

第36回食品の表示に関する共同会議

厚生労働省 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会
食品表示調査会
農林水産省 農林物資規格調査会表示小委員会

日時：平成20年10月14日（火）

10:00～12:00

場所：農林水産省4F 第2特別会議室

議事次第

1. 開会

2. 議事

- (1) 加工食品の原料原産地の表示方法について（関係者とのヒアリング概要）
- (2) 期限表示のQ&A改正について
- (3) その他

3. 閉会

配付資料

資料1-1 加工食品の原料原産地の表示方法について
（関係者とのヒアリング概要）

資料1-2 「加工食品の表示」に関する消費者調査について（抜粋）

資料1-3 加工食品の原料原産地の表示方法に係る検討スケジュール

資料2 加工食品に関する共通Q&A（第2集：期限表示についての改正について）

加工食品の原料原産地の 表示方法について (関係者とのヒアリング概要)

平成 20 年 10 月

農林水産省 消費・安全局
表示・規格課

○ 消費者、事業者、生産者、学識経験者との意見交換の概要

1. 消費者団体の会員

2. 食品事業者

(1) お客様相談窓口寄せられた声について

(2) 原料原産地表示をめぐる状況について

3. 生産者団体

4. 学識経験者

1. 消費者団体の会員

全国規模で展開している消費者団体等の会員の一部の方々と意見交換を実施（4回、合計約50人）

（原料原産地表示について）

- ① 制度の拡充を希望する
- ② 現行制度の普及啓発と併せて各種の情報提供が必要
例えば、農産物には端境期や加工適正品種が存在するため、輸入原材料を使用せざるを得ないことや全ての原材料に原料原産地表示を義務付ける場合、表示面積が数倍必要になること等について情報提供が必要

（検討項目について）

- ③ 検討項目に関し、何故表示が難しいかの情報が不足
- ④ 中国隠しに繋がりがねない表示方法の見直しには反対
- ⑤ 事業者は使用する原材料の産地を全て把握している筈であり、これを表示できないというのは事業者の言い訳に過ぎない

（その他）

- ⑥ 表示スペースの関係上、表示は必要最小限として字を大きくすべき
- ⑦ 推奨通知を踏まえた取組の深化が必要
- ⑧ 食の安全と原料原産地表示は関係がないことを広く示すべき
- ⑨ できる限り多くの消費者にできる限り丁寧に説明して意見を聞き取ることが重要

2. 食品事業者

(1) お客様相談窓口寄せられた声について

5 事業者から聞き取り

(全体の傾向について)

- ① 原料の安全性について問い合わせが急増しているが、産地表示については、問い合わせ集中時期を除くと必ずしも増加していないこと
- ② また、両者を結びつけた問い合わせも多くはないこと

(問い合わせ内容について)

- ③ 安全性に係る問い合わせの多くは、原料の受入時の検査体制、製造工程の管理等について回答がなされれば、それ以上の質問等はなされないこと
- ④ 消費者の一番の関心は加工食品の原産地（製造所固有記号を含む）であり、全ての原料の原産地についての関心は高くはないこと
- ⑤ 個別品目については、加工度が比較的低いか、輸入品が多いものに対する関心が高いこと
- ⑥ 問合せは購入商品を安心して食することができることを確認したくて行われていること

(その他)

- 今まで、事業者の取組として当然のこととして表に出していなかった原料チェックや品質管理の状況について情報公開していくことが、消費者の要望に応えることになる可能性が高い

(2) 原料原産地表示をめぐる状況について

20団体、37事業者と意見交換を実施

(原料原産地表示について)

- ① 制度を含め、消費者への情報提供（普及・啓発）が不足
（特に、「加工食品の原産地に関する誤認防止」という目的の周知が不足）
- ② 物理的に産地情報を取ることが難しいか、情報は得られても、事前に容器包装に表示することが難しい食品が存在することを周知する必要

(検討項目について)

- ③ 「大括り表示」であっても解決できない問題点があること（「国産又は表示」があり得ること）
- ④ 中間加工品の製造国名を原産国名とすることについても問題点があること（消費者から「中国産隠し」と指摘されかねないのではないか）
- ⑤ 条件を付した上で可能性のある国を全て表示することについての検討が必要ではないか

(推奨通知との関係について)

- ⑥ 推奨通知を踏まえた取組の深化が消費者にとってもメリットがあると考えられること
- ⑦ 事業者の推奨通知を踏まえた取組を無にすることのないようにする必要があること
- ⑧ 消費者が求める情報には、確かさが必要なものと、若干の誤差があり得ても提供することが望まれるものがあると考えられることから、後者について若干の許容幅が認められれば提供情報量は間違いなく増加すること

3. 生産者団体

- ① (20食品群等以外の)加工食品の原材料に関し、「国産」を使用している旨を表示する場合、現在は一括表示欄外の表記となっているが、今後表示方法の工夫等の検討を行うことにより、一括表示欄内での表示も検討してはどうか。
- ② 一括表示欄内だけでの表示では、伝えられる情報量や質に限界があることから一括表示欄外に記載する等の工夫の必要もあるが消費者に誤解を与えないよう一定のルールも必要と考える。

4. 学識経験者

(食の安全と表示等)

- ① 食の安全と原料原産地表示は関係がないこと
- ② 食の安全に係る誤解を解くためには、リスクコミュニケーションが重要であること

(原料原産地表示のあり方)

- ③ 消費者の要望をしっかりと見極めることの必要性（一過性のものか真に必要なものかの見極め）
- ④ 限られた表示スペースで何を表示すべきかの検討が不可欠であること
(容器包装への表示で行うべきもの、ホームページやお客様相談窓口で提供することが適切なものに大別する必要)
- ⑤ 加工食品の原料の原産地は「品質」に含まれないことの周知が必要

「加工食品の表示」に関する 消費者調査について (抜粋)

