

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正案に関する
御意見の概要及び御意見に対する考え方

御意見の概要	御意見に対する考え方
1. 趣旨（1項目）	
<p>食品ロス削減の観点から、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ことは重要だが、安易に安全係数を1に近づけることは品質トラブルにつながる可能性がある。期限の設定を行う食品関連事業者等は、製造時の（加熱工程等における）ばらつきや、フードサプライチェーン全体における温度状況等の外的な変動要素なども考慮した、科学的・合理的な根拠に基づく期限の設定及び安全係数の設定を自ら考え、評価し、行う必要があるため、その旨を「1. 趣旨」に記載してほしい。</p>	<p>本ガイドライン「2. 期限設定のための基本的な考え方」において、期限表示の設定については、品質のばらつきや外的な変動要素等を考慮し、期限の設定を行う食品関連事業者等（表示責任者）が自ら考え、設定する必要があることを示しています。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
2. (1) 消費期限又は賞味期限の設定 (8項目)	
<p>「官能検査や理化学試験の規格を満たさなくなる期限」と「微生物試験の規格を満たす期限」が同じ（例えば1年）場合、安全係数をかけずにこの1年を賞味期限とすると、1年を過ぎると商品の品質が保持されない（食べられない）のではないかと。あるいは、この場合の期限は、消費期限となるのか。1年という消費期限は、消費者からも理解が得られないのではないかと。</p>	<p>その期限を過ぎると安全性を欠く（微生物試験の規格を満たさない）という場合は、期間に関係なく「消費期限」となりますが、1年など長期間の期限の食品で、御意見の「官能検査や理化学試験の規格を満たさなくなる期限」より先に「微生物試験の規格を満たす期限」が来ることは想定されにくいと考えます。</p>
<p>「消費期限」や「賞味期限」という用語がわかりにくいいため、わかりやすく簡潔な新しい用語に変える必要があるのではないかと。</p>	<p>令和5年度「食品表示に関する消費者意向調査」では、賞味期限について正しく理解する消費者の割合は約53%でした。引き続き、用語の意味について正しい理解を促すよう周知してまいります。</p> <p>なお、令和6年度に実施した食品関連事業者に対する期限表示の設定に関するアンケート調査においては、食品関連事業者の90%以上が「現在の用語を変更しない方がよい」としています。</p>
<p>「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」とあるが、牛乳のように商業的殺菌をしているものの、微生物の増殖が指標の一つとなる場合も「消費期限」とすべきか。もしくは今まで通り「賞味期限」で差し支えないか。</p>	<p>微生物の増殖を指標としている場合は全て「消費期限」を設定すべきということではありません。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、期限を過ぎると「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」がある場合は「消費期限」を設定してください。</p>
<p>実際にはチルド品等で、微生物的な安全性を優先しながら賞味期限として設定している場合もある。用語の定義に従い、消費期限とすることが適切と考えるため、曖昧な運用を避けるため、Q&Aなどで明確化してほしい。</p>	<p>消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方はなくなっており、本ガイドラインで示した定義のとおり、消費期限は「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」であり、賞味期限は「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」です。</p>
<p>2. (1) アの「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」の「等」には、それが適切な場合においては官能検査も含むものと理解しているが、消費期限設定にも官能検査を用いることが可能である旨を保健所等に周知するなど、適切な対応をお願いしたい（消費期限の設定に関する説明文に官能検査の言及がないため、保健所等が官能検査を利用できないと誤解し、それに沿った指導をすることで、現場が混乱する懸念があるため。）。</p>	<p>本ガイドライン2. (2) イ及びウにおいて示しているとおり、官能検査であっても適切な条件及び手法によって評価された場合は、客観的な項目（指標）及び基準とすることは可能です。したがって、消費期限の設定においても官能検査を排除するものではありませんが、安全性を優先し、科学的・合理的な根拠をもって設定する必要があります。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
