令和8年度
『神奈川県食品の適正表示推進講習会』

食品表示法（衛生事項）

～（2）保存方法・期限表示について～

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課

一般用加工食品に必要な表示

名　　称	その内容を表す一般的な名称を記載
保存方法	製品の特性に従い記載 食品衛生法により保存方法が定められたものはその基準により記載
期限表示	品質の劣化が早い食品は「消費期限」、それ以外の食品は「賞味期限」を記載
原材料名	原材料をそれぞれ重量の多い順に記載
添加物	添加物の物質名（及び用途）を重量の多い順に記載
原料原産地名	製品に占める重量割合上位一位の原材料の原産地を記載
内容量	重量（重さ）、体積（かさ）又は数量に単位を記載
固形量 内容総量	固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したものは、内容量に代えて「固形量」及び「内容総量」を記載
原産国名	輸入品にあっては、原産国名を記載
栄養成分の量及び熱量	栄養成分の量及び熱量を一食分の量等の一定の単位で記載
食品関連事業者	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載
製造者及び製造所	製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称を記載

容器に入れ、又は包装されたもの。（飲食料品を製造し、一般消費者に直接販売する場合等は除く。）

2

ここでは、保存方法及び期限の表示について具体的に説明します。

保存の方法

○ 保存の方法の基準が定められたものにあっては、その基準に従って表示
（食品衛生法第13条第1項の規定）
例）食肉　10℃以下、冷凍食品　－15℃以下など

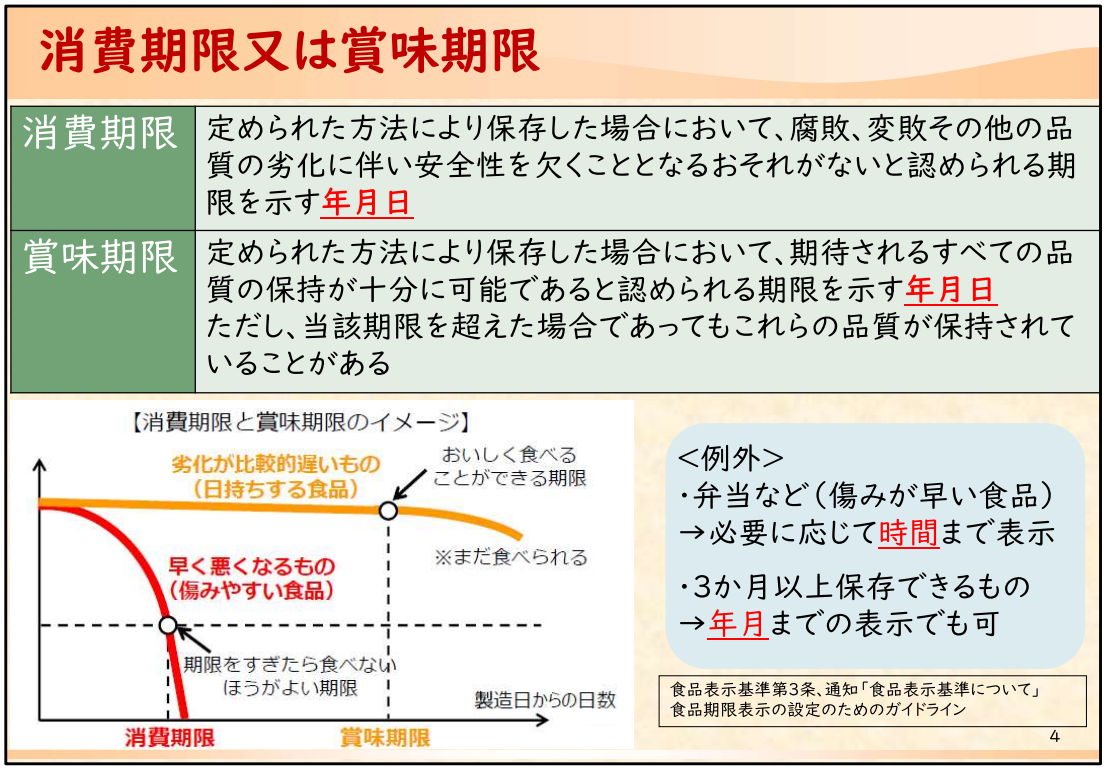
○ 保存の方法が定められていないものについては、食品の特性に従って具体的かつ平易な用語で表示
例）直射日光を避け常温で保存してください

