

食品関連 法令・ガイドライン アップデート便

消費者庁「賞味期限表示の設定のためのガイドライン」の見直しについて

HACCPを実践する事業者等の皆様にとって、食品の期限設定も最重要の事項のひとつです。

今回の食品関連 法令・ガイドライン アップデート便では、「賞味期限表示の設定のためのガイドライン」の見直しに関する情報をお届けします。

先月（2025年3月）に「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 取りまとめ」が消費者庁ウェブサイトにて公表されております。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_011/

ガイドライン見直しの重要ポイント

現在のガイドラインは策定から20年が経過しており、改定後のガイドラインは、「食品ロスの削減」と、HACCPの視点における「安全に食べられる期限設定」、「おいしく食べられる期限設定（賞味期限）」の3つのバランスをどのように取るか、その新しい指標となることが期待されます。

HACCPの視点から重要な事項

HACCPの視点から重要な事項では、見直し検討会において、「危害要因であるが、認識されておらず、期限設定の際にあまり考慮されていない微生物の存在」が指摘されました。

そのうちの一つは、リステリア・モノサイトゲネスです。冷蔵庫内でも増殖することができ、妊婦・高齢者・免疫機能が低下している方には、敗血症や髄膜炎等の重篤な症状をもたらす食中毒菌です。

また、真空包装や脱酸素を行ったときには、嫌気性菌（酸素のない環境で生育する菌）に留意する必要があります。

このような食品の特性によって、考慮することが必要である微生物の情報は、事業者が利用しやすい情報提供が望まれるところです。

また、食品の期限設定の際に使われる安全係数の考え方についても、新しい考え方が示される見込みです。



現在は「品質のばらつきが小さいものでも、安全係数0.8以上を目安に設定することが望ましい」というガイドラインの記載事項に従い、100日間は安全に食べられることが試験等で確認できた場合、賞味期限は80日と設定することが主流です。

今後は、食品ロスを削減するために、食品の特性に応じて、安全係数はできるだけ1に近づけることが示される見込みです。

このように、見直し後には、食品の保存方法や製造方法などの特性によって、期限設定の際に考慮すべき指標に関する情報がアップデートされたものになります。

法人取引における期限設定の重要性

法人取引においては、「期限設定の仕方」だけでなく、「期限設定の根拠」までが重要な情報です。

「なぜこの期限設定なのか？」という問いに対して、客観的なデータを提示できることが、取引の信頼性を築く上で不可欠な要素です。

職人の美味しさへのこだわり

一方、上記のような科学的な指標と併用して、料理人やパティシエが、最高の美味しさを追求するために、風味や食感が少しでも落ちてしまうことに妥協せず、譲れないこだわりを持って商品を作っている場合もあります。

「職人が魂を込めた美味しさのこだわり」を、客観的な数値で示すことは容易ではありませんが、実際には個人のお客様から問い合わせを受けた場合には、その賞味期限である背景を説明している事業者の方も多くいらっしゃるのではないかと思います。

将来的には、海外の事例のように、事業者等は期限切れの食品を廃棄せずに、フードバンクや子ども食堂などの団体に寄付することや、飼料や堆肥としての再資源化などが、推奨または段階的に義務付けられていく方向になるかもしれません。既に自主的に取り組んでおられる事業者の方もいらっしゃると思います。

今回のガイドライン見直しは、食品に関わる全ての人が向き合う必要のある内容です。

HACCP実践研究会でも今後の情報のご提供に努めて参ります。