平成20年10月

農林水産省 消費・安全局
表示・規格課

1. 調査目的

消費者の方々が加工食品の原材料の産地（又は原産国）について、どのような要望を有しているのか把握するため本調査を実施。

2. 調査方法

インターネットによるWEB調査

3. 調査対象者

20歳～69歳の男女。

4. 有効回答等

平成17年度国勢調査の全国構成比（地域別、男女別、年代別）に合わせて有効回答数2,000名で実施。

5. 調査期間

平成20年9月上旬～中旬

6. 調査結果

調査は、以下の4点について実施。

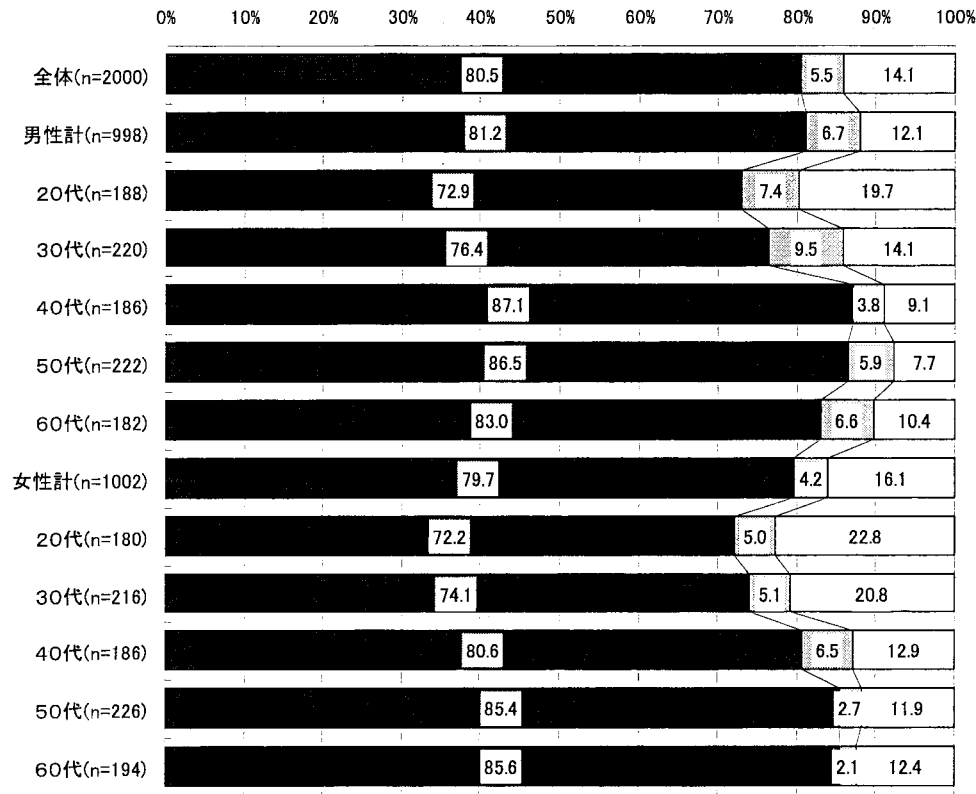
- (1) 対象者の属性
- (2) 食品の購入実態
- (3) 加工食品の原材料の原産地表示のニーズ ←
- (4) 加工食品の原材料表示に対する意見

- (3) の以下の質問について優先的に整理
 - ① 原産地表示の必要性
 - ② 原産地を表示すべき理由
 - ③ 原産地を表示すべき原材料

①原材料が作られた原産地の表示の必要性

問：あなたは、加工食品のパッケージには、どのような原材料が使われているかだけでなく、原材料がどの国で作られたか、その原産地も表示すべきと考えますか。

<性・年代別>



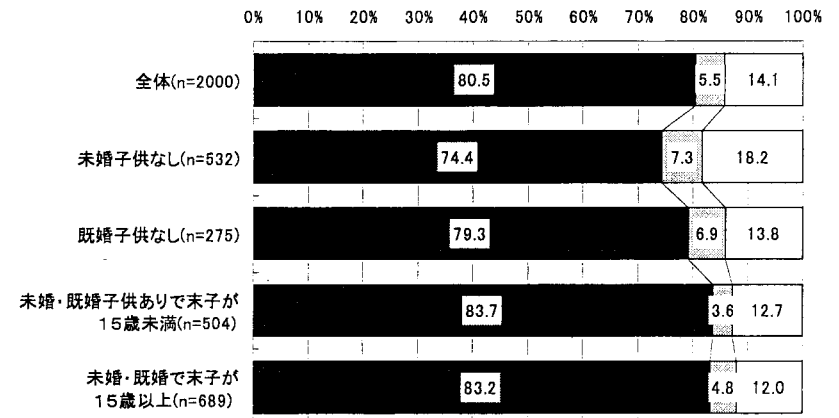
■ 表示すべきである □ 表示しなくても良い □ どちらでもよい、わからない

・パッケージに原材料だけではなく原産地の表示をすべきだとする意見が、全体で81%に達し、ほとんどの人が、「原産地表示」もすべきだと考えている。男女ともほぼ同じ割合になっている。