○ 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は保存方法を省略できる

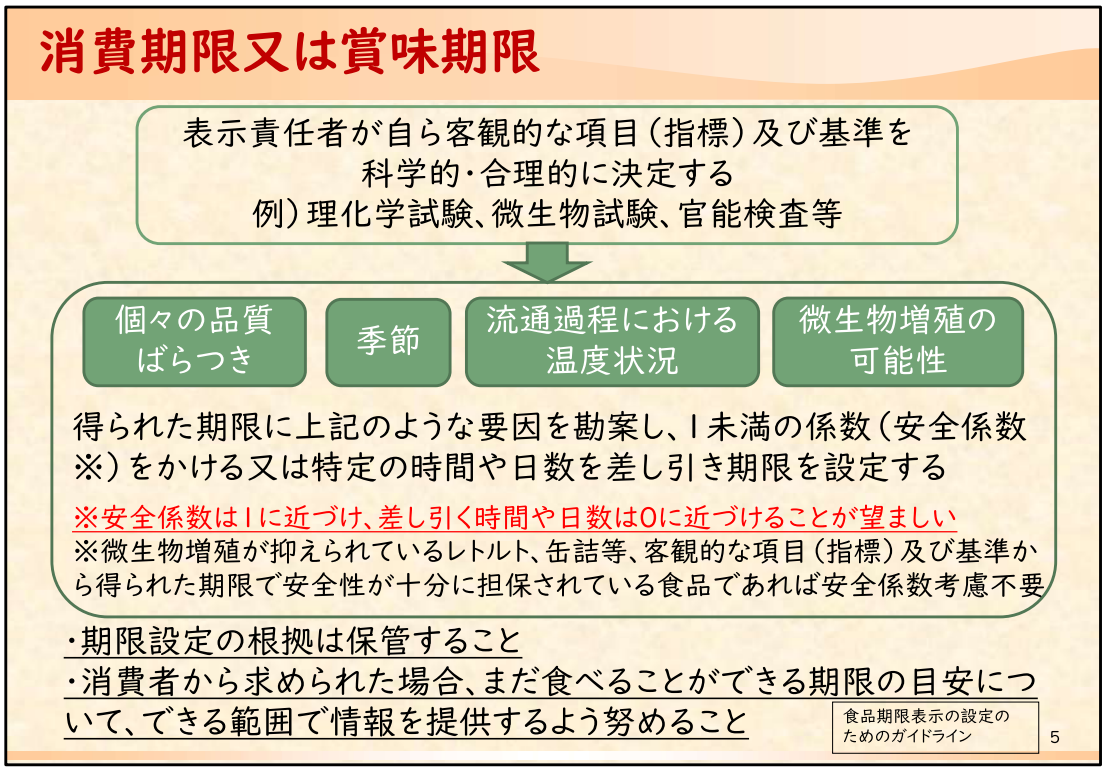
○ 「開封後はお早めにお食べください」などの表示は使用上の注意であって保存方法ではない＝一括表示欄に記載できない

