

(別紙)

「食品表示基準Q&A」(新旧対照表)

- ※1 規定全体が改正される箇所は、破線で改正前欄と改正後欄を囲って対応させています。
- ※2 改正前欄の(総則-23)、(総則-24)及び(加工-13)から(加工-49)まで(目次を除く。)については、改正前欄の並びに合わせて改正後のQ&Aを示し、当該Q&Aは改正後の問の採番に即して、新設する「別添 食品期限表示の設定のためのガイドライン」のQ&Aとして整理しています。
- ※3 改正後欄の「別添 食品期限表示設定のためのガイドライン」のうち、これ以前の改正後欄で示している事項は略して示しています。

改正後(新)	改正前(旧)										
食品表示基準Q&A(平成27年3月30日消食表第140号) 目次 はじめに～総則-22 (略) (削除) 総則-25～加工-12 (略) (削除)	食品表示基準Q&A(平成27年3月30日消食表第140号) 目次 はじめに～総則-22 (略) <table border="1" data-bbox="1137 831 2107 1123"><tr><td data-bbox="1137 831 1301 975">総則-23</td><td data-bbox="1301 831 2107 975">「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「消費期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。</td></tr><tr><td data-bbox="1137 975 1301 1123">総則-24</td><td data-bbox="1301 975 2107 1123">「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「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。</td></tr></table> 総則-25～加工-12 (略) <table border="1" data-bbox="1137 1171 2107 1420"><tr><td data-bbox="1137 1171 1301 1270">加工-13</td><td data-bbox="1301 1171 2107 1270">「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。</td></tr><tr><td data-bbox="1137 1270 1301 1374">加工-14</td><td data-bbox="1301 1270 2107 1374">賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。</td></tr><tr><td data-bbox="1137 1374 1301 1420">加工-15</td><td data-bbox="1301 1374 2107 1420">どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。</td></tr></table>	総則-23	「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「消費期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。	総則-24	「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「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。	加工-13	「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。	加工-14	賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。	加工-15	どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。
総則-23	「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「消費期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。										
総則-24	「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「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。										
加工-13	「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。										
加工-14	賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。										
加工-15	どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。										

加工-16	<u>誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。</u>
加工-17	<u>どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。</u>
加工-18	<u>食品関連事業者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。</u>
加工-19	<u>全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施する必要があるのでしょうか。</u>
加工-20	<u>期限設定の設定根拠を消費者等から求められた場合には、どのように対応すればよいですか。</u>
加工-21	<u>輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点がありますか。</u>
加工-22	<u>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。</u>
加工-23	<u>消費期限又は賞味期限についての食品表示基準違反があった場合には、販売業者も食品表示法上の責任を問われるのですか。</u>
加工-24	<u>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。</u>
加工-25	<u>消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。</u>
加工-26	<u>次の例のように、表示箇所を指定する方法で、賞味期限の年月日を単独で表示した場合、製造所固有記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。</u>
加工-27	<u>製造年月日を記載した上で、次の方法で表示してもよいですか。</u> ①消費期限 製造日から3日間 ②賞味期限 製造日から1箇月間 ③賞味期限 製造日から3箇月間(期限表示が年月表示に簡略できる場合)

加工-28	<u>賞味期限が3箇月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となります。年月で表示するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。</u>
加工-29	<u>製造後3箇月以上品質保持が可能な食品について、商品管理の上でロット番号を月の後に記載してもよいですか。</u>
加工-30	<u>輸入食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、食品表示基準に基づく消費期限又は賞味期限の表示が表示されているものとみなしてよいのでしょうか。</u> <u>例：</u> <u>①Before End APR. 22</u> <u>②04-22</u> <u>③14. 11. 2022</u>
加工-31	<u>消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすくないので、説明を付記してもよいですか。</u>
加工-32	<u>カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは、購入に際して消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいのでしょうか。</u>
加工-33	<u>消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。</u>
加工-34	<u>消費期限又は賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。</u>

加工-35	<u>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。</u>
加工-36	<u>賞味期限が異なる2つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。</u>
加工-37	<u>酒類について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方式）は認められますか。</u>
加工-38	<u>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。</u>
加工-39	<u>商品を陳列した後でも、合理的な根拠のある期限の範囲内であれば、消費期限や賞味期限を延長して表示することは可能ですか。</u>
加工-40	<u>流通の過程で冷凍されるなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればいいのですか。</u>
加工-41	<u>冷凍で納品された商品を、店内で保存温度を変更して陳列販売する場合、保存温度変更者を表示する必要はないですか。</u>
加工-42	<u>冷凍状態で販売店まで流通し、販売店において販売時に解凍して冷蔵状態で販売されることを前提として製造される食品について、販売店で冷蔵状態での賞味（消費）期限を印字するため、製造時に冷凍状態での賞味期限の印字を省略することはできますか。</u>
加工-43	<u>加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。</u>
加工-44	<u>一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限（日時）をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできますか。</u>

加工-45	<u>科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品表示法上の取扱いはどうなるのですか。</u>
加工-46	<u>製造年月日が逆算できない製品（賞味期限を年月で表示している製品）で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。</u>
加工-47	<u>製造物責任法と、食品表示法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。</u>
加工-48	<u>消費期限又は賞味期限前に販売された食品を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。</u>
加工-49	<u>期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。</u>
加工-50	<u>以下のような事例は違反になるのでしょうか。</u> <u>事例①</u> <u>生食用として販売予定の鮮魚を、加熱調理用の鮮魚として販売する際に、消費期限を数日延長した。なお、加熱調理用の消費期限は、科学的根拠に基づき設定されていた。</u> <u>事例②</u> <u>製造当日を消費期限として表示した量り売りのそうざいが売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。なお、販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。</u>
加工-51～加工-66	加工-51～加工-66 (略)
加工-67	<u>食品表示基準別表第4に規定されている調理冷凍食品の原材料</u>

加工-51～加工-66 (略)
(削除)

加工-68～加工-74 (略)

加工-75-1	「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」(以下「一般飲食物添加物リスト」という。)に収載されていない食品は、添加物の目的で使用しても、添加物表示は不要と解してよいですか。
加工-75-2	<u>栄養強化の目的で添加物を使用した食品において、当該強化した栄養成分の量の表示は必要ですか。</u>
加工-76	(略)

加工-77～加工-164 (略)

加工-165-1	<u>「ノンカフェイン」及び「ノンアルコール」は栄養表示に該当しますか。</u>
加工-165-2	1日に摂取する当該食品由来の栄養成分の量及び熱量が社会通念上微量である食品にはどのようなものが含まれますか。
加工-166	(略)

加工-167～加工-185 (略)

(削除)

名の表示の方法が適用されない冷凍食品について、例えば食肉、魚肉、野菜、つなぎ、衣、皮、ソース等の原材料名は、調理冷凍食品の表示基準の規定に準じて、「食肉(牛肉、豚肉)」等と表示できますか。

加工-68～加工-74 (略)

加工-75	「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」(以下「一般飲食物添加物リスト」という。)に収載されていない食品は、添加物の目的で使用しても、添加物表示は不要と解してよいですか。
(新設)	
加工-76	(略)

加工-77～加工-164 (略)

(新設)	
加工-165	1日に摂取する当該食品由来の栄養成分の量及び熱量が社会通念上微量である食品にはどのようなものが含まれますか。
加工-166	(略)

加工-167～加工-185 (略)

加工-186	<u>調理冷凍食品やチルドぎょうざにおいて義務表示になっている衣の率や皮の率の測定方法を教えてください。</u>
加工-187	<u>食品表示基準別表第4において、原材料名の表示方法として、「植物油脂」又は「食用植物油脂」と例示されている「即席めん」、「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」、「乾燥スープ」等の原材料に食用綿実油、食用パーム油等の食用植物油脂を使用した場合、食用綿実油、食用パーム油等の個別の油脂名を原材料名と</u>

加工-189～加工-193 (略)

(削除)

加工-195～加工-275 (略)

(削除)

加工-277～固有記号-40 (略)

固有記号 -41	製造所固有記号の届出に関し、 <u>どのような場合に変更届や廃止届を届け出ればよいでしょうか。</u>
-------------	---

固有記号-42～固有記号-50 (略)

固有記号 -51	<u>GビズIDは必ず利用しなければいけないのですか。</u>
固有記号 -52	<u>GビズIDの取得にはどれくらいかかりますか。</u>
固有記号 -53	<u>GビズIDはユーザIDと紐付け可能ですか。</u>

A-1～I-8 (略)

して表示することはできますか。

加工-188	<u>これまでの個別品目に係る品質表示基準で規定されていた表示事項等は、食品表示基準にも規定されていますが、個別品目に係る品質表示基準で対象とされていた食品の範囲は、食品表示基準においても変更はありませんか。</u>
--------	--

加工-189～加工-193 (略)

加工-194	<u>「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」の規定の適用範囲(どのような場合であるか)について、旧基準における運用からの変更点はありますか。</u>
--------	---

加工-195～加工-275 (略)

加工-276	<u>調理冷凍食品の表示基準では、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含む用語についての規定(食品表示基準第9条第2項別表第22)がありますが、特色のある原材料についての規定(食品表示基準第7条)との関係はどうなるのですか。</u>
--------	--

加工-277～固有記号-40 (略)

固有記号 -41	製造所固有記号の届出に関し、 <u>変更や廃止のための届出制度はありますか。</u>
-------------	--

固有記号-42～固有記号-50 (略)

(新設)	
(新設)	
(新設)	

A-1～I-8 (略)

(削除)

GM-1～問3-2 (略)

(削除)

問3-4～表示方法-7 (略)

表示方法 -8	牛肉60%、豚肉40%の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ70%、オーストラリア30%の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は <u>原材料名欄</u> に、牛肉(アメリカ70%、オーストラリア30%)と割合も表示することはできますか。
表示方法 -9	大豆水煮など、 <u>遺伝子組換え食品表示と原料原産地表示の両方を行う場合、どのように表示すればよいですか。</u>

表示方法-10～玄米精米-41 (略)

別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

別添 食品表示期限の設定のためのガイドライン

1. 趣旨

2. 期限設定のための基本的な考え方

3. 期限表示に関するQ&A

(1) 事業者向け

(期限設定関係)

期限(事)- <u>1</u>	<u>「消費期限」と「賞味期限」は、それぞれどのような食品に表示すべきですか。</u>
期限(事)-	<u>誰が消費期限や賞味期限を決めるのですか。</u>

I-9

令和5年3月に「くるみ」が特定原材料に追加されましたが、いつまでに表示する必要がありますか。また、包装資材の切替え等の猶予期間等はあるのですか。

GM-1～問3-2 (略)

問3-3

透明パウチのものも該当しないのですか。

問3-4～表示方法-7 (略)

表示方法 -8	牛肉60%、豚肉40%の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ70%、オーストラリア30%の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は <u>原材料欄</u> に、牛肉(アメリカ70%、オーストラリア30%)と割合も表示することはできますか。
表示方法 -9	大豆水煮など、 <u>遺伝子組み換えに関する表示義務が課せられている加工食品について、どのように原料原産地表示を行えばよいですか。</u>

表示方法-10～玄米精米-41 (略)

別添 食品添加物の不使用表示に関するガイドライン

(新設)

<u>2</u>	
期限(事)－ <u>3</u>	<u>どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。</u>
期限(事)－ <u>4</u>	<u>表示責任者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。</u>
期限(事)－ <u>5</u>	<u>全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施する必要があるのでしょうか。</u>
期限(事)－ <u>6</u>	<u>期限設定の際の指標としてあまり認識されていない微生物にはどのようなものがありますか。</u>
期限(事)－ <u>7</u>	<u>期限設定の根拠を消費者等から求められた場合には、どのように対応すればよいですか。</u>
期限(事)－ <u>8</u>	<u>輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点はありますか。</u>
期限(事)－ <u>9</u>	<u>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よいのでしょうか。</u>
期限(事)－ <u>10</u>	<u>賞味期限が3か月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となります。年月で表示するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。</u>
期限(事)－ <u>11</u>	<u>流通の過程で冷凍されるなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればよいのですか。</u>
期限(事)－ <u>12</u>	<u>弁当、そうざいに消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。</u>
期限(事)－ <u>13</u>	<u>商品を陳列した後でも、合理的な根拠のある期限の範囲内であれば、消費期限や賞味期限を延長して表示することは可能ですか。</u>

	<u>か。</u>
<u>期限(事) - 14</u>	<u>一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限(日時)をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできますか。</u>

(表示事項及び表示方法関係)

<u>期限(事) - 15</u>	<u>消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。</u>
<u>期限(事) - 16</u>	<u>次の例のように、表示箇所を指定する方法で、賞味期限の年月日を単独で表示した場合、製造所固有記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。</u>
<u>期限(事) - 17</u>	<u>製造年月日を記載した上で、次の方法で表示してもよいですか。</u> <u>① 消費期限 製造日から3日間</u> <u>② 賞味期限 製造日から1か月間</u> <u>③ 賞味期限 製造日から3か月間(期限表示が年月表示に簡略できる場合)</u>
<u>期限(事) - 18</u>	<u>製造後3か月以上品質保持が可能な食品について、商品管理の上でロット番号を月の後に記載してもよいですか。</u> <u>表示例 賞味期限 令和〇年〇月☆☆☆</u> <u>賞味期限 2025. 4☆☆☆ (☆はロット番号)</u>
<u>期限(事) - 19</u>	<u>輸入食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、食品表示基準に基づく消費期限又は賞味期限の表示が表示されているものとみなしてよいのでしょうか。</u>

	<p>例：</p> <p>① <u>B e f o r e E n d A P R . 2 5</u></p> <p>② <u>0 4 - 2 5</u></p> <p>③ <u>1 4 . 1 1 . 2 0 2 5</u></p>
期限(事)－ 20	<u>消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすくないので、説明を付記してもよいですか。</u>
期限(事)－ 21	<u>カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは、購入に際して消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。</u>
期限(事)－ 22	<u>消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。</u>
期限(事)－ 23	<u>消費期限又は賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。</u>
期限(事)－ 24	<u>期限表示の前提となる保存方法の表示はどのように行えばよいのでしょうか。</u>
期限(事)－ 25	<u>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。</u>
期限(事)－ 26	<u>賞味期限が異なる二つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。</u>
期限(事)－ 27	<u>酒類について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式(切れ欠き方式)は認められますか。</u>
期限(事)－ 28	<u>冷凍で納品された商品を、店内で保存温度を変更して陳列販売する場合、保存温度変更者を表示する必要はないですか。</u>

期限(事)－ 29	<u>冷凍状態で販売店まで流通し、販売店において販売時に解凍して冷蔵状態で販売されることを前提として製造される食品について、販売店で冷蔵状態での消費期限又は賞味期限を印字するため、製造時に冷凍状態での賞味期限の印字を省略することはできますか。</u>
期限(事)－ 30	<u>プライスラベルで表示する場合、「消費期限」又は「賞味期限」の事項名を省略することはできますか。</u>

(その他)

期限(事)－ 31	<u>消費期限又は賞味期限についての食品表示基準違反があった場合には、販売業者も食品表示法上の責任を問われるのですか。</u>
期限(事)－ 32	<u>納入期限、販売期限について、いわゆる1/3ルール※という慣例がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。</u>
期限(事)－ 33	<u>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。</u>
期限(事)－ 34	<u>加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。</u>
期限(事)－ 35	<u>科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品表示法上の取扱いはどうなるのですか。</u>
期限(事)－ 36	<u>製造年月日が逆算できない製品(賞味期限を年月で表示している製品)で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。</u>
期限(事)－ 37	<u>製造物責任法と、食品表示法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。</u>

期限(事)－ 38	<u>消費期限又は賞味期限前に販売された食品を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する表示責任者の民事上の責任はあるのですか。</u>
期限(事)－ 39	<u>期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。</u>
期限(事)－ 40	<u>リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいのですか。</u>

(2) 消費者向け

期限(消)－ 1	<u>「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に消費期限を過ぎた場合には、どのようにすればよいのですか。</u>
期限(消)－ 2	<u>「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に賞味期限を過ぎた場合には、どのようにすればよいのですか。</u>
期限(消)－ 3	<u>「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。</u>
期限(消)－ 4	<u>賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。</u>
期限(消)－ 5	<u>どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。</u>
期限(消)－ 6	<u>誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。</u>

期限（消） -7	開封した食品でも、賞味期限内であれば食べられますか。
期限（消） -8	食品を購入した後は、どのように保存すればよいのですか。

第1章 総則

(総則-1) ~ (総則-22) (略)

(消費期限及び賞味期限関係)

(期限(消)-1) 「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に消費期限を過ぎた場合には、どのようにすればよいのですか。

(答)

「消費期限」とは、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（状態）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のことであり、消費期限を過ぎた食品は食べないでください。

(期限(消)-2) 「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に賞味期限を過ぎた場合には、どのようにすればよいのですか。

(答)

「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のことであり、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ん。また、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、

第1章 総則

(総則-1) ~ (総則-22) (略)

(消費期限及び賞味期限関係)

(総則-23) 「消費期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に消費期限を過ぎた場合には、どのようにすればよいのですか。

(答)

