

- 日時 令和7年11月4日（火）13:30～16:00  
※13時からZoomミーティングに入室可能です。
- 開催方法 Zoomによるオンライン開催
- 受講料 無料

- 内容 景品表示法の基礎知識（表示・景品）  
食品表示法の基礎知識 ①（保健・衛生事項）  
食品表示法の基礎知識 ②（品質事項）  
消費者志向経営の基礎知識

- 申込締切 令和 7 年10月22日（水）

申し込み方法や留意事項等の詳細については、以下の URL の HP をご確認ください。  
<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/shouhiseikatsu/345712.html>

~~~~~

（２）「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正について

令和 7 年 3 月に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ので、改正のポイントについて紹介します。適切な期限表示がされているか今一度見直していただければと思います。

●改正の目的●

改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」は、事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性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に策定されました。

事業者は、ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、化学的・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実施することが期待されます。

●消費期限又は賞味期限の設定●

本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮し、賞味期限、消費期限のどちらかを正しく表示します。

消費期限と賞味期限は食品表示基準第 2 条により、次のように定義されています。

|      |                                                                                                            |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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。 |

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、製造又は加工日を含めておおむね5日以内の期間で、品質が急速に劣化しやすいかどうかで、消費期限と賞味期限を区別する考え方は、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ません。

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。

対象とする食品がどちらが適しているか判断して表示してください。

#### ●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●

その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定の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。

HACCPに沿った衛生管理での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に食品期限を決定してください。

#### ●食品の特性等に応じた「安全係数」の設定●

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、期限を設定します。

安全係数は1に近づけること、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。

加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、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は、考慮する必要はないと考えられます。

一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要があります。

#### ●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ります。商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能です。

#### ●賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

消費者等から求められた場合には、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に努めてください。

詳しくは  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/)  
をご確認ください。

~~~~~

### (3) HACCP 7原則の要点解説 (シリーズ3)

今年度のぶちリスでは、HACCP 7原則の要点解説をシリーズで取り上げています。

前回の記事では、『手順8 【原則3】許容限界(CL)を設定する。』について重要管理点として挙がることが多い工程のうち、加熱殺菌工程を例に、どのような科学的根拠に基づいて管理基準を設定していくのかを取り上げました。

今回は、  
『手順8 【原則3】許容限界(CL)を設定する。』

- ① 金属探知工程
- ② 次亜塩素酸ナトリウム溶液の殺菌工程

③『手順9 【原則4】 モニタリング方法を設定する。』 についてです。

『手順8 【原則3】許容限界(CL)を設定する。』  
～①金属探知工程～

金属異物の食品への残存を防ぐため、多くの食品製造業者では金属検出器を導入しています。金属異物が食品へ残存しないよう、許容限界を設定する必要があります。

食品に混入してはいけない異物の大きさについて食品衛生法第6条では、異物が混入し人の健康を損なうおそれがあるものを販売してはならないとありますが、具体的な大きさについては決められていません。

アメリカではFDAが食品中の硬く鋭利な異物が含まれていたケース190例の評価を行い、最大寸法7mm以下の異物は外傷・重症の原因にはほとんどならないと規定しています。

韓国では、口の中で異物を感知できるのは2.0mm程度以上のものであると判断としています。「長さ2.0mm以上の異物が検出されてはいけない」という基準を粉末、ペースト、液状の食品に対して設定しています。

金属探知工程では正しく機能する金属検出器を通過することが許容限界となります。日本では異物について具体的な大きさが決まっていないことから、どの大きさのテストピースを排除できれば、金属検出器が正しく機能しているとするのか事業者が金属検出器の性能等を加味し、検討する必要があります。

『手順8 【原則3】許容限界(CL)を設定する。』  
～②次亜塩素酸ナトリウム溶液の殺菌工程～

次亜塩素酸ナトリウム溶液は、野菜や果物の殺菌に用いられますが、残留有効塩素濃度や、処理時間が不足すると、病原微生物が残存する恐れがあります。

大量調理施設衛生管理マニュアルにはおいて加熱せずに供する野菜は次亜塩素酸ナトリウム溶液 200mg/lで5分間又は100mg/lで10分間又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム溶液、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液で殺菌するよう記載されています。

