

〇〇株式会社
ご担当者 様

本資料はサンプル版です

実際に配信されるメールマガジンとは、レイアウトや構成が一部異なる場合があります。

※このメールは過去にお取引や名刺交換をさせていただいた方にも配信しています。

こんにちは。LSIメディエンス 食の安全サポート メールマガ事務局です。
本日は「食の安全サポートメールマガジン2025年4月号①」をお届けいたします。

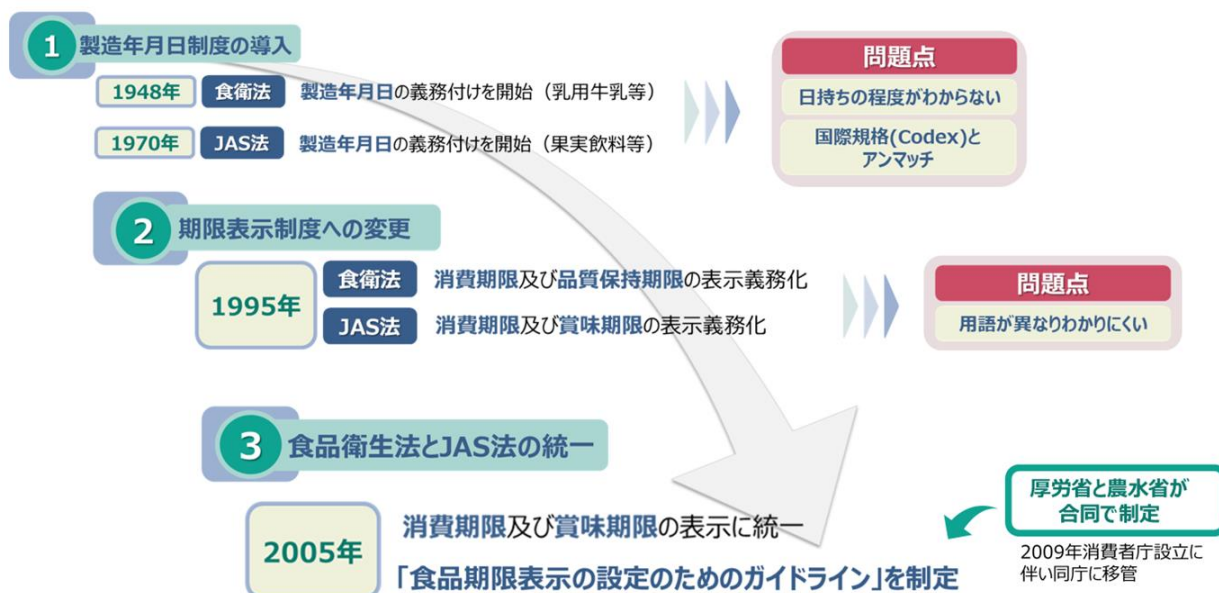
▶今月の特集

〈2025年改正対応！〉

食品期限表示制度と新ガイドラインによる期限設定のポイント

2025年3月、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が改正されました。新ガイドラインは、**期限の設定方法を見直し、食品ロス削減と安全性の確保を両立しながら、消費者の理解促進を目指しています。**
今回のメルマガでは、期限表示制度の概要、改正の背景と変更点、新ガイドラインに基づく期限設定の具体例と検査の活用方法についてご紹介します。

▶我が国の期限表示制度の推移



食品への期限表示は、1948年に製造年月日表示から始まりました。1995年に期限表示へ制度が変更され、2005年に用語が統一とガイドラインが制定され、現在に至っています。

▶期限設定ガイドライン見直しの背景

現行制度における課題

1	定義を考慮しない期限設定	期限の定義を考慮せずに、単に「5日」で区別する事業者が依然として存在
2	安全係数の妥当性	過度に小さい、又は食品の特性を考慮せず安全係数を設定しているケースが存在
3	指標選択の妥当性	食品の特性や危害要因を考慮せず、一律な指標による期限設定が散見
4	消費期限と賞味期限の区別の認識不足	用語の区別が曖昧な消費者も存在。食べられるのに廃棄される要因に
5	食品ロスの増加と取り組みの遅れ	問題認識は広がるも、事業者主体の具体的な取り組みは進まず
6	低温流通における食中毒リスクの増加	リステリア等、低温増殖菌による食中毒リスクの懸念が増加

こうした課題を受け、2024年、食品の期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会が発足し、ガイドラインの改正について検討を実施。2025年3月、改正ガイドラインが公表されました。