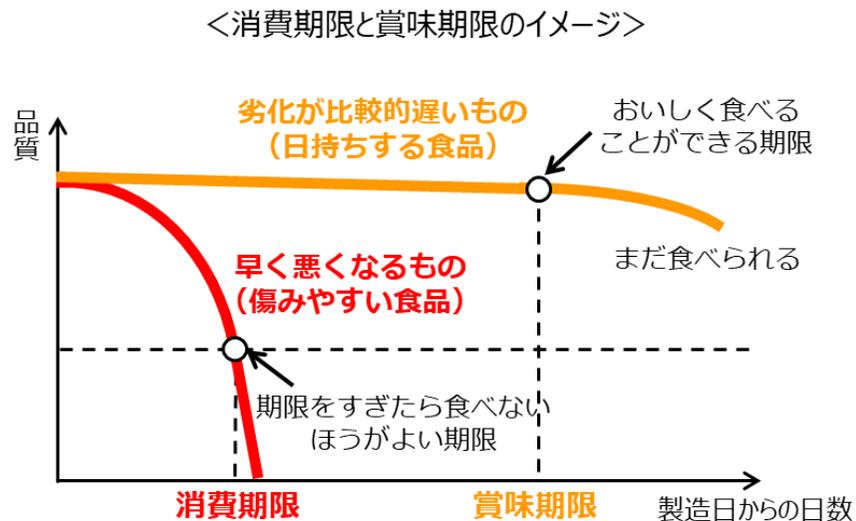
「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことであり、消費期限を過ぎた食品は食べないでください。

(総則-24) 「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「賞味期限」を過ぎた場合には、どのようにすればよいのですか。

(答)

「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のことであり、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ん。また、それぞれの食品が食べられるかどうかについて

消費者自身も確認し、十分加熱する等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。



消費期限は「食べても安全な期限」、賞味期限は「おいしく食べることができる期限」です。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。

(総則-25) (略)

第2章 加工食品

(加工-1) ~ (加工-12) (略)

(消費期限又は賞味期限関係)

は、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消費者自身が判断し、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。

(新設)

(総則-25) (略)

第2章 加工食品

(加工-1) ~ (加工-12) (略)

(消費期限又は賞味期限関係)

(期限(事) - 1) 「消費期限」と「賞味期限」は、それぞれどのような食品に表示すべきですか。

(答)

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、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、缶詰など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示することになります。

(期限(消) - 4) 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。

(答)

通常、消費期限又は賞味期限は「年月日」まで表示しなければなりません。賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

(加工-13) 「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。

(答)

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。

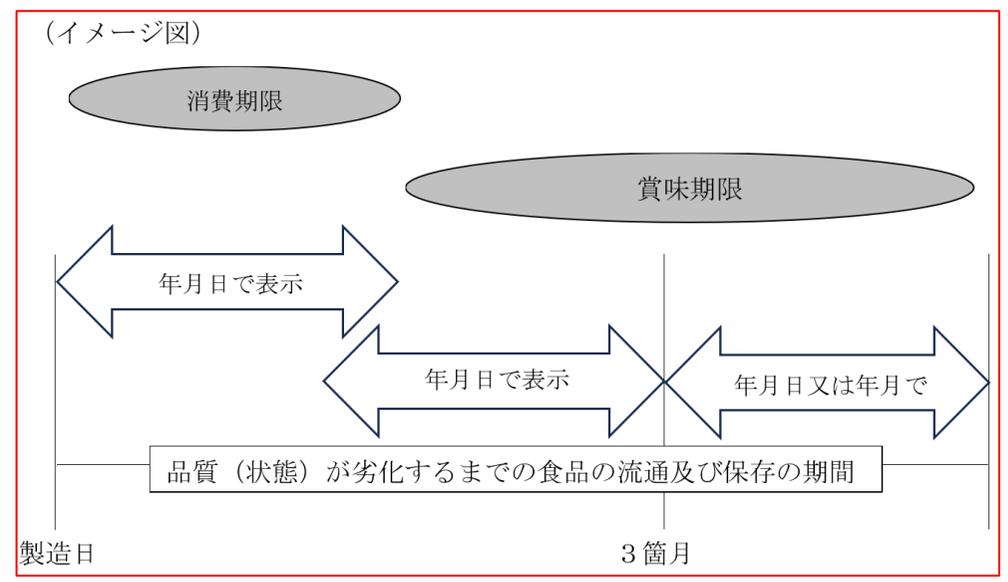
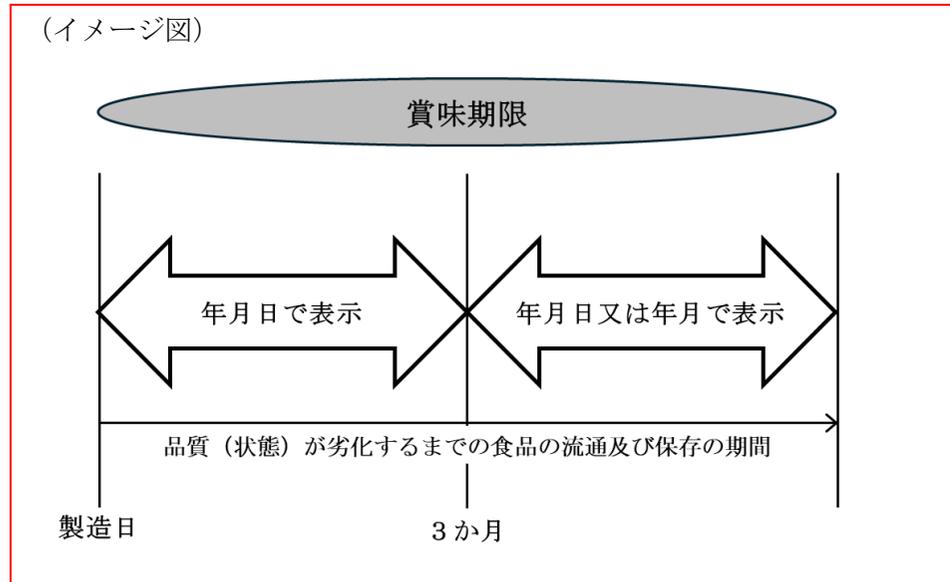
例えば、「消費期限」は、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など品質(状態)が急速に劣化しやすい食品に、また、「賞味期限」は、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示されています。

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。

(加工-14) 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。

(答)

通常、消費期限又は賞味期限は「年月日」まで表示しなければなりません。賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3箇月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。



(期限(消) - 5) どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。

(答)

厚生省(当時) 及び農林水産省において、食品の日付表示の在り方について検討した結果、

- ① 保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなったこと
- ② 製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと
- ③ 国際規格(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)との調和が求められたこと

等の理由から、平成7年に、製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、2年の移行期間を経て平成9年4月から完全に転換されました。

このため、製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、事

(加工-15) どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。

(答)

厚生労働省 及び農林水産省において、食品の日付表示の在り方について検討した結果、

- ① 保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなったこと
- ② 製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと
- ③ 国際規格(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)との調和が求められたこと

等の理由から、平成7年に、製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、2年の移行期間を経て平成9年4月から完全に転換されました。

このため、製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、事

業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能です。

なお、賞味期限を過ぎた食品が**必ずしもすぐに**食べられなくなるわけではありませんので、廃棄による環境への負荷も考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことが、望ましいです。

(期限(事) - 2) 誰が消費期限や賞味期限を**決める**のですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の設定は、食品の特性、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、その食品を**最も理解している**者、すなわち、原則として、

- ① 輸入食品以外の食品にあつては製造業者、加工業者又は販売業者が、
 - ② 輸入食品にあつては輸入業者が
- 責任を持って期限を設定し、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、食品への表示は、これらを販売する食品関連事業者等のうち、表示内容に責任を有する者（以下「表示責任者」といいます。）が行うものです。したがって、表示責任者においては、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。

(期限(事) - 3) どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。

(答)

期限の設定を適切に行うためには、食品の特性、品質変化の**要因**、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に関する知見や情報を有している必要があることから、表示責任者が期

業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能です。

なお、賞味期限を過ぎた食品が**すぐに**食べられなくなるわけではありませんので、廃棄による環境への負荷も考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことが、望ましいです。

(加工-16) 誰が消費期限や賞味期限を**決めている**のですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の設定は、食品の特性、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 輸入食品以外の食品にあつては製造業者、加工業者又は販売業者が、
 - ② 輸入食品にあつては輸入業者が
- 責任を持って期限を設定し、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、食品への表示は、これらを販売する食品関連事業者等のうち、表示内容に責任を有する者（以下「表示責任者」といいます。）が行うものです。したがって、表示責任者においては、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。

(加工-17) どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。

(答)

期限の設定を適切に行うためには、食品の特性、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に関する知見や情報を有している必要があることから、表示責任者が期

限の設定を行うこととなります。

このため、表示責任者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能検査等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知見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。

(期限(事)－4) 表示責任者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。

(答)

市場に出回る食品は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限の設定に必要な検査もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的なルールは設定されていません。

食品の特性や保存状態等を勘案し、期限を設定するための客観的な項目(指標)及び基準を自ら決定する必要があります。設定の考え方等については、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を参照ください。

(期限(事)－5) 全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施する必要があるのでしょうか。

限の設定を行うこととなります。

このため、表示責任者において、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。

(加工-18) 食品関連事業者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。

(答)

市場に出回る食品は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限の設定に必要な検査もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的なルールは設定されていません。

ただし、一般的には、消費期限を表示すべき食品については、期限の設定に際して一般細菌、大腸菌群、食中毒菌等の微生物試験が必要であると考えられます。また、食品衛生法において成分規格及び衛生指導基準等が定められている食品については、それら設定された検査項目のうち、保存期間中に変化する項目の検査も必要です。また、賞味期限の設定に際しては、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な項目(指標)に基づく必要があります。(「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25日食安基発第0225001号厚生労働省基準審査課長通知、16消安第8982号農林水産省表示・規格課長通知)参照)

なお、食品の製造業者等が構成するいわゆる業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にすることも可能です。

(加工-19) 全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施する必要があるのでしょうか。

(答)

期限の設定に当たっては、全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等の全ての項目（指標）の検査を実施する必要はなく、業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン（マニュアル）などを参考に項目（指標）を絞り込むことが可能と考えます。

また、商品アイテムが膨大であったり、商品サイクルが早いなどの理由により、個々の食品ごとに試験・検査をすることが難しい場合は、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すが、期限を延ばす場合には、科学的・合理的な根拠に基づく必要があります。

(期限(事)－7) 期限設定の根拠を消費者等から求められた場合には、どのように対応すればよいですか。

(答)

期限表示を行う表示責任者は、期限設定の根拠に関する資料等を整備・保管し、ウェブサイトに掲載するなどして消費者等に情報提供するよう努めるべきと考えます。

(期限(事)－8) 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点はありますか。

(答)

輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行うのは、輸入業者です(期限(事)－2参照)。

輸入時に原産国において我が国の法令に基づく期限が表示されていない輸入食品については、輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本に、当該食品の期限の設定に必要な情報について製造業者等への確認を行うとともに

(答)

期限の設定に当たっては、全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等の全ての指標の検査を実施する必要はなく、業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン（マニュアル）などを参考に検査項目を絞り込むことが可能と考えます。

また、商品アイテムが膨大であったり、商品サイクルが早いなどの理由により、個々の食品ごとに試験・検査をすることが難しい場合は、食品の特性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して期限を設定することも可能です。

(加工－20) 期限設定の設定根拠を消費者等から求められた場合には、どのように対応すればよいですか。

(答)

期限表示を行う食品関連事業者は、期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、ウェブサイトに掲載するなどして消費者等に情報提供するよう努めるべきと考えます。

(加工－21) 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点はありますか。

(答)

輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行うのは、輸入業者です。(加工－16参照)

輸入時に原産国において我が国の法令に基づく期限が表示されていない輸入食品については、輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本に、当該食品の期限の設定に必要な情報について製造業者等への確認を行うとともに

に、微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施することにより、科学的な根拠に基づいた適切な期限を設定し、自らの責任において期限表示を行うことが必要です。

また、輸入時に既に我が国の法令に基づく期限表示がされている食品についても、輸入業者が当該食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示の設定根拠等について国外の製造業者等から十分聴取し、把握する必要があります。

なお、輸入食品については、必要に応じてその輸送保管上の特性も考慮して期限を設定する必要があることに留意してください。

(期限(事) - 9) 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よいのでしょうか。

(答)

一般的には、客観的な項目(指標)及び基準から得られた期限に対して、個々の商品の品質のばらつき、季節、サプライチェーンにおける温度状況等を勘案して、1未満の係数(安全係数)を掛ける、又は得られた期限から特定の時間や日数を差し引く等により、期限を設定しますが、このとき食品の特性等に応じて、安全係数は1に近づけ、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましいです。

加えて、微生物の増殖の観点であれば、例えば、微生物の増殖が抑えられている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品等、個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、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については安全係数を考慮する必要はないと考えます。

しかしながら、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性に応じて、安全係数を設定する必要があります。

に、微生物試験や理化学試験、官能試験等を実施することにより、科学的な根拠に基づいた適切な期限を設定し、自らの責任において期限表示を行うことが必要です。

また、輸入時にすでに我が国の法令に基づく期限表示がされている食品についても、輸入業者が当該食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示の設定根拠等について国外の製造業者等から十分聴取し、把握する必要があります。

なお、輸入食品については、必要に応じてその輸送保管上の特性も考慮して期限を設定する必要があることに留意してください。

(加工-22) 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。

(答)

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)を掛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。

す。

過度に低い安全係数で期限を設定した後、在庫を解消するために、期限の貼替えを行い、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。

(期限(事) -31) 消費期限又は賞味期限についての食品表示基準違反があった場合には、販売業者も食品表示法上の責任を問われるのですか。

(答)

食品表示については、表示責任者が、消費期限又は賞味期限の表示の内容が正しいことについて責任を負っています。

なお、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示責任者となる場合、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うことになります(期限(事) - 2参照)。

このため、消費期限又は賞味期限が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの表示責任者が、食品表示法に基づき、責任を問われることになります(期限(事) - 2参照)。

また、期限が食品表示基準に定められた方法で表示されていなかった場合(消費期限又は賞味期限の表示が欠落していた場合を含む。)には、その表示をした表示責任者が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品表示法では、食品関連事業者等は食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売してはならないと規定されているため、その意味では、表示責任者ではない場合であっても、食品表示基準に合致しない消費期限又は賞味期限の表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがあります。

(期限(事) -32) 納入期限、販売期限について、いわゆる1/3ルール※という慣例がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。

過度に低い安全係数で期限を設定した後、在庫を解消するために、期限の貼替えを行い、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。

(加工-23) 消費期限又は賞味期限についての食品表示基準違反があった場合には、販売業者も食品表示法上の責任を問われるのですか。

(答)

食品表示については、表示責任者が、消費期限又は賞味期限の表示の内容が正しいことについて責任を負っています。

なお、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示責任者となる場合、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うことになります。(加工-16参照)

このため、消費期限又は賞味期限が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの表示責任者が、食品表示法に基づき、責任を問われることになります。(加工-16参照)

また、期限が食品表示基準に定められた方法で表示されていなかった場合(消費期限又は賞味期限の表示が欠落していた場合を含む。)には、その表示をした表示責任者が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品表示法では、食品関連事業者等は食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売してはならないと規定されているため、その意味では、表示責任者ではない場合であっても、食品表示基準に合致しない消費期限又は賞味期限の表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがあります。

(加工-24) 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。

(答)

納品期限については、賞味期間の1/2に緩和する等の取組が進められているところですが、いわゆる1/3ルールという考え方がまだ一部にみられるようです。この考え方に法的な位置付けはなく、あくまで商取引上の慣習であり、納入期限及び販売期限を1/3ルールに基づいて設定する義務はありません。

なお、このことについて、食品の販売を行う食品関連事業者は、納品期限を緩和すること等、取引先の食品関連事業者における食品廃棄物等の発生の抑制の円滑な実施に資する措置の実施に努めることが、令和7年3月に食品循環資源の再生利用等の促進に関する食品関連事業者の判断の基準となるべき事項を定める省令（平成13年財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省・環境省令第4号）に規定されています。

※ 1/3ルール：製造から賞味期限までの最初の3分の1の期間までに小売業者に納入するといった商慣習。



(期限(事)-15) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

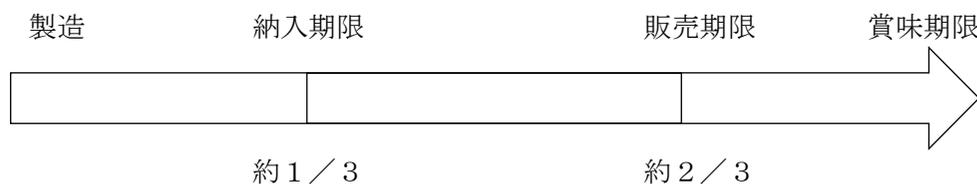
(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示部分に、消費期限又は賞味期限の事項名を表示した

(答)

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くいわゆる1/3ルールという考え方が一部にみられるようですが、法的な位置付けはなく、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。



(加工-25) 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、消費者に分かりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示部分に、消費期限又は賞味期限の事項名を表示した

上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行う必要があります。

ただし、一括表示部分に表示することが困難と認められる場合には、一括表示部分に「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」の表示は認められません。

クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち、紙で密栓した容器包装に入れられたものであって紙のふたに表示を行う場合は、ふたの表示面積から判断して期限の文字を表示することが不可能な場合に限り、期限の文字は、当該ふた部分を覆う透明な合成樹脂に表示しても差し支えありません。この場合は、中のふたにされた表示が見えにくくならないようにしてください。