<p>2. (1) オについて、商品の保存性に温度依存性があることを確認した上で、賞味期間1年以上の常温保存商品の場合は、夏場に常温を超える部分は冬場の低温で相殺される考えから国内の年平均気温を参考に社内基準の温度を決定し、賞味期限を設定している。具体的な条件の記載により、本来廃棄すべきでないものが廃棄されるなど経済的な損失やフードロスに繋がる恐れがあり望ましくないと考えられる場合は、表示不要と判断してよいか。</p>	<p>具体的な条件を付記することにより、消費者が適切な保存方法を理解しやすく、品質の保持が期待できるため、できる範囲で情報提供することが望ましいと考えます。</p> <p>消費者の誤認を招くことが懸念される場合には表示を求めるものではありませんが、温度や湿度等の条件は、科学的・合理的に決定する必要があります。</p>
<p>2. (1) オについて、常温保存する食材は、期限設定の際に想定した具体的な温度や湿度等の条件を付記することが望ましいとされています。「高温多湿を避け」や「冷暗所」といった保存方法の場合、具体的な温度や湿度の条件を付記することは不要か。科学的根拠となり得る微生物検査を実施するためにも、統一された具体的な指標の提示をしていただきたい。</p>	<p>本ガイドラインは、期限の設定を行う食品関連事業者等（表示責任者）が、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく設定を自ら考えて行うためのものです。</p> <p>期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、また、同じ食品であっても商品の容器包装や製造工程も多様であるため、本ガイドラインの中で統一した指標を示したり、個々の食品の特性等とそれに応じた客観的な項目（指標）及び基準を列挙したりすることは困難です。期限の設定を行う者となる表示責任者は、安全性や品質等に関してその食品を最も理解し、食品の特性や保存状態等を勘案して期限を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必要があります。</p>
<p>期限設定する際の具体的な温度の統一化を要望する（業界団体ごとにある程度温度を統一しないと消費者が混乱する可能性があるため。）。</p>	<p>「高温多湿」や「冷暗所」等の保存の方法については、具体的に想定している温度や湿度などの条件があり、消費者の理解や適切な保存につながる場合は、できる範囲で付記することが望ましいと考えます。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
2. (2) 客観的な項目（指標）及び基準の設定（3項目）	
<p>何が「科学的・合理的な根拠」となり得るのか、食品ごとの具体例を公開してほしい。ノウハウが蓄積できている大手企業ならば自己完結も可能だが、中小企業にはゼロから考えることは難しく、事故を起こさないためにも必要な対応と考える。</p>	<p>期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、本ガイドラインの中で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す。期限の設定を行う食品関連事業者等（表示責任者）は、安全性や品質等に関してその食品を最も理解し、食品の特性や保存状態等を勘案して期限を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必要があります。</p>
<p>2. (2) キについて、食品衛生法の成分規格だけでなく、廃止された規範等についても言及してほしい。</p> <p>消費期限設定に関して、未だに取引先から一般生菌数（106/g（ml）以下）を求められており、旧衛生規範の微生物基準を今でも拠り所に行っていると推測されるため。</p>	<p>本ガイドライン2. (2) キにおいて「客観的な項目（指標）として、食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課することは望ましくない。（中略）表示責任者は、HACCPに沿った衛生管理でのハザード分析によって特定された危害要因を踏まえ、その食品に適切な項目（指標）を自ら決定する必要がある。」と示しているところ、廃止された旧衛生規範の微生物基準を引用した基準を求めることは「食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課すること」と同義と考えられ、食品に応じた基準を設定する必要があります。</p>