・性・年代別では、男女とも20代、30代で「原産地表示をすべき」とする割合が他の性・年代に比べて低くなっている。

・子供の有無では、子供がいる人の方が「原産地表示」を望んでいる

<子供の有無と年代別>

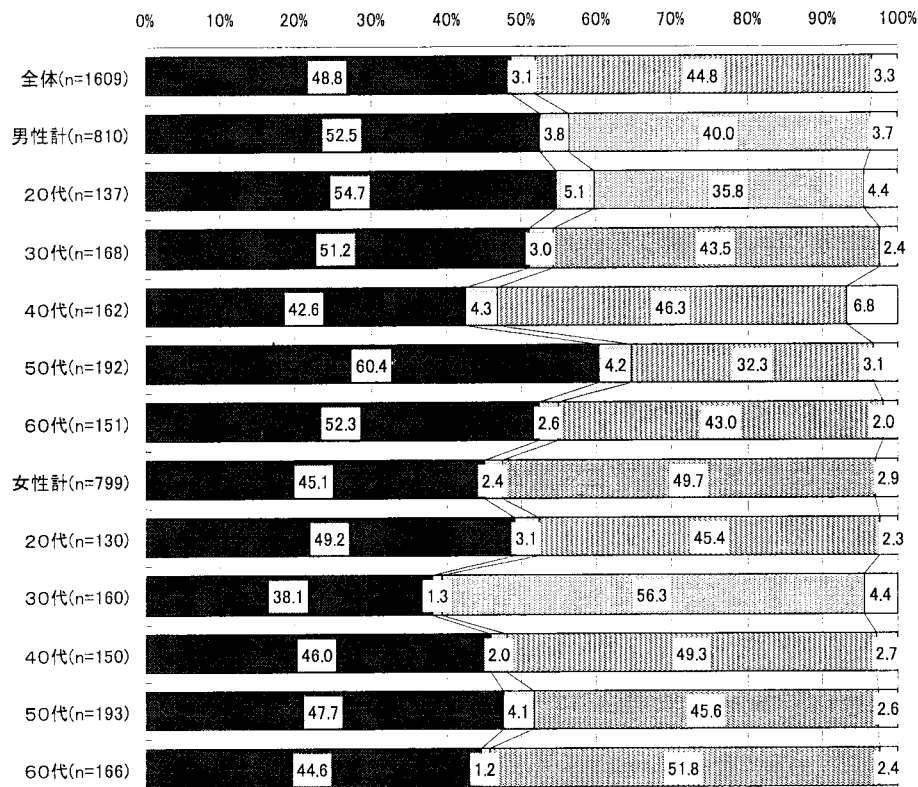


■ 表示すべきである □ 表示しなくても良い □ どちらでもよい、わからない

②原産地を表示すべき理由

問：「表示すべきである」とお答えの方にお伺いします。なぜ表示すべきと考えますか。

<性・年代別>

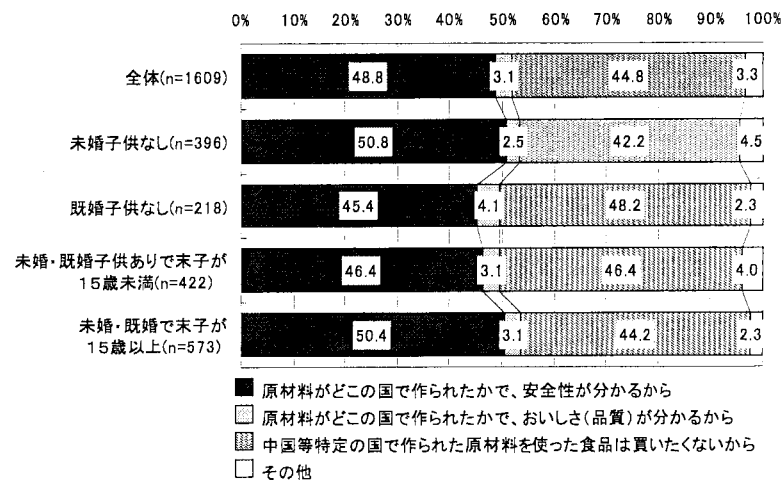


- 原材料がどこの国で作られたかで、安全性が分かるから
- 原材料がどこの国で作られたかで、おいしさ(品質)が分かるから
- ▨ 中国等特定の国で作られた原材料を使った食品は買いたくないから
- その他

・「原産地表示をすべき」とした人の理由は、「原材料がどこの国で作られたかで安全性が分かる」が49%、「中国等特定の国で作られた原材料を使った食品は買いたくないから」が45%でこの2つの理由に2分される。消費者は、安全性を第一に考えて原材料表示を望んでいる。

- ・性・年代別では、女性の方が男性に比べて、「中国等特定の国で作られた原材料を使った食品は買いたくないから」が高く、半数を占める。特に、30代と60代で半数を超える。
- ・子供の有無では大きな差はみられなかった。

<子供の有無と年代別>



- 原材料がどこの国で作られたかで、安全性が分かるから
- 原材料がどこの国で作られたかで、おいしさ(品質)が分かるから
- ▨ 中国等特定の国で作られた原材料を使った食品は買いたくないから
- その他

③原産地を表示すべき原材料

問：以下の加工食品の場合、どの原材料について原産地を表示すべきだと考えますか。

名 称 黒豚のメンチカツ

原材料名 食肉(豚肉、鶏肉)、たまねぎ、豚脂、つなぎ(パン粉、卵白)、しょうゆ、砂糖、トマトケチャップ、食塩、香辛料、ポークエキス、衣(パン粉、小麦粉、植物油脂)、揚げ油(大豆油)、調味料(アミノ酸等)

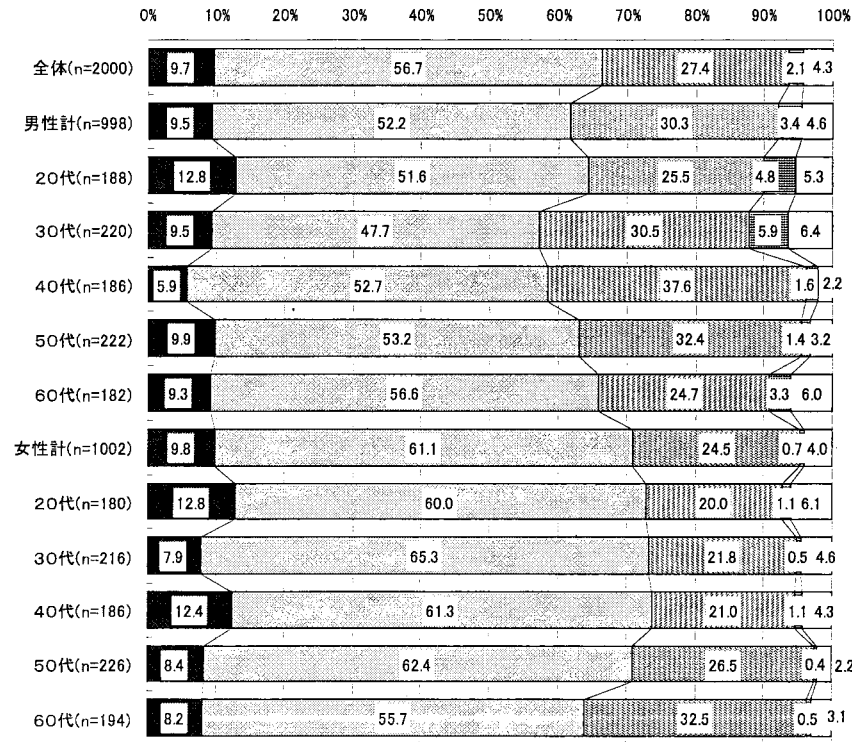
内 容 量 160g

賞味期限 200X年XX月XX日

保存方法 -18℃以下で保存してください。

製 造 者 株式会社〇〇 東京都千代田区△△

<性・年代別>

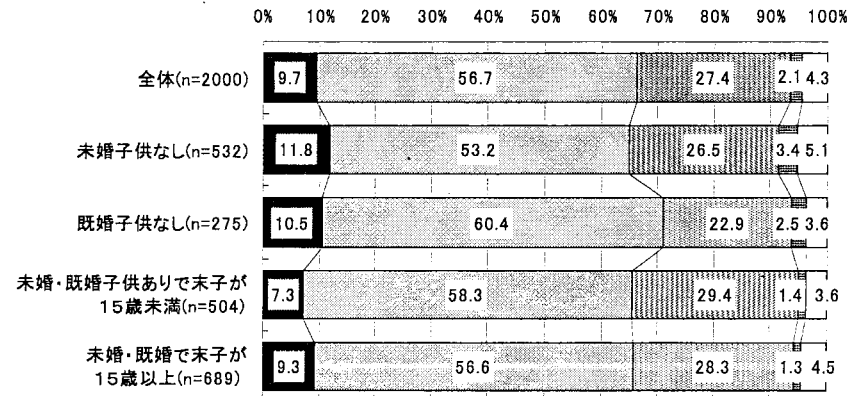


- 「豚肉(黒豚)」の原産地だけ表示すればよい
- 主な原材料(豚肉、鶏肉、たまねぎなど)の原産地は表示すべき
- 主な原材料だけでなく、調味料、衣も含めて原産地を表示すべき
- どの原材料についても原産地表示はしなくて良い
- 分からない

・上記のような表示例を提示して、原産地を表示すべき原材料を聞いたが、半数を超える人が「主な原材料(豚肉、鶏肉、たまねぎなど)の原産地は表示すべき」としており、主原材料の原産地表示を望んでいる。「原材料だけではなく、調味料、衣も含めて原産地を表示すべき」は27%であり、使用されている原材料全ての原産地表示希望は4人に1人となった。

・女性よりも男性の方が、原材料すべての原産地表示をすべきとする割合が多い。

<子供の有無と年代別>



- 「豚肉(黒豚)」の原産地だけ表示すればよい
- 主な原材料(豚肉、鶏肉、たまねぎなど)の原産地は表示すべき
- 主な原材料だけでなく、調味料、衣も含めて原産地を表示すべき
- どの原材料についても原産地表示はしなくて良い
- 分からない

