

各

都 道 府 県
保 健 所 設 置 市
特 別 区

 衛 生 主 管 部 (局) 長 殿

消 費 者 庁 食 品 表 示 課 長

消 費 期 限 又 は 賞 味 期 限 の 適 切 な 取 扱 い に つ い て (依 頼)

昨今、食品等事業者における消費期限又は賞味期限の取扱いが消費者に不安を与えている事例が散見されます。例えば、科学的・合理的な根拠をもって消費期限又は賞味期限を設定しているものの、実際の販売時には、設定された期限より過度に短い期限を表示し、当該商品が売れ残った場合に、当初設定していた期限の範囲で延長して表示し、このことが当初設定していた期限内の商品であるにも関わらず、期限切れの商品を販売しているといった誤解を消費者に与えているような事例です。

このような事例は、直ちに食品衛生法に違反するものではありませんが、消費者の期限表示に対する信頼を損ねる行為であり、好ましくありません。

つきましては、食品等事業者に対して、適切な期限の設定、表示の実施等のアドバイスなどを行っていただきたくお願いいたします。

(参考)

● 不適切な事例 1

生食用として販売予定の鮮魚を、加熱調理用の鮮魚として販売する際に、消費期限を数日延長した。加熱調理用の消費期限は、科学的根拠に基づき設定されていた。

● 不適切な事例 2

製造当日を消費期限として表示した量り売りの惣菜が売れ残った際に、その一部を冷蔵保管し、翌日に、その日を消費期限と表示して販売した。販売者は消費期限を科学的根拠に基づき、製造日から4～5日と設定していた。

いずれの事例も食品衛生法違反ではないが、売れ残りの商品の期限を不適切に延長しているような印象を消費者に与え、結果として、食品表示に対する信頼を損ねる事例である。