<p>2. (2) エ、カにある「信頼性と妥当性」の考え方を説明してほしい。</p>	<p>信頼性とは、何度実施しても同じような結果が得られることを意味し、妥当性とは、意図した特性や能力を測定できていることを意味します。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
2. (3) 安全係数の設定 (15項目)	
<p>「安全係数は1に近づけること」とあるが、消費期限の食品については、1に近づけることは安全性と相反するのではないか。「賞味期限のみ」と注意書きが必要なのではないか。</p>	<p>本ガイドライン2. (3) エにおいて「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。」としています。安全係数は、消費期限か賞味期限かにかかわらず、その食品の特性等に応じて設定するものです。</p>
<p>消費期限の食品も含め、一律に安全係数を1に近づけることを推奨しているかのようにとられかねないため、消費期限と賞味期限の食品を明確に区分した上で、安全係数の設定方法を記述すべき。または、安全係数を1に近づけるのは「安全性が十分に担保されている食品」とするような記述にするべきである。</p>	
<p>対象が消費期限か賞味期限が明確でないのに、一律に「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。」という表現は適切ではない。</p> <p>対象を明確にするとともに、常温商品（賞味期限）においても、温暖化の影響がある中で対応に非常に厳しい現実があることも理解いただき、大まかな目安も含め、適切な対応の例示を検討してほしい。</p>	
<p>安全係数を1に近づけることが強調されすぎている。安易に安全係数を1に近づけることは品質トラブルにつながる可能性がある。2. (3) イについて、以下のように修正することを望む。</p> <p>「イ. 期限の設定を行う食品関連事業者等は、食品の特性、工程のばらつきや、物流等の外的な変動要素等も考慮しつつ科学的・合理的な根拠に基づき、安全係数を設定すること。また、食品ロス削減の観点から、過剰に小さな数字ではなく、可能な範囲で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。」</p>	
<p>客観的な項目及び基準から得られた期限に対して、安全係数を1として期限を設定した場合、それを過ぎると商品の品質が保持されず、賞味期限のそもそもの定義に合わないのではないか。</p>	<p>賞味期限は「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」であり、安全係数を1として設定した期限を過ぎる場合においても、風味や物性などの品質の劣化はあっても、すぐに安全性を欠くものではないと考えられます。期限を過ぎたら「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」場合は、消費期限を設定することが適切です。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
<p>2. (3) ウについて、「レトルトパウチ食品や缶詰は安全係数を考慮する必要はない」とあるが、これらの食品は微生物の増殖の観点のみで期限設定を行っているわけではない。微生物の増殖の観点のみでの記載は誤認を生じるので、適切な表現ではないのではないか。（同旨意見ほか2項目）</p>	<p>本ガイドライン2. (3) ウにおいて「微生物の増殖の観点であれば」と示しているとおおり、微生物に関してのみを考えた場合には「安全係数を考慮する必要はない」として例示しています。レトルトパウチ食品や缶詰等の食品についても、微生物以外に品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる場合には、個々の食品の特性等に応じた適切な安全係数を自ら設定する必要があります。</p>
<p>事例として挙げられている食品は、一般的にはいずれも賞味期限を表示する食品だが、あたかもこれらの食品が安全性のみで期限設定を行う（消費期限表示を行う）食品であるかのように見える。誤解を招かない表現に変更すべきである。</p>	
<p>微生物の増殖の観点の例を入れることで、レトルトパウチ食品は品質劣化を考える必要が全くないように見えるため、例の削除を希望する。</p>	
<p>消費期限・賞味期限の違いについての理解度や国民性、高温多湿な風土、消費者購入以降の保管条件・取扱い状況の不透明さなどから、我が国において安全係数を1にするという考え方は食品製造業者にとってリスクが高く、抵抗のある考え方である。</p>	
<p>今までは安全係数0.8を採用していたが、今回の改正では「安全係数は1に近づけること」とあり、事業者へ一任する形になっている。各団体が設定すればよいとの意見もあったが、個人事業者はその根拠を示すことができないため、傷みが早い食品には今までどおり、0.9または0.8を設定する文言を入れてほしい。</p>	<p>本ガイドラインにおいて「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。」としており、一律の目安を示すことは困難です。</p>