加工食品の原料原産地の表示方法に係る検討スケジュール（案）

1 年内

- 1ヶ月に2回程度の頻度で共同会議を開催
 - ・ 事業者ヒアリング及び意見交換（1回に2社程度）
 - ・ 地方での意見交換会
 - ・ 農林水産省ホームページを通じた意見募集（～10月24日（金））
- 等を実施

2 平成21年1月～2月

- ヒアリングや意見交換を踏まえた論点整理
- 原料原産地の表示方法に係る方向性について議論

3 平成21年3月

- 原料原産地の表示方法に係る方向性ととりまとめ

加工食品に関する共通Q&A(第2集:期限表示について)の改正について

1. 改正の主旨

一般消費者に賞味期限・消費期限の用語の意味が浸透しておらず、表示が分かりづらいとの指摘もあり、その意味を周知する必要がある。

また、事業者に対しても、どのような期限表示を行えば消費者の理解が得られやすいかを示し、もって分かりやすい表示を推進していくことが重要であるため、今回改正を行う。

2. 改正の主な内容

■「賞味期限」と「品質保持期限」の用語が統一されてから5年が経ったため、そうした経緯は簡単に示すにとどめた。

従来のQ1～2、Q5～6は大幅に削除した。

■本Q&Aの冒頭で、消費期限、賞味期限の意味を丁寧に記載するとともに、一般消費者向けと事業者向けを分けるなど、分かりやすい構成とした。

新Q1～2を追加した。

■消費者が食品を購入後注意すべき点を明記するとともに、消費者が理解しやすい期限表示の工夫例を示した。

新Q8～9に、購入後の保存方法や期限が切れた食品の取り扱いについて示すとともに、新Q22に期限表示工夫例、Q23に通信販売等での注意事項を追加した。

■賞味期限がもたらす無駄な食品廃棄の要因とも言われている、業者間の取り決めや過度に低い安全係数の設定についても示した。

新Q12において、適切な安全係数の設定についての問い、新Q14において、いわゆる1/3ルールの実態についての問いを追加した。

■事業者が、期限切れの原材料の使用時や再包装時の注意事項等について記載した。

新Q31～32において、賞味期限切れの原材料や再包装する食品については、科学的・合理的根拠に基づくように示した。

3. 今後の予定

今回の共同会議でご意見をいただいた後、自治体、業界団体等の関係者へ通知を发出。

Q & A 改正案の構成

1. 基本的事項（一般消費者向け）について

- Q 1 期限表示とはどのような意味ですか。
- Q 2 「消費期限」と「賞味期限」に違いはあるのですか。
- Q 3 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてでしょうか。
- Q 4 どうして、製造年月日の表示を義務づけないのですか。
- Q 5 全ての食品に消費期限又は賞味期限のどちらかが表示されているのですか。
- Q 6 だれが消費期限や賞味期限を決めているのですか。
- Q 7 どのように、消費期限や賞味期限を設定しているのですか。
- Q 8 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。
- Q 9 食品を購入した後、家で保存中に期限が切れた場合には、どのようにすればいいのですか。

2. 基本的事項（事業者向け）について

- Q 1 0 製造者等が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。
- Q 1 1 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点がありますか。
- Q 1 2 賞味期限を設定する加工食品の場合、安全係数についてはどう設定すればいいでしょうか。
- Q 1 3 消費期限又は賞味期限についての表示基準違反があった場合には、販売業者も食品衛生法又はJAS法上の責任を問われるのですか。
- Q 1 4 賞味期限を基に、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。
- Q 1 5 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。
- Q 1 6 次の例のように、記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で賞味期限の表示をした場合、製造所固有の記号、ロット記号、その他の記号を併記してもよいですか。
- Q 1 7 製造年月日を記載したうえで、次の方法で表示してもよいですか。
 - ① 消費期限 製造日から3日間
 - ② 賞味期限 製造日から1ヶ月間
 - ③ 賞味期限 製造日から3ヶ月間（期限表示が年月表示に簡略できる場合）

- Q 1 8 賞味期限が3ヶ月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされているが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となるが、年月で記載とした場合、表示上は6月、7月いずれとすべきでしょうか。
- Q 1 9 製造後3ヶ月以上品質保持が可能な食品等について、商品管理の上でロット番号を月の後に記載してもよいですか。
- Q 2 0 表示は容器包装の見やすい場所に記載することとなっているが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとして認められますか。
- Q 2 1 輸入食品等に記載されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、法に基づく消費期限又は賞味期限の表示がされているものとみなしてよいのでしょうか。
- 例：① Before End JAN. 04
② 09-04
③ 14.11.2004
④ V01249711：26ALTP
- Q 2 2 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすく無いので、説明を附記してもよいでしょうか。
- Q 2 3 カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。
- Q 2 4 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。
- Q 2 5 賞味期限が異なる二つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。
- Q 2 6 酒精飲料について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方式）は認められますか。（食衛法）
- Q 2 7 食品添加物及び食品添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、一般消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取り引きされるいわゆる業務用の食品添加物及び食品添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのように行えばよいのでしょうか。（食衛法）
- Q 2 8 「弁当及びそうざいの衛生規範」に「弁当にあつては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで記載する必要があるのですか。

3. 期限の再設定等

- Q 2 9 表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいのですか。(食衛法)
- Q 3 0 冷凍の工程を経るなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればよいのですか。
- Q 3 1 加工の段階で、期限切れの原材料を使用することは可能ですか。
- Q 3 2 一度出荷した後返品された商品が、まだ最初に試験等で得られた数値に基づく期限の範囲内の場合、再度包装するとともに、初期の期限を付して出荷することはできますか。

4. 食品衛生法の規定に基づく事項

- Q 3 3 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品衛生法上の取扱いはどうなるのですか。(食衛法)
- Q 3 4 製造年月日が逆算できない製品(賞味期限を年月で表示している製品)で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。(食衛法)
- Q 3 5 製造物責任法と、食品衛生法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。
- Q 3 6 消費期限又は賞味期限前に販売された食品等を購入した消費者が、その期限が切れた後に当該食品等を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。(食衛法)
- Q 3 7 期限切れの食品等を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。(食衛法)
- Q 3 8 シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。(食衛法)

加工食品の表示に関する共通Q & A

(第2集：消費期限又は賞味期限表示について)

平成15年9月

平成20年10月一部改正

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

農林水産省消費・安全局表示・規格課

1. 基本的事項（一般消費者向け）期限表示の用語・定義の統一について

Q1 期限表示とはどのような意味ですか。

期限表示は食品が一定の品質を有していると認められる期限を示す日付（月単位や時間単位の表現も含む。）であり、消費期限と賞味期限の2つがあります。すべての加工食品には、商品の特性に応じて、消費期限又は賞味期限のどちらかが表示されています（一部の商品を除く。Q5参照。）。期限表示は、開封前の状態で定められた方法により保存した場合の期限として表示されていますので、開封後の商品の日持ちについては、消費者が自ら判断する必要がありますが、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べることが望ましいと考えられます。

Q2 「消費期限」と「賞味期限」に違いはあるのですか。

「消費期限」とは、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を示す年月日のことです。

一方、「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、期待されるすべ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す。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあります。

