。
- イ 複合原材料の原材料のうち、前条第1項第2号アの(4)の規定により原材料の記載が省略される加工食品の複合原材料の原材料となるものについては、その原材料の記載を省略することができる。
- (4) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多い順がわかるように、食品衛生法施行規則第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。
- (5) 第1号から第3号までの規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる区分に該当するものについては、同表の右欄に掲げる名称をもって記載することができる。

区 分	名 称
食用油脂	「植物油」、「植物脂」 若しくは「植物油脂」、 「動物油」、「動物脂」 若しくは「動物油脂」 又は「加工油」、「加工 脂」若しくは「加工油 脂」
でん粉	「でん粉」
魚類及び魚肉（特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限る。）	「魚」又は「魚肉」
家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）	「鳥肉」
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	「ぶどう糖」
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	「異性化液糖」
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	「砂糖混合異性化液糖」又は「砂糖・異性化液糖」
香辛料及び香辛料エキス（第4条第1項第2号ウの規定により「香辛料」又は「混合香辛料」と記載される加工食品の原材料となるものに限る。）	「香辛料」又は「混合香辛料」
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（第4条第1項第2号ウの規定により「香草」又は「混合香草」と記載される加工食品の原材料となるものに限る。）	「香草」又は「混合香草」
糖液をしん透させた果実（第4条第1項第2号ウの規定によ	「糖果」

り「糖果」と記載される加工食品の原材料となるものに限る。)	
弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかなものに限る。）	「おかず」

(6) 法第14条の規定により格付された有機農産物又は有機加工食品を原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品である旨を記載することができる。

- 6 対象加工食品の用に供する表示対象業務用加工食品であって当該対象加工食品の主な原材料を含むもの（以下この項において「原料原産地表示対象業務用加工食品」という。）にあつては当該主な原材料以外の原材料の原産地を、原料原産地表示対象業務用加工食品以外の表示対象業務用加工食品にあつては原材料の原産地を前条第1項第8号アからオまでの規定の例により記載することができる。この場合において、同号ウからオまでの規定中「主な原材料」とあるのは、「原材料」と読み替えるものとする。
- 7 前項の原材料の原産地の記載については、原料原産地名を原材料名に対応させて記載することとし、必要に応じ、原材料名の次に括弧を付して記載することができる。
- 8 第3条第6項及び前条第1項（第2号を除く。）の規定は、表示対象業務用加工食品について準用する。この場合において、次の表の左欄に掲げる規定中同表の中欄に掲げる字句は、それぞれ同表の右欄に掲げる字句に読み替えるものとする。

第3条第6項	輸入品	輸入品（輸入後にその性質に変更を加えるものを除く。）
	又は包装	若しくは包装、送り状、納品書等（製品に添付されるものに限る。）又は規格書等（製品に添付されないものであつて、当該製品を識別できるものに限る。）
前条第1項	前条第1項第1号	第3条第1項第1号
	事項、同条第2項の固形量及び内容総量、同条第3項の固形量	事項
	並びに	及び
前条第1項第8号	対象加工食品	別表2に掲げる加工食品（輸入品号を除く。以下「対象加工食品」という。）の用に供する業務用加工食品（製造若しくは加工された場所で一般消費者に販売される加工食品の用に供する業務用加工食品又は飲食料品を調理して供与する施設において飲食させる加工食品の用に供する業務用加工食品を除く。）であつて当該対象加工食品の主な原材料を含むもの

	主な	当該対象加工食品の主な
	の原産地	となる原材料の原産地
	ものから順	順がわかるよう

(特色のある原材料等の表示)

第5条 特定の前産地のも、有機農産物、有機農産物、有機加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、第4条第1項第8号(第4条の2第8項において読み替えて準用する場合を含む。)及び第3項並びに第4条の2第6項の規定により表示する場合を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は第3条第1項第2号及び第4条の2第1項第2号の原材料名の次に括弧をして記載すること。ただし、その割合が100%である場合にあつては、割合の表示を省略することができる。

(1) 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合

(2) 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合(この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載すること。)

2 特定の前産地の使用量が少ない旨を表示する場合にあつては、特定の前産地の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は第3条第1項第2号の原材料名の次に括弧を付して記載すること。

(表示禁止事項)

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

(1) 第3条又は第4条の2の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

(2) 産地名を示す表示であつて、産地名の意味を誤認させるような表示

(3) その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

(4) 屋根型紙パック容器の上端の一部を一箇所切り欠いた表示(別表5の左欄に掲げる加工食品について、同表の右欄に掲げる方法により表示する場合を除く。)

(その他加工食品の品質に関する表示に係る基準)

第7条 第3条から前条までに定めるもののほか、製造業者等は、加工食品の品質に関し表示する場合には、別に農林水産大臣が定めるところによらなければならない。

2 第3条から前条まで及び前項に定めるもののほか、農林水産大臣が法第19条の13第2項の規定に基づき定める品質に関する表示の基準に別段の定めがあるときは、その定めるところによるものとする。

(製造業者等の努力義務)

第8条 製造業者等は、加工食品の品質に関する表示を適正に行うために必要な限度において、その販売する加工食品及び当該製造業者等に対して販売された飲食物品の表示に関する情報が記載された書類を整備し、これを保存するよう努めなければならない。

別表1、別表2、別表3、別表4、別表5 省略

別記様式（第4条関係）

名称
原材料名
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて、「品名」、「種類別」又は「種類別名称」と記載することができる。
- 2 第3条第4項の規定により、賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 3 表示内容に責任を有する者が販売業者、加工包装業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」、「加工者」又は「輸入者」とすること。
- 4 第3条第7項の規定により表示しない項目については、この様式中当該項目を省略すること。
- 5 第4条第2項第4号又は第8号の規定により記載する場合にあっては、この様式中それぞれ名称、内容量又は原料原産地名の項目を省略することができる。
- 6 この様式は、縦書とすることができる。
- 7 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 8 法第19条の13第2項の規定に基づき制定された品質に関する表示の基準に定められた義務表示事項、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）第12条の規定に基づく公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に記載することができる。表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。

〔 附則 省略 〕

第3部

期限等表示の方法

1. 期限表示の基準

2. 製品の注意表示の基準

3. 期限表示例

《3》期限等表示の方法について

【1】期限表示の基準

1. 賞味期限と消費期限の区分け

期限表示に関する厚生労働省及び農林水産省の局長通達には、「食品に表示される『賞味期限』等の表示は、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」となっている。従って、これに基づいて、各社が各製品の期限日数を設定する。

消費期限が必要とされる製品の中では、食中毒による危害を考慮しなければならない製品もあるため、製造ロット等の表示が必要となる場合がある。そこで、本マニュアルでは期限表示方法を以下の3種類に分類した。

- | |
|--------------------|
| (1) 賞味期限表示のみ |
| (2) 消費期限表示のみ |
| (3) 消費期限+製造ロット等の表示 |

(1) 賞味期限表示のみ

品質保持される期間が、製造日を含め5日を十分に超える製品。

期限表示	「賞味期限」を表示する ※美味しく食べられる期限を意味するので消費期限より余裕をもった内側の期限となるよう行政で指導している		
製品群	和洋菓子一般		その他
製品例	[和菓子]	[洋菓子]	ラスク
	焼菓子 (桃山、月餅、カステラまん等) 最中類 甘食 カステラ 品質保持剤封入製品 (小餅、どら焼、きんつば) 等	スイスロール スナックケーキ マドレーヌ パウンドケーキ バームクーヘン ブッセ ロシアケーキ 品質保持剤封入製品	缶入り水ようかん 〃ゼリー 〃ババロア アルミ菓子類 羊羹 甘納豆 密封容器入り生菓子 (水ようかん、ゼリー、ババロア)等