<p>「1未満の係数をかける」、「安全係数は1に近づけること」との文言から、事業者は0.99とか0.9にすべきと考えるのではないか。今回の趣旨は、食品の特性に応じて安全係数を省略してよい（または1にして良い）というガイドラインと見受けられるので、その意味では、「1以下」という表現にした方がわかりやすいのではないか。</p>	<p>本ガイドラインにおいては、「一般的には（中略）食品の特性に応じ1未満の係数（安全係数）をかける」、また、「品質のばらつき等の変動が少なく、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については、安全係数を考慮する必要はない」としています。</p>
<p>「安全係数」の定義を記載してほしい。</p>	
<p>現在のガイドライン（平成17年2月）「2. (2) ウ。また、個々の包装単位まで検査を実施すること等については、現実的に困難な状況が想定されることから、そういった観点からも「安全係数」を考慮した期限を設定することが現実的であると考えられる。」に示す考え方は、事業者が安全係数を考慮する背景として継続して明示してほしい。</p>	<p>本ガイドライン2. (3) ウにおいて「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」としており、安全係数とは、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、個々の商品の品質のばらつき、季節、サプライチェーンにおける温度状況等を勘案して設定する、1未満の係数のことです。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
2. (4) 類似した食品の期限設定 (3項目)	
どこまでが類似しているといえるのか曖昧であり、補足的な説明や例示を示してほしい。	本ガイドラインは、期限の設定を行う食品関連事業者等（表示責任者）が、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく設定を自ら考えて行うためのものです。
特性が類似している食品の類似性の着眼点等についても言及してほしい。	
具体例の提示をしてほしい。ある程度具体的な指針がなければ、製造者と、監査する流通業者や行政の間で判断が分かれてトラブルが発生すると考える。	

御意見の概要	御意見に対する考え方
2. (5) その他 (11項目)	
安全係数を1とした場合、賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる期限の目安を情報提供できないのではないか。	賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる期限の目安については、「できる範囲で情報を提供するよう努める」と示しているとおおり、全ての食品について期限の目安や調理法等に関する情報の提供をお願いするものではありません。一方、安全係数にかかわらず、賞味期限を過ぎても食べることができる期限に関する根拠や、調理法を工夫すること等により十分おいしく食べることができる知見を食品関連事業者等において保有している場合には、その情報を提供することが望ましいと考えます。
検討会では、安全係数を見込んで賞味期限を設定した場合に、安全係数が1になるまでの期間をまだ食べられる期限として設定することが議論されていた。「賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる期限」とは何かを定義してガイドラインに盛り込むべきではないか。(同旨意見ほか1項目)	
2. (5) イについて、期限の目安や調理法など、全ての商品についてとなるとデータ収集など多大な労力を要するため対応が困難。事業者の判断で「対応可能な範囲で」という理解で差し支えないか。	本ガイドラインにおいて「できる範囲で情報を提供するよう努める」と示しているとおおり、全ての食品について期限の目安や調理法等に関する情報の提供をお願いするものではありません。
期限切れ期間や保管状況等も不明の中、確実に安全な調理法の情報提供は困難と思われるため、Q&Aで具体的な想定事例を提示してほしい。	「望ましい」とあるとおおり、説明の付記を強制するものではありません。また、消費者に対して期限表示の正しい理解を促進する活動は、食品表示以外も含めて、引き続き取り組んでまいります。
2. (5) ウについて、「説明を付記することが望ましい」とあるが、表示面積が限られる中、例のような記載は現実的ではない。食品表示への記載を推奨するより、消費者庁等の行政機関が消費者に対して普及啓発していくべき。(同旨意見ほか1項目)	期限を過ぎたら安全性を欠くおそれがあり、食べることができない場合は、「消費期限」を設定すべきものと考えます。