これらの期限は、容器包装を開封する前の期限を示すものです。「消費期限」は、例えば、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など、品質が急速に劣化しやすい食品に、未開封の状態ですら定められた方法により保存すれば食品衛生法上問題のない期限で、年月日で記載されています。「賞味期限」は、例えば、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示されています。

一般的に、傷みやすい食品には「消費期限」を、比較的傷みにくい食品等には「賞味期限」を表示し、「消費期限」を過ぎた食品等は食べない方が良く、「賞味期限」を過ぎた食品等は、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、消費者がそれぞれ食べられるかどうかを個別に判断する必要があります。

(参考)

従来、品質の劣化が比較的緩やかな食品等に表示する期限表示には、食品衛生法に規定する「品質保持期限」及びJAS法に規定する「賞味期限」のいずれの用語を用いてもよいこととされてきましたが、平成15年7月に用語が統一され、「賞味期限」と記載することとなりました。

Q1 今回期限表示の用語・定義の統一がなされた経緯や背景はどのようなもので
すか。

平成14年1月以降の相次ぐ食品の不正表示問題を受けて開催された「食品の表示制度に関する懇談会」からの提言を踏まえ、厚生労働省の所管する「食品衛生法」及び農林水産省の所管する「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という）の表示基準の一元的な見直しについて調査審議を行うため、両省が共同して、平成14年12月に「食品の表示に関する共同会議」（以下「共同会議」という。）を設置し、検討をすすめているところです。

共同会議においては、食品衛生法及びJAS法において、同じ表示項目に「品質保持期限」、「賞味期限」という2つの異なる用語を使用することが可能となっている等、消費者等から分かりにくいとの指摘を受けていた期限表示の用語・定義の統一を最優先の課題として検討し、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会及び農林物資規格調査会に諮った結果、同じ意味を表す「品質保持期限」と「賞味期限」の用語を「賞味期限」に統一するとともに、両法で異なっていた定義についても統一すべきであるという結論が得られたことから、平成15年7月に食品衛生法及びJAS法に基づく表示基準をそれぞれ改正したところです。

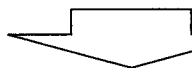
Q2 期限表示はどのように統一されたのですか。

1 従来、品質の劣化が比較的緩やかな食品等に表示する期限表示には、食品衛生法に規定する「品質保持期限」及びJAS法に規定する「賞味期限」のいずれの用語を用いてもよいこととされてきましたが、今回の統一により、「賞味期限」


~~と記載することとなりました。~~

- ~~2 また、品質の劣化が速い食品の期限表示である「消費期限」も含め、従来、食品衛生法と JAS 法の間で用語の定義に若干の文言上の相違がありましたが、今回の改正により、両法で同じ定義に統一されました。~~

~~消費期限~~

	食品衛生法	JAS 法
用語	消費期限	消費期限
定義	定められた方法により保存した場合において、 腐敗、変敗その他の食品又は添加物の劣化に伴う衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限を示す年月日	容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、 摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限
 定義の統一		
用語	消費期限	
新定義	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を示す年月日をいう。	

~~「品質保持期限」と「賞味期限」→「賞味期限」~~

	食品衛生法	JAS 法
用語	品質保持期限 ^{※1}	賞味期限 ^{※2}
定義	定められた方法により保存した場合において、 食品又は添加物のすべ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	容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、 その製品として期待されるすべての品質特性を十分に保持しうると認められる期限
※1 「品質保持期限」に代えて「賞味期限」も使用可能。 ※2 「賞味期限」に代えて「品質保持期限」も使用可能。		
 用語・定義の統一		
用語	賞味期限	
新定義	定められた方法により保存した場合において、 期待されるすべ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をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	

(平成 15 年当時の経緯の説明を削除)

~~Q3 新しい表示ルールでは、期限表示の用語の意味は、どのように変わったのですか。~~

~~「消費期限」と「賞味期限」について、いずれの用語も、これまでと意味は変わりません。~~

~~1 従来と同様に、~~

~~(1) 「消費期限」とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものです。~~

~~消費期限を表示すべき食品には、例えば、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類などがあります。~~

~~(2) 「賞味期限」は、「消費期限」に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語であり、「消費期限」と同様、容器包装を開封する前の期限を示すものです。~~

~~賞味期限を表示すべき食品は、消費期限を表示すべき食品以外の食品であり、例えば、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品などがあります。~~

~~2 以上のように、一般的に、傷みやすい食品には消費期限、比較的傷みにくい食品等には賞味期限を表示する、ということができます。~~

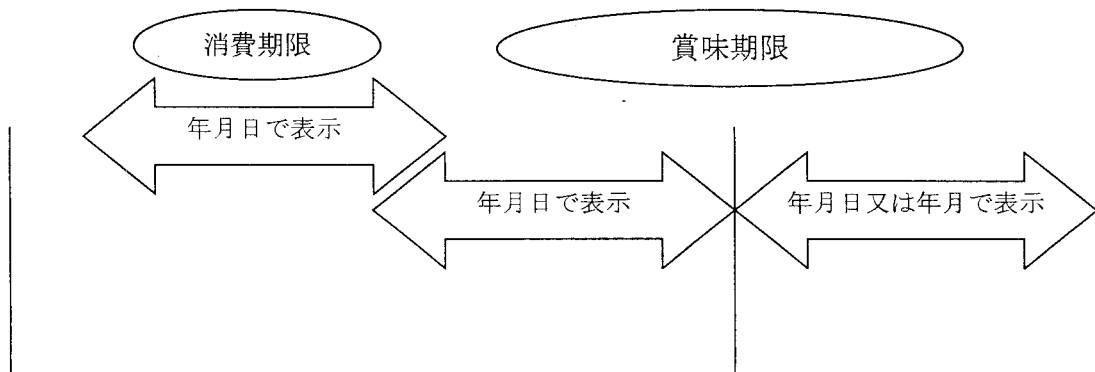
~~なお、通常、いずれの期限表示とも、「年月日」まで表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち製造日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものについては、「年月」で表示してもよいことになっています。(詳しい表示方法については、「4. 期限表示の方法」を御参照下さい。)~~

~~(Q2～3へ移動)~~

Q3 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてでしょうか。

通常、消費期限又は賞味期限は「年月日」まで表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものについては、「年月」で表示することが認められています。

(イメージ図)



品質が劣化するまでの食品の流通及び保存の期間

製造日

~~おおむね5日~~

3ヶ月

~~Q144 どうして、製造年月日の表示を義務づけないのですか。消費者からは、製造年月日を表示すべきとの要望があるようです。期限表示の代わりに、製造年月日を表示してはいけないのですか。~~

厚生労働省及び農林水産省において、食品の日付表示のあり方について検討した結果、

- ① 保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなっていたこと
- ② 製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと
- ③ 国際規格との調和（包装食品の表示に関するコーデックス一般規格）が求められたこと

等の理由から、平成7年に製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、2年の移行期間を経て平成9年4月から完全に転換されたところ。

このため、製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、事業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能です。

なお、賞味期限が切れた食品がすぐに食べられなくなる訳ではありませんので、廃棄による環境への負荷も考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことが、望ましいです。

