

## 食品表示の主務官庁（取りまとめ官庁）である消費者庁の Q&A

[http://www.caa.go.jp/foods/qa/kyoutsuu02\\_qa.html](http://www.caa.go.jp/foods/qa/kyoutsuu02_qa.html)

### ※食品表示

#### 関係省庁共通 Q&A

加工食品の表示に関する共通 Q&A（第 2 集：消費期限または賞味期限について）中の  
当牧場製品該当部分

[Q 2-2] 「賞味期限」とはどのような意味ですか。

「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のことです。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ります。このため、「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ので、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、消費者が個別に判断する必要があります。

[Q 2-3] 「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。

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。

[Q 6] 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。

消費期限又は賞味期限の設定は、食品等の特性、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、その食品等を一番よく知っている者、すなわち、原則として、

- ① 輸入食品等以外の食品等にあつては製造業者、加工業者又は販売業者
- ② 輸入食品等にあつては輸入業者（以下、製造業者、加工業者、販売業者及び輸入業者をあわせて「製造業者等」という。）

が責任を持って期限表示を設定し、表示することとなります。

なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品等への表示は、これらの製造業者等が行うものです。したがって、各製造業者等においては、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。

[Q 7] どのように、消費期限や賞味期限を設定しているのですか。

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、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等に関する知見や情報を有している必要があることから、製造業者等（表示義務者）が期限の設定を行うこととなります。

このため、製造業者等において、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。

[Q 9-2] 食品を購入した後、家で保存中に「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。

「賞味期限」を過ぎた場合であっても、食品の品質が十分保持されていることがありますので、すぐに捨てるのではなく、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判断してください。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。

[Q 12] 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。

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）をか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あと、在庫を解消するために、期限の貼り替えを行い、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。

[Q 14] 賞味期限を基に、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。

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方に基づきいわゆる 1/3 ルールという考え方が一部にみられるようですが、法的な位置づけはなく、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

[Q 24-3] 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。

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、包装の膨脹等）を表示やホームページ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」を過ぎた食品等の取り扱い等について消費者からの問い合わ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。

なかほら牧場では、添付のリーフレットおよび

<http://item.rakuten.co.jp/nakahora-bokujou/10001/> など

<http://www.e-select.st/shop/03.html?products=7996> など

<https://nakahora-bokujou.jp/regular/mail.cgi> など

で品質の維持・劣化に関する情報を提供しています。

[Q 29-1] 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（食衛法）

食品等の販売が禁止されるのは、当該食品等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6～10条、第19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めます。