(2) 消費期限表示のみ

食品衛生上の品質の劣化が主としてカビ等によるものであり、食中毒による危害の発生の確率が低い製品。（期限が製造日を含め4～6日程度のもの）

期限表示	「消費期限」を表示する					
製品群	食パン	菓子パン	パン	ドーナツ	和洋菓子、その他	
製品例	角食パン 山型食パン 伐リス食パン 全粒食パン レズン食パン その他バラエティー食パン(ミルク B、ツイスト B、バター B 等) サンドイッチ用食パン 等	あんパン ジェムパン クリームパン メロンパン ロールサンド(充填含む)パン類 コロネ コッパパン 等類	クロワッサン ブリオッシュ デニッシュ類(バター、スネーク、パン・オ・レザン等) コーヒーケーキ イートロール類(シナモンロール、フルーツコーヒーケーキ等) パイ類(アップルパイ等)等	バターロール 食卓ロール(ホットロール、ハンバーグハンズ等) レズンロール パリジヤン バケット バタール カンパニユ 全粒パン ライ麦パン プチパン カイザーロール クレセントロール ドイツパン 等	イーストドーナツ(あん D、クリーム D、リング D、ツイスト D、エト D 等) ケーキドーナツ(リング D、ホール D 等) デニッシュドーナツ その他ドーナツ(フィリングサンド D、トッピング D 等)	どら焼き もみじまん 蒸しパン類(チーズ、バニラ、黒糖、マーラカオ等) つやぼ草 酒まん 吹雪まん 利休まん 若鮎 きんつば 餅類(のし餅、小餅)等 パイ類 等
	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;">パン類品質表示基準に該当</div>					

(3) 消費期限+製造ロット等の表示

食品衛生上の品質の劣化が主として細菌増殖に起因する腐敗であり、食中毒による危害の発生等に注意が必要な製品。(期限が製造日を含め3～4日以内のもの)
また、特に製品として鮮度が要求されるもの。

期限表示	「消費期限」に加えて「製造ロット」等を表示する		
製品群	和生菓子	洋生菓子	惣菜パン
製品例	串団子 団子類 (みたらし、花見、草等) 大福類 (豆、草、苺等) 草餅 桜餅 おはぎ ぼた餅 柏餅 わらび餅 水羊かん くず桜 水まんじゅう 等	生シュークリーム モンブラン 苺ショート メロンショート チーズケーキ チルドデザート (プリン、ゼリー等) フルーツロールケーキ (まるごとバナナ、 まるごと苺等) カスタードシュー クリーム クレープ ワッフル 等	カレーパン ソーセージドーナツ ハンバーグパン ソーセージパン ポテトサラダパン コーン&マヨネーズパン ハム&マヨネーズパン ピザパン 惣菜デニッシュ ミートパイ 等

(備考1) 製造ロット記号等については一括表示枠外に表示する。

(備考2) 時間管理が可能なものについては、必要に応じて消費期限時刻を任意表示する。

【2】製品の注意表示の基準

1. 保存方法（一括表示枠内記載）

注 意 表 示	対 象 製 品 群
<ul style="list-style-type: none"> ・「直射日光、高温多湿を避けて保存してください」 ・「<u>10℃以下（要冷蔵）</u>」又は、「<u>10℃以下で保存してください</u>」 ・「<u>20℃以下（要保冷）</u>」又は、「<u>20℃以下で保存してください</u>」 	常温流通の製品 要冷蔵製品（洋生菓子等） 要保冷製品（調理パン、弁当等）

2. 喫食注意事項（一括表示枠外記載）

注 意 表 示	対 象 製 品 群
<ul style="list-style-type: none"> ・「生ものですのでお早めにお召し上がりください」 ・「消費期限は（※）℃の保管温度の検査で十分安全を見込んだ期限となっております」 ・「開封後は消費（賞味）期限にかかわらずお早めにお召し上がりください」 	和生菓子、洋生菓子 消費期限表示の製品（パン類等） 三方シール包装等の密封包装製品

3. 調理方法（一括表示枠外記載）

注 意 表 示	対 象 製 品 群
<ul style="list-style-type: none"> ・「オーブントースター等で温める場合は、アルミホイル等で包み、油脂がこぼれないようにして温めてください」 ・「電子レンジで温める場合は、袋の口を少し開けるか、包装紙に幾つか穴を開けた後、温めてください」 	菓子パン、調理パン等で油脂を多く含み、オーブントースター等で温めることが想定される製品 菓子パン、調理パン等で、電子レンジで温めることが想定される製品

【3】期限表示例

1. パン類の期限表示例

ここでいうパン類とは、JAS法で定義されている食パン、菓子パン及びその他のパンをいう。通常のパン類は、製造日を含め3～4日以内の期限でカビ等による品質の劣化が起こる可能性が高いため、これらのパン類は（1）に示す例のような消費期限表示のみを行う。また、品質の劣化速度が遅い特殊なパン類の場合は、（2）に示す例のように賞味期限のみの表示を行う。

（1）消費期限表示のみ

消費期限	○年○月○日
保存方法	「直射日光及び高温多湿を避け保存してください」

（2）賞味期限表示のみ

賞味期限	○.○.○ までおいしく召し上がれます。
保存方法	「直射日光をさけて、常温で保存してください」

（備考1）本表示を所定の欄に一括表示することが困難な場合には、所定の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

ただし、賞味期限、保存方法とも他箇所に記載する場合には、近接して記載すること。

（備考2）消費期限の保存条件を記載する場合は、欄外に以下の様に行う。

「消費期限は（※）℃の保管温度の検査で十分安全を見込んだ期限となっております。」

※5, 6, 7, 8, 9, 10月・・・・・・・・・・・・・・・・・・30℃

上記以外の月（1, 2, 3, 4, 11, 12月）・・・・・・・・25℃

（備考3）その他喫食注意事項、調理方法、警告表示等を行う場合は、欄外に一括表示に近接して行う。

2. JAS法のパン類に分類されない製品の期限表示例

JAS法のパン類に分類されない製品とは以下の製品をいう。

- ・ 惣菜パン（焼きこみ調理パン）
- ・ 油菓子
- ・ 調理パン、弁当
- ・ 菓子（和菓子、洋菓子、和生菓子、洋生菓子、その他菓子）

(1) 賞味期限表示のみ

賞味期限	○. ○. ○ (賞味期限の期間が3ヵ月を超える場合は年月の表示 ○年○月)
保存方法	「直射日光及び高温多湿を避けて保存してください」
喫食注意	「開封後は賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください」

(2) 消費期限表示のみ

消費期限	○. ○. ○
保存方法	「直射日光、高温多湿を避けて保存してください」
	「消費期限は(※)℃の保管温度の検査で十分安全を見込んだ期限となっております。」
	※5, 6, 7, 8, 9, 10月・・・・・・・・・・・・・・・・・・30℃
	上記以外の月(1, 2, 3, 4, 11, 12月)・・・・・・・・・・25℃

(3) 消費期限と製造ロット等の表示

消費期限	○. ○. ○
製造所固有記号	□□□ (製造ロット等を識別する表示 △△)
保存方法	「直射日光、高温多湿を避けて保存してください」 「10℃以下(要冷蔵)」
喫食注意	「生ものですのでお早めにお召し上がりください」

