

実態調査結果を踏まえた
「食品期限表示の設定のためのガイドライン」
見直しに向けての論点（案）

令和 6 年10月
消費者庁食品表示課

実態調査結果を踏まえた論点（案）

【期限表示設定の指標】

- 微生物試験において、一般生菌数とそれ以外の食中毒菌等の試験項目を重複して実施している事業者が多い。（現在のガイドラインでは、両方必要であると解釈されている。）
- ➡ 食品の特性や事業者ごとの検査体制に応じて、自ら必要な指標を適切に選定するよう促すガイドラインの検討。

【安全係数】

- 「食品表示基準Q&A」の（加工-22）において「0.8以上を目安に（安全係数を）設定することが望ましい」とあるが、「0.8未満」の設定をしている品目が4割弱。
- ➡ 微生物の増加状況等の食品の特性等に応じた、安全係数の必要性も含めた見直し。

【「まだ食べることができる食品」の取扱い】

- 「食べることができる期限」に関する情報開示については、期限切れ食品の食用活用をしている品目のうち、「今後、必要に応じて開示することができる」と回答した品目が約6割であった。
- ➡ 「食べることができる期限」を有している事業者もあることがわかったので、寄附の促進を含む食品ロス削減につながるよう、それらの情報の活用方法を検討。