賞味期限の設定においても微生物試験の結果も判断根拠になり得るため、約2週間から年単位まで期間に幅があるものに対して、「期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。」という注釈を一律に認めることは危険ではないか。	2. (5) アについては、現行のガイドラインにも記載されていた内容です。なお、期限設定の根拠に関する資料等の具体的な内容に関しては示していません。
2. (5) アについて、事業者に対して過度な負担をかけることになる恐れがあると考え。類似食品データも利用可能であることや、必ずしも微生物検査ありきでないことなどを知らずに、事業者を誹謗中傷する消費者が出てくるのではないか。この記載をガイドラインに加えるならば、消費者教育とセットがマストと考える。	本ガイドラインで示した定義のおおり、期限を過ぎたら安全性を欠くこととなるおそれがある場合は、消費期限を設定することが適切であり、賞味期限については、定められた方法により保存した場合には、期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるものではありません。しかし、どれだけ過ぎても食べることができるというわけではないため、御意見を頂いた点については、誤解を招くことがないように一部表現を修正しました。
賞味期限の定義の「品質」には、安全性、外観、味等が含まれ、当該期限を超えた場合で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」とされているが、文中(120行、134行、Q&A等)には「期限を過ぎてもまだ食べることができる」と言い切った表現がある。期限を超えた場合に必ずしも「まだ食べることができる」に該当しない場合もあるため、「期限を過ぎてもまだ食べることができることがある」といった表現にすべき。	個別具体的な判断となるため、Q&Aに入れることは困難です。
まだ食べることができる期限の目安に関する情報を伝えた結果、その範囲内で喫食した消費者に健康被害が発生した場合の民事上の責任について、Q&Aに追加してほしい。	

御意見の概要	御意見に対する考え方
(参考) 客観的な項目(指標)に関する試験・検査(2項目)	
<p>微生物試験について、AOAC法、ISO法等でも評価が可能であることを明示してほしい。取引先から公定法を求められるため。</p>	<p>期限表示の根拠とするための試験・検査の方法として、公定法を定めたものではありません。どのような方法で評価するかについては、期限の設定を行う食品関連事業者等(表示責任者)において判断してください。</p>
<p>本ガイドラインを確認すれば、事業者自らで官能検査が実施できるよう、官能検査の具体的な方法、記録用紙等を示してほしい。</p>	<p>期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、本ガイドラインの中で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す。期限の設定を行う食品関連事業者等(表示責任者)は、安全性や品質等に関してその食品を最も理解し、食品の特性や保存状態等を勘案して期限を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必要があります。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
3. (1) Q&A 事業者向け (16項目)	
<p>(期限(事)-1)について、賞味期限の例から現行Q&Aの例にある「牛乳、乳製品」が削除されているが、賞味期限表示の対象ではないと考える「牛乳、乳製品」は何か。UHT殺菌牛乳は引き続き賞味期限表示の対象と考えてよいか。</p>	<p>「牛乳、乳製品」については、賞味期限表示だけでなく、消費期限表示の食品も存在するため、削除しております。UHT殺菌牛乳について、食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)第2条に示している賞味期限の定義に基づく期限が設定されていれば、賞味期限を表示できます。</p>
<p>(期限(事)-9)について、賞味期限はその定義から「安全性」のみならず、「期待される全ての品質」の保持が十分に可能である期限であるので、「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については安全係数を考慮する必要はありません」と、ことさら「安全性」だけで賞味期限が設定されているような表現は不相当と考える。「期待される品質が十分に担保」、もしくは「安全性や品質が十分に担保」などの表現とすべき。</p>	<p>御意見を踏まえ、ガイドライン本文2.(3)ウに合わせた内容に修正しました。</p>