(備考1) 製造ロット等を識別する表示の方法は、「製造日時」「製造ライン」「製造ロット」等をアルファベット、数字、他の記号等を2～3程度組み合わせる。

(備考2) 消費期限、保存方法を所定の欄に表示することが困難な場合には、所定の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。ただし、賞味期限、保存方法とも他の箇所に記載する場合には、近接して記載すること。

第4部

期限設定の方法

1. 期限表示の設定基準

2. 細菌検査方法

《4》 期限設定の方法について

【1】 期限表示の設定基準

1. 期限表示の定義

重要事項のため繰り返すが、「消費期限」とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものである。また、「賞味期限」は、「消費期限」に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語であり、「消費期限」と同様、容器包装を開封する前の期限を示すものである。

厚生労働省及び農林水産省の加工食品に関する共通Q&A（第2集：期限表示について）より抜粋。

(1) 消費期限

定められた方法により保存した場合において製造後製造日を含め既ね5日以内に消費しなければ、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ある食品には「消費期限」を年月日で表示する。

(2) 賞味期限

定められた方法により保存した場合において、品質の保持される期間が製造日を含め5日を十分に越える食品には「賞味期限」を年月日で表示する。
ただし、製造から「賞味期限」までの期間が3ヶ月を超える食品は年月又は年月日で表示する。

2. 賞味期限及び消費期限の期限設定の基本

食品に表示される「消費期限」「賞味期限」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、消費者の食に対する安全・安心の確保を図るためにも、当該製品に責任を負う製造者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定すべきである。この場合、「賞味期限」の設定は、摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限よりも短いものとなる。

なお、食品は多種多様であり、期限の設定に当たって製造業者等は、食品の特性に応じて、理化学試験、細菌試験、官能試験等を行うとともに、これまでの経験や知識等を有効に活用することが必要である。

3. 品質検査基準

(1) 細菌検査基準

製品は「表示する期限内」において次の検査基準を満たす。

検査項目	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
基準	100,000/g以下※ ¹	陰性※ ²	陰性

※¹ 弁当及びそだいの衛生規範により、未加熱処理のサラダ、生野菜は1,000,000/g以下

※² 洋生菓子の衛生規範により、生鮮果実を除く

(2) 官能検査基準

製品は「表示する期限内」において下記の検査基準を満たす。

検査項目	味	色	香り	形状	触感(硬さ等)	カビ・酵母
基準	異常なし					発生なし

(備考1) 品質保持剤などを使用した製品の検査注意点

製品の保存性の延長を図るために脱酸素剤、アルコール製剤などの品質保持剤の封入や、ガス置換包装を行う場合、炭酸ガスなど品質保持剤が品質に及ぼす影響に注意して検査を行う。

なお、それぞれの製品が対象とする微生物の増殖を抑制するために適切な方法を選択すると共に、品質保持効果が最大限発揮できる包装材を用いる。

また、嫌気状態が想定される脱酸素剤の封入等の手法は、ボツリヌス菌の生育が懸念されるpHが4.6を超え、かつ、水分活性が0.94を超える常温流通製品には用いてはならない。

(備考2) 品質保持の想定保存期間が異なる製品の品質検査実施例を、参考資料として以下に示す。

項目		想定保存期間				
		5日以内	6～10日	10～20日	20～30日	30日以上
検査日と 検体数		毎日 2検体以上	2日毎 2検体以上	3日毎 2検体以上	5日毎 2検体以上	10日毎 ※ 2検体以上
細菌 検査	生菌数	○	○	○	○	○
	大腸菌群	○	○	○	○	○
	黄ブ菌	○	○	○	○	○

官能検査 (目視も含む)	味	○	○	○	○	○
	色	○	○	○	○	○
	香り	○	○	○	○	○
	形状	○	○	○	○	○
	触感(硬さ等)	○	○	○	○	○
	カビ・酵母	○	○	○	○	○

※ 想定保存期間が2ヶ月以上の製品は、より合理的な検査日の設定を検討すると良い。

4. 製品検査保管温度基準

製品の流通温度、季節、地域等に応じて各メーカーで設定する。

(備考) 製品検査保管温度基準の目安を参考資料として以下に示す。

製 品	期 間	夏期 (5,6,7,8,9,10月)	冬期 (11,12,1,2,3,4月)
	パン類		30℃
和生菓子・洋生菓子(低温流通製品)		10℃	10℃
〃 (常温流通製品)		30℃	25℃
調理パン・米飯・惣菜(チルド流通製品)		10℃	10℃
〃 (低温流通製品)		20℃	20℃
〃 (常温流通製品)		30℃	25℃
その他の製品		30℃	25℃

5. 期限表示設定方法

上記の細菌検査及び官能検査に基づき保存性を確認し、これらの検査基準を満たす期間内で期限表示を設定する。この設定についてはメーカーが責任をもって行い、検査結果のデータについては当該製品の販売期間中は保存する。

期限表示の設定基準例を参考資料として、以下に示す。

	消費期限					賞味期限						
	1	2	3	4	5	7	10	15	20	30	45	90
保存可能期限(D+○日)	1	2	3	4	5	7	10	15	20	30	45	90
表示期限 (D+○日)	1	1	2	3	4	5	7	10	15	20	30	60

(注) 上記基準は日数を単位として設定しているものであるが、時間管理が可能なものについては、期限時刻の表示が可能となる。

(例) D+2 の表示期限設定品においては、午前9時以降の製造品については、D+3 AM9のような表示が可能となる。

(備考) 出荷までに製品を冷凍した場合の期限表示設定

- (1) 出荷までに製品を冷凍する場合は、原則として製造後直ちに冷凍し、冷凍保存から解凍までの品質に関しては、メーカーが責任をもって管理を行う。
- (2) 冷凍製品の期限の設定は、解凍開始時点（冷凍庫からの出庫時点）から起算する。ただし、冷凍期間中及び解凍後の品質変化については、十分確認を行う。期限表示のラベル貼付や印字については、解凍時に行う。ただし、冷凍前の製造時点において、事前に解凍日が判明している場合には、製造時点で事前に行うことができる。

【2】細菌検査方法

1. 細菌検査の目的

食品の細菌検査の目的は、大きく三つに分けられる。

- (1) 食品工場内で生産される製品を自主的にチェックし、製造工程の細菌学的安全性を確保するために実施する。
- (2) 食品衛生法によって定められた食品の成分規格や地方自治体が指定した指導基準に合致するかどうか調べる。
- (3) 食中毒が発生した際、原因菌、感染源、感染経路などを解明するために実施する。

2. 細菌の公的な規格、指導基準

国（厚生労働省）は、食品衛生法の中で各食品ごとに生菌数、大腸菌群、その他の規格基準を設け、これに適合しないものは行政指導、処置を行っている。

また地方自治体（都道府県）は、国の基準に準じて独自の衛生指導基準を設けて、指導、処置を行っている。

食品衛生法、衛生規範に定められている細菌基準

品 目	細 菌 数	大腸菌群	大腸菌	そ の 他
清涼飲料水		陰性		
粉末清涼飲料	3,000/g以下	陰性		
氷雪	融解水 100/g以下	陰性		
氷菓	融解水 10,000/g以下	陰性		
食肉製品 乾燥食肉製品 非加熱食肉製品 特定加熱食肉製品 包装後加熱殺菌品 加熱殺菌後包装品		陰性	陰性 100/g以下 100/g以下 陰性	黄色ブドウ球菌 1000/g以下 サルモネラ属菌 陰性 クロストリディウム属菌 1000/g以下 黄色ブドウ球菌 1000/g以下 サルモネラ属菌 陰性 クロストリディウム属菌 1000/g以下 黄色ブドウ球菌 1000/g以下 サルモネラ属菌 陰性
鯨肉製品		陰性		
魚肉ねり製品		陰性		