なお、表示に使用する文字は消費者等に分かりやすくするために、原則として、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが必要ですが、表示可能面積がおおむね 150 平方センチメートル以下のものにあつては、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 5.5 ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが認められています。

表示例：

「消費期限 令和 <u>7年</u> 9月 6日」	「賞味期限 令和 <u>7年</u> 9月」
「消費期限 <u>7.</u> 9. 6」	「賞味期限 <u>7.</u> 9」
「消費期限 <u>25.</u> 9. 6」	「賞味期限 <u>25.</u> 9」
<u>「消費期限 25-9-6」</u>	<u>「賞味期限 25-9」</u>
<u>「消費期限 25 / 9 / 6」</u>	<u>「賞味期限 25 / 9」※</u>

※ 数字の間に「/」を使用する場合は、「/」は全角とし、「/」の前後に半角スペースを入れる等、「1」と読み間違えることがないよう表示してください

上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行う必要があります。

ただし、一括表示部分に表示することが困難と認められる場合には、一括表示部分に「消費期限 この面の上部に記載」等、表示箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で表示することができます。この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」の表示は認められません。

なお、表示に使用する文字は消費者等に分かりやすくするために、原則として、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが必要ですが、表示可能面積がおおむね 150 平方センチメートル以下のものにあつては、日本産業規格 Z 8305 (1962) に規定する 5.5 ポイントの活字以上の大きさの文字を使用することが認められています。

表示例：

「消費期限 令和 <u>元年</u> 9月 6日」	「賞味期限 令和 <u>元年</u> 9月」
「消費期限 <u>1.</u> 9. 6」	「賞味期限 <u>1.</u> 9」
「消費期限 <u>19.</u> 9. 6」	「賞味期限 <u>19.</u> 9」
(新設)	
(新設)	

い。

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違いが起こらないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示（例：9月を示す「9」については、「09」とする）してください。

表示例：

「消費期限 250906」 「賞味期限 2509」

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあっては、例のように、消費期限又は賞味期限が明らかに分かるように表示する必要があります。消費期限又は賞味期限の表示について「250906」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限を不明確にする表示は適切ではありません。

誤った表示例：

「250906A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかに分かる）：

「消費期限 令和7年9月6日A63」

「賞味期限 7. 9. 6 LOT A63」

「賞味期限 25. 9. 6 / A63」

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違いが起こらないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表示（例：9月を示す「9」については、「09」とする）してください。

表示例：

「消費期限 190906」 「賞味期限 1909」

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあっては、例のように、消費期限又は賞味期限が明らかに分かるように表示する必要があります。消費期限又は賞味期限の表示について「190906」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での表示を行いつつ、ロット番号「A63」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限を不明確にする表示は適切ではありません。

誤った表示例：

「190906A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の表示が明らかに分かる）：

「消費期限 令和元年9月6日A63」

「賞味期限 1. 9. 6 LOT A63」

「賞味期限 19. 9. 6 / A63」

(期限(事) -16) 次の例のように、表示箇所を指定する方法で、賞味期限の年月日を単独で表示した場合、製造所固有記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。

(表示例)

表示部分

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載
 . . .
 製造者(販売者) ○○○
 製造所固有記号 缶底左側の上段に記載

記載部分(缶底左側)

25. 4 / + A B C
 L o t 1

(答)

製造所固有記号の表示については、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名又は販売者名の次に当該記号の表示場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくとも差し支えありません。

その際、製造所固有記号に加え、これと紛らわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあつては、「製造所固有記号 ○○に記載」と具体的に表示箇所を指定する方法で表示する必要があります。

(表示例)

表示部分

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載
 . . .
 製造者(販売者) ○○○

記載部分

25. 4 /
 + A B C L o t . 1

(加工-26) 次の例のように、表示箇所を指定する方法で、賞味期限の年月日を単独で表示した場合、製造所固有記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。

(表示例)

表示部分

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載
 . . .
 製造者(販売者) ○○○
 製造所固有記号 缶底左側の上段に記載

記載部分(缶底左側)

16. 4 / + A B C
 L o t 1

(答)

製造所固有記号の表示については、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名又は販売者名の次に当該記号の表示場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくとも差し支えありません。

その際、製造所固有記号に加え、これと紛らわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあつては、「製造所固有記号 ○○に記載」と具体的に表示箇所を指定する方法で表示する必要があります。

(表示例)

表示部分

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載
 . . .
 製造者(販売者) ○○○

記載部分

16. 4 /
 + A B C L o t . 1

製造所固有記号 缶底左側の下段に記載

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載

...

製造者（販売者） ○○○

製造所固有記号 缶底左側の上段に記載

25. 4 / + A B C

Lot. 1

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載

...

製造者（販売者） ○○○

製造所固有記号 缶底左側の下段に記載

2504 / Lot. 1

+ A B C

(期限(事)-17) 製造年月日を記載した上で、次の方法で表示してもよいですか。

- ① 消費期限 製造日から3日間
- ② 賞味期限 製造日から1か月間
- ③ 賞味期限 製造日から3か月間 (期限表示が年月表示に簡略できる場合)

(答)

認められません。それぞれ (期限(事)-15) のとおり定められた方法で表示しなければなりません。

- ① 消費期限 令和○年○月○日、消費期限 20○○年○月○日
- ② 賞味期限 令和○年○月○日、賞味期限 20○○年○月○日
- ③ 賞味期限 令和○年○月、賞味期限 20○○年○月

なお、当然のことながら、製造年月日のみを表示することは認められません

製造所固有記号 缶底左側の下段に記載

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載

...

製造者（販売者） ○○○

製造所固有記号 缶底左側の上段に記載

16. 4 / + A B C

Lot. 1

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載

...

製造者（販売者） ○○○

製造所固有記号 缶底左側の下段に記載

1604 / Lot. 1

+ A B C

(加工-27) 製造年月日を記載した上で、次の方法で表示してもよいですか。

- ① 消費期限 製造日から3日間
- ② 賞味期限 製造日から1箇月間
- ③ 賞味期限 製造日から3箇月間 (期限表示が年月表示に簡略できる場合)

(答)

認められません。それぞれ (加工-25) のとおり定められた方法で表示しなければなりません。

- ① 消費期限 令和○年○月○日、消費期限 20○○年○月○日
- ② 賞味期限 令和○年○月○日、賞味期限 20○○年○月○日
- ③ 賞味期限 令和○年○月、賞味期限 20○○年○月

なお、当然のことながら、製造年月日のみを表示することは認められません

が、必要な消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、任意で製造年月日を表示したり、消費期限、賞味期限を製造日からどの程度の期間で設定しているかを付記することは差し支えありません。

(期限(事) -10) 賞味期限が 3か月 を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が 100 日の食品を 4 月 10 日に製造すると、その賞味期限は 7 月 18 日となります。年月で表示するとした場合、表示上は 6 月、7 月のいずれとすべきでしょうか。

(答)

年月をもって表示する場合、期限は月末までと解されることから、「7月」と表示した場合、賞味期限は 7 月 31 日を示すこととなり、7 月 18 日を超えることになるので不適切です。質問の場合については、18 日は切り捨てて「6月」とします。

このように製造又は加工の日から賞味期限までの期間が 3か月 を超える場合であって、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、その年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りではありません。賞味期限は、科学的根拠に基づき事業者自ら設定するものですが、(期限(事) -25) も参考に食品の無駄な廃棄を減らす観点も考慮して適切な表示を行ってください。

表示例：

「賞味期限 令和 7年 4 月 1 0 日」 → 「賞味期限 令和 7年 3 月」

「賞味期限 令和 7年 4 月 3 0 日」 → 「賞味期限 令和 7年 4 月」

(期限(事) -18) 製造後 3か月 以上品質保持が可能な食品について、商品

が、必要な消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、任意で製造年月日を表示したり、消費期限、賞味期限を製造日からどの程度の期間で設定しているかを付記することは差し支えありません。(加工-15 参照)

(加工-28) 賞味期限が 3箇月 を超える場合の期限の表示は年月までで可とされていますが、品質保持の期間が 100 日の食品を 4 月 10 日に製造すると、その賞味期限は 7 月 18 日となります。年月で表示するとした場合、表示上は 6 月、7 月のいずれとすべきでしょうか。

(答)

年月をもって表示する場合、期限は月末までと解されることから、7月 と表示した場合、賞味期限は 7 月 31 日を示すこととなり、7 月 18 日を超えることになるので不適切です。質問の場合については、18 日は切り捨てて 6月 とします。

このように製造又は加工の日から賞味期限までの期間が 3箇月 を超える場合であって、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、その年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りではありません。

賞味期限は、科学的根拠に基づき事業者自ら設定するものですが、(加工-35) も参考に食品の無駄な廃棄も減らす観点も考慮して適切な表示を行ってください。

表示例：

「賞味期限 令和 2年 4 月 1 0 日」 → 「賞味期限 令和 2年 3 月」

「賞味期限 令和 2年 4 月 3 0 日」 → 「賞味期限 令和 2年 4 月」

(加工-29) 製造後 3箇月 以上品質保持が可能な食品について、商品管理の

管理の上でロット番号を月の後に記載してもよいですか。

表示例 賞味期限 令和〇年〇月☆☆☆

賞味期限 2025. 4☆☆☆ (☆はロット番号)

(答)

「賞味期限」を冠して年月のみを表示する場合、日を記載していないので、このような表示方法では消費者に誤解をもたらすことになります。したがって、ロット番号は、消費者に誤解されないよう次の例に示すように表示しなければなりません。(期限(事)－16参照)。

表示例：

賞味期限 令和〇年〇月 LOT A63

賞味期限 2025. 4 / A63

(期限(事)－19) 輸入食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、食品表示基準に基づく消費期限又は賞味期限の表示が表示されているものとみなしてよいのでしょうか。

例：

① Before End APR. 25

② 04 - 25

③ 14. 11. 2025

(答)

表示事項の表示は、邦文をもって当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければなりません。例に示された表示は、消費期限又は賞味期限を表す旨の文字もなく、日付も「年→月→日」以外の順で表示されており、日本の習慣に馴染みが薄いものです。したがって、輸入業

上でロット番号を月の後に記載してもよいですか。

表示例 賞味期限 令和〇年〇月☆☆☆

賞味期限 2022. 4☆☆☆ (☆はロット番号)

(答)

「賞味期限」を冠して年月のみを表示する場合、日を記載していないので、このような表示方法では消費者に誤解をもたらすことになります。したがって、ロット番号は、消費者に誤解されないよう次の例に示すように表示しなければなりません。(加工－26参照)。

表示例：

賞味期限 令和〇年〇月 LOT A63

賞味期限 2022. 4 / A63

(加工－30) 輸入食品に表示されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、食品表示基準に基づく消費期限又は賞味期限の表示が表示されているものとみなしてよいのでしょうか。

例：

① Before End APR. 22

② 04 - 22

③ 14. 11. 2022

(答)

表示事項の表示は、邦文をもって当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければなりません。例に示された表示は、消費期限又は賞味期限を表す旨の文字もなく、日付も「年→月→日」以外の順で表示されており、日本の習慣に馴染みが薄いものです。したがって、輸入業

者が責任を持って、適正な表示をする必要があります。

(期限(事) -20) 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすすくないので、説明を付記してもよいですか。

(答)

食品の期限については、消費者が意味を正しく理解することが重要であるため、消費期限又は賞味期限の用語の意味について、分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

表示例：

消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）：令和〇年〇月〇日

消費期限：令和〇年〇月〇日までに食べきってください。

賞味期限（おいしく食べることのできる期限です。）20××年〇月〇日

賞味期限（期限を過ぎても、必ずしもすぐに食べられないということではありません。）：令和〇年〇月〇日

賞味期限（おいしく召し上がっていただくための目安です。）20××年〇月〇日

(期限(事) -21) カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは、購入に際して消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。

(答)

カタログやインターネットを利用した通信販売などで届けられる食品であっても、容器包装に消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を表示する必要があります。

者が責任を持って、適正な表示をする必要があります。

(加工-31) 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすすくないので、説明を付記してもよいですか。

(答)

食品の期限については、消費者が意味を正しく理解することが重要であるため、消費期限又は賞味期限の用語の意味について、分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

表示例：

消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）：令和〇〇年〇〇月〇〇日

消費期限：令和〇〇年〇〇月〇〇日までに食べきってください。

賞味期限（美味しく食べることのできる期限です。）20××年〇〇月〇〇日

賞味期限（期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。）：令和〇〇年〇〇月〇〇日

賞味期限：令和〇〇年〇〇月頃までおいしく召し上がれます。

(加工-32) カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは、購入に際して消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。

(答)

カタログやインターネットを利用した通信販売などで届けられる食品であっても、容器包装に消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を表示する必要があります。

さらに、事業者の自主的な取組として、食品の容器包装に表示されている消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を確認できるよう、カタログやインターネットの購入画面等でこれらの情報を積極的に提供することが望ましいです。詳しくは「インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック」（消費者庁食品表示企画課・令和4年6月）を御確認ください。

(期限(事) -22) 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。

(答)

期限の最終日に食されるより、早い段階で食される**方**がよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えありません。

また、密封された生菓子の詰め合わせなど、外装を開封することによって密封状態が保てなくなり、表示された期限までの品質の保持が難しいものについては、箱の中に「開封後はお早めにお召し上がり下さい」と表示した説明書を入れるなど、消費者へ情報提供することが望ましい**です**。

(期限(事) -23) 消費期限又は賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。

(答)

期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限として表示されており、**常温で保存できるものを含め、開封後までの期限を保証しているものではありません**。

このため、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を併せて表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

さらに、事業者の自主的な取組として、食品の容器包装に表示されている消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を確認できるよう、カタログやインターネットの購入画面等でこれらの情報を積極的に提供することが望ましいです。詳しくは「インターネット販売における食品表示の情報提供に関するガイドブック」（消費者庁食品表示企画課・令和4年6月）」を御確認ください。

(加工-33) 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。

(答)

製造業者が、期限の最終日に食されるより、早い段階で食される**ほう**がよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えありません。

また、密封された生菓子の詰め合わせなど、外装を開封することによって密封状態が保てなくなり、表示された期限までの品質の保持が難しいものについては、箱の中に「開封後はお早めにお召し上がり下さい」と表示した説明書を入れるなど、消費者へ情報提供することが望ましい**と考えます**。

(加工-34) 消費期限又は賞味期限の表示に加え、期限表示が未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますか。

(答)

期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限として表示されており、**開封後は常温で保存できるものであっても環境中にある微生物により腐敗が始まります**。

このため、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を併せて表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます。

(期限(事) -25) 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。

(答)

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、包装の膨張等）を表示やウェブサイト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です。

また、賞味期限を過ぎた食品の取扱い等について消費者からの問合せがあった場合には、できる範囲で情報を提供しよう努めるものとします。

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ので、食べるべきではありません。

(期限(事) -26) 賞味期限が異なる二つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。

(答)

個々の容器包装に表示をしている食品を、購買者の求めに応じて包装する場合には、その外装に表示する必要はありません。他方、小売りのための包装、つまり最初から組み合わされた一つの商品として販売する場合には、消費者が外包装から適切に判断することができるようにするため、全ての食品のうち最も短い賞味期限又は全ての食品の賞味期限を外装に表示する必要があります。

(期限(事) -27) 酒類について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方式）は認められますか。

(加工-35) 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。

(答)

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、包装の膨張等）を表示やウェブサイト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」を過ぎた食品の取扱い等について消費者からの問合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ので、食べるべきではありません。

(加工-36) 賞味期限が異なる2つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。

(答)

個々の容器包装に表示をしてある食品を、購買者の求めに応じて包装する場合には、その外装に表示は必要ありません。他方、小売りのための包装、つまり最初から組み合わされた1つの商品として販売する場合には、消費者が外包装から適切に判断することができるようにするため、全ての食品のうち最も短い賞味期限又は全ての食品の賞味期限を外装に表示する必要があります。

(加工-37) 酒類について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方式）は認められますか。

(答)

製造又は加工の日から賞味期限が3か月を超えるものにあつては、一部の瓶入りビールにおいて従来から行われているように、ラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて、賞味期限を表示しても差し支えありません。ただし、この場合、一括表示部分には、「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」等と表示することが必要です。

(期限(事) -33) 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。

(答)

食品の販売が禁止されるのは、当該食品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6～12条等に違反している場合であるため、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ましいです。

(期限(事) -13) 商品を陳列した後でも、合理的な根拠のある期限の範囲内であれば、消費期限や賞味期限を延長して表示することは可能ですか。

(答)

科学的・合理的な根拠をもって設定した期限より短い期限を商品に表示し、

(答)

製造又は加工の日から賞味期限が3箇月を超えるものにあつては、ビールにおいて従来から行われているように、ラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて、賞味期限を表示しても差し支えありません。ただし、この場合、一括表示部分には、「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」等と表示することが必要です。

(加工-38) 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。

(答)

食品の販売が禁止されるのは、当該食品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6～12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まれます。

(加工-39) 商品を陳列した後でも、合理的な根拠のある期限の範囲内であれば、消費期限や賞味期限を延長して表示することは可能ですか。

(答)

