

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正案への意見に対する消費者庁の回答
(2 番目の意見に対しては、日本生協連以外の意見と合わせて回答されました。)

日本生協連の意見	消費者庁の回答
1. 趣旨について 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です。一方で、安易に根拠なく安全係数を 1 に近づけることは消費者を巻き込む品質トラブルにつながる可能性があり、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、行う必要があると考えます。これを踏まえ、「1. 趣旨」の 6 行目以降を以下のように修正することを要望します。 期限の設定を行う食品関連事業者等は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性、<u>工程のばらつきや、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も考慮しつつ、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、行うことが期待される。</u>	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。
2. (3) 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定について 原案では安全係数を 1 に近づけることが強調されすぎているように思われます。安易に根拠なく安全係数を 1 に近づけることは消費者を巻き込む品質トラブルにつながる可能性があります。安全係数の設定においては、食品の特性のみならず、製造時の（加熱工程等における）ばらつきや、物流等の外的要素など幅広い要素を考慮した上で、科学的・合理的な根拠に基づき設定することが原則と考えます。これを踏まえ、「2. (3) 食品の特性等に応じた「安全係数」の設定について」のイの 93～94 行目は以下のように修正することを要望します。 イ. <u>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。</u>	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。