ゆでだこ・かに				腸炎ビブリア 陰性
冷凍ゆでだこ・かに	100,000/g 以下	陰性		
生食用かき	50,000/g 以下		230/100 g 以下	
生食用鮮魚介類				腸炎ビブリア 100/g 以下
冷凍食品				
無加熱摂取冷凍食品	100,000/g 以下	陰性		
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱)	100,000/g 以下	陰性		
加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱) ※ ¹	3,000,000/g 以下		陰性	
生食用冷凍鮮魚介類	100,000/g 以下	陰性		腸炎ビブリア 100/g 以下
弁当・惣菜 ※²				
卵焼、フライ等加熱品	100,000/g 以下		陰性	黄色ブドウ球菌 陰性
サラダ、生野菜等未加熱品	1,000,000/g 以下			
漬物 ※²				
包装充填後加熱殺菌				カビ 陰性 酵母 1,000/g 以下
一夜漬			陰性	腸炎ビブリア 陰性
洋生菓子 ※²	100,000/g 以下	陰性 ※ ³		黄色ブドウ球菌 陰性
生めん類 ※²				
生めん	3,000,000/g 以下		陰性	黄色ブドウ球菌 陰性
ゆでめん	100,000/g 以下	陰性		黄色ブドウ球菌 陰性
具類				
加熱処理品	100,000/g 以下		陰性	黄色ブドウ球菌 陰性
未加熱品	3,000,000/g 以下			

※¹ 冷凍パン生地の場合には、細菌数および大腸菌陰性を除く

※² 衛生規範による

※³ 生鮮果実類を除く

3. 製品の細菌検査

(1) 細菌検査項目

製品の「期限設定」にあたっての細菌検査は、「生菌数」「大腸菌群」「黄色ブドウ球菌」について実施する。

①生菌数

ある一定条件下で（培養温度、培養時間等）で発育する細菌数のことである。

一般には標準平板寒天（SPC=standard plate count）が採用されておりこれは標準寒天培地を用い、35℃・48時間の培養条件で行われる。

一般生菌数は、食品の安全性・保存性・衛生的取り扱いの良否を示す指標として重要であり、製品の検査には絶対欠かすことができない。一般生菌数の多い食品は製品の処理・製造過程全般において、衛生的に取り扱われなかったことを意味し、加えて病原菌が存在する可能性を意味する。一般生菌数が少ない食品から病原菌や多量のエンテロトキシンが検出されることもあり、一般生菌数が少ない食品が、即衛生的で安全であるとは限らないが、一般に製造・加工・移送・貯蔵の過程で衛生的かつ適切に取り扱われた食品は、一般生菌数が少ないのが普通である。一般生菌数は食品の衛生状況を知る第一歩とされている。

②大腸菌群

食品衛生法では、「食品及びその添加物は、病原微生物により汚染され、またはその疑いがあり、人の健康を害なうおそれのあるものを販売し、または販売に供するためにあつてはならない」と規定している。実際には、これらの病原微生物が飲食物から検出されることは極めてまれである。

そして腸管系病原菌と起源を同じくする大腸菌群が、仮にある食品から検出された場合には、その食品が人畜のふん便に汚染された危険があるということ、さらに、その様な食品は不潔で、取扱いが不良であるということになり、その指標として、比較的検索の容易な大腸菌群を指標菌としたのである。

ここにいう大腸菌群（coli form group）とはグラム陰性の無芽胞性桿菌で、乳糖を分解して酸とガスを産生する好気性、または通性嫌気性の細菌である。

③黄色ブドウ球菌

黄色ブドウ球菌は、食中毒原因菌となる細菌で、特に調理・製造者の化膿疾患による汚染が危険である。この菌の食中毒は食品中で増殖する際に、エンテロトキシンという毒素を産生して引き起こされる。

黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンは熱に大変強く、120℃で20分間加熱しても完全には破壊されない。黄色ブドウ球菌にもエンテロトキシンを産生しないものもあるが、この検査を行うことは食中毒の危険を防止するとともに、製造時の衛生管理状況をつかむ重要な指標としての意味もあり、全ての黄色ブドウ球菌を検査対象とする。

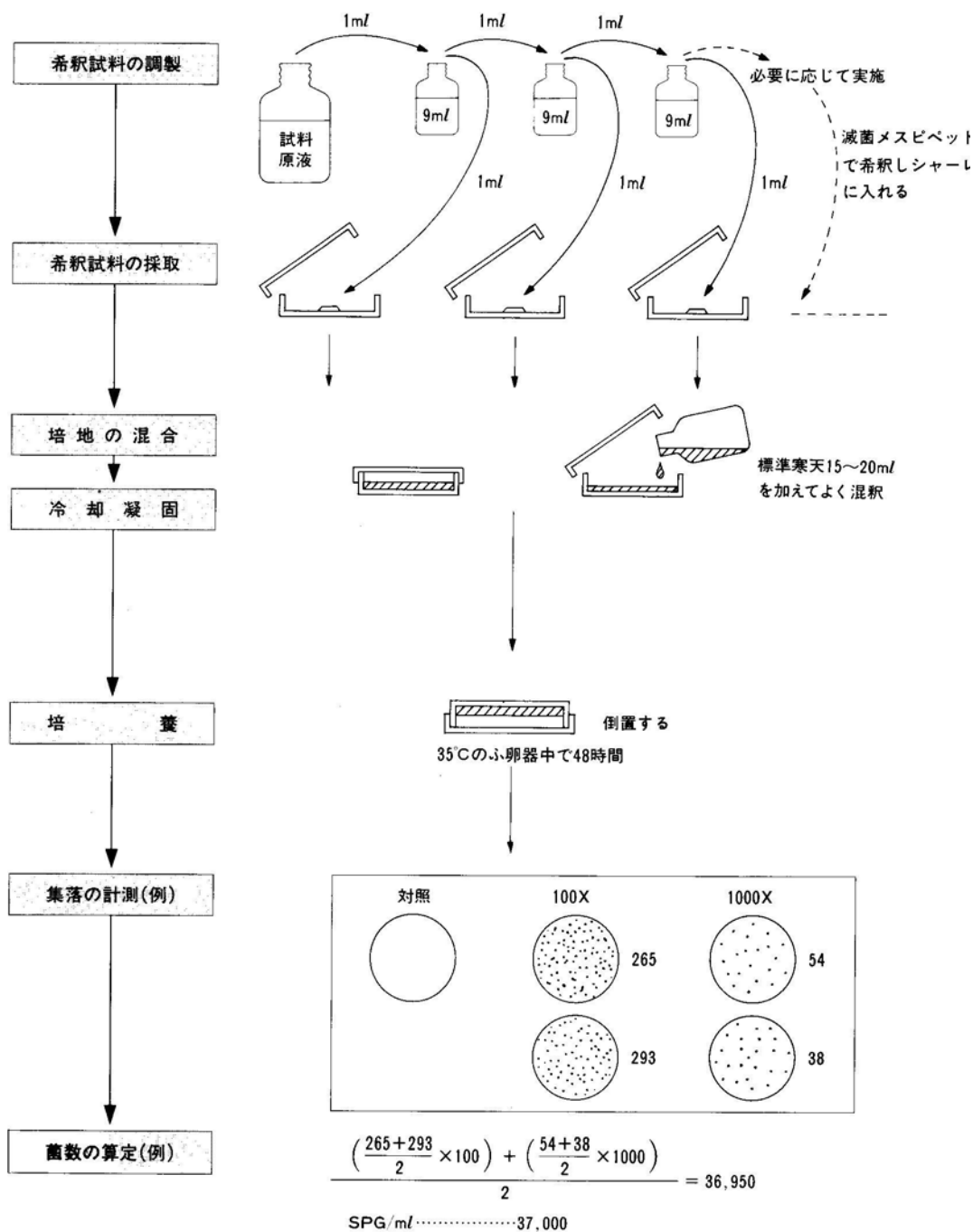
また食品の製造に当たっては、製品の衛生検査だけでなく、製造者の鼻前庭検査も手指の切り傷などをはじめとして随時行わなければならない。