3

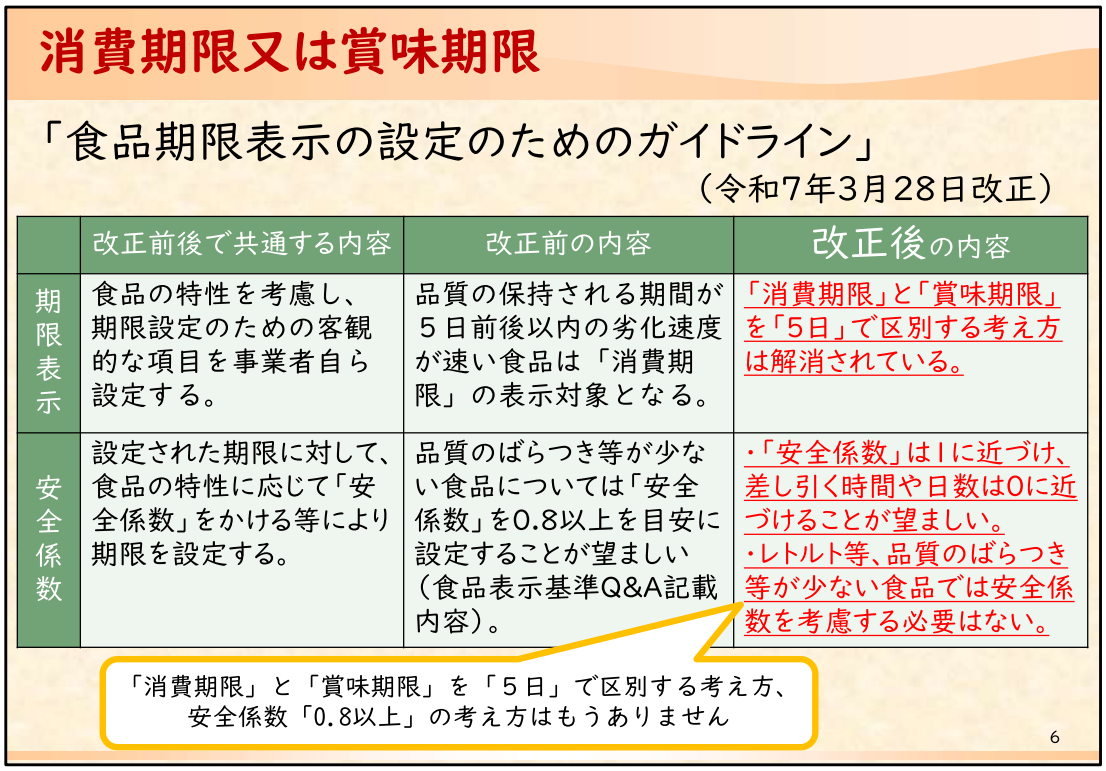
保存の方法について説明します。
食品衛生法第13条第1項の規定で保存の方法の基準が定められています。
・基準が定められたものについては、その基準に従って表示する必要があります。例えば、食肉は10℃以下、加熱食肉製品は10℃以下など、その基準に従って表示をする必要があります。
・保存方法が定められていない食品については、食品の特性を考慮した方法を具体的かつ簡単な言葉で表示してください。
例えば、「直射日光を避け常温で保存してください、10度以下で保存してください」などと表示します。
「冷蔵庫で保管してください、要冷蔵」という内容の表示をされる方がいますが、具体的かつ平易な用語により表示する必要がありますので、「○℃以下」など具体的な温度の記載をお願いします。
・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は保存方法を省略できます。
・「開封後はお早めにお食べください」などの表示は、使用上の注意なので保存方法ではありません。一括表示欄に記載できないため、一括表示欄外に表示してください。



消費期限又は賞味期限について説明します。
消費期限又は賞味期限の表示は、年月日の順で表示する必要がありますので、注意してください。
次に、消費期限と賞味期限の定義について説明します。
消費期限は、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を示す年月日のことです。
例えば、弁当や刺身など期限を過ぎたら食べられないもの、食べると安全性に影響が現れるものが消費期限となります。
弁当については、必要に応じて時間まで記載してください。
賞味期限は、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。ただし書きにあるとおり、期限を過ぎてもすぐに安全性が損なわれるわけではなく、味が落ちてしまうというものです。
また、3ヶ月以上保存できるものは、年と月までの表示でよいこととしています。
スライドの図はイメージとなりますので、こちらを参考にしてください。



消費期限又は賞味期限の設定方法について説明します。
表示責任者は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）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要があります。
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、数値化することが可能な項目（指標）のことです。
客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、個々の品質のばらつきや季節、流通過程における温度状況、微生物増殖の可能性といった要因を勘案し、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します。
食品ロス削減の観点から、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が、微生物が増殖する可能性の高い食品等についてはその特性に応じて数値を設定する必要があります。
微生物増殖が抑えられ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ありませんので、安全係数の設定は不要です。
この期限設定については、とても重要な内容になりますので、根拠は保管をしてください。
また、食品ロス削減の観点から、消費者から求められた場合は賞味期限を過ぎても食べることができる期限の目安について、事業者において知見がある場合は、できる範囲で情報を提供するよう努めてください。



消費期限又は賞味期限の設定については、令和7年3月28日に「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正が行われました。
このガイドラインは、食品ロス削減の観点及び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されたものです。
表示責任者には、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及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待されています。
改正前と改正後の内容の違いについて、表で示しました。
期限表示について、改正前のガイドラインでは、品質の保持される期間が5日前後以内の劣化速度が速い製品は「消費期限」、5日を十分超える製品は「賞味期限」の表示対象である旨が記載されていました。
改正後のガイドラインでは、消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方は解消されており、推奨していない旨の記載がされていますので注意が必要です。

また、安全係数については、改正前のガイドラインでは安全係数をかけて、客観的な指標から得られた期限より短い期限を設定することが基本であるとされており、食品表示基準Q&Aには「安全係数は0.8以上を目安に設定することが望ましい」と記載されていました。
改正後のガイドラインでは、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とされており、加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、品質のばらつき等が少ない食品で客観的な項目（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では安全係数を考慮する必要はない旨が記載されています。
食品表示基準Q&Aに記載されていた「0.8以上」の記載は削除されており、「0.8以上」の考え方はもうありませんのでご注意ください。