~~食品衛生法及びJAS法に基づく食品等の日付表示については、平成7年3月までは、製造年月日表示が義務付けられていたところですが、厚生労働省の検討会及び農林水産省の懇談会それぞれにおいて、消費者、事業者を含む委員により食品等の日付表示のあり方についての検討が行われました。その結果、~~

- ① ~~食品等の製造、加工技術の進歩により、食品等の品質がいつまで保たれるのかが分かりにくくなっており、食品等の安全衛生確保のためには、製造年月日表示よりも、品質がいつまで保たれるのかという期限の情報の方が有用となってきたこと~~
- ② ~~製造年月日表示が、食品等製造業者において、過度に厳しい日付管理による深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたこと~~
- ③ ~~国際的にも、製造年月日表示を見直し、期限表示が採用されてきており、諸外国からも製造年月日表示を見直し、期限表示へ移行すべきとの意見が寄せられる等、国際規格との調和が求められていること~~

~~等の理由により、製造年月日表示から期限表示に転換することが適当とされたところでは、~~

~~これを受け、平成7年4月から、従来の「製造年月日」に代えて、「品質保持期限」又は「賞味期限」若しくは「消費期限」のいわゆる「期限」を表示することとなり、食品衛生法に基づき、すべての加工食品に期限表示がなされることとなりました。また、JAS法においても、平成13年4月以降、すべての加工食品に期限表示を表示することとなっています。~~

Q45 全ての食品に消費期限又は賞味期限のどちらかが表示されているのですか。期限表示（消費期限、賞味期限）を表示すべき食品及び食品添加物の範囲を教えてください。また、表示を省略できるのはどんな場合ですか。

消費期限又は賞味期限の表示の表示対象となる食品は、

- 1 一般消費者に直接販売される食品のうち、加工食品（食品衛生法で加工食品に分類される生かき、食肉等の食品を含む。）、かんきつ類、バナナ、及び食品添加物
- 2 一般消費者に直接販売されず、業者間で取引されるいわゆる業務用の加工食品（食品衛生法で加工食品に分類されない塩蔵・塩干・乾燥魚介類、乾燥野菜、乾燥果実等を除く。）及び食品添加物です。なお、一部の品目については、期限表示の省略が可能です。詳細については、次頁の表を参照下さい。

（表の凡例及び注）

① 義務表示 (J)	② 省略可 (食)	③ 表示義務なし
------------------	-----------------	-------------

①表示すべき品目 ②表示の省略が可能な品目 ③表示義務のない品目

注1) いずれも、容器包装に入れた食品を示す。（容器包装に入れない場合には、表示義務はない。）

注2) 第3列及び第4列中、カッコ内の「食」「J」は、同欄の上段に示す内容が、それぞれ食品衛生法、JAS法の規定に基づくものであることを示す。

(表) 期限表示の表示対象である品目及び期限表示の省略が可能な品目

		一般消費者に直接販売される場合	業者間で取引される場合
加工食品 (加工食品品質表示基準別表1に定める食品及び酒精飲料)	・塩蔵・塩干魚介類 ・乾燥した野菜、果実、魚介類、海そう類等	義務表示 (訂)	表示義務なし
	・品質の劣化が極めて少ないものとして加工食品品質表示基準別表2・3に掲げる食品 (でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩、うまみ調味料、飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶入りのもの(紙栓をつけたものを除く。))又はポリエチレン製容器入りのものに限る。)、氷)	省略可 (食、訂)	省略可 (食)
	・酒精飲料	省略可 (食)	省略可 (食)
	上記以外の加工食品	義務表示 (訂) 一部義務表示 (食)	一部義務表示 (食)
生鮮食品 (加工食品品質表示基準別表1に定める食品以外の食品)	・食肉、生かき、切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であって生食用のもの(凍結させたものを除く。) ・鶏の卵	義務表示 (食)	義務表示 (食)
	・果実のうち、かんきつ類及びバナナ	省略可 (食)	省略可 (食)
	上記以外の生鮮食品	表示義務なし	表示義務なし
食品添加物		一部義務表示 (訂)	省略可 (食)
		省略可 (食)	

~~2 期限表示の区分と意味~~

~~Q5 消費期限と賞味期限は、それぞれどのような場合に表示されるのですか。~~

~~消費期限を設定する食品は、定められた方法により保存した場合において、品質が急速に劣化しやすい食品であり、具体的には、定められた方法により保存した場合において製造日を含めておおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品です。~~

~~これ以外の食品にあつては、賞味期限を表示して下さい。~~

(Q1、2と内容が同じため削除)

~~Q6 今回の改正で、賞味期限の定義に「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」との文言が追加されましたが、これはどのような意味ですか。~~

~~賞味期限を過ぎた食品等であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。しかし、賞味期限が過ぎた食品等は、期限表示された期日以降は食べられないものと考えてすぐに捨ててしまう消費者が多く、食品資源の有効な活用などの観点から、消費者に対する食品等の表示制度についての十分な情報提供・普及啓発の一層の充実の必要性が指摘されています。~~

~~今回の改正では、賞味期限の定義に「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」との文言が追加されましたが、これは、上記指摘の趣旨を十分に踏まえ、「包装食品の表示に関する国際食品規格」(Codex規格)の定義の中にある表現を法令の文言上に反映させたものであり、これまでと用語の意味が変わったわけではありません。~~

(Q1と内容が同じ。また用語統一の経緯を削除)

~~3 期限表示の設定~~

~~Q7-6 だれが消費期限や賞味期限を決めているのですか。期限の設定をするのは誰ですか。~~

~~± 消費期限又は賞味期限の設定は、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器・包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。このため、その食品等を一番よく知っている者、すなわち、原則として、~~

- ~~① 輸入食品等以外の食品等にあつては製造又は加工を行う者（販売業者がこれらの者との合意等により、これらの者に代わって表示をする場合には、当該販売業者）が、~~
- ~~② 輸入食品等にあつては輸入業者（以下、これらの者をあわせて「食品等事業者」という。）が責任を持って期限表示を設定し、表示することとなります。~~

☞ なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品等への表示は、これらの食品等事業者が行うものです。したがって、各食品等事業者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

また、各食品事業者においては、このような事情を十分認識し、適正な表示を行うことはもちろん、「賞味期限」を過ぎた食品等の取り扱い等について消費者からの問い合わせがあった場合には、可能な限り情報提供に努め、適切に対応して頂くようお願いいたします。することが求められます。

Q7 どのように、消費期限や賞味期限を設定しているのですか。客観的な期限の設定は、どのような根拠に基づいて行うのですか。

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や製造時の衛生管理の状態、原材料の衛生状態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、食品等事業者（表示義務者）が期限の設定を行うこととなります。

このため、食品等事業者においては、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定することが必要になりしています。

Q8 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。

消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提としていますが、表示されている保存方法に従って保存してください。開封した場合は消費期限又は賞味期限まで安全性、品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります。

なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能なものです。

Q9 食品を購入した後、家で保存中に期限が切れた場合には、どのようにすればいいのですか。

購入した食品に「消費期限」が表示されている場合、その年月日を過ぎた食品は品質の劣化により、安全性を欠く可能性が高いため、食べないようにしてください。

「賞味期限」が表示されている場合には、その年月日を過ぎた場合であっても、食品の品質が十分保持されていることがあります。すぐに捨てるのではなく、その見た目や臭い等の五感で個別に食べられるかどうかを判断するとともに、調理法を工夫するなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。

2. 基本的事項（事業者向け）について

Q1-10 製造業者等が消費期限又は賞味期限表示を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。

市場に出回る食品等は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限表示の設定に必要な検査もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的な設定ルールのようなものは定められていません。

ただし、一般的には、消費期限を表示すべき食品については、期限の設定に際して一般細菌、大腸菌群、食中毒菌等の微生物試験が必要であると考えられます。また、食品衛生法において成分規格及び衛生指導基準等が定められている食品については、それら設定された検査項目のうち、保存期間中に変化する項目の検査も必要と考えられます。（食品期限表示の設定のためのガイドライン（平成17年2月25日付食安基発第0225001号基準審査課長通知、16消安第8982号表示・規格課長通知）参照）

なお、食品の製造業者等が構成するいわゆる業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にするのもよいでしょう。

Q1-11 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点がありますか。

消費期限又は賞味期限の表示を行うのは、輸入業者です。（Q6-7参照）

輸入時に原産国において我が国の法令に基づく期限が表示されていない輸入食品等については、輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本に、当該食品等の期限の設定に必要な情報について製造業者等への確認を行うとともに、微生物試験や理化学試験及び官能試験を実施することにより、科学的な根拠に基づいた適切な期限を設定し、自らの責任において期限表示を行うことが必要です。

また、輸入時にすでに我が国の法令に基づく期限表示がされている食品等についても、輸入業者が当該食品等に表示されている消費期限又は賞味期限の表示の設定根拠等について国外の製造業者等から十分聴取し、把握する必要があります。

なお、輸入食品については、必要に応じてその輸送保管上の特性も考慮して期限を設定する必要があることに留意して下さい。

Q12 賞味期限を設定する加工食品の場合、安全係数についてはどう設定すればいいのでしょうか。

食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の係数をかけて、客観的な項目（指標）において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本です。係数の設定にあたっては、必要以上に短い期限とならないよう、0.8以上を目安に設定することが望ましいと考えます。

Q-13 消費期限又は賞味期限表示についての表示基準違反があった場合には、販売業者も食品衛生法又はJAS法上の責任を問われるのですか。

1 食品表示については、基本的に、当該食品の製造業者が行うこととしていますので、表示を行う義務を負う者であるこれらの製造業者（輸入品の場合は輸入業者）が、消費期限又は賞味期限の表示の内容が正しいことについて責任を負っています。

なお、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示をする場合にあつては、販売業者が表示義務者となりますので、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うこととなります。（Q6参照）

このため、消費期限又は賞味期限表示が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの食品事業者（表示義務者）が、食品衛生法及びJAS法に基づき、責任を問われることとなります。（Q6参照）

2 また、期限表示が表示基準に定められた方法で表示されていなかった場合（消費期限又は賞味期限の表示が欠落していた場合を含む）には、その表示をした上記の食品等事業者（表示義務者）が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品衛生法では、表示基準に合致しない食品は、その販売、営業上の使用等が禁止されていますから、その意味では、表示義務者ではない場合であっても、表示基準に合致しない消費期限又は賞味期限の表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがあります。

Q14 賞味期限を基に、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。

いわゆる1/3ルールは、メーカー、小売、消費者が製造してから賞味期限までの期間を均等に分け合うという考え方に基づく商習慣上のルールと聞いていますが、JAS法及び食品衛生法においては、関係者で期間を分け合うという概念はなく、従って法令上の根拠はありません。

4 期限表示の方法

Q-15 消費期限又は賞味期限表示の「年月日」（「年月」）の表示方法はどのようなものですか。

消費期限又は賞味期限の表示は、消費者にわかりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示の枠内に、消費期限又は賞味期限の事項名を記載した上で、「年」「月」「日」（又は「年」「月」）それぞれを、この順に並べて表示を行います。

ただし、一括表示の枠内に記載することが困難と認められる場合には、一括表示欄に「消費期限 この面の上部に記載」等、記載箇所を指定する方法で、年月日（又

は年月)を指定箇所~~に~~単独で記載することができます。(「食品衛生法に基づく表示について」(昭和54年11月8日付け環食第299号厚生省環境衛生局長通知)2(2)、加工食品品質表示基準別記様式備考5)この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」ではなく、記載箇所を明示して下さい。

表示例：

「消費期限 平成16年4月1日」	「賞味期限 平成16年4月」
「消費期限 16. 4. 1」	「賞味期限 16. 4」
「消費期限 04. 4. 1」	「賞味期限 04. 4」

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違えが起こらないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表記(例：4月を示す「4」については、「04」とする)して下さい。

表示例：

「消費期限 040401」	「賞味期限 0404」
---------------	-------------

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合~~にあつては~~、例のように、消費期限又は賞味期限表示が明らかに分かるように記載することとし、消費期限又は賞味期限の表示について「040401」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での記載を行いつつ、ロット番号「A63」と併記するなどのように消費期限又は賞味期限表示を不明確にする表示は行わないように気をつけなければなりません~~→てはいけません~~。(昭和54年11月8日付け環食第299号厚生省環境衛生局長通知)

誤った表示例：

「040401A63」

正しい表示例(消費期限又は賞味期限の表示が明らかにわかる)：

「消費期限 平成16年4月1日A63」
「賞味期限 16. 4. 1 LOT A63」
「賞味期限 04. 4. 1 / A63」

~~Q1-3~~ 16 次の例のように、記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で賞味期限の表示を記載した場合、製造所固有の記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。

例：

表示部分	記載部分（缶底左側）
賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	04. 4 / ABC Lot. 1
製造者（販売者） ○○○ 製造所固有の記号 缶底左側の上段に記載	

製造所固有記号の表示については、製造者名または販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名または、販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有の記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくとも差し支えありません。

その際、固有記号に加え、これとまぎらわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあっては、「製造所固有記号 ○○に記載」と具体的に記載箇所を指定する方法で記載する必要があります。

表示例：

表示部分	記載部分（缶底左側）
賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	04. 4 / ABC Lot. 1
製造者（販売者） ○○○ 製造所固有の記号 缶底左側の下段に記載	
賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	04. 4 / ABC Lot. 1
製造者（販売者） ○○○ 製造所固有の記号 缶底左側の上段に記載	
賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載 ・・・	0404 / Lot. 1 ABC
製造者（販売者） ○○○ 製造所固有の記号 缶底左側の下段に記載	

~~Q1-5~~ 17 製造年月日を記載したうえで、次の方法で表示してもよいですか。

- ① 消費期限 製造日から3日間
- ② 賞味期限 製造日から1ヶ月間
- ③ 賞味期限 製造日から3ヶ月間（期限表示が年月表示に簡略できる場合）

認められません。それぞれ次のとおり定められた方法で表示しなければなりません。(Q~~14~~15参照)