<p>(期限(事)-11)について、「いわゆる1/3ルールに基づいて、納入期限、販売期限が設定されている実態がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。」とあるが、本件は、食品期限表示の設定のためのガイドライン改正案であり、上記の内容は直接関係するものではない。また、近年、小売業各社では食品ロス削減や物流の2024年問題の解決のための取組みとして、賞味期限180日以上加工食品の中から納品期限を1/2に緩和する取組みも進めてきており、一般的なものではなくなっている。ガイドラインの趣旨や実態とは整合していないため、削除してほしい。</p>	<p>納品期限の緩和は進められているものの、取組は継続していくため、Q&Aは残しますが、御意見を踏まえて、表現は一部修正しました。</p>
<p>(期限(事)-12)消費期限又は賞味期限の表示方法の表示例について、「.」だけでなく「/」「-」を使った例を入れてほしい。(同旨意見ほか6項目)</p>	<p>御意見を踏まえて、賞味期限及び消費期限の多様な表示例として「/」や「-」で区切る例を追記しました。</p>
<p>(期限(事)-18)について、「賞味期限:令和〇年〇月頃までおいしく召し上がれます」という表示例があるが、「〇月頃」の表現では期限に幅を持たせているため不適切であり「頃」の文字を削除すべき。</p>	<p>御意見を踏まえて、当該表示例を削除しました。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
<p>(期限(事)-18)について、賞味期限の表示例の「期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません。」という記載自体は、食品ロス削減の観点から有用とは考えるが、安全性の判断が消費者に委ねられる要素が大きすぎると感じる。(期限(事)-22)に記載のように、品質劣化の目安を表示している商品であれば問題ないと考えられるが、記載面積の小さい商品等においてその対応は困難であり、「賞味期限を過ぎた商品については、製造者のウェブサイトの商品情報を参照してください」等の説明を入れるといった対応の方が、消費者目線ではより丁寧ではないか。</p>	<p>御意見のとおり、消費者への情報提供の観点から、ウェブサイトの商品情報を参照するよう、説明を入れることも可能です。</p>
<p>(期限(事)-31)について、「そのため、やむを得ず再度出荷することは…必要があります。」という一文は、廃棄を促しているような印象を与えかねない。</p> <p>食品ロス削減の観点からは、返品された商品でも問題ないと判断できるものは、むやみに廃棄せず、再販売あるいは寄付を行っていくことも必要と考える。そのため、上記の一文を、「しかし、食品ロス削減の観点から、出荷後に定められた方法で保存されていることが確認でき、かつ、当該方法で保存されれば品質劣化がほとんど生じない場合には、再度出荷することが認められる」のような前向きな表現に変更できないか。</p>	<p>御意見を踏まえて、表現を以下のように修正しました。</p> <p>「冷凍や冷蔵保存品等の保存方法が定められている食品は、一度出荷した後返品された場合、定められた方法により保存されていたかを確認することは通常困難であり、再出荷することは難しいと考えます。ただし、出荷後に定められた方法で保存されていることが確認されており、かつ、当該方法で保存されれば品質劣化がほとんど生じない場合には可能です。」</p>
<p>(期限(事)-35)について、ここでいう「営業者」とは「製造業者」、「販売業者」、「表示責任者」のいずれを指すのか、「営業者」の定義を明確にしてほしい。</p>	<p>御意見を踏まえて、「表示責任者」に修正しました。</p>
<p>(期限(事)-36)について、「期限を過ぎた商品を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する(中略)民事上の責任は、(中略)(製造業者・販売業者のどちらにあるかということは)一般的かつ択一的に、どちらに責任があるかということとはできません。」との記載があり、要因が特定できない中で一般的・択一的に明言できないとの趣旨は支持する。</p> <p>なお、本件のような期限を過ぎた食品を販売したことが理由での食中毒と捉えられる例では、販売に対する責任は販売者にあるのではないかと考えられ、例示としては説明が不十分であり適切ではないと思われる。製造業者に瑕疵がある場合や上記の記載の例等について、それぞれに丁寧な背景等の説明・記載が必要ではないか。</p>	<p>個別具体的な判断となるため、具体的な例示をすることは困難です。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