黄色ブドウ球菌の検出には、卵黄反応を示すマンニット食塩培地を用いる。

(2) 細菌検査手順

①生菌数

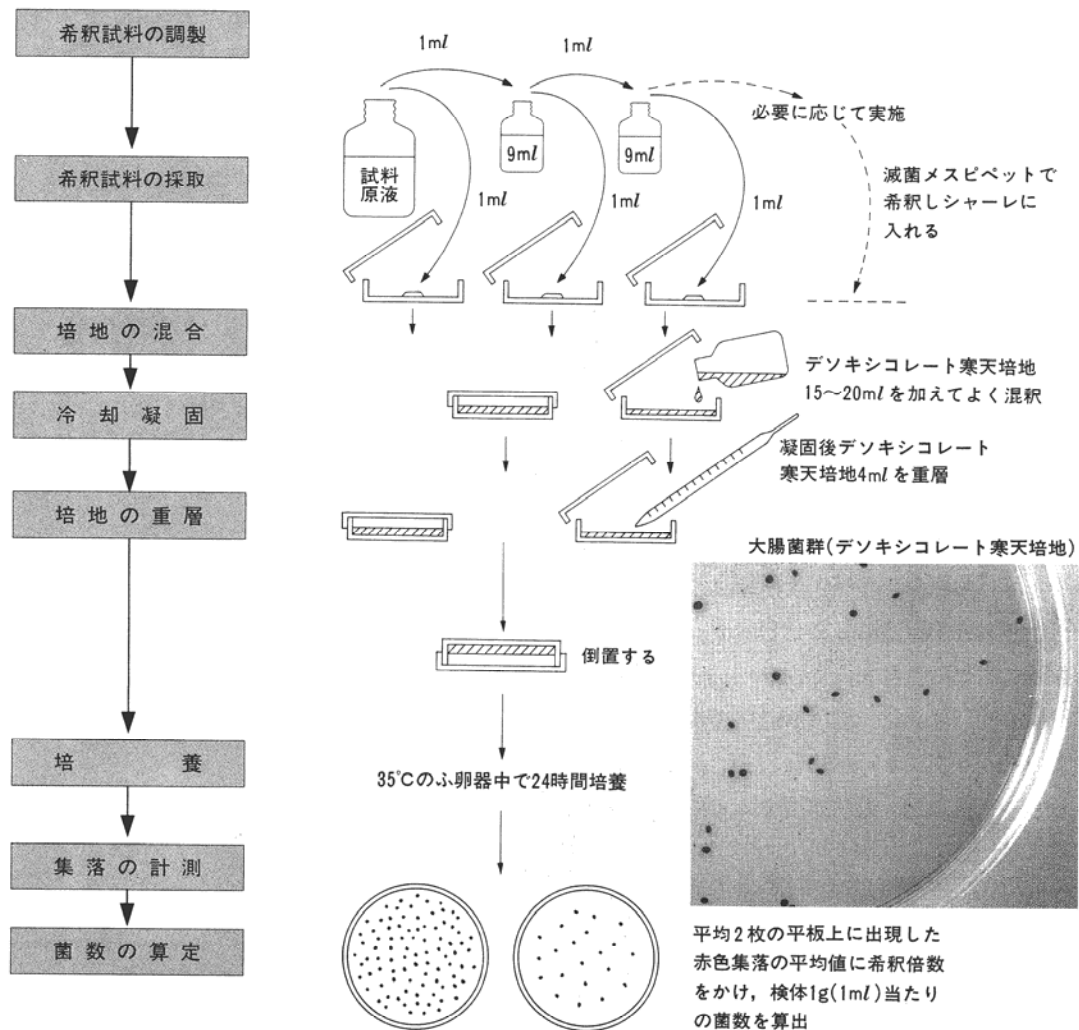
固形食品は 10 g (液状食品では 10ml) を無菌的にホモジナイザー用カップまたはストマッカー用ポリ袋にとり、滅菌希釈液 90ml を入れ、粉碎して希釈試料液(10 倍希釈)とする。



(春田三佐夫・細貝祐太郎・宇田川俊一編：目で見える食品衛生検査法、中央法規出版(株)から引用)

②大腸菌群

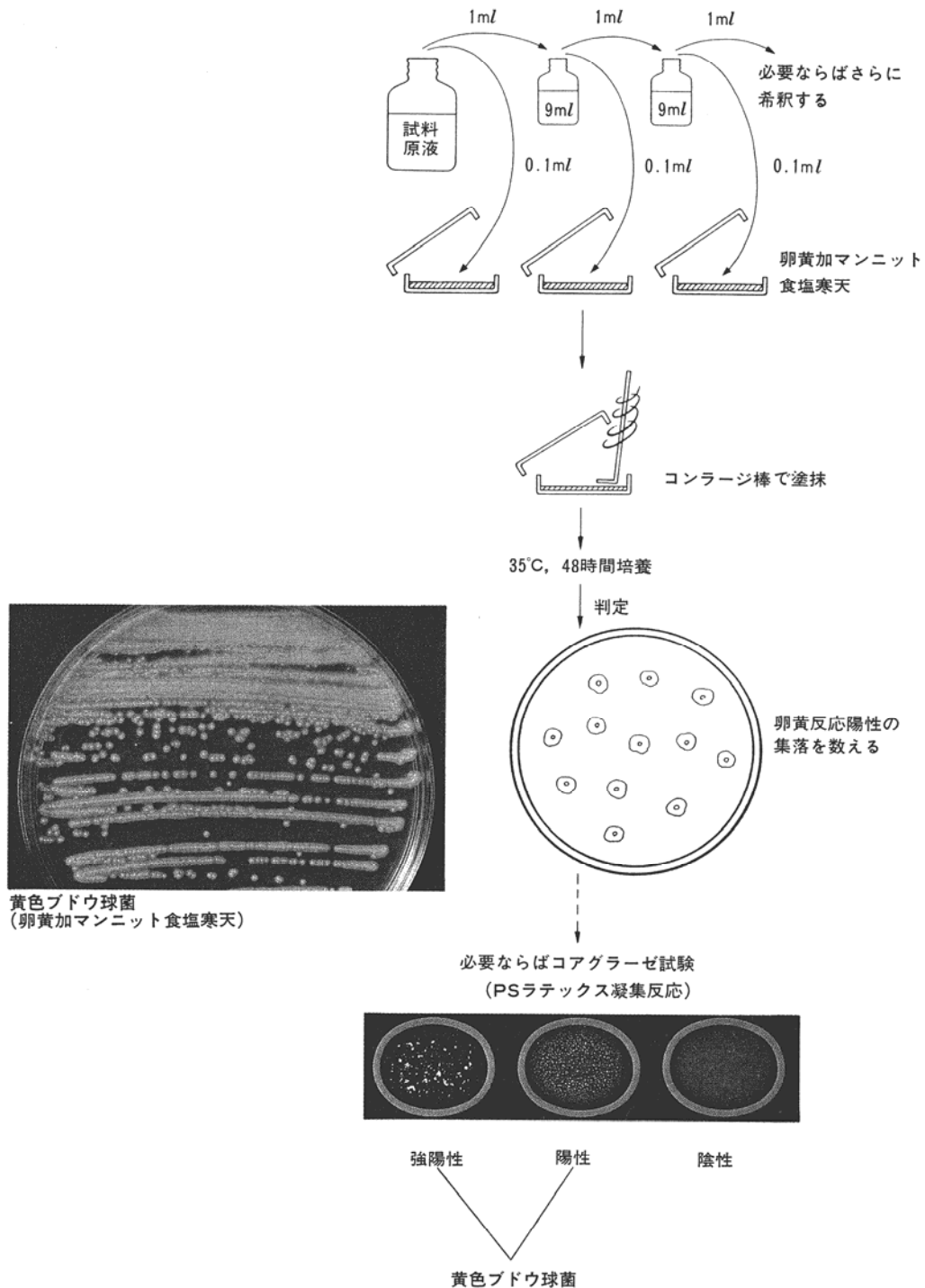
固形食品は10g(液状食品では10ml)を無菌的にホモジナイザー用カップまたはストマッカー用ポリ袋にとり、滅菌希釈液90mlを入れ、粉碎して希釈試料液(10倍希釈)とする。