危害要因分析で危害要因とした病原微生物が残存しないよう、殺菌に用いる次亜塩素酸ナトリウムの濃度、処理時間を管理基準として設定する必要があります。

### ③『手順9 【原則4】 モニタリング方法を設定する。』

許容限界を設定したあとは、モニタリング方法を設定していきます。

モニタリングは、管理基準が適切に守られているかどうかを確認するために、連続的または相当頻度で定めた基準値を測定するなど、必要な観察を行うとともに、その結果を記録することをいいます。誰が、何を、どのようにモニタリングするか決めておきましょう。

（誰が）

モニタリング対象者は、HACCPについて十分な訓練を受け、その重要性を理解している者、測定機器の近くで働いている者、結果を正確に記録し、基準の逸脱があった場合に速やかに報告し、改善措置を実施させることができる者が担当します。

（何を）

モニタリングは速やかに改善措置がとれるよう、時間や温度などその場で判断できるものを基準値に設定します。温度計や時計、速度計等何を確認するのかモニタリングの対象を明確にしておきます。

（どのように）

すべての商品が、管理基準を逸脱していないことを確認するために可能な限り連続的に測定でき、自動的に記録に残るものを設定します。連続的に、モニタリングを実施できない場合は、測定値のバラつき、基準値と測定値の近接度等を考慮して、不連続時の基準の遵守を保障できる相当頻度のモニタリングを実施します。

#### 【参考文献】

HACCPに基づく衛生管理（滋賀県HACCP適合証明制度）【導入ハンドブック】 滋賀県  
<https://www.pref.shiga.lg.jp/file/attachment/5535115.pdf>

しょうゆ製造におけるHACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書 厚生労働省  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000402980.pdf>

大量調理施設衛生管理マニュアル 厚生労働省  
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf>

~~~~~

□■ちょっとアドバイス■□  
<プレイバック：過去のぷちリス記事から>

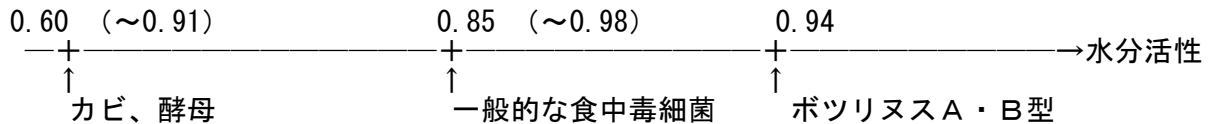
今年度のぷちリスでは「HACCP 7原則」の概要説明シリーズと関連した記事や、補足できる過去の記事をプレイバックしています。

今回紹介するのは『vol.17』（平成18年9月13日号）からです。  
食品の特性と加熱殺菌条件についての記事です。加熱殺菌の管理基準には



水分活性もpHと同様、微生物の増殖に関連し、増殖可能な水分活性の下限値の範囲は、カビ、酵母で0.60～0.91、食中毒細菌で0.85～0.98（ボツリヌスA・B型の下限値：0.94）です。

（発育最低水分活性）



さらに、加熱殺菌条件の設定にあたっては、温度、湿度等の環境要因、食品の物性等により影響を受けるため注意が必要です。

《参考図書：HACCP:衛生管理計画の作成と実践 清涼飲料水実践編  
（清涼飲料水の HACCP 研究班 編著）》

《参考図書：食品微生物の科学（清水 潮 著）》

---

#### 食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/304250.html>

#### 《交通案内》

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角です。

---

◆ ----- -通信編集担当より- ----- ◆

現在滋賀県では、44年ぶりとなる  
国スポ・障スポが開催されています。  
食品事業者の皆様におかれましては、様々な形で  
ご協力いただき、ありがとうございます。

県外の方にもたくさんお越しいただくこの機会に  
滋賀県の安全安心な食の魅力をたんさん知って  
もらえればと思います。

ご意見、感想がございましたら下記アドレスまでお寄せください。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページ  
の食の安全情報にアクセスしてください。

↓                      ↓                      ↓  
<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターＨＰに掲載中です！

↓ ↓ ↓  
<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/345521.html>