科学的・合理的な根拠をもって設定した期限より短い期限を商品に表示し、

これを陳列した後に、表示ラベルを貼り替えて期限を延長することは、当初設定していた期限の範囲内であっても、当初の期限表示に基づき商品を選択した消費者の信頼を損なう行為であり、消費者の適切な商品選択を確保する観点から、適切ではないため慎むべきと考えます。

○ 不適切な事例

製造当日を消費期限として表示した量り売りのそうざいが売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。

(期限(事)-11) 流通の過程で冷凍されるなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればよいのですか。

(答)

流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の変更が必要となる場合は、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。

なお、流通段階で食品を凍結する場合にあっては、食品の製造業者等が責任を持って温度管理を実施すること等により、食品の衛生上の危害を防止することが望ましいです。

また、保存温度を変更した理由が消費者に分かるように注意事項等として記載する等により、誤解が生じないよう注意する必要があります。

これらの期限の再設定は、科学的・合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、法令違反となるものではありません。

これを陳列した後に、表示ラベルを貼り替えて期限を延長することは、当初設定していた期限の範囲内であっても、当初の期限表示に基づき商品を選択した消費者の信頼を損なう行為であり、消費者の適切な商品選択を確保する観点から、適切とはいえません。

○ 不適切な事例

製造当日を消費期限として表示した量り売りのそうざいが売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。

(加工-40) 流通の過程で冷凍されるなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればいいのですか。

(答)

流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、消費期限又は賞味期限の表示の変更が必要となる場合は、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。

なお、流通段階で食品を凍結する場合にあっては、食品の製造業者等が責任を持って温度管理を実施すること等により、食品の衛生上の危害を防止することが望まれます。

また、保存温度を変更した理由が消費者に分かるように注意事項等として記載する等により、誤解が生じないよう注意する必要があります。

なお、これらの期限の再設定は、科学的・合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、法令違反となるものではありません。

(期限(事) -28) 冷凍で納品された商品を、店内で保存温度を変更して陳列販売する場合、保存温度変更者を表示する必要はないですか。

(答)

「保存温度変更者」等の表示を義務付けてはいませんが、表示責任者ではない者が容器包装に入れられた加工食品を開封せず、元の表示を残しつつ、別途保存方法や期限表示を変更した表示をする場合は、そのことを明確化するために「保存温度変更者」等の表示をすることが望ましいと考えます。

なお、表示責任者が保存温度を変更した場合であっても、「保存温度を変更した」旨を分かりやすく表示することが望ましいです。

(期限(事) -29) 冷凍状態で販売店まで流通し、販売店において販売時に解凍して冷蔵状態で販売されることを前提として製造される食品について、販売店で冷蔵状態での消費期限又は賞味期限を印字するため、製造時に冷凍状態での賞味期限の印字を省略することはできますか。

(答)

食品表示法では、販売時に表示が必要とされており、製造者からスーパー等の販売店に販売される時点でも表示が必要です。このため、消費者に販売されるまでに販売店において表示がなされることを理由として、製造者の表示義務が免除されることはありません。

(期限(事) -34) 加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。

(答)

消費期限を過ぎた原材料を使用することは厳に慎むべきです(期限(事) -

(加工-41) 冷凍で納品された商品を、店内で保存温度を変更して陳列販売する場合、保存温度変更者を表示する必要はないですか。

(答)

「保存温度変更者」等の表示を義務付けてはいませんが、表示責任者ではない者が容器包装に入れられた加工食品を開封せず、元の表示を残しつつ、別途保存方法や期限表示を変更した表示をする場合は、そのことを明確化するために「保存温度変更者」等の表示をすることが望ましいと考えます。なお、表示責任者が保存温度を変更した場合であっても、「保存温度を変更した」旨を分かりやすく表示することが望ましいと考えます。

当該表示事項については、今後、厚生労働省や自治体とも相談しつつ、実態の把握を進め、問題点を整理した上で、検討して行く予定です。

(加工-42) 冷凍状態で販売店まで流通し、販売店において販売時に解凍して冷蔵状態で販売されることを前提として製造される食品について、販売店で冷蔵状態での賞味(消費)期限を印字するため、製造時に冷凍状態での賞味期限の印字を省略することはできますか。

(答)

食品表示法では、販売時に表示が必要とされており、製造者からスーパー等の販売店に販売される時点でも表示が必要です。このため、消費者に販売されるまでに販売店において表示がなされることを理由として、製造者の表示義務が免除されることはありません。

(加工-43) 加工の段階で、期限を過ぎた原材料を使用することは可能ですか。

(答)

消費期限を過ぎた原材料を使用することは厳に慎むべきです。(加工-38 参

33 参照)。

一方、賞味期限は定められた方法により保存された場合において、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であり、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。ただし、この場合においても、当該原材料の特徴を踏まえた保存温度の変更や加熱加工などを行う際には、社内基準を策定の上、最終製品の品質に問題がないことを科学的・合理的な方法で確認するとともに、その関係記録・帳簿等を保存するなど、慎重かつ十分な管理・確認の下に行われる必要があります。

(期限(事) -14) 一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限(日時)をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできますか。

(答)

期限表示は、食品の特性等に応じて科学的・合理的根拠をもって適正に設定すべきもので(「食品期限表示の設定のためのガイドライン」参照)、定められた方法により保存した場合の期限として表示されています。

冷凍や冷蔵保存品等の保存方法が定められている食品は、一度出荷した後返品された場合、定められた方法により保存されていたかを確認することは通常困難であり、再出荷することは難しいと考えます。ただし、出荷後に定められた方法で保存されていることが確認されており、かつ、当該方法で保存されれば品質劣化がほとんど生じない場合には可能です。

なお、返品された商品に対して、出荷時に付した期限(日時)を延長して付すことは、科学的・合理的根拠がないこととなるため、認められません。

照)

一方、賞味期限は定められた方法により保存された場合において、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であり(総則-24参照)、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。ただし、この場合においても、当該原材料の特徴を踏まえた保存温度の変更や加熱加工などを行う際には、社内基準を策定の上、最終製品の品質に問題がないことを科学的・合理的な方法で確認するとともに、その関係記録・帳簿等を保存するなど、慎重かつ十分な管理・確認の下に行われる必要があります。

(加工-44) 一度出荷した後返品された商品がまだ期限内の場合、出荷時に付した期限(日時)をそのまま用いたり、期限を延長して付したりして出荷することはできますか。

(答)

期限表示は、食品の特性等に応じて科学的・合理的根拠をもって適正に設定すべきもので(「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)参照)、定められた方法により保存した場合の期限として表示されています。

一度出荷した後返品された商品については、定められた方法により保存されていたかを確認することは通常困難であり、品質が保証できないため、一度出荷した後返品された商品を再出荷することは、原則として認められません。そのため、やむを得ず再度出荷することは、出荷後に定められた方法で保存されていることが確認されており、かつ、当該方法で保存されれば品質劣化がほとんど生じない場合に限り認められるものであり、その際にも、科学的・合理的根拠に基づいて適切に期限を設定する必要があります。

なお、返品された商品に対して、出荷時に付した期限(日時)を延長して付すことは、科学的・合理的根拠がないこととなるため、認められません。

(期限(事) -35) 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品表示法上の取扱いはどうなるのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示基準に従って行われるべきものであり、消費期限及び賞味期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、消費期限については、「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」、賞味期限については、「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」でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、食品衛生法第20条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、賞味期限の定義に「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。」と規定していますが、これは、期限が過ぎた食品が必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供するためのものであり、短い期限を設定する必要があるというものではありません。

(期限(事) -36) 製造年月日が逆算できない製品（賞味期限を年月で表示している製品）で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。

(答)

違反品のロットが特定できない限り、少なくとも、同一の消費期限又は賞味

(加工-45) 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品表示法上の取扱いはどうなるのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示基準に従って行われるべきものであり、消費期限及び賞味期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、消費期限については、「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」、賞味期限については、「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」でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、食品衛生法第20条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、賞味期限の定義に「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。」という表現がありますが、これは、期限が過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供するためのものですので、短い期限を設定する必要があるというものではありません。(総則-24 参照)

(加工-46) 製造年月日が逆算できない製品（賞味期限を年月で表示している製品）で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。

(答)

違反品のロットが特定できない限り、少なくとも、同一の消費期限又は賞味

期限が表示されている食品全てが廃棄等の対象になると考えます。

(期限(事)－37) 製造物責任法と、食品表示法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。

(答)

製造物責任法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して損害賠償請求をする上で必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状态であり、消費者の立証負担は軽減されたものといえます。これは、加工食品のみならず、全ての製造物に対して導入されたものです。

一方、消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示法に基づく食品表示基準で定められているものであり、製造物責任法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示行政上の取締りは食品表示法に基づいて行われるものです。

他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、この製造物責任法により判断されることとなります。食品衛生法の規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。

(期限(事)－38) 消費期限又は賞味期限前に販売された食品を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する**表示責任者**の民事上の責任はあるのですか。

(答)

適正な消費期限又は賞味期限の表示を行っていた食品で食中毒が起こった場

期限が表示されている食品全てが廃棄等の対象になると考えます。

(加工－47) 製造物責任法と、食品表示法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。

(答)

製造物責任法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して損害賠償請求をする上で必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状态であり、消費者の立証負担は軽減されたものといえます。これは、加工食品のみならず、全ての製造物に対して導入されたものです。

一方、消費期限又は賞味期限の表示は、食品表示法に基づく食品表示基準で定められているものであり、製造物責任法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示行政上の取締りは食品表示法に基づいて行われるものです。

他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、この製造物責任法により判断されることとなります。食品衛生法の規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。

(加工－48) 消費期限又は賞味期限前に販売された食品を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する**営業者**の民事上の責任はあるのですか。

(答)

適正な消費期限又は賞味期限の表示を行っていた食品で食中毒が起こった場

合、その期限の前か後かということは、表示責任者の民事上の責任を判断する上で、一つの考慮事項になるものと考えられます。しかしながら、賞味期限の表示そのものが衛生的な要因のみならず、味や香りといったことも勘案して設定される場合もあり、必ずしも、期限を過ぎた後の喫食を避けるような表示をしているとはいえません。

すなわち、食中毒が起こった場合の表示責任者の消費者に対する民事上の責任は、民法や製造物責任法等に照らし、表示のみならず種々の要素を勘案して、表示責任者に過失があったか、商品に欠陥があったか等を考慮して最終的には裁判所が判断することとなります。期限後の食品であることをもって、直ちに表示責任者が免責されることにはならないと考えられます。

(期限(事) -39) 期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。

(答)

期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する製造業者や販売業者の民事上の責任は、それぞれについて、発生原因や過失の有無等表示以外の種々の要素も勘案し、民法や製造物責任法等に照らして最終的には裁判所が判断することとなりますので、一般的かつ択一的に、どちらに責任があるかということはいふことができません。

なお、製造業者については、食品の欠陥による製造物責任等が、販売業者については、民法による債務不履行責任、不法行為責任等が問われることとなり、原因の如何によっては、両方の責任が認められることもあり得ます。実際にどちらが消費者に対して賠償を行うかは、被害を受けた消費者の選択によることとなり、また、製造業者と販売業者のどちらがどの程度最終的に負担するかは、原因に対する寄与の程度や契約関係等により判断されることとなります。

合、その期限の前か後かということは、営業者の民事上の責任を判断する上で、一つの考慮事項になるものと考えられます。しかしながら、賞味期限の表示そのものが衛生的な要因のみならず、味や香りといったことも勘案して設定される場合もあり、必ずしも、期限を過ぎた後の喫食を避けるような表示をしているとはいえません。

すなわち、食中毒が起こった場合の営業者の消費者に対する民事上の責任は、民法や製造物責任法等に照らし、表示のみならず種々の要素を勘案して、営業者に過失があったか、商品に欠陥があったか等を考慮して最終的には裁判所が判断することとなります。期限後の食品であることをもって、直ちに営業者が免責されることにはならないと考えられます。

(加工-49) 期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。

(答)

期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する製造業者や販売業者の民事上の責任は、それぞれについて、発生原因や過失の有無等表示以外の種々の要素も勘案し、民法や製造物責任法等に照らして最終的には裁判所が判断することとなりますので、一般的かつ択一的に、どちらに責任があるかということはいふことができません。

なお、製造業者については、食品の欠陥による製造物責任等が、販売業者については、民法による債務不履行責任、不法行為責任等が問われることとなり、原因の如何によっては、両方の責任が認められることもあり得ます。実際にどちらが消費者に対して賠償を行うかは、被害を受けた消費者の選択によることとなり、また、製造業者と販売業者のどちらがどの程度最終的に負担するかは、原因に対する寄与の程度や契約関係等により判断されることとなります。

(削除)

(原材料名関係)

(加工-51) 中間加工原材料を使用した場合の原材料名の表示方法について教えてください。

(答)

食品を製造する際に、小麦粉、しょうゆなどの加工食品を原材料として使用する場合には、加工原材料を使用していることが分かるように表示することを原則としています。

加工食品の原材料名の表示は、原則、最終製品を製造する事業者の判断で使用する原材料を、最も一般的な名称で表示することとなります。

(加工-50) 以下のような事例は違反になるのでしょうか。

事例①

生食用として販売予定の鮮魚を、加熱調理用の鮮魚として販売する際に、消費期限を数日延長した。なお、加熱調理用の消費期限は、科学的根拠に基づき設定されていた。

事例②

製造当日を消費期限として表示した量り売りのそうざいが売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。なお、販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。

(答)

事例①、事例②ともに違反ではありませんが、売れ残りの商品の期限を不適切に延長しているような印象を消費者に与え、結果として、食品表示に対する信頼を損ねる事例であり、適切ではないため慎むべきと考えます。

(原材料名関係)

(加工-51) 中間加工原材料を使用した場合の原材料名の表示方法について教えてください。

(答)

食品を製造する際に、小麦粉、しょうゆなどの加工食品を仕入れて、それを原材料として使用する場合には、加工原材料を使用していることが分かるように表示することを原則としています。

加工食品の原材料名の表示は、原則、最終製品を製造する事業者が使用する状態の原材料を、最も一般的な名称で表示することとなります。そのため、加工原材料を用いて製品を製造した場合には、当該加工原材料の最も一般的な名

< 1 種類の原材料からなる加工原材料を使用した場合の表示方法 >

【例①】小麦粉を 使用した 場合

原材料名	小麦粉、砂糖、〇〇、△△
------	--------------

複合原材料を使用した場合 (略)

(加工-52) ~ (加工-57) (略)

(加工-58) 原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

(答)

1 「農産物」、「野菜」、「果実」、「魚介類」、「食肉」、「糖類」、「風味原料」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

このような場合には、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の1の規定に基づき「農産物」、「野菜」、「果実」、「野菜・果実」、「魚介類」、「食肉」、「糖類」、「風味原料」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

2 (略)

< パスタソースの原材料名で、野菜をまとめて表示する場合の表示例 > (略)

称を表示することになります。

< 1 種類の原材料からなる加工原材料を使用した場合の表示方法 >

【例①】小麦粉を 仕入れて使用した 場合

原材料名	小麦粉、砂糖、〇〇、△△
------	--------------

複合原材料を使用した場合 (略)

(加工-52) ~ (加工-57) (略)

(加工-58) 原材料名の書き方として「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」等、同種の原材料を複数使用している場合、まとめて表示することはできますか。

(答)

1 「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」のように、消費者が同種の原材料と認識しているものであって、複数種類の原材料を使用するような場合には、同種の原材料をまとめて表示した方が消費者に分かりやすい場合もあります。

このような場合には、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の1の規定に基づき「野菜」、「魚介類」、「糖類」、「風味原料」などの文字の後ろに括弧を付して、まとめて表示することができます。

2 (略)

< パスタソースの原材料名で、野菜をまとめて表示する場合の表示例 > (略)

(加工-59) ~ (加工-63) (略)

(加工-64) 原材料に占める重量の割合が2%以下の香辛料については、「香辛料」とまとめて表示できることとなっていますが、2%とはそれぞれの香辛料についてですか、それとも香辛料の全てを合算したものですか。また、香辛料の一部を強調するために普通の原材料として表示することは可能ですか。

(答)

- 1 香辛料及び香辛料エキスについては、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定により、既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、その香辛料又は香辛料エキスの合算した重量が原材料全体に占める重量の割合の2%以下になる場合に限り、「香辛料」又は「混合香辛料」とのみ表示することができます。

なお、合算した重量が2%を超える場合は、それぞれ原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示するか、「香辛料」の次に括弧を付して、原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示することになります。ただし、「香辛料」でまとめて表示する場合には、原材料に占める割合の低いものから順に合算して、原材料全体に占める重量の割合が2%以下までの原材料については、「その他香辛料」と表示することができます。

【例】 ターメリック (1.0%)、コリアンダー (0.8%)、カルダモン (0.6%)、赤唐辛子 (0.5%)、マスタード (0.3%)、クローブ (0.1%)、シナモン (0.07%)、ローレル (0.03%) を含むレトルトカレー

(加工-59) ~ (加工-63) (略)

(加工-64) 原材料に占める重量の割合が2%以下の香辛料については、「香辛料」とまとめて表示できることとなっていますが、2%とはそれぞれの香辛料についてですか、それとも香辛料の全てを合算したものですか。また、香辛料の一部を強調するために普通の原材料として表示することは可能ですか。

(答)

- 1 香辛料及び香辛料エキスについては、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定により、既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、その香辛料又は香辛料エキスの合算した重量が原材料全体に占める重量の割合が2%以下の場合に限り、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができます。