(春田三佐夫・細貝祐太郎・宇田川俊一編：目で見える食品衛生検査法、中央法規出版株式会社から引用)

③黄色ブドウ球菌

固形食品は 10 g (液状食品では 10ml) を無菌的にホモジナイザー用カップまたは
 ストマッカー用ポリ袋にとり、滅菌希釈液 90ml を入れ、粉碎して希釈試料液(10
 倍希釈)とする。

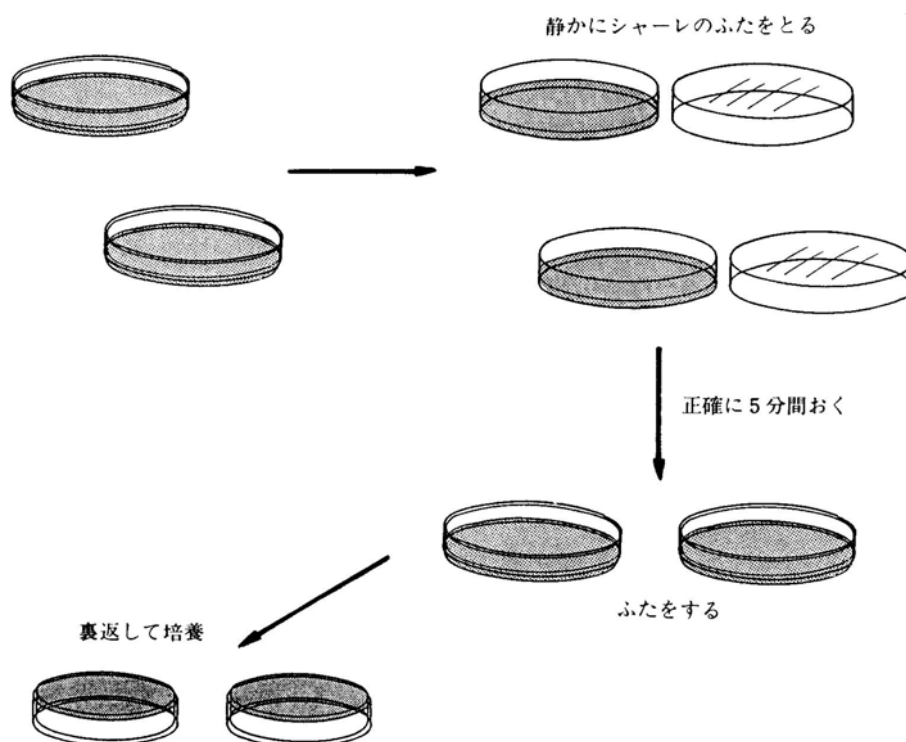


(春田三佐夫・細貝祐太郎・宇田川俊一編：目で見える食品衛生検査法、中央法規出版(株)から引用)

4. 空中落下菌の検査

空気中には多くの微生物が浮遊している。それらは直接または間接的に食品に付着して、しばしば食品の腐敗・変敗の原因となっている。したがって、空中落下菌は食品の微生物汚染源の一つとして重要視されている。この検査は、しばしば汚染源の解明や衛生的環境管理の指標として用いられている。

- ①測定しようとする場所の水平な面に 2 枚の標準寒天平板培地(細菌数測定用)を置く。
- ②静かにシャーレのふたを取り、正確に 5 分間置いたのち、ふたをする。
- ③シャーレは裏返して(表面寒天を下方に向ける)37°C、48 時間培養する。
- ④出現した微生物のコロニー数を数え、2 枚の寒天平板の平均値を求め、その値を、その場所における落下菌数として表す。
- ⑤出現した微生物の種類は、それぞれのコロニーの形態やグラム染色による観察などを行い、さらに詳細な検査によって決める。



食品衛生法第31条に基づく登録検査機関一覧

自主検査のできない企業については、下記の検査機関を利用する。

(平成17年3月3日現在)

所在都道府県	登録検査機関の名称	登録検査機関の所在地	電話番号	登録区分
北海道	(財)北海道薬剤師会公衆衛生検査センター	札幌市豊平区平岸一条8丁目5番12号	011-824-1348	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
青森	(社)青森県薬剤師会	青森市浪打1丁目16番17号	017-742-8821	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
岩手	(社)岩手県薬剤師会	盛岡市馬場町3番12号	019-622-2467	法第26条第1項 法第26条第2項
宮城	(財)宮城県公衆衛生協会	仙台市泉区松森字堤下7番地の1	022-771-4722	法第26条第1項 法第26条第2項
秋田	(財)秋田県総合保健事業団	秋田市秋久保町6番6号	018-831-2011	法第26条第1項 法第26条第2項
	(株)秋田県分析化学センター	秋田市八橋字下八橋191番地の42	018-862-4930	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
山形	(財)山形県理化学分析センター	山形市松栄1丁目6番68号	023-645-5308	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
福島	(財)福島県保健衛生協会	福島市方木田字水戸内19番地6号	024-546-0391	法第26条第1項 法第26条第2項
茨城	(財)茨城県薬剤師会公衆衛生検査センター	水戸市緑町3丁目5番35号	029-225-9300	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
栃木	(財)栃木県保健衛生事業団	宇都宮市駒生町3337番の1	028-623-8181	法第26条第1項 法第26条第2項
群馬	(財)群馬県健康づくり財団	前橋市堀之下町16番1号	027-269-7811	法第26条第1項 法第26条第2項

埼玉	(社) 埼玉県食品衛生協会	さいたま市浦和区 高砂4丁目 4番17号	048-862-2253	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
千葉	(財) 千葉県薬剤師会検査センター	千葉市中央区中央 港1丁目12番1 1号	043-242-3800	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
東京	(財) 日本食品分析センター (東京、名古屋、大阪、福岡、 北海道(千歳))	渋谷区元代々木町 52番1号	03-3469-7131	法第25条第1項 法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(財) 日本冷凍食品検査協会 (東京、札幌、仙台、横浜、 名古屋、神戸、福岡)	港区芝大門2丁目 4番6号	03-3438-1411	法第25条第1項 法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(財) 東京顕微鏡院	千代田区九段南4 丁目8番32号	03-5210-6601	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(社) 日本食品衛生協会 (東京、焼津)	渋谷区神宮前2丁 目6番1号	03-3403-2111	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(財) 食品環境検査協会	中央区京橋3丁目 7番4号	03-3535-4351	法第25条第1項 法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(財) 化学技術戦略推進機構 (東京、大阪)	台東区柳橋2丁目 22番13号	03-3862-4841	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(財) 日本穀物検定協会	中央区日本橋兜町 15番6号	03-3668-0911	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(財) 日本乳業技術協会	千代田区九段北1 丁目14番19号	03-3264-1921	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(社) 菓子総合技術センター	台東区入谷1丁目 18番7号	03-3874-4400	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項

