

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」見直しの方向性（案）

（１）消費期限／賞味期限

- ① 一定の日数ではなく、食品表示基準第 2 条で規定する用語の定義に基づき設定することを記載する。
- ② 平成 7 年厚生省通知及び農林水産省通知に記載されていた消費期限と賞味期限を「5 日」で振り分ける考え方は現在なくなっていることを記載する。その際、食品表示基準 Q&A（加工-14）にある消費期限と賞味期限の違いを示したイメージ図も記載する。
- ③ 季節や出荷先の気候によって「常温」の温度も異なり、製造・流通（配送）・販売での温度管理状況もそれぞれ異なる。温暖化による外気温上昇の影響も年々大きくなり、そのような変動要素による保管温度変化を勘案して検討することを促す。
- ④ 常温品は、必要に応じて、期限設定に関わる「保存の方法」についての条件（温度等）を具体的に表示することを検討することを促す。

（２）指標

- ① 具体的な試験にかかる項目等は一律に記載しない（方向）。
- ② HACCP における危害要因に応じて、自ら指標を決定することを促す。
- ③ HACCP の危害要因に、リステリアを含めることが必要な食品（pH や水分活性が高いもの）を記載。リステリアは加熱に弱いため、期限が過ぎた後の食べ方（加熱して食す）等の表示、情報提供を促すこともあわせて検討。
- ④ 微生物の増殖を抑えて期限を延長するために、商品温度を 7 度未満とすることを課題として記載する。
※記載場所は要検討。

（３）安全係数

- ① Q&A にある目安「0.8 以上」を削除し、食品の特性に応じて、できるだけ 1 に近い適切な安全係数の設定をするよう促す。
- ② 食品特性により、安全係数を必ずしも設定する必要がない食品（加圧加熱殺菌しているもの、塩分濃度が高いもの、pH や水分活性が低いもの）を記載する。

（４）賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」に関する情報

- ① 求められた場合は、できるかぎり「食べることができる期限」に関する情報を開示し、食品ロス削減につなげることを促す。
- ② 「定められた方法により保存」された食品は、まだ食べられる期限の目安とともに、受入を希望する者への寄附を検討する。
- ③ 企業発信により「賞味期限が切れてもまだ食べられるものである」ことの社会的認識を上げるためにその旨の表示「おいしいめやす」等を推奨する。

（５）情報の一覧性向上

- ① ガイドラインを Q&A の別添とし、現 Q&A の期限表示に関する記載をガイドラインの後ろに移す。
- ② その他、通知等にある期限設定に関する情報や消費者向け啓発事項もガイドラインの後ろに移す。