なお、2%を超える場合はそれぞれ混合した個別の名称で表示して下さい。

(新設)

○表示例1（香辛料でまとめ書きした場合であって、2%以下のものを香辛料と括って表示した場合）

原材料名	・・・、香辛料（ターメリック、コリアンダー、その他香辛料）、・・・
------	-----------------------------------

2 一部の香辛料を強調するために特定の香辛料を普通の原材料として「・・・、こしょう、香辛料、・・・」等のように表示することは、適切ではありません。

【例】 1の【例】と同じ香辛料とする。

○表示例2（香辛料でまとめ書きした場合であって、強調したいものまで重量順に列挙したうえで、それ以下を「その他香辛料」と表示した場合）

原材料名	・・・、香辛料（ターメリック、コリアンダー、カルダモン、その他香辛料）、・・・
------	---

×不適切な表示例（マスタードを強調するために重量順を無視して、取り出して表示した場合）

原材料名	・・・、香辛料（ターメリック、コリアンダー、マスタード、その他香辛料）、・・・
------	---

(加工-65)・(加工-66) (略)

(削除)

2 一部の香辛料を強調するために特定の香辛料を普通の原材料として「・・・、こしょう、香辛料、・・・」等のように表示することは、適切ではありません。

(新設)

(加工-65)・(加工-66) (略)

(加工-67) 食品表示基準別表第4に規定されている調理冷凍食品の原材料名の表示の方法が適用されない冷凍食品について、例えば食肉、魚肉、野菜、つなぎ、衣、皮、ソース等の原材料名は、調理冷凍食品の表示基準の

(加工-68) ~ (加工-74) (略)

(添加物関係)

(加工-75-1)「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」(以下「一般飲食物添加物リスト」という。)に記載されていない食品は、添加物の目的で使用しても、添加物表示は不要と解してよいですか。

(答) (略)

(加工-75-2) 栄養強化の目的で添加物を使用した食品において、当該強化した栄養成分の量の表示は必要ですか。

(答)

栄養強化の目的で添加物を使用した食品の表示については、添加物の使用だけでなく、当該栄養成分の量も消費者が自主的かつ合理的に食品を選択するために重要であることから、容器包装に当該栄養成分名を表示しない場合であっても、その量を表示することが望ましいです。

その際、食品表示基準別表第9に定められた栄養成分は、栄養成分表示の枠内に当該栄養成分の量を表示します。また、別表第9に定められていない成分の場合は、栄養成分表示と区別して、栄養成分表示に近接した箇所に表示することが望ましいです。

(加工-76) ~ (加工-107) (略)

規定に準じて、「食肉(牛肉、豚肉)」等と表示できますか。

(答)

差し支えありません。

(加工-68) ~ (加工-74) (略)

(添加物関係)

(加工-75)「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目リスト」(以下「一般飲食物添加物リスト」という。)に記載されていない食品は、添加物の目的で使用しても、添加物表示は不要と解してよいですか。

(答) (略)

(新設)

(加工-76) ~ (加工-107) (略)

(加工-108) 1個の重量に多少のバラツキがある食品について、食品単位当たりを「1個(△g)当たり」と表示する場合、栄養成分表示の枠外に食品単位の重量がばらつく旨の補足を追記することは可能ですか。

(答)

栄養成分表示の枠外に食品単位の補足事項を任意で追記することは可能で
す。

なお、例えば1個の重量に多少のバラツキがあった場合においても、補足事項で記載された重量で、表示値の許容差の範囲と比較することになります。

【表示例】

「1個の重量にばらつきがありますが、表示値は55gの場合の値です。」

「1個の重量は、50~60g(平均55g)です。」 等

(加工-109) ~ (加工-164) (略)

(栄養成分の量及び熱量関係)

(加工-165-1)「ノンカフェイン」及び「ノンアルコール」は栄養表示に該当しますか。

(答)

「ノンカフェイン」及び「ノンアルコール」は、食品表示基準第3条第3項の表の栄養成分の量及び熱量の項に規定する「栄養表示(栄養成分若しくは熱量に関する表示及び栄養成分の総称、その構成成分、前駆体その他これらを示唆する表現が含まれる表示をいう。)」に該当しません。

したがって、「ノンカフェイン」及び「ノンアルコール」の表示をした場合であっても、同項の規定に基づいて栄養成分及び熱量の表示を省略することが可

(加工-108) 1個の重量に多少のバラツキがある食品について、食品単位当たりを「1個(△g)当たり」と表示する場合、栄養成分表示の枠外に食品単位の重量がばらつく旨の補足を追記することは可能ですか。

(答)

栄養成分表示の枠外に食品単位の補足事項を任意で追記することは可能で
す。

【表示例】

「1個の重量にばらつきがありますが、表示値は△gの場合の値です。」

「1個の重量は、○~○gです。」 等

(加工-109) ~ (加工-164) (略)

(栄養成分の量及び熱量関係)

(新設)

能です。

(加工-165-2) 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分の量及び熱量が社会通念上微量である食品にはどのようなものが含まれますか。

(答) (略)

(加工-166) ~ (加工-174) (略)

(加工-175) リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

(答)

リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズ（pHや水分活性の調整、添加物の使用等で、リステリアの増殖を抑制していないもの）については、「リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて」（平成26年12月25日食安基発1225第4号厚生労働省基準審査課長通知・食安監発1225第4号厚生労働省監視安全課長通知）において、「リスク管理として品温を常に6℃以下（2～4℃以下が望ましい。）に維持すること」としています。

このため、食品関連事業者は、その責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通・販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。

また、流通時及び家庭において適切に温度管理させるため、保存の方法（「6℃以下で保存」等）が、流通業者や消費者へ確実に伝わるような表示となるように努めてください。あわせて、リスク管理の観点から、期限表示については、賞味期限ではなく消費期限を表示するようにしてください。

なお、ナチュラルチーズのほか、非加熱食肉製品にも、リステリアの成分規

(加工-165) 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分の量及び熱量が社会通念上微量である食品にはどのようなものが含まれますか。

(答) (略)

(加工-166) ~ (加工-174) (略)

(加工-175) リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

(答)

1 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズ（pH、水分活性、添加物の使用等で、リステリアの増殖を抑制していないもの）については、「リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて」（平成26年12月25日食安基発1225第4号厚生労働省基準審査課長通知・食安監発1225第4号厚生労働省監視安全課長通知）において、「リスク管理として品温を常に6℃以下（2～4℃以下が望ましい。）に維持すること」としています。

2 このため、食品関連事業者は、その責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通・販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。

3 また、流通時及び家庭において適切に温度管理させるため、保存の方法（「6℃以下で保存」等）が、流通業者や消費者へ確実に伝わるような表示となるように努めてください。あわせて、リスク管理の観点から、期限表示については、賞味期限ではなく消費期限とするようにしてください。

4 なお、厚生労働省において、ナチュラルチーズの他に非加熱食肉製品にも、

格が設定されていますが、非加熱食肉製品には、適用除外の規定はなく、全ての非加熱食肉製品が対象となるため、表示基準の設定はありません。しかし、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品についても、ナチュラルチーズと同様の取扱いをするように努めてください。

リステリアの成分規格が設定されていますが、非加熱食肉製品には、適用除外の規定はなく、全ての非加熱食肉製品が対象となるため、表示基準の設定はありません。しかし、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品についても、ナチュラルチーズと同様の取扱いをするように努めてください。

(加工-176) ~ (加工-185) (略)

(加工-176) ~ (加工-185) (略)

(削除)

(調理冷凍食品、チルドぎょうざ類)

(加工-186) 調理冷凍食品やチルドぎょうざにおいて義務表示になっている衣の率や皮の率の測定方法を教えてください。

(答)

1つの例として、以下の方法があります。

一容器又は一包装の容量が150gを超えるものにあつては150gとなる個数又は尾数について、一容器又は一包装の容量が150g以下のものにあつては全個数又は尾数について、フライ種を除去した衣又はあんを除去した皮の重量を量り、その重量の製品に占める割合の百分比をもって衣又は皮の率として測定してください。

(加工-187) 食品表示基準別表第4において、原材料名の表示方法として、「植物油脂」又は「食用植物油脂」と例示されている「即席めん」、「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」、「乾燥スープ」等の原材料に食用綿実油、食用パーム油等の食用植物油脂を使用した場合、食用綿実油、食用パーム油等の個別の油脂名を原材料名として表示することはできますか。

(答)

最も一般的な名称である、食用綿実油、食用パーム油等の油脂名を表示することは差し支えありません。

(加工-189) ~ (加工-193) (略)

(削除)

(加工 195) ~ (加工 234) (略)

(加工-235) 輸入品について、表示は邦文で書く必要があるのですか。

(答)

日本国内で販売される食品の表示は、邦文で行うことが義務となっています(食品表示基準第8条第1号参照)。したがって、輸入品についても、輸入業者が国内で他の事業者へ販売する時点から、義務表示事項を邦文で表示をしなければなりません。

なお、海外で行われている表示をそのまま邦文に翻訳して表示する際は、海外と日本との表示ルールの違いに留意する必要があります。

(加工-188) これまでの個別品目に係る品質表示基準で規定されていた表示事項等は、食品表示基準にも規定されていますが、個別品目に係る品質表示基準で対象とされていた食品の範囲は、食品表示基準においても変更はありませんか。

(答)

原則、変更はありません。

(加工-189) ~ (加工-193) (略)

(加工-194) 「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」の規定の適用範囲(どのような場合であるか)について、旧基準における運用からの変更点はありますか。

(答)

変更点はありません。

(加工 195) ~ (加工 234) (略)

(加工-235) 輸入品について、表示は邦文で書く必要があるのですか。

(答)

日本国内で販売される食品の表示は、邦文で行うことが義務となっています(食品表示基準第8条第1号参照)。したがって、輸入品についても、輸入業者が国内で他の事業者へ販売する時点から、義務表示事項を邦文で表示をしなければなりません。

(加工-236) ~ (加工-265) (略)

(加工-266) 食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。

(答)

表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の部分、光電管マーク等は表示可能な部分には入りません。したがって、容器包装の表面積から、表示が不可能な部分を差し引いた面積となります。

また、印刷瓶詰（回収使用瓶に限ります。）の飲料等で当該瓶の形状又は表面に特殊な加工が施されていることにより、ラベルの貼付ができない（ラベルを貼付することにより、再使用ができない場合を含みます。）場合は、ラベルの貼付ができない面積を表示可能面積に含めなくても、差し支えありません。

さらに、印刷瓶詰の飲料等において、原材料名をふたに表示する場合には、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」並びに「異性化液糖」にあつては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」並びに「砂糖・異性化液糖」にあつては、「砂糖・液糖」と表示することも可能です。

なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。

(キャンディの例) (略)

(加工-267) ~ (加工-270) (略)

(加工-236) ~ (加工-265) (略)

(加工-266) 食品表示基準の「表示可能面積」とはラベル面積又は容器包装の表面積のどちらですか。

(答)

表示可能面積は、容器包装の形状等によっても異なりますが、表示事項を表示しても判読が困難な部分を除いた容器包装の表面積をいいます。例えば、包装の重なり部分や、キャンディ等の「ひねり」の部分、光電管マーク等は表示可能な部分には入りません。したがって、容器包装の表面積から、表示が不可能な部分を差し引いた面積となります。

また、印刷瓶詰（回収使用瓶に限ります。）の飲料等で当該瓶の形状又は表面に特殊な加工が施されていることにより、ラベルの貼付ができない（ラベルを貼付することにより、再使用ができない場合を含みます。）場合は、ラベルの貼付ができない面積を表示可能面積に含めなくても、差し支えありません。

なお、いたずらに表面積を少なくするような方法による包装は適当ではありません。

(キャンディの例) (略)

(加工-267) ~ (加工-270) (略)

(加工-271) 食品表示基準別記様式1の備考12「消費者の選択に資する適切な表示事項」とは具体的にどのような事項がありますか。

(答)

一括表示枠内には、食品表示基準別記様式1において規定されている事項のほか、食品表示基準第4条で個別品目ごとに定められている表示事項や公正競争規約、その他法令により定められているもののほか、消費者の選択に資する適切な表示事項を表示することが可能です。具体的には「使用上の注意」、「開封後の賞味期限」、「使用方法」などが考えられます。

この場合、「保存方法」と「使用上の注意」、「賞味期限」と「開封後の賞味期限」は異なるものであるため、誤認が生じないように、事項名を明らかにして表示するようにしてください。

(加工-272) ~ (加工-275) (略)

(削除)

(加工-271) 食品表示基準別記様式1の備考12「消費者の選択に資する適切な表示事項」とは具体的にどのような事項がありますか。

(答)

一括表示枠内には、食品表示基準別記様式1において規定されている事項のほか、食品表示基準第4条で個別品目ごとに定められている表示事項や公正競争規約、その他法令により定められているもののほか、消費者の選択に資する適切な表示事項を表示することが可能です。具体的には「使用上の注意」、「開封後の賞味期限」、「使用方法」などが考えられます。

この場合、「保存方法」と「使用上の注意」、「賞味期限」と「開封後の賞味期限」は異なるものであるため、誤認が生じないように、事項名を明らかにして表示するようにしてください。

(加工-272) ~ (加工-275) (略)

(加工-276) 調理冷凍食品の表示基準では、原材料の一部が他の原材料に比べて多く含む用語についての規定（食品表示基準第9条第2項別表第22）がありますが、特色のある原材料についての規定（食品表示基準第7条）との関係はどうなるのですか。

(答)

例えば、「冷凍えびしゅうまい」と表示することができる「えび」の含有率については、調理冷凍食品の個別的な規定ではあんに対して15%以上含有しているか、又は15%未満であっては含有率を表示することとなっていますが、「えび」は一般的名称であり「特色のある原材料」には該当しないため、特に両規定で矛盾することにはなりません。

(加工-277) ~ (加工-309) (略)

第3章 生鮮食品

(生鮮-1) ~ (生鮮-10) (略)

(生鮮-11) 別添の「魚介類の名称のガイドライン」の策定の経緯を教えてください。

(答)

1 ~ 5 (略)

6 近年、新たな魚種の輸入・流通の拡大、分類学的研究の発展による名称の変更など、魚介類の名称をめぐる状況が変化していることを受け、魚介類のうち魚類については、令和元年7月から検討を行い、令和2年に所要の改正を行いました。また、甲殻類については、令和3年9月から検討を行い、令和4年に所要の改正を行いました。さらに、頭足類については、令和6年9月から検討を行い、令和7年に所要の改正を行いました。

(生鮮-12) ~ (生鮮-69) (略)

第4章・第5章 (略)

別添 製造所固有記号

(固有記号-1) ~ (固有記号-9) (略)

(固有記号-10) 同一製品を自社工場Aと他社工場B (製造委託) で製造し

(加工-277) ~ (加工-309) (略)

第3章 生鮮食品

(生鮮-1) ~ (生鮮-10) (略)

(生鮮-11) 別添の「魚介類の名称のガイドライン」の策定の経緯を教えてください。

(答)

1 ~ 5 (略)

6 近年、新たな魚種の輸入・流通の拡大、分類学的研究の発展による名称の変更など、魚介類の名称をめぐる状況が変化していることを受け、魚介類のうち魚類については、令和元年7月から検討を行い、令和2年に所要の改正を行いました。さらに、甲殻類については、令和3年9月から検討を行い、令和4年に所要の改正を行いました。

(生鮮-12) ~ (生鮮-69) (略)

第4章・第5章 (略)

別添 製造所固有記号

(固有記号-1) ~ (固有記号-9) (略)

(固有記号-10) 同一製品を自社工場Aと他社工場B (製造委託) で製造し

ている場合は、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しますか。また、該当する場合、届出や表示はどのように行えばよいですか。

(答)

「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当するためには、製造所固有記号の使用によって包材が共有化される必要があります。

自社工場Aと他社工場Bは所在地が異なるため、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を原則どおりに表示した場合、2種類の包材が必要となります。ここで、製造所固有記号による表示が認められ、包材にプリンター等により各工場の製造所固有記号を印字することができれば、自社工場Aと他社工場Bにおける製品の包材が共有化されることとなります。

したがって、製造所固有記号の表示による趣旨が妥当しますので、この場合には、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当します。

なお、製造所固有記号の届出については、[製造所固有記号制度届出データベース届出マニュアル](#)（以下この別添で単に「届出マニュアル」という。）を御覧ください。

また、表示の方法については、表示内容に責任を有する者として表示される食品関連事業者の氏名又は名称の次に、「+」を冠して製造所固有記号を表示しますが、この場合、食品表示基準別記様式1の「製造者」又は「販売者」の事項名を省略することができます。この場合の表示例は以下のとおりです。

表示例 (略)

(固有記号-11) ~ (固有記号-19) (略)

(固有記号-20) データベースへの入力方法等の具体的な手続はどのようになっていますか。

ている場合は、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当しますか。また、該当する場合、届出や表示はどのように行えばよいですか。

(答)

「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当するためには、製造所固有記号の使用によって包材が共有化される必要があります。

自社工場Aと他社工場Bは所在地が異なるため、製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を原則どおりに表示した場合、2種類の包材が必要となります。ここで、製造所固有記号による表示が認められ、包材にプリンター等により各工場の製造所固有記号を印字することができれば、自社工場Aと他社工場Bにおける製品の包材が共有化されることとなります。