	(社) 日本海事検定協会 (東京、横浜、大阪)	中央区八丁堀 1 丁目 9 番 7 号	03-3552-1241	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項 法第 26 条第 3 項
	(財) 新日本検定協会 (東京、横浜、大阪)	港区高輪 3 丁目 2 5 番 2 3 号	03-3449-2611	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項 法第 26 条第 3 項
	(財) 東京都予防医学協会	新宿区市谷砂土原町 1 丁目 2 番地	03-3269-1121	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項
	有限責任中間法人 食肉科学技術研究所	渋谷区恵比寿 1 丁目 5 番 6 号	03-3444-1946	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項 法第 26 条第 3 項
	海外貨物検査株式会社	中央区日本橋兜町 1 5 番 6 号	03-3669-3783	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項 法第 26 条第 3 項
	(財) 日本文化用品安全試験所	東京都墨田区東駒形 4 丁目 2 2 番 4 号	03-3829-2515	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項 法第 26 条第 3 項
神奈川	(財) マイコトキシン検査協会	横浜市鶴見区大黒ふ頭 1 5 番地	045-506-1151	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項 法第 26 条第 3 項
	(財) 北里環境科学センター	相模原市北里 1 丁目 1 5 番 1 号	042-778-9208	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項
	(財) 畜産生物科学安全研究所	相模原市橋本台 3 丁目 7 番 1 1 号	042-762-2775	法第 26 条第 3 項
新潟	(財) 新潟県環境衛生研究所	西蒲原郡吉田町東栄町 8 番 1 3 号	0256-93-4509	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項 法第 26 条第 3 項
	(社) 県央研究所	三条市吉田 1411 番地甲	0256-34-7072	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項 法第 26 条第 3 項
	(社) 新潟県環境衛生中央研究所	長岡市新産 2 丁目 1 2 番 7	0258-46-7151	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項 法第 26 条第 3 項
石川	(財) 石川県予防医学協会	金沢市神野町東 1 1 5 番地	076-249-7222	法第 26 条第 1 項 法第 26 条第 2 項 法第 26 条第 3 項

福井	(財) 北陸公衆衛生研究所	福井市光陽4丁目 11番22号	0776-22-0699	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
山梨	(社) 山梨県食品衛生協会	甲府市国母6丁目 5番1号	055-228-1830	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
長野	(社) 長野県食品衛生協会	長野市大字南長野 聖徳545番の3	026-234-5046	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
岐阜	(財) 岐阜県公衆衛生検査センター	岐阜市曙町4丁目 6番地	058-247-1300	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
静岡	(社) 浜松市薬剤師会	浜松市鴨江2丁目 11番2号	053-455-0900	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
愛知	(財) 愛知県学校給食会	豊明市阿野町惣作 87番地の1	0562-92-3161	法第26条第1項 法第26条第2項
	(財) 中部微生物研究所	宝飯郡御津町大字 赤根字下川48番 地	059-226-2058	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(社) 愛知県薬剤師会	名古屋市中区丸の内 2丁目3番1号	052-231-2261	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
三重	(財) 食品分析開発センター SUNATEC	四日市市赤堀2丁目 3番29号	0593-54-1552	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
滋賀	(社) 滋賀県薬剤師会	草津市笠山7丁目 4番52号	077-565-3535	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(株) 日吉	近江八幡市北之庄 町908番地	0748-32-5001	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
京都	(社) 京都微生物研究所	京都市山科区北花 山大林町20番地 の1	075-593-1441	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項

大阪	(社) 大阪食品衛生協会	大阪府中央区伏見町2-4-6	06-6227-5390	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
兵庫	(社) 日本油料検定協会 (神戸、横浜)	神戸市東灘区御影塚町1丁目2番地	078-331-3101	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(財) 兵庫県予防医学協会	神戸市東灘区御影本町4丁目4番20号	078-856-7208	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(株) 日本食品エコロジー研究所	神戸市東灘区住吉南町1丁目12番12号	078-846-0261	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
島根	(財) 島根県環境保健公社	松江市古志原1丁目4番6号	0852-24-0013	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
岡山	(財) 岡山県健康づくり財団	岡山市平田408番地	086-246-6254	法第26条第1項 法第26条第2項
鳥取	(財) 鳥取県保健事業団	鳥取市立川町6丁目176番地	0857-23-4841	法第26条第1項 法第26条第2項
広島	(財) 広島県環境保健協会	広島市中区広瀬北町9番1号	082-293-1511	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
山口	(財) 山口県予防保健協会	山口市大字吉敷3325の1番地	083-933-0008	法第26条第1項 法第26条第2項
徳島	(社) 徳島県薬剤師会	徳島市中州町1丁目58番地	088-655-1100	法第26条第1項 法第26条第2項
香川	(社) 香川県薬剤師会	高松市亀岡町9番20号	087-831-3093	法第26条第1項 法第26条第2項
	(株) 四国中検	高松市亀井町4番地の2	087-877-0111	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
高知	(社) 高知県食品衛生協会	高知市丸の内2丁目4番11号	088-823-3505	法第26条第1項 法第26条第2項
福岡	(社) 北九州市薬剤師会	北九州市八幡東区祝町2丁目13番26号	093-651-2255	法第26条第1項 法第26条第2項

	(財) 北九州生活科学センター	北九州市戸畑区中原新町1番4号	093-881-8282	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
	(株) キューサイ分析研究所	福岡市中央区草香江1丁目 7番16号	092-751-5832	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
佐賀	(財) 佐賀県環境科学検査協会	佐賀市光1丁目1番2号	0952-22-1651	法第26条第1項 法第26条第2項
長崎	(社) 長崎県食品衛生協会	西彼杵郡長与町高田郷字カケノ本3 640番地3	095-883-6830	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
熊本	(社) 熊本県薬剤師会	熊本市萩原町10番6号	096-351-5333	法第26条第1項 法第26条第2項
大分	(社) 大分県薬剤師会	大分市大字豊饒字光屋441番地1	097-544-4405	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
宮崎	(財) 宮崎県公衆衛生センター	宮崎市霧島1丁目1番地2	0985-24-7400	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
鹿児島	(社) 鹿児島県薬剤師会	鹿児島市与次郎2丁目8番15号	099-257-8288	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項
沖縄	(財) 沖縄県環境科学センター	浦添市字経塚720番地	098-875-1941	法第26条第1項 法第26条第2項 法第26条第3項

○法第25条 : 「食品又は添加物の基準及び規格」、「器具又は容器包装の規格・基準」

○法第26条 : 「検査命令」による検査

(参考資料)

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。
- (3) このため、平成16年2月、厚生労働省と農林水産省が共同で設置した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」策定検討会（食品衛生学、化学、微生物学の専門家、期限表示の設定経験を有する者（業界関係者）等から構成）において計5回の検討（平成16年3月～16年11月）を行い、食品全般に共通する客観的なガイドライン（案）を作成した。（構成員については別紙参照）
- (4) 当該ガイドライン（案）は、これまでの研究結果、業界団体等が作成した既存の自主基準やガイドライン、業界団体等へのヒアリング及び諸外国における期限表示の設定根拠等を基に、本検討会において検討した結果を取りまとめたものである。
- (5) その後、「食品の表示に関する共同会議」（厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会及び農林水産省農林物資規格調査会表示小委員会の共同開催）において検討していただき、その結果を踏まえて、厚生労働省と農林水産省が共同でガイドラインとして取りまとめたものである。