<p>(期限(事)-37)について、食品ロス削減の観点で見れば、事例①については、「適切でなく慎むべき」との回答はそぐわないので削除してはどうか。また、生食用と加熱用の消費期限をどちらも併記できるように食品表示制度を改めてはどうか。事例②については、科学的根拠に基づいて設定した消費期限よりも過度に短い期限を設定することを改善すべきである旨を補足する方がよい。</p>	<p>御意見のとおり、ガイドライン改正案では、過度に短い期限を設定しないよう促す内容となっており、今回の見直しの趣旨を考えると、当該Q&Aの内容自体が適切ではないと考えますので、削除しました。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
3. (2) Q&A 消費者向け (2項目)	
<p>(期限(消) - 2) について、「『賞味期限』とは、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のことである」とあるが、イメージ図中の「おいしく食べることができる期限」と同義語であれば、表現を統一してほしい。同義語でないのであれば、相違を説明してほしい。</p>	<p>御意見の「定められた方法(中略)期限を示す年月日のこと」は、食品表示基準第2条における賞味期限の定義であり、「おいしく食べることができる期限」は、それを消費者が理解しやすいように言い換えたものです。</p>
<p>(期限(消) - 2) のイメージ図について、「まだ食べられる」の先の「もう食べられない」のイメージも図示してほしい。「まだ食べられる」期限は、安全に食べられる限界(縦軸(品質)から出ている点線)と賞味期限の品質劣化を示す曲線が交差する点の日数と解釈してよいか。</p>	<p>「まだ食べられる」期限については、概念的には御理解のとおりですが、多様な食品が存在するため、「もう食べられない」状況を図示することは困難です。</p>

御意見の概要	御意見に対する考え方
その他の御意見（6項目）	
<p>・全般的に食品ロス削減に寄りすぎた改正であり、もう少し食品安全を考慮すべき。食品ロス削減も大切だが、消費期限又は賞味期限は食品表示法第6条8項に該当する食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項であることを考慮すべきと考える。</p>	<p>本ガイドラインは、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する国際動向に配慮しつつ科学的知見に基づく観点から、有識者の意見を伺い検討を行った結果、取りまとめたものです。</p>
<p>・従来から「賞味期限」としてきた事業者が「消費期限」に表示を変更するか不安があるため、具体的な切替え期限の目標が必要ではないか。 消費期限に切り替える際に、当面は裏面に従来の「賞味期限：表面に記載」という表示のままで、表面にシール等で消費期限を記載することは認められるか。</p>	<p>本ガイドラインでは、期限の設定を行う食品関連事業者等（表示責任者）が食品の特性等に応じて、食品表示基準の定義に従って消費期限と賞味期限のどちらか一方を表示することを自ら考えて行うことを期待するものであり、賞味期限を消費期限に切り替えることを促すものではありません。 また、食品表示基準第3条において、「消費期限又は賞味期限」のどちらか一方を表示することが義務付けられています。御意見にあるように、「裏面に従来の「賞味期限：表面に記載」という表示のままで、表面にシール等で消費期限を記載すること」は認められません。 なお、消費期限と賞味期限を両方表示することは可能ですが、その場合は、どちらが義務表示でどちらが任意表示かを明確にし、消費者に誤認を与えることがないようにすることが必要です。</p>
<p>ガイドライン改正により今後新たに設定される消費期限/賞味期限と、従来から消費者がイメージしている消費期限/賞味期限との間に認識の差が生じる可能性もあるため、消費者等への周知徹底をお願いしたい。</p>	<p>「消費期限」及び「賞味期限」の定義は、今回のガイドライン改正により新たに設定したものではありませんが、消費期限及び賞味期限の意味や違いについては、消費者の正しい理解を促すよう引き続き周知してまいります。</p>
<p>食品ロスの削減のために重要なことは、「賞味期限はおいしく食べられる期間であり、超過してもすぐには食べられなくなるものではない」ことを広く社会に周知することと考える。</p>	
<p>2020年にEFSAが発信した「Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)」のような賞味期限又は消費期限の選択に関する判断樹を作成してほしい。</p>	<p>食品表示基準に定められた「消費期限」及び「賞味期限」の定義に基づき、期限の設定を行う食品関連事業者等（表示責任者）が、食品の特性等に応じて、自ら考えて適切に設定することが期待されます。</p>
<p>外食産業のような顧客への食品期限表示がなく、店内で食材の期限を自主管理しバックヤードのみでその期限の確認がなされる業態においても食品の安全性を第一義としたうえで指針に沿うように努力すべきか。</p>	<p>本ガイドラインは、食品表示基準に基づいて期限表示を設定する際に参考とするものです。</p>