したがって、製造所固有記号の表示による趣旨が妥当しますので、この場合には、「同一製品を二以上の製造所で製造している場合」に該当します。

なお、製造所固有記号の届出については、[製造所固有記号制度に係る届出マニュアル](#)をご覧ください。

また、表示の方法については、表示内容に責任を有する者として表示される食品関連事業者の氏名又は名称の次に、「+」を冠して製造所固有記号を表示しますが、この場合、食品表示基準別記様式1の「製造者」又は「販売者」の事項名を省略することができます。この場合の表示例は以下のとおりです。

表示例 (略)

(固有記号-11) ~ (固有記号-19) (略)

(固有記号-20) データベースへの入力方法等の具体的な手続はどのようになっていますか。

(答)

データベースへの登録方法等の詳細は、[届出マニュアル](#)を御確認ください。

※ [2025年4月1日以降、製造所固有記号制度届出データベースを新規で利用される場合にはGビズIDの取得が必須となります。GビズIDの取得については、<https://gbiz-id.go.jp/top/>からお願いします。](#)

[なお、2025年3月までにユーザIDを取得されている法人・個人事業主の方については、当面の間、ユーザIDでのログインが可能です。](#)

(固有記号-21) (略)

(固有記号-22) 製造所固有記号は、データベースに届出（登録）した日から使用することができますか。

(答)

届出後、消費者庁から手続が完了した旨のメールを送信するので、当該メールが送信された日から使用することができます。

なお、詳細については、[届出マニュアル](#)を御確認ください。

(固有記号-23) 製造所固有記号は5年ごとに更新の届出を必要としていますが、起算日はどの時点になりますか。また、更新の届出は5年の期間が満了する日の何日前からできますか。

(答)

製造所固有記号の更新は、届出日を起算日として5年の期間が満了する日（更新期限）の90日前から届出を行うことができます。

(答)

データベースへの登録方法等の詳細は、[製造所固有記号制度に係る届出マニュアル](#)を御確認ください。

(固有記号-21) (略)

(固有記号-22) 製造所固有記号は、データベースに届出（登録）した日から使用することができますか。

(答)

届出後、消費者庁から手続が完了した旨のメールを送信するので、当該メールが送信された日から使用することができます。

なお、詳細については、[製造所固有記号に係る届出マニュアル](#)を御確認ください。

(固有記号-23) 製造所固有記号は5年ごとに更新の届出を必要としていますが、起算日はどの時点になりますか。また、更新の届出は5年の期間が満了する日の何日前からできますか。

(答)

製造所固有記号の更新は、届出日を起算日として5年の期間が満了する日（更新期限）の90日前から届出を行うことができます。

なお、製造所固有記号の更新を行った際の次の起算日は、5年を経過した日（更新期限の翌日）となります。

また、製造所固有記号の更新は、5年の期間が満了する日までに完了する必要があります。更新の届出は、時間に余裕をみて行うようにしてください。

（例）

起算日：令和7年4月15日（届出日）

更新期限：令和12年4月14日

更新期間：令和12年1月15日～同年4月14日

更新後起算日：令和12年4月15日（5年を経過した日）

更新期限：令和17年4月14日

（固有記号－24）有効期間内に製造所に係る届出情報を変更した場合の更新期限は、当該変更の届出を行った日から起算して5年になりますか。

（答）

有効期間内に製造所に係る届出情報の変更を行った場合であっても、起算日は変わらないので、更新期限も変わりません。

また、更新期間中に変更届をしても、期限は更新されませんので、更新届は別途必要となりますので、御注意ください。変更届と更新届は同時に届け出ることはできませんので、更新期限が近い場合は、まず更新届から行ってください。

（固有記号－25） （略）

（固有記号－26）製造所固有記号の届出について、

なお、製造所固有記号の更新を行った際の次の起算日は、5年を経過した日（更新期限の翌日）となります。

また、製造所固有記号の更新は、5年の期間が満了する日までに完了する必要がありますが、更新の届出を行ってから手続きが完了するまでに10日程度の期間を要しますので、更新の届出は、時間に余裕をみて行うようにしてください。

（例）

起算日：平成28年4月15日（届出日）

更新期限：令和3年4月14日

更新期間：令和3年1月15日～同年4月14日

更新後起算日：令和3年4月15日（5年を経過した日）

更新期限：令和8年4月14日

（固有記号－24）有効期間内に製造所に係る届出情報を変更した場合の更新期限は、当該変更の届出を行った日から起算して5年になりますか。

（答）

有効期間内に製造所に係る届出情報の変更を行った場合であっても、起算日は変わらないので、更新期限も変わりません。

（固有記号－25） （略）

（固有記号－26）製造所固有記号の届出について、

- ① 届出先
 - ② 届出に必要な書類
 - ③ 届出の方法
 - ④ 届出が受理されたことをどのようにして知ることができるか
 - ⑤ 届出を行った記号についてデータベースに掲載されていることを確認する際にはどうすればよいか
 - ⑥ 届出に不備があった場合どうすればよいか
- 等届出に係る手続について教えてください。

(答)

①について、製造所固有記号の届出は、オンライン（製造所固有記号制度届出データベース）により行うこととし、届出先は消費者庁です。

②について、製造所固有記号の届出にあつては、製造所固有記号制度届出データベースに必要事項を入力し、必要に応じて製造計画書を添付することになります。

③～⑥を含め、詳細については、製造所固有記号制度届出データベース届出マニュアルを御確認ください。

(固有記号-27) 製造所に係る届出情報を変更する場合や製造所固有記号の使用を中止した場合の手続を教えてください。

(答)

製造所に係る届出情報の変更や製造所固有記号の使用を中止する場合の手続については、届出マニュアルを御確認ください。

(固有記号-28) (略)

- ① 届出先
 - ② 届出に必要な書類
 - ③ 届出の方法
 - ④ 届出が受理されたことをどのようにして知ることができるか
 - ⑤ 届出を行った記号についてデータベースに掲載されていることを確認する際にはどうすればよいか
 - ⑥ 届出に不備があった場合どうすればよいか
- 等届出に係る手続について教えてください。

(答)

①製造所固有記号の届出については、オンライン（製造所固有記号制度届出データベース）により行うこととし、届出先は消費者庁です。

②製造所固有記号の届出にあつては、製造所固有記号制度届出データベースに必要事項を入力し、必要に応じて製造計画書を添付することになります。

③～⑥を含め、詳細については、製造所固有記号制度に係る届出マニュアルを御確認ください。

(固有記号-27) 製造所に係る届出情報を変更する場合や製造所固有記号の使用を中止した場合の手続を教えてください。

(答)

製造所に係る届出情報の変更や製造所固有記号の使用を中止する場合の手続については、製造所固有記号制度届出データベースにより変更又は廃止の届出を行うこととなります。詳細については、製造所固有記号制度に係る届出マニュアルを御確認ください。

(固有記号-28) (略)

(固有記号-29) 製造者又は販売者と製造所固有記号の組合せから製造所を特定することが困難になる場合は、製造所に係る届出情報の変更が認められないとありますが、具体的にどのような場合ですか。

(答)

自らの製造所で製造する場合、製造所固有記号は製造所の所在地を表していることから、届け出た製造所の所在地を変更すると製造者と製造所固有記号の組み合わせから一つの製造所固有記号を複数の製造所で使用することになるため変更することができません。

また、他者の製造所に委託して製造する場合、製造所固有記号は製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表していることから、届け出た製造所の所在地、製造者の氏名又は名称を変更すると販売者と製造所固有記号の組合せから一つの製造所固有記号を複数の製造所で使用することになるため変更することができません。

これらの場合には、同じ製造所固有記号を使用することができないので、当該製造所固有記号の廃止の届出を行うとともに、これまでとは別の記号で新規の届出を行ってください。

(削除)

(固有記号-29) 製造者又は販売者と製造所固有記号の組合せから製造所を特定することが困難になる場合は、製造所に係る届出情報の変更が認められないとありますが、具体的にどのような場合ですか。

(答)

自らの製造所で製造する場合、製造所固有記号は製造所の所在地を表していることから、届け出た製造所の所在地を変更すると製造者と製造所固有記号の組み合わせから一つの製造所固有記号を複数の製造所で使用することになるため変更することができません。

また、他者の製造所に委託して製造する場合、製造所固有記号は製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表していることから、届け出た製造所の所在地、製造者の氏名又は名称を変更すると販売者と製造所固有記号の組合せから一つの製造所固有記号を複数の製造所で使用することになるため変更することができません。

これらの場合には、同じ製造所固有記号を使用することができないので、当該製造所固有記号の廃止の届出を行うとともに、これまでとは別の記号で新規の届出を行ってください。

【同一記号を使用できる場合の変更】

	製造者		製造所		販売者	
	氏名又は名称	(本社)住所又は所在地	名称	所在地	氏名又は名称	(本社)住所又は所在地
自ら製造する場合	○	○	○	×		

委託して製造する場合	×	○	○	×	○	○
※「○」: 変更可 「×」: 変更不可 (新規登録)						

(固有記号-30)・(固有記号 31) (略)

(固有記号-30)・(固有記号 31) (略)

(固有記号-32) 食品関連事業者の住所(所在地)について、法人の場合、本社の住所(所在地)を届け出ることになっていますが、包材に表示する食品関連事業者(表示責任者)が営業所の場合、住所は、どのように届け出ればよいでしょうか。

(固有記号-32) 食品関連事業者の住所(所在地)について、法人の場合、本社の住所(所在地)を届け出ることになっていますが、包材に表示する食品関連事業者(表示責任者)が営業所の場合、住所は、どのように届け出ればよいでしょうか。

(答)

(答)

製造所固有記号の届出は、製造所固有記号制度届出データベースにより、次のとおり、基本情報と届出情報を届け出ることになります。

製造所固有記号の届出は、製造所固有記号制度届出データベースにより、次のとおり、基本情報と届出情報を届け出ることになります。

①・② (略)

①・② (略)

詳細は、[届出マニュアル](#)を御確認ください。

詳細は、[製造所固有記号に係る届出マニュアル](#)を御確認ください。

(固有記号-33)～(固有記号 40) (略)

(固有記号-33)～(固有記号 40) (略)

(固有記号-41) 製造所固有記号の届出に関し、[どのような場合に変更届や廃止届を届け出ればよいでしょうか。](#)

(固有記号-41) 製造所固有記号の届出に関し、[変更や廃止のための届出制度はありますか。](#)

(答)

(答)

届け出た内容に変更が生じた場合は、製造所固有記号制度届出データベース上の変更が必要になり[ます](#)。

届け出た内容に変更が生じた場合は、製造所固有記号制度届出データベース上の変更が必要になり[ます](#)。[変更可能な事項は下記のとおりです](#)。

(削除)

また、製造所の住所変更があった場合、届け出た製造所固有記号を表示した食品の販売を中止した場合や包材共有先がなくなるなど製造所固有記号を使用できる要件を満たさず製造所固有記号の使用ができなくなった場合も、製造所固有記号の廃止の届出が必要となります。

なお、変更や廃止の届出の詳細については、[届出マニュアル](#)を御確認ください。

(固有記号-42) ~ (固有記号-44) (略)

(固有記号-45) 届出が完了するまでの日数はどれくらい掛かりますか。

(答)

製造所固有記号届出データベースで実施可能な業務は、

- ① 食品関連事業者に関する基本情報登録・[変更・利用停止](#)
 - ② 製造所に係る製造所固有記号届出情報の登録・変更・更新
 - ③ 製造所に係る製造所固有記号届出情報の廃止
- の3つです。

消費者庁における標準的な確認期間については、各々受付番号が割り振られてから、①については仮受付完了のメールに対応いただいた後、本受付となっ

参考) 変更届により変更可能な事項の整理表

	製造者		製造所		販売者	
	氏名又は 名称	住所又は 所在地	名称	所在地	氏名又は 名称	住所又は 所在地
自社製造	○	○	○	×※	/	/
他社製造	×	○	○	×※	○	○

※行政上の事由による住所変更の場合のみ、変更可能としている。

また、製造所の住所変更があった場合、届け出た製造所固有記号を表示した食品の販売を中止した場合や包材共有先がなくなるなど製造所固有記号を使用できる要件を満たさず製造所固有記号の使用ができなくなった場合も、製造所固有記号の廃止の届出が必要となります。

なお、変更や廃止の届出の詳細については、[製造所固有記号制度に係る届出マニュアル](#)を御確認ください。

(固有記号-42) ~ (固有記号-44) (略)

(固有記号-45) 届出が完了するまでの日数はどれくらい掛かりますか。

(答)

製造所固有記号届出データベースで実施可能な業務は、

- ① 食品関連事業者に関する基本情報登録・[変更](#)
 - ② 製造所に係る製造所固有記号届出情報の登録・変更・更新
 - ③ 製造所に係る製造所固有記号届出情報の廃止
- の3つです。

消費者庁における標準的な確認期間については、各々受付番号が割り振られてから、①については仮受付完了のメールに対応いただいた後、本受付となっ

てから2～3営業日程度、②については1～2週間程度を要しますが、届出の混雑状況によってはこれ以上に時間を要する場合がありますので、届出に当たっては販売スケジュールを考慮の上、余裕をもったスケジュールで行ってください。更新については、翌日に受付完了メールが届きます。③については、廃止の届出を行ったと同時に手続は完了しますので、操作誤りに御注意願います（廃止した記号は使用できないことに御留意ください。）。

なお、製品の製造が確定した製造所の届出に製造計画書を添付する場合は、当庁ウェブサイトに掲載*している製造計画書の様式（エクセルファイル形式）を用いてください。

■製造計画書とは（略）

（固有記号－46）～（固有記号－50）（略）

VIII システム関係

（固有記号－51）G ビズ ID は必ず利用しなければいけないのですか。

（答）

G ビズ ID は、法人・個人事業主向け行政共通認証システムです。G ビズ ID を取得すると、一つの ID・パスワードで、複数の行政サービスにログインできます。製造所固有記号制度届出データベースにおいても、2025 年 4 月 1 日から G ビズ ID を用いることが基本となりました。

具体的には、2025 年 4 月 1 日以降、製造所固有記号制度届出データベースを新規で利用される場合には G ビズ ID の取得が必須となります。G ビズ ID の取得については、<https://gbiz-id.go.jp/top/>からお願いします。

なお、2025 年 3 月までにユーザ ID を取得されている法人・個人事業主の方

てから2～3営業日程度、②については1～2週間程度を要しますが、届出の混雑状況によってはこれ以上に時間を要する場合がありますので、届出に当たっては販売スケジュールを考慮の上、余裕をもったスケジュールで行ってください。③については、廃止の届出を行ったと同時に手続は完了しますので、操作誤りに御注意願います（廃止した記号は使用できないことに御留意ください。）。

なお、製品の製造が確定した製造所の届出に製造計画書を添付する場合は、当庁ウェブサイトに掲載*している製造計画書の様式（エクセルファイル形式）を用いてください。

■製造計画書とは（略）

（固有記号－46）～（固有記号－50）（略）

（新設）

については、当面の間、ユーザ ID でのログインが可能です。

(固有記号-52) G ビズ ID の取得にはどれくらいかかりますか。

(答)

G ビズ ID に関するお問い合わせは、以下の URL からデジタル庁にお問い合わせ
してください。

(G ビズ ID : <https://gbiz-id.go.jp/top/>)

(固有記号-53) G ビズ ID はユーザ ID と紐付け可能ですか。

(答)

紐付けは可能ですが、一度紐付けすると元に戻すことはできませんので、そ
の点を留意の上、届出マニュアルに従い操作をお願いします。

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

(A-1) ~ (E-6) (略)

(E-7) 一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

(答)

一括表示をする場合は、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場
合や、代替表記等で表示されている場合も含め、**原材料名**欄の最後（原材料と
添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ**原材料名**欄の最後と添
加物欄の最後）に「(一部に〇〇を含む)」と表示します。

【表示例】 (略)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示

(A-1) ~ (E-6) (略)

(E-7) 一括表示の具体的な表示方法を教えてください。

(答)

一括表示をする場合は、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場
合や、代替表記等で表示されている場合も含め、**原材料**欄の最後（原材料と添
加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ**原材料**欄の最後と添加物
欄の最後）に「(一部に〇〇を含む)」と表示します。

【表示例】 (略)

(E-8) ~ (H-1) (略)

(H-2) 特定原材料等の名称以外に代替できる表記方法がありますか。また、禁止されている代替表記はありますか。

(答)

原則として食品表示基準や通知で定める特定原材料等の名称(「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)別添アレルゲンを含む食品に関する表示別表3特定原材料等の代替表記等方法リスト参照)に則り、表示します。以下のように特定原材料を複合化した表示方法は認められていません。

【大項目分類名使用の禁止例】 (略)

ただし、製造工程上の理由などから次の食品に限って下記のように表示することができます。

表 (略)

例えば「そば」について、原材料にそば粉を使用している場合であって、「そば粉」と表示する場合、「そば粉」の表示は「そば」の拡大表記であることから「そばを含む」という表示を省略することができます。これと同様に、原材料に魚醤(網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いているもの)を使用している場合、「魚醤(魚介類)」と表示し、これをもって代替表記とみなすため、改めて「えびを含む」などの表示は省略できることとなります。

なお、原材料名欄に単に「魚醤」や「魚肉すり身」などと表示する場合は、

(E-8) ~ (H-1) (略)