- (6) 当ガイドライン自体が期限設定の際に役立つことはもとより、業界団体等が自主的に個別食品に係る期限設定のガイドライン等を作成する際の基礎となることを期待する。

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

ア. 期限表示が必要な食品は、生鮮食品から加工食品までその対象が多岐にわたるため、個々の食品の特性に十分配慮した上で、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）に基づき、期限を設定する必要がある。

イ. 客観的な項目（指標）とは、「理化学試験」、「微生物試験」等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、一般に主観的な項目（指標）と考えられる「官能検査」における「色」、「風味」等であっても、その項目（指標）が適切にコン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実施され数値化された場合は、主観の積み重ねである「経験（値）」とは異なり、客観的な項目とすることが可能と判断される。

ウ. これらの項目（指標）に基づいて設定する場合であっても、結果の信頼性と妥当性が確保される条件に基づいて実施されなければ、客観性は担保されない。

エ. 各々の試験及び項目（指標）の特性を知り、それらを総合的に判断し、期限設定を行わなければならない。

オ. なお、食品の特性として、例えば1年を越えるなど長期間にわたり品質が保持される食品については、品質が保持されなくなるまで試験（検査）を強いることは現実的でないことから、設定する期限内での品質が保持されていることを確認することにより、その範囲内であれば合理的な根拠とすることが可能であると考えられる。

(2) 食品の特性に応じた「安全係数」の設定

ア. 食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の係数（安全係数）をかけて、客観的な項目（指標）において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本である。

なお、設定された期間については、時間単位で設定すること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日になることもある。

イ. 例えば、品質が急速に劣化しやすい「消費期限」が表記される食品については、

特性の一つとして品質が急速に劣化しやすいことを考慮し期限が設定されるべきである。

ウ. また、個々の包装単位まで検査を実施すること等については、現実的に困難な状況が想定されることから、そういった観点からも「安全係数」を考慮した期限を設定することが現実的であると考えられる。

(3) 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べきであるが、商品アイテムが膨大であること、商品サイクルが早いといった食品を取り巻く現状を考慮すると、個々の食品ごとに試験・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、期限を設定することも可能であると考えられる。

(4) 情報の提供

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、消費者等から求められたときには情報提供するよう努めるべきである。

(参考1) 代表的な試験について

理化学試験

食品の製造日からの品質劣化を理化学的分析法により評価するものである。食品の特性に応じて各食品の性状を反映する指標を選択し、その指標を測定することにより、賞味期限の設定を判断するものである。

一般的な指標としては、「粘度」、「濁度」、「比重」、「過酸化価」、「酸価」、「pH」、「酸度」、「栄養成分」、「糖度」等が挙げられる。これらの指標は客観的な指標（数値）として表現することが可能であり、食品の特性に応じて、合理的・科学的な根拠として有用となると捉えられる。これらの指標を利用して、製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、普遍的に品質劣化を判断することが可能である。

微生物試験

食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価するものである。その際、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、効果的な評価の期待できる微生物学的指標を選択する必要がある。

一般的指標としては、「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」、「低温細菌残存の有無」、「芽胞菌の残存の有無」等が挙げられる。これらの指標は客観的な指標（数値）として表現されることが可能であり、合理的・科学的な根拠として有用であると捉えられる。

しかしながら、この場合には、食品の種類等により許容可能な数値は異なることを考慮する必要がある。

官能検査

食品の性質を人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとった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と比べて、誤差が生じる可能性が高く、また、結果の再現性も体調、時間帯などの多くの要因により影響を受ける。しかし、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、適切な被験者による確かな手法により実施され、統計学的手法を用いた解析により結果を導くように留意しなければならない。

(参考2) 業界団体等が取りまとめたガイドライン及びヒアリング結果の例示

例示1 冷凍食品（比較的期限が長い製品）

- I. 冷凍食品を製造販売している企業が参加している（社）日本冷凍食品協会により、ガイドライン「冷凍食品の期限表示の実施要領」が作成されている。指標としては微生物学的基準、理化学的基準及び官能的基準の3つからなり、それぞれ微生物試験、理化学試験及び官能試験により評価を行うとしている。期限設定の際には、流通実態に応じた保存試験を行い、試験期間（区間）を設定している。また、基準に見合った検査方法、各試験の評価方法、期限設定を行う者や期限表示の方法が決められている。さらに、協会が得た試験結果や海外事例も、参考までに例示している。
- II. 「冷凍食品」を製造販売している企業にヒアリングを行ったところ、製品の種類やタイプに応じて、指標や検査方法、評価方法が上記ガイドラインとは異なっている部分もあった。指標としては、全体として微生物学的基準、理化学的基準及び官能的基準の3つを設定していた。微生物学的基準の指標としては、一般生菌数や大腸菌群数など、化学的基準の指標としては、脂肪の変質やビタミン類の分解等を挙げていた。官能的基準の指標としては、香味や色調等であった。また、保存・流通上の環境因子を考慮し、想定される流通・保管温度での試験に加えて、保存温度を設定温度より高めに設定する加速試験も実施していた。安全係数は、商品価値限界に至る期間の7/10で設定されていた。さらに、期限設定については適宜見直しを実施していた。

例示2 パン（比較的期限が短い製品）

- I. 「パン」製造業では、①品質の保持される期間が製造日を含めておおむね5日前後以内の劣化速度が速い製品と、②品質の保持される期間が製造日を含め5日を十分に超える製品の、両方を製造しているのが特徴であった。①は消費期限の、②は賞味期限の表示対象となる。（社）日本パン工業会では「日付（期限等）表示管理マニュアル」を作成し、この消費期限と賞味期限の表示対象製品事例を提示していた。消費期限表示対象製品は、食パン、菓子パン、パン、ドーナツ、その他の、5つの製品群に分けられていた。期限表示の指標としては、主として微生物学的基準と官能的基準が使われていた。微生物学的基準の指標では、生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌が、官能的基準の指標では、味、色、香り、形状、触感、カビ・酵母が設定されていた。また、期限設定のための検査については具体的な商品を例示しつつ、①品質の保持される期間が製造日を含めておおむね5日前後以内の劣化速度が速い製品では、毎日実施することとしていた。この場合、安全係数として、消費期限設定対象製品については「保存可能期限-1日」等の設定が例示されていた。さらに、検査結果のデータについて、当該製品の販売期間中保存することとしていた。
- II. 「パン」を製造販売している企業にヒアリングを行ったところ、消費期限については、期限の期間が3～4日であるため、安全係数が結果として日付まで影響を及ぼす事例は少なく、また、調理パンのように製品によっては製造時刻の影響も考慮する必要があるものもあることから、製造時刻の表示も同時記載しているとのことであった。

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」策定検討会構成委員名簿

座長 米谷 民雄	国立医薬品食品衛生研究所 食品部長
山本 茂貴	国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部長
穂山 浩	国立医薬品食品衛生研究所 食品部第三室長
工藤由起子	国立医薬品食品衛生研究所 衛生微生物部主任研究官
堀口 逸子	順天堂大学医学部公衆衛生学講座助手
門間 裕	(財) 食品産業センター企画調査部長
大木 晃夫	(独) 農林水産消費技術センター表示指導課長