▶ガイドラインの主な改正ポイント

1	消費期限及び賞味期限の設定	● 科学的根拠に基づく柔軟な期限設定と、保存条件の表示を推奨 ● 「5日」基準は推奨されないことを明記
2	客観的な項目（指標）及び基準の設定	● 食品の特性に応じた指標を設定することを明記（一律適用は不適當） ● 科学的試験、HACCPによるハザード分析等の活用を明確化
3	安全係数の設定	● 食品ごとの特性に応じ、安全係数は1に近い値とすることを推奨 ● レトルト食品等、安全係数を適用しなくてもよい食品を明記
4	消費者向けの情報提供	● 情報提供の責任主体は「表示責任者」であることを明記 ● 賞味期限については、「おいしい目安」等の説明を付記することを推奨
5	試験・検査に関する事項	● 表示責任者が基準を決定し、適切な指標を組み合わせることを推奨 ● 微生物試験ではHACCP分析、植菌実験等の活用を新たに追加

新ガイドラインは、**科学的根拠に基づく柔軟な期限設定と情報提供**を重視し、**安全係数の見直しを含めた食品ロス削減**に向けた具体的対応を明示しています。

安全係数はこれまでの「0.8以上を目安に」から「1に近い値」に変更されました。

▶新ガイドラインにおける項目選定のポイント

新ガイドラインでは、科学的根拠に基づく適切な期限設定を重視し、そのための客観的な項目（指標）の活用を強く求めている



●微生物試験・理化学試験での項目選定の考え方の例

1	対象食品の成分規格等の有無を確認	成分規格が定められている項目を指標として利用できるかを検討する	【成分規格等で規格基準がある主な項目】 ・一般生菌数 ・大腸菌群 ・大腸菌 ・黄色ブドウ球菌 ・腸炎ビブリオ ・サルモネラ属菌 ・クロストリジウム属菌 ・カビ数 ・酵母数 ・水分活性 等
2	対象食品の特性に合致した指標の確認	品質の変化を、経時的に確認できる項目の追加を検討	【油脂を含む食品】 酸価、過酸化値 等 【発酵食品】 pH、滴定酸度 等 【食肉・魚肉製品】 揮発性塩基窒素 等
3	対象食品の、危害要因を考慮した指標を確認	対象食品特有のリスクに応じて、食中毒の原因菌の追加を検討	【低温流通食品】 リステリア 等 【加熱加工食品】 耐熱性芽胞菌数 等 【真空包装・脱酸素包装食品】 嫌気性菌数 等

●官能検査における、客観的な項目（指標）としての3要件

1	適切にコントロールされた条件	照明、温度、湿度が一定で、無騒音・無臭の環境で実施
2	適切な被験者	検査目的に合致したスキルを持つ被験者を選び、体調も考慮
3	的確な手法	検査目的に合致した評価方法と判定基準を選定

表示責任者は、これら項目（指標）の特性を理解し、総合的に評価・判断することで、科学的・合理的な期限設定を行なう必要があります。

▶期限設定の一般的な流れ



▶ 弊社の期限設定サポートの3つの特徴

特徴1	全てのステップをサポート	保存条件の設定、検査項目の選定、判定基準の設定等、全てのステップについて、お客様の食品の特性に合わせた、最適な条件をご提案いたします。
特徴2	充実した保存検査	● -18℃, 0℃から55℃まで、幅広い設定が可能です ● 保存期間は90日まで保存料金は無料。長期保存にも対応しています ● 検体を調理後（油調等）の保存も承ります
特徴3	迅速な結果報告	保存完了後の一括報告の他、各設定ポイントでの検査終了の都度の報告も可能です。メール報告やWEB報告等、多彩な報告形式をご用意しております。

▶ 検査項目セットのご提案例

対象食品		検査項目
冷蔵食品 (加熱後冷蔵)	弁当 惣菜 等	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌
RTE食品 (非加熱冷蔵)	スモークサーモン 生ハム 等	一般生菌数、乳酸菌、大腸菌、サルモネラ属菌、リステリア、水分活性、揮発性塩基窒素
真空包装食品 (冷蔵)	煮魚 ハンバーグ 等	一般生菌数、大腸菌群、嫌気性菌数、耐熱性芽胞菌数、水分活性
焼き菓子・低水分 (常温・長期)	クッキー ビスケット 等	一般生菌数、カビ数、酵母数、水分、水分活性、酸価、過酸化物質価

検査項目はカスタマイズが可能です。その他の食品についてもご提案できますので、その他詳細につきましては当社までお問い合わせください。

食の安全サポートメールマガジン2025年4月号②では、詳細を取りまとめた動画をご案内いたします！

ご質問やご意見がございましたら、ぜひお気軽にお問い合わせください。



[LSIメディアエンスお問い合わせフォーム](#)

<ホームページはこちら！>

[食の安全サポート | LSIメディアエンス \(medience.co.jp\)](#)

株式会社LSIメディアエンス

〒174-0051東京都板橋区小豆沢4-25-11

TEL:03-5994-2271

E-mail : LSIM-FOOD-EIGYOU@nm.medience.co.jp

メールの登録解除 [はこちら](#)から