(H-2) 特定原材料等の名称以外に代替できる表記方法がありますか。また、禁止されている代替表記はありますか。

(答)

原則として食品表示基準や通知で定める特定原材料等の名称(「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)別添アレルゲンを含む食品に関する表示別表3特定原材料等の代替表記等方法リスト参照)に則り、表示します。以下のように特定原材料を複合化した表示方法は認められていません。

【大項目分類名使用の禁止例】 (略)

ただし、製造工程上の理由などから次の食品に限って下記のように表示することができます。

表 (略)

例えば「そば」について、原材料にそば粉を使用している場合であって、「そば粉」と表示する場合、「そば粉」の表示は「そば」の拡大表記であることから「そばを含む」という表示を省略することができます。これと同様に、原材料に魚醤(網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いているもの)を使用している場合、「魚醤(魚介類)」と表示し、これをもって代替表記とみなすため、改めて「えびを含む」などの表示は省略できることとなります。

なお、原材料欄に単に「魚醤」や「魚肉すり身」などと表示する場合は、「え

「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていないと判断できる場合や、魚醤や魚肉すり身の原材料として「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていると特定でき、個別表示の場合であって、他の原材料や添加物に同一の特定原材料等が含まれているため、魚醤等の「えびを含む」等を省略する場合、又は一括表示の場合であって、一括表示に「えび」や「かに」などを表示する場合のみ表示できることとなります。

【表示例】 (略)

(H-3) ~ (I-8) (略)

(削除)

「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていないと判断できる場合や、魚醤や魚肉すり身の原材料として「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていると特定でき、個別表示の場合であって、他の原材料や添加物に同一の特定原材料等が含まれているため、魚醤等の「えびを含む」等を省略する場合、又は一括表示の場合であって、一括表示に「えび」や「かに」などを表示する場合のみ表示できることとなります。

【表示例】 (略)

(H-3) ~ (I-8) (略)

(I-9) 令和5年3月に「くるみ」が特定原材料に追加されましたが、いつまでに表示する必要がありますか。また、包装資材の切替え等の猶予期間等はあるのですか。

(答)

「くるみ」は、従前より特定原材料に準ずるものとして整理されていた品目でしたが、今般、特定原材料に追加しました。

食品関連事業者等においては、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認や必要に応じて「食品表示基準について」(平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知)別添 アレルゲンを含む食品の検査方法による確認等を行っていただき、これまでアレルゲンとしてくるみを表示していなかった食品関連事業者等においては、速やかに表示を行うことが望ましいものと考えます。

また、食品関連事業者等における容器包装の改版に時間を要すること等を踏まえ、改正食品表示基準の施行日から令和7年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品(業務用加工食品を除く。)及び同日までに販売

される業務用加工食品については、改正食品表示基準別表第 14 の規定にかかわらず、従前の例によることができます。

なお、くるみを取り扱う食品関連事業者がアレルギーの表示を適切にするためには、原材料供給事業者等、流通段階での管理状況も重要であるため、事業者間における管理状況の情報共有も可能な限り速やかに実施してください。

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)

(答)

1～4 (略)

5 なお、現時点で厚生労働省による安全性審査の手続を経た 9 つの遺伝子組換え農産物以外の農産物（例えば、米や小麦など）及びその加工食品については、「遺伝子組換えでない」などの表示はできません。これは、当該農産物に遺伝子が組み換えられたものが存在すると誤解させるのみならず、優良誤認を招く可能性があるためです。

(GM-2)～(GM-63) (略)

別添 原料原産地表示 (別表 15 の 1～6)

(全般-1)～(問 2-6) (略)

(問 3-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(3) ゆで、又は蒸したきの

別添 遺伝子組換え食品に関する事項

(GM-1) 遺伝子組換え食品の表示制度はどのような制度ですか。(遺伝子組換え食品の表示制度の概要について教えてください。)

(答)

1～4 (略)

5 なお、現時点で安全性審査の手続を経た 9 つの遺伝子組換え農産物以外の農産物（例えば、米や小麦など）及びその加工食品については、「遺伝子組換えでない」などの表示はできません。これは、当該農産物に遺伝子が組み換えられたものが存在すると誤解させるのみならず、優良誤認を招く可能性があるためです。

(GM-2)～(GM-63) (略)

別添 原料原産地表示 (別表 15 の 1～6)

(全般-1)～(問 2-6) (略)

(問 3-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(3) ゆで、又は蒸したきの

こ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

(答)

1・2 (略)

3 また、以下のものは該当しません。

① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品をいう。以下同じ。）として販売されているもの

② (略)

4・5 (略)

(問3-2) (略)

(削除)

(問3-4)～(問9-6) (略)

こ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）」の範囲を教えてください。

(答)

1・2 (略)

3 また、以下のものは該当しません。

① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品（プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。）として販売されているもの

② (略)

4・5 (略)

(問3-2) (略)

(問3-3) 透明パウチのものも該当しないのですか。

(答)

透明パウチのものは、食品表示基準別表第3に規定するレトルトパウチ食品には該当しないことから、透明パウチに入れた、ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんは、該当します。なお、農産物だけでなく、畜産物及び水産物についても同様です。

(問3-4)～(問9-6) (略)

(問 10-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(10) 調味した食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

①・② (略)

③ 調理冷凍食品として販売されているもの

《調味した食肉に該当するかどうかの具体的な商品例》 (略)

(問 10-2) ~ (問 10-6) (略)

(問 10-7) 調味した食肉を凍結させたものは、該当しますか。

(答)

調理冷凍食品であれば、該当しません。

(問 11-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 なお、以下のものは該当しません。

(問 10-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(10) 調味した食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

①・② (略)

③ 調理冷凍食品 (食品表示基準別表第 3 に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの

《調味した食肉に該当するかどうかの具体的な商品例》 (略)

(問 10-2) ~ (問 10-6) (略)

(問 10-7) 調味した食肉を凍結させたものは、該当しますか。

(答)

食品表示基準別表第 3 に規定する調理冷凍食品であれば、該当しません。

(問 11-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(11) ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 なお、以下のものは該当しません。

- ① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品として販売されているもの
②・③ (略)

《ゆで、又は蒸した食肉及び食肉鳥卵に該当するかどうかの具体的な商品例》
(略)

(問 11-2) ~ (問 12) (略)

(問 13-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(13) フライ種として衣をつけた食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

1 (略)

2 なお、以下のものは該当しません。

- ① (略)
② 調理冷凍食品として販売されているもの

《フライ種として衣をつけた食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。) に該当するかどうかの具体的な商品例》 (略)

(問 13-2) ・ (問 13-3) (略)

(問 13-4) フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものは、該当しますか。

- ① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品 (食品表示基準別表第 3 に規定するレトルトパウチ食品)として販売されているもの

②・③ (略)

《ゆで、又は蒸した食肉及び食肉鳥卵に該当するかどうかの具体的な商品例》
(略)

(問 11-2) ~ (問 12) (略)

(問 13-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(13) フライ種として衣をつけた食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

1 (略)

2 なお、以下のものは該当しません。

- ① (略)
② 調理冷凍食品 (食品表示基準別表第 3 に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの

《フライ種として衣をつけた食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。) に該当するかどうかの具体的な商品例》 (略)

(問 13-2) ・ (問 13-3) (略)

(問 13-4) フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものは、該当しますか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(答)

フライ種として衣を付けた食肉のうち、「調理冷凍食品」にあつては、該当しません。

①～③ (略)

(問 13-5) ～ (問 14-2) (略)

(問 14-3) 牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものは、該当しますか。

(答)

1 (略)

2 したがって、この盛合せ品は、異種混合した食肉として該当します。

(問 14-4) ～ (問 16-5) (略)

(問 17-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(17) 調味した魚介類及び海藻類 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(答)

フライ種として衣を付けた食肉のうち、食品表示基準別表第 3 に規定する「調理冷凍食品」にあつては、該当しません。

①～③ (略)

(問 13-5) ～ (問 14-2) (略)

(問 14-3) 牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものは、該当しますか。

(答)

1 (略)

2 したがって、この盛合せ品は、異種混合した食肉として該当します

(問 14-4) ～ (問 16-5) (略)

(問 17-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(17) 調味した魚介類及び海藻類 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 また、以下のものは該当しません。

- ① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品として販売されているもの
- ② 調理冷凍食品として販売されているもの
- ③ (略)

(問 17-2) 調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものは、該当しますか。

(答)

調味した魚介類又は海藻類のうち、「調理冷凍食品」にあつては該当しません。なお、凍結させていても、「調理冷凍食品」でないものにあつては、該当しません。

(問 17-3) ~ (問 17-6) (略)

(問 18-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(18) こんぶ巻」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類に示されたこんぶ巻 (74-226) を指します。具体的には、昆布又は水で戻した干し昆布を原料として、中芯の具材 (味付け又はゆでた魚介類等) を入れ、又は入れないで昆布で巻き干びょう等で結び、加熱調理した (煮付けた) ものであり、かつ、原材料及び添加物に占める昆布 (昆布を水で戻した状態のもの) の重量の割合が 50% 以上のものが該当します。まれに、中芯の具材が非常に大きく、原材料及び添加物に占める昆布の重量の割合が 50% 未満となる商品もありますが、このような場合は該当しません。

また、以下のものも該当しません。

2 また、以下のものは該当しません。

- ① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品 (食品表示基準別表第 3 に規定するレトルトパウチ食品)として販売されているもの
- ② 調理冷凍食品 (食品表示基準別表第 3 に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの
- ③ (略)

(問 17-2) 調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものは、該当しますか。

(答)

調味した魚介類又は海藻類のうち、食品表示基準別表第 3 に規定する「調理冷凍食品」にあつては該当しません。なお、凍結させていても、「調理冷凍食品」でないものにあつては、該当します。

(問 17-3) ~ (問 17-6) (略)

(問 18-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(18) こんぶ巻」の範囲を教えてください。

(答)

商品分類に示されたこんぶ巻 (74-226) を指します。具体的には、昆布又は水で戻した干し昆布を原料として、中芯の具材 (味付け又はゆでた魚介類等) を入れ、又は入れないで昆布で巻き干びょう等で結び、加熱調理した (煮付けた) ものであり、かつ、原材料及び添加物に占める昆布 (昆布を水で戻した状態のもの) の重量の割合が 50% 以上のものが該当します。まれに、中芯の具材が非常に大きく、原材料及び添加物に占める昆布の重量の割合が 50% 未満となる商品もありますが、このような場合は該当しません。

また、以下のものも該当しません。

① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品として販売されているもの

② 調理冷凍食品として販売されているもの

(問 18-2) ~ (問 18-4) (略)

(問 18-5) こんぶ巻を凍結させたものも該当しますか。

(答)

こんぶ巻を凍結させたものも該当します。ただし、調理冷凍食品として流通、販売されるものは、該当しません。

(問 18-6) (略)

(問 19-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 また、以下のものは該当しません。

① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品

② (略)

① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品 (食品表示基準別表第 3 に規定するレトルトパウチ食品)として販売されているもの

② 調理冷凍食品 (食品表示基準別表第 3 に規定する調理冷凍食品)として販売されているもの

(問 18-2) ~ (問 18-4) (略)

(問 18-5) こんぶ巻を凍結させたものも該当しますか。

(答)

こんぶ巻を凍結させたものも該当します。ただし、調理冷凍食品 (食品表示基準別表第 3 に規定する調理冷凍食品)として流通、販売されるものは、該当しません。

(問 18-6) (略)

(問 19-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(19) ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 また、以下のものは該当しません。

① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品 (食品表示基準別表第 3 に規定するレトルトパウチ食品)

② (略)

(問 19-2) ~ (問 20-3) (略)

(問 21-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(21) フライ種として衣をつけた魚介類(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 なお、以下のものは該当しません。

- ① 1 に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの
- ② 調理冷凍食品として販売されているもの

(問 21-2) フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものは、該当しますか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(答)

フライ種として衣を付けた魚介類のうち、「調理冷凍食品」にあつては、該当しません。

①~③ (略)

(問 21-3) ~ (表示方法-6) (略)

(表示方法-7) 一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材

(問 19-2) ~ (問 20-3) (略)

(問 21-1) 食品表示基準別表第 15 の 1 の「(21) フライ種として衣をつけた魚介類(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)」の範囲を教えてください。

(答)

1 (略)

2 なお、以下のものは該当しません。

- ① 1 に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの
- ② 調理冷凍食品(食品表示基準別表第 3 に規定するもの)として販売されているもの

(問 21-2) フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものは、該当しますか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(答)

フライ種として衣を付けた魚介類のうち、食品表示基準別表第 3 に規定する「調理冷凍食品」にあつては、該当しません。

①~③ (略)

(問 21-3) ~ (表示方法-6) (略)

(表示方法-7) 一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材

料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。

(答)

1 商品名の近くに原料原産地を表示したい場合は、一括表示欄の原料原産地名欄に「商品名下部に記載」のように表示することが必要です。このように、食品表示基準に規定する方法に従って表示する場合には、割合（%表示）を併記する必要はありません。

2 (略)

(表示方法－8) 牛肉 60%、豚肉 40%の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ 70%、オーストラリア 30%の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は原材料名欄に、牛肉（アメリカ 70%、オーストラリア 30%）と割合も表示することはできますか。

(答) (略)

(表示方法－9) 大豆水煮など、遺伝子組換え食品表示と原料原産地表示の両方を行う場合、どのように表示すればよいですか。

(答)

大豆水煮、ゆでた枝豆等、原料原産地表示の対象であり、かつ、遺伝子組換え食品表示を行う加工食品については、下記《適切な表示例》のような方法で表示を行ってください。

(表示例) (略)

料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。

(答)

1 商品名の近くに原料原産地を表示したい場合は、一括表示欄の原料原産地名欄に「商品名下部に記載」のように表示することが必要です。このように、食品表示基準に規定する方法に従って表示する場合には、割合（%表示）を併記する必要はありません。

2 (略)

(表示方法－8) 牛肉 60%、豚肉 40%の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ 70%、オーストラリア 30%の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は原材料欄に、牛肉（アメリカ 70%、オーストラリア 30%）と割合も表示することはできますか。

(答) (略)

(表示方法－9) 大豆水煮など、遺伝子組み換えに関する表示義務が課せられている加工食品について、どのように原料原産地表示を行えばよいですか。

(答)

大豆水煮、ゆでた枝豆等、原料原産地表示の対象であり、かつ、遺伝子組換えに関する表示義務が課せられている加工食品については、下記《適切な表示例》のような方法で表示を行ってください。

(表示例) (略)

(表示方法-10) (略)

別添

魚介類の名称のガイドライン

(別表1)

国産の生鮮魚介類の名称例

種・亜種の標準 和名	左欄に代わる 一般的名称例	学名 (種名)	備考
(略)			
【頭足類】			
コウイカ	—	<i>Sepia esculenta</i>	
ヤリイカ	—	<i>Heterololigo bleekeri</i>	
アオリイカ	—	<i>Sepioteuthis lessoniana</i>	
ケンサキイカ	—	<i>Uroteuthis edulis</i>	
ホタルイカ	—	<i>Watasenia scintillans</i>	
アカイカ	ムササビイカ	<i>Ommastrephes bartramii</i>	
スルメイカ	—	<i>Todarodes pacificus</i>	
ソデイカ	—	<i>Thysanoteuthis rhombus</i>	
イイダコ	—	<i>Amphioctopus fangsiao</i>	
イイダコモドキ	イダコ	<i>Amphioctopus ovulum</i>	
シマダコ	—	<i>Callistoctopus ornatus</i>	
ミズダコ	—	<i>Enteroctopus dofleini</i>	
ヤナギダコ	—	<i>Octopus conispadiceus</i>	
テナガダコ	—	<i>Octopus minor</i>	
マダコ	—	<i>Octopus sinensis</i>	

(表示方法-10) (略)

別添

魚介類の名称のガイドライン

(別表1)

国産の生鮮魚介類の名称例

種・亜種の標準 和名	左欄に代わる 一般的名称例	学名 (種名)	備考
(略)			
【頭足類】			
コウイカ	—	<i>Sepia esculenta</i>	
ケンサキイカ	—	<i>Loligo edulis</i>	
ヤリイカ	—	<i>Loligo bleeker</i>	
アオリイカ	—	<i>Sepioteuthis lessoniana</i>	
ホタルイカ	—	<i>Watasenia scintillans</i>	
スルメイカ	—	<i>Todarodes pacificus</i>	
アカイカ	—	<i>Ommastrephes bartramii</i>	
マダコ	—	<i>Octopus vulgaris</i>	
テナガダコ	—	<i>Octopus minor</i>	
イイダコ	—	<i>Octopus ocellatus</i>	
ミズダコ	—	<i>Octopus dofleini</i>	
ヤナギダコ	—	<i>Octopus conispadiceus</i>	

【甲殻類】
(略)

注) (略)

(別表 2)

