

菓子類の期限表示設定のためのガイドライン

1 目 的

- (1) 消費者庁においては、食品期限表示の設定の在り方について、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検討を行い令和7年3月に、新たに「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（以下「消費者庁ガイドライン」という。）を公表した。
- (2) 当協会においては、会員団体が独自に期限表示の設定に係るガイドラインを作成する際や会員企業が期限表示を設定する際の参考とするため、消費者庁ガイドラインを基に、菓子類の特性や菓子の産業構造などからみた消費者庁ガイドラインのポイントや運用していく際の具体的事項などを整理し、新たに「菓子類の期限表示設定のためのガイドライン」を策定することとする。なお、当協会のガイドラインに記載されていない内容などについては、消費者庁ガイドラインを踏まえて対応するよう努める。

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

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。

上記の定義を考慮すると、「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。

なお、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、現在、消費者庁では推奨されていないことに留意する。

（2）消費期限又は賞味期限を設定する者

安全性や品質等に関して食品を最も理解している者、すなわち、原則として、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、輸入品にあつては輸入業者が、表示責任者として、自ら責任を持って期限を設定し、表示する。

なお、期限表示に限らず食品への表示は、表示責任者が行うものである。

3 客観的な項目（指標）及び基準の設定

（1）設定の考え方

客観的な項目（指標）としては、「理化学試験」、「微生物試験」及び「官能検査」などがある。

消費者庁ガイドライン及び本ガイドラインでは、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ため、表示責任者が、次のような菓子類の特性や保存状態、菓子類の産業構造などを勘案して期限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ことが必要である。

- ① 菓子類は、大きなカテゴリーで見ても、飴菓子、チョコレート、チューインガム、小麦粉せんべい、ビスケット類、米菓、和生菓子、洋生菓子、スナック菓子、油菓子、その他の豆菓子・甘納豆・錠菓・おこし・砂糖漬け菓子等多種類に分類され、さらにそれぞれのカテゴリー内においても多種、多様な製品があり、原材料及びこれによる水分、油脂分等の組成、製造方法、容器包装の種類、形態等も大きく異なる。
- ② 菓子類の産業構造としては、家族労働力を中心とする小零細企業から研究機関を有する大企業まで様々な規模があり、また、その販売、流通形態も自ら製造して販売するものから卸、小売を経由する流通菓子にいたるまである。

（2）理化学試験を設定する場合

菓子類の品質特性、品質劣化を理化学的に評価するものである。原材料に油

脂類を使用するもの、又は油で揚げ油脂分が高い菓子については過酸化価（POV）、酸価（AV）、水分含有率が高い菓子については水分活性（AW）、また、ビタミン等の栄養補給をねらいとする菓子については栄養成分含有量等、菓子の特性に応じて試験項目を選択することとする。

表示責任者は、食品の特性や検査体制等に応じて、項目（指標）及び基準を決定する。

（３）微生物試験を設定する場合

菓子類の品質劣化を微生物学的に評価するものである。水分含有率が高い菓子については、一般生菌数、大腸菌数等、菓子の特性に応じて指標項目を設定する。

表示責任者は、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分析で特定した微生物等に応じて、項目（指標）及び基準を決定する。その際、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。

（４）官能検査を設定する場合

菓子類の性状、品質を人間の視覚、味覚、嗅覚等の感覚を通して評価するものである。指標としては、外観（色、光沢、型崩れ、離水、離油、結晶析出等）、食感（口当たり、口溶け、嚥下の状況等）、食味（香り、味、旨み等が挙げられる。

菓子類については、品質の劣化の状況がかなり高い確度で外観、食感、食味に現れるという特性から、伝統的に職人の永年の経験をもとに官能によって品質の変化を把握してきたという経緯があるが、一方で、誤差が生じる可能性や主観に陥りやすいという面もある。したがって、官能検査は、得られたデータの信頼性と妥当性を高くし客観的な項目（指標）とする場合には、適切にコントロールされた条件下で、適切な検査担当者による的確な方法によって実施される必要がある。

このため、外観、食感、食味等のそれぞれについて菓子類の特性に合わせて、詳細化された項目を定め、その見方を決めて統一しておく。品質評価の基準については、検査項目ごとに５段階評価等の基準を予め定めておき、客観的な数値で表せるようにする。判定方法については、品質評価基準のどの評価で試験に基づく期限とするか、また、複数の者の評価が異なった場合の取扱い等予め判定の仕方を決めておく。

4 試験の前提となる容器包装、保存方法等の条件

菓子類の品質劣化の進み具合は、包装の材質、状態や保存方法によって大きく左右される。試験に当たっては、菓子類が製造され、流通、販売される状態の包装を維持し、温度等の保存方法については、その商品の表示などに定められた状態を維持する。特に保存方法の定めがない場合には、消費者が保存する状態を想定して保存するものとする。

5 特性が類似している菓子類の期限設定

菓子類は、商品アイテムが膨大で、商品サイクルの早いものが多いなどの特徴があるが、期限表示のための試験は、本来個々の食品ごとに試験・検査を行うことが望ましいものの、商品の特性等を十分考慮した上で、その特性が類似した菓子類の試験・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。

6 試験体制及び試験実施者・検査担当者

菓子類の試験に当たっては、複数の者で結果を検証できるような体制を整備した上で、試験実施者または検査担当者を決めておくこととする。特に官能検査の実施に当たっては、十分な評価能力を備えた複数の検査担当者で検査を実施し、その結果について十分検討を行い、客観的なものとなるよう努めるものとする。

7 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

菓子類の種類ごとに期限を設定する場合には、その菓子の保管日数、流通段階の滞留日数、消費者段階での保存状況等を勘案して、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。

安全係数については、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。

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、その特性等に応じて安全係数を設定する必要がある。

8 保存方法の表示

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る腐敗や吸湿等による品質の劣化等が起きる可能性があるため、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が、安全性の観点から望ましい。

9 データの整備・保管及び提供

期限設定の根拠となる資料等については、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。

また、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ので、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に、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、できる範囲で関連情報を提供するよう努める。