海外漁場魚介類及び外来種の名称例

学名 (種名)	種・亜種の 標準和名	左欄に代わる 一般的名称例	使用できない 名称例	備考
(略)				
【頭足類】				
<i>Sepia brevimana</i>	シヤムコウイカ	コウイカ	—	
<i>Sepia lycidas</i>	カミナリイカ	モンゴ`ウイカ	—	
<i>Sepia pharaonis</i>	トラフコウイカ	モンゴ`ウイカ	—	
<i>Sepia recurvirostra</i>	アジ`アコウイカ	コウイカ	—	
<i>Sepia apama</i>	オーストラリアコウイカ	モンゴ`ウイカ	—	
<i>Sepia latimanus</i>	コブ`シメ	モンゴ`ウイカ	—	
<i>Sepia officinalis</i>	ヨーロッパ`コウイカ	モンゴ`ウイカ	—	
<i>Doryteuthis opalescens</i>	カリフォルニアヤリイカ	—	ヤリイカ	
<i>Doryteuthis pealei</i>	アメリカケンサキイカ	—	ヤリイカ	
<i>Loligo reynaudi</i>	アフリカヤリイカ	—	ヤリイカ	
<i>Loligo vulgaris</i>	ヨーロッパ`ヤリイカ	—	ヤリイカ	
<i>Uroteuthis chinensis</i>	ヒラケンサキイカ	アジ`アケンサキイカ、ヤセケンサキイカ	ヤリイカ	
<i>Uroteuthis duvauceli</i>	アジ`アケンサキイカ	ヒラケンサキイカ、ヤセケンサキイカ	ヤリイカ	

【甲殻類】
(略)

注) (略)

(別表 2)

海外漁場魚介類及び外来種の名称例

学名 (種名)	種・亜種の 標準和名	左欄に代わる 一般的名称例	使用できない 名称例	備考
(略)				
【頭足類】				
<i>Loligo opalescens</i>	カリフォルニアヤリイカ	—	—	
<i>Dosidicus gigas</i>	アメリカオオアカイイカ	—	—	

<i>Uroteuthis singhalensis</i>	ヤセケンサキイカ	ヒラケンサキイカ、アジアケンサキイカ	ヤリイカ	
<i>Dosidicus gigas</i>	アメリカオオアカイカ	—	アカイカ、ムラサキイカ	
<i>Illex argentinus</i>	アルゼンチンマツイカ	マツイカ	スルメイカ、マイカ	
<i>Illex coindetii</i>	ヨーロッパマツイカ	マツイカ	スルメイカ、マイカ	
<i>Illex illecebrosus</i>	カナダマツイカ	マツイカ	スルメイカ、マイカ	
<i>Nototodarus sloanii</i>	ニュージーランドスルメイカ	—	スルメイカ、マイカ	
<i>Sthenoteuthis oualaniensis</i>	トビイカ	—	スルメイカ、マイカ	
<i>Octopus cyanea</i>	ワモンタコ	—	—	
<i>Octopus vulgaris</i>	—	マダコ	—	
【甲殻類】				
(略)				

注) (略)

別添

食品表示期限の設定のためのガイドライン

令和7年3月
消費者庁 食品表示課

【甲殻類】				
(略)				

注) (略)

(新設)

目次

<u>1. 趣旨</u>	<u>2</u>
<u>2. 期限設定のための基本的な考え方</u>	<u>2</u>
<u>(1) 消費期限又は賞味期限の設定</u>	<u>2</u>
<u>(2) 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</u>	<u>3</u>
<u>(3) 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定</u>	<u>4</u>
<u>(4) 特性が類似している食品に関する期限の設定</u>	<u>4</u>
<u>(5) その他</u>	<u>5</u>
<u>(参考) 客観的な項目（指標）に関する試験・検査</u>	<u>6</u>
<u>3. 期限表示に関するQ&A</u>	<u>7</u>
<u>(1) 事業者向け</u>	<u>11</u>
<u>(2) 消費者向け</u>	<u>32</u>

1. 趣旨

本ガイドラインは、食品関連事業者に対する期限表示の設定に関するアンケート調査及びヒアリング調査並びに海外における期限表示制度を踏まえ、期限の設定を行う食品関連事業者等（以下「表示責任者」という。）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である。

表示責任者は、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の設定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。

2. 期限設定のための基本的な考え方

(1) 消費期限又は賞味期限の設定

ア. 消費期限又は賞味期限は、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）第 2 条第 1 項第 7 号及び第 8 号の定義に従って食品の特性等を十分に考慮した上でどちらか一方を表示する必要がある。

食品表示基準第 2 条（定義）

【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。

【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。

このように定義されていることを考慮すると、消費期限は微生物試験等の安全性に係る試験・検査の結果を優先して設定する期限であり、賞味期限は理化学試験や官能検査等の品質の試験・検査の結果を優先して設定する期限となる。

イ. 期限表示が導入された平成 7 年に厚生省（当時）及び農林水産省が通知した消費期限又は賞味期限を「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いえないことから、平成 20 年には厚生労働省及び農林水産省において解消されており、現在、消費者庁においても推奨していない。

ウ. 期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期

限であり、開封後は常温で保存できるものであっても環境中にある微生物により腐敗が始まるため、消費者に対して、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を表示することは、安全性の観点から情報提供の在り方として適切であると考える。

エ. 期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限であるが、中でも常温で保存することの考え方については、季節、出荷先の外気温及び年平均気温の上昇のほか、製造や流通・配送及び販売を含むフードサプライチェーン全体における温度状況等、外的な変動要素を考慮する必要がある。

オ. 上記エ. を踏まえ、常温で保存する食品は、「保存の方法」に期限設定の際に想定した具体的な温度や湿度等の条件を付記することが望ましい。

(2) 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

ア. 期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、本ガイドラインの中で個々の食品の特性等とそれに応じた客観的な項目（指標）及び基準を列挙することは困難である。表示責任者は、安全性や品質等に関してその食品を最も理解し、食品の特性や保存状態等を勘案して期限を設定する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。食品の特性等を考慮せず、科学的・合理的でない不必要な項目（指標）及び基準は、期限を必要以上に短くすることになる可能性もあり適当ではない。

イ. 上記ア. の客観的な項目（指標）とは、理化学試験、微生物試験、官能検査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、一般的に主観的な項目（指標）と考えられる官能検査であっても、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評価された場合は、客観的な項目(指標)とすることが可能である。

ウ. 上記ア.の客観的な項目(指標)の基準とは、理化学試験、微生物試験、官能検査等において数値化された結果を評価するよりどころである。ただし、官能検査等、条件を整えて実施することにより客観的な項目(指標)とすることが可能な場合には、数値化されていない結果を評価する場合もある。

エ. これらの項目(指標)及び基準に基づいて期限設定をする場合は、信頼性と妥当性が担保される条件で実施しなければならない。

オ. 表示責任者は、各々の試験・検査並びに項目(指標)及び基準の特性を理解し、これらを総合的に評価し、判断することにより、科学的・合理的に期限設定を行わなければならない。

カ. 結果の信頼性と妥当性が確保される場合においては、科学的・合理的な知見を客観的な項目(指標)及び基準とすることができる。例えば、食品の特性として、年単位で品質が保持されることが理論的に算出可能な食品については、品質が保持されなくなるまで試験・検査を行うことは必ずしも現実的ではないため、実際に長期間にわたる試験・検査を行わなくとも、科学的・合理的な知見を、客観的な項目(指標)及び基準とすることができる。

キ. 客観的な項目(指標)として、食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課すことは望ましくない。例えば、微生物試験に係る項目(指標)において、食品衛生法における成分規格が定められていない食品に、定められ

ている食品と同項目（指標）を科学的・合理的な理由がないまま一律に課すことは、必要以上に短い期限設定につながる場合もあり、望ましくない。表示責任者は、HACCP に沿った衛生管理でのハザード分析によって特定された危害要因を踏まえ、その食品に適切な項目（指標）を自ら決定する必要がある。

ク．期限設定の際の指標としてあまり認識されていない微生物として、リステリア（リステリア・モノサイトゲネスをいう。以下同じ。）等の低温でも増殖が可能な菌や嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌等が挙げられる。これらの微生物については、必要に応じて危害要因として分析するとともに、期限設定の際に客観的な項目（指標）とすることも有益である。

（3）食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

ア．一般的には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、食品の特性に応じ1未満の係数（安全係数）をかける、又は得られた期限から特定の時間や日数を差し引く等により、期限を設定する。

イ．その際、食品の特性等によるが、安全係数は1に近づけること、また、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。

ウ．加えて、微生物の増殖の観点であれば、例えば、微生物の増殖が抑えられている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品等、個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、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については、安全係数を考慮する必要はないと考える。

エ. しながら、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性等に応じて安全係数を設定する必要がある。

(4) 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が、商品アイテムが膨大であること、商品化までの日数が短い傾向にあること、商品の改廃のサイクルが早いこと等の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・検査をすることは必ずしも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。

(5) その他

ア. 表示責任者は、期限設定の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ものとする。

イ. 定められた方法により保存された場合、賞味期限を表示した食品は、期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない。特に、賞味期限の表示に当たり安全係数を設定している場合には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限を提示することで、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための取組に繋がる可能性が考えられる。

表示責任者は、消費者等から求められた場合には、定められた方法により保存した場合に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ものとする。

また、賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる食品については、調理

法を工夫することなどの情報も併せて提供することが望ましい。

ウ. 期限表示については、消費者がその意味を正しく理解し、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにすることが重要であるため、消費期限及び賞味期限の用語の意味について、以下の表示例のように分かりやすく表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考え。特に賞味期限は、期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことから、説明を付記することが望ましい。

表示例：

○消費期限（期限を過ぎたら食べないようにしてください。）

○消費期限：和暦（西暦）○年○月○日までに食べきってください。

◎賞味期限（おいしく食べることのできる期限です。）

◎賞味期限（期限を過ぎても、必ずしもすぐに食べられないということではありません。）

◎賞味期限（おいしく召し上がっていただくための目安です。）

エ. 業界団体は、本ガイドラインの考え方を踏まえた各団体の個別の食品に係る期限の設定に関するガイドライン（マニュアル）の見直しを行い、食品の特性等に応じた指標や基準等を示すことが期待される。

（参考）客観的な項目（指標）に関する試験・検査

微生物試験

食品の製造日からの微生物の増殖等に伴う品質劣化を微生物学的に評価するものである。食品の種類や製造方法、温度、時間、包装等の保存条件に応じて、効果的な評価が期待できる項目（指標）を決定する必要がある。

項目（指標）及び基準は、食品の特性や検査体制、HACCP に沿った衛生管理

における危害要因の分析で特定した微生物の種類等から表示責任者が自ら決定し、必要に応じて項目を組み合わせるなどして測定することにより、消費期限又は賞味期限を決定するものである。

項目（指標）は、客観的な数値として結果を出すことが可能であり、食品の特性に応じて、科学的・合理的な根拠として有用であると捉えられる。ほかには、植菌実験等の微生物増殖の検証、科学的文献の引用、予測微生物学の利用等が有用であると考えられる。しかしながら、この場合には、原材料及び食品の種類、保存や流通時の温度等により基準は異なる可能性があることを考慮する必要がある。

理化学試験

食品の製造日からの物性の変化に伴う品質劣化を理化学的に評価するものである。食品の特性や検査体制等に応じて、各食品の性状や物性を反映する項目（指標）及び基準を表示責任者が自ら決定し、必要に応じて項目を組み合わせるなどして測定することにより、消費期限又は賞味期限を決定するものである。

項目（指標）は、客観的な数値として結果を出すことが可能であり、食品の特性に応じて、科学的・合理的な根拠として有用であると捉えられる。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、合理的に品質劣化を判断することが可能である。

官能検査

食品の性質を人間の視覚、味覚、嗅覚等の感覚を通して、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・検査と比べて、誤差が生じる可能性が高く、また、結果の再現性も検査担当者の体調、検体の温度、検査の時間帯等の多くの要因により影響を受ける。

しかし、項目（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、適切な検査担当者が的確な手法で実施することが必要であり、結果の扱いに関しても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。

3. 期限表示に関するQ&A

目次 (略)

(1) 事業者向け

(期限（事）－1) ～ (期限（事）－5) (略)

(期限（事）－6) 期限設定の際の指標としてあまり認識されていない微生物にはどのようなものがありますか。

(答)

例えば、リステリア等の低温でも増殖が可能な菌、嫌気性菌、耐熱性芽胞形成菌等が挙げられます。リステリアは、pH や水分活性の状態によっては10℃以下の保存でも増殖できること、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し、危害要因となる場合があること、賞味期限延長の取組として真空包装や脱酸素を行う場合に嫌気性菌及び耐熱性芽胞菌が危害要因となる場合があることから、必要に応じて危害要因として分析するとともに、期限設定の際に客観的な項目（指標）とすることが有益であると考えられます。

(期限（事）－7) ～ (期限（事）－11) (略)

(期限(事) -12) 弁当、そうざいに消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで表示する必要があるのですか。

(答)

食品表示基準では、消費期限の日付の表示を義務付けており、「時間」までの表示を義務付けていません。しかしながら、品質(状態)の劣化が特に早い弁当の類にあっては、「年月日」に加えて、必要に応じて「時間」まで表示することが望ましいです。

(期限(事) -13) ~ (期限(事) -23) (略)

(期限(事) -24) 期限表示の前提となる保存方法の表示はどのように行えばよいのでしょうか。

(答)

保存は「保存温度 10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、流通、家庭等において可能な保存の方法を、読みやすく、消費者が理解しやすいような用語をもって一括表示部分に表示することとされています。

なお、消費期限又は賞味期限を一括表示部分の外に表示する場合は、一括表示部分に表示箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の表示箇所に近接して表示することができます。

また、常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものについては、牛乳及び乳飲料を除いて、常温で保存が可能である旨の表示は省略できます。ただし、直射日光を避ける必要がある等、常温以外に留意事項がある場合は、「直射日光を避け室温で保管」といった表示を行う必要があります。

さらに、開封後に保存方法を変更することが望ましい食品については、「開封後は4℃以下で保管してください。」などのように、開封後の取扱方法を一括表

示部分の外に表示するか、一括表示部分に表示する場合は「使用上の注意」等と事項名を記載し保存方法とは異なるものであることを明らかにした上で記載することが望ましいです。

(期限 (事) -25) ~ (期限 (事) -29) (略)

(期限 (事) -30) プライ斯拉ベルで表示する場合、「消費期限」又は「賞味期限」の事項名を省略することはできませんか。

(答)

「消費期限」又は「賞味期限」については、それぞれ用語の意味が異なり、年月日のみを表示するとどちらの期限を表示しているのか不明なことから、事項名を省略することはできません。

【プライ斯拉ベルの表示例】

鶏唐揚げ	
鶏肉 (国産)、卵白、小麦粉、...	
	内容量 (g) 100g 当たり 〇〇〇〇 〇〇〇円
保存方法 〇〇℃以下	加工日 〇〇〇〇 価格 (円) 〇〇〇
加工者 (株) 〇〇 〇〇県 〇〇市 〇〇	消費期限 〇〇〇〇

(期限 (事) -31) ~ (期限 (事) -39) (略)

(期限 (事) -40) リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

(答)

リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズ (pHや水分活性の調整、添加物の使用等で、リステリアの増殖を抑制していないもの) については、「リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて」(平成26年12月25日食安基発1225第4号厚生労働省基準審査課長通知・食安監発1225第4号厚生労働省監視安全課長通知)において、「リスク管理として品温を常に6℃以下(2~4℃以下が望ましい。)に維持すること」としています。

このため、食品関連事業者は、その責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通・販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。

また、流通時及び家庭において適切に温度管理させるため、保存の方法(「6℃以下で保存」等)が、流通業者や消費者へ確実に伝わるような表示となるように努めてください。あわせて、リスク管理の観点から、期限表示については、賞味期限ではなく消費期限を表示するようにしてください。

なお、ナチュラルチーズのほかに非加熱食肉製品にも、リステリアの成分規格が設定されていますが、非加熱食肉製品には、適用除外の規定はなく、全ての非加熱食肉製品が対象となるため、表示基準の設定はありません。しかし、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品についても、ナチュラルチーズと同様の取扱いをするように努めてください。

(2) 消費者向け

(期限(消) - 1)・(期限(消) - 2) (略)

(期限(消) - 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。

(答)

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」を表示されています。

例えば、「消費期限」は、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、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。

(期限(消) - 4)・(期限(消) - 5) (略)

(期限(消) - 6) 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。

(答)

消費期限又は賞味期限の設定は、食品の特性、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 輸入食品以外の食品にあつては製造業者、加工業者又は販売業者が、
- ② 輸入食品にあつては輸入業者が

責任を持って期限を設定し、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、食品への表示は、これらを販売する食品関連事業者等のうち、表示内容に責任を有する者（以下「表示責任者」といいます。）が行うものです。したがって、表示責任者においては、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。

（期限（消）－ 7）開封した食品でも、賞味期限内であれば食べられますか。

（答）

消費期限又は賞味期限は、容器包装を開封する前の状態で、表示されている保存方法で保存した場合に、安全性や品質が保持される期限です。開封されると雑菌が混入したり、酸素に触れたりすることにより、品質が急速に劣化するため、期限内であっても安全に食べられるとは限りません。開封後はなるべく早く食べることをお勧めします。

（期限（消）－ 8）食品を購入した後は、どのように保存すればよいのですか。

（答）

消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提としていますので、表示されている保存方法に従って保存してください。食品を開封した場合は消費期限又は賞味期限まで食品の安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります。

なお、常温で保存すること以外に留意すべき特段の事項がないものについては、牛乳及び乳飲料を除いて常温で保存が可能である旨の表示は省略されることがありますが、常温での保存が可能です。

また、開封後は保存方法に変更が生じる食品もありますので、「開封後要冷蔵」などの表示内容に応じた取扱いが必要です。