- ① 消費期限 平成○年○月○日
- ② 賞味期限 平成○年○月○日
- ③ 賞味期限 平成○年○月

なお、当然のことながら、製造年月日のみを表示することは認められませんが、必要な消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、~~一括表示の枠外に任意で~~製造年月日を表示することは差し支えありません。(Q~~14~~4参照)

Q~~16~~18 賞味期限が3ヶ月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされているが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となるが、年月で記載するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。

年月をもって表示する場合、期限は月末までと解されることから、7月と表示した場合、賞味期限は7月31日を示すこととなり、7月18日を超えることになるので不適切です。質問の場合については、18日は切り捨てて6月とします。

このように製造または加工の日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超える場合であって、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって、その年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りではありません。

表示例：

「賞味期限 平成16年4月10日」 → 「賞味期限 平成16年3月」
「賞味期限 平成16年4月30日」 → 「賞味期限 平成16年4月」

Q~~17~~19 製造後3ヶ月以上品質保持が可能な食品等について、商品管理のうえでロット番号を月の後に記載してもよいですか。

例 賞味期限 平成○年○月☆☆☆
賞味期限 2004. 4☆☆☆ (☆はロット番号)

「賞味期限」を冠して年月のみを表示する場合、日を記載していないので、このような表示方法では消費者に誤解をもたらすこととなります。従って、ロット番号は、消費者に誤解されないよう次の例に示すように表示しなければなりません。(Q~~12~~16参照)

表示例：

賞味期限 平成○年○月 LOT A63
賞味期限 2004. 4 / A63

Q1-8-20 表示は容器包装の見やすい場所に記載することとなっているが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとして認められますか。

表示は消費者等に見やすく理解しやすく記載するために、原則として、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイント(6号)以上の活字を使用することが必要ですが、それ以上の大きな活字(図案)であっても、それが不明瞭で判読しにくいものであってはいけません。従って、一般に活字の大きいミシン打抜きや打刻による表示であっても明瞭に判読できるものでなければ適正な表示とはいえません。

Q1-9-21 輸入食品等に記載されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、法に基づく消費期限又は賞味期限の表示が記載されているものとみなしてよいのでしょうか。

例：

- ① Before End JAN. 04
- ② 09-04
- ③ 14. 11. 2004
- ④ V01249711:26ALTP

表示事項の記載は、邦文をもって当該食品の購入者または使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければなりません。例に示された表示は、消費期限又は賞味期限を表す旨の文字もなく、日付も「年→月→日」以外の順で表記されており、日本の習慣に馴染みが薄いものです。したがって、輸入業者が責任を持って、適正な表示をする必要があります。

Q22 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすく無いので、説明を附記してもよいのでしょうか。

食品の期限については、消費者の方が意味を正しく理解することが重要であるため、消費期限又は賞味期限の用語の意味を付加的に表示することも可能です。

表示例：

消費期限(期限を過ぎたら食べないことをお勧めします)：平成〇〇年〇〇月〇〇日

賞味期限(美味しく食べることのできる期限です。)20××年〇〇月〇〇日

賞味期限(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)：

平成〇〇年〇〇月〇〇日

Q23 カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。

カタログやインターネットを利用した通信販売などで届けられる食品の容器包装には、消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を表示する必要があります。

一方、食品の容器包装に表示されている消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を確認できるよう、事業者の自主的な取組として、カタログやパソコンの購入画面等でその情報を積極的に提供することが望ましいです。

Q24 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。

製造業者が、期限の最終日に食されるより、早い段階で食されるほうがよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えありません。

Q25 賞味期限が異なる二つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。

個々の容器包装に表示をしてある食品を、購買者の求めに応じて包装する場合には、その外装に表示は必要ありません。他方、小売りのための包装、つまり最初から組み合わされた一つの商品として販売する場合には、消費者が外包装から適切に判断することが出来るようにするため、全ての食品のうち最も短い賞味期限又は全ての食品の賞味期限を外装に表示する必要があります。

5 施行時期と経過期間

Q20 ~~いつまでに「品質保持期限」の表示を「賞味期限」の表示に変更すればよいのですか。~~

~~今回改正された食品衛生法施行規則及び JAS 法に基づく加工食品品質表示基準は、平成15年7月31日から施行されています。ただし、経過措置として平成17年7月31日までに製造、加工又は輸入される食品等に係る表示については、なお、従前の例によることができるとされています。従って、この経過措置期間は「品質保持期限」の表示も認められますが、経過措置期間後に製造等が行われないうように変更をお願いします。~~

~~(平成15年当時の内容なので、削除。)~~

Q21 経過措置期間終了後に「品質保持期限」を記載した場合、どのような措置が

~~とられますか。~~

~~平成17年8月1日以後に製造、加工又は輸入される食品については、「品質保持期限」の表示を行うことはできません。このような表示が発見された場合、ほかの不適正な表示と同様、食品衛生法及びJAS法に基づき、必要な措置がとられることとなります。~~

(平成15年当時の内容なので、削除。)

~~6~~ 期限表示以外の表示等

~~Q23~~ 26 酒精飲料について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式(切れ欠き方式)は認められますか。(食衛法)

製造または加工の日から賞味期限が3ヶ月を超えるものにあつては、ビールにおいて従来から行われているように、ラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて、賞味期限を表示しても差し支えありません。ただし、この場合、一括表示欄には、「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」等と表示することが必要です。

~~Q24~~ 27 食品添加物及び食品添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、一般消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取り引きされるいわゆる業務用の食品添加物及び食品添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのように行えばよいのでしょうか。(食衛法)

食品添加物及び食品添加物製剤については、その品質の保持される期間が長いことや、賞味期限の表示よりも商品ロット番号の情報の方が有用であること等から、賞味期限の表示は省略できることとなっています。今回、今回の改正においても、この点は変更ありません。

また、業者間での取引の際に任意で期限を表示する場合(一般消費者に直接販売されるものを除く。)には、食品衛生法に基づく義務表示と誤認されない表現として、「品質保証期限」「品質保証期間」等の用語を使用することは差し支えありません。

~~7~~ 衛生規範

~~Q25~~ 28 「弁当及びそうざいの衛生規範」に「弁当にあつては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで記載する必要がありますか。

食品衛生法及びJAS法では、消費期限の日付の表示を義務づけており、「時間」までの表示を義務づけていません。しかしながら、品質の劣化が特に早い弁当の類

にあつては、「年月日」~~のほかに~~に加えて、必要に応じて「時間」まで記載することが望まれます。~~必要があります。~~

~~8-3~~ 期限の再設定等

~~Q-2-7-29~~ 表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいのですか。(食衛法)

食品等の販売が禁止されるのは、当該食品等が食品衛生法上の問題がある場合、具体的には食品衛生法第4条、第6～10条、第719条、~~第11条~~等に違反している場合ですので、仮に表示された期限を過ぎたとしても、当該食品が衛生上の危害を及ぼすおそれのないものであればこれを販売することが食品衛生法により一律に禁止されているとはいえません。

しかしながら食品衛生を確保するためには、消費期限又は~~及び~~賞味期限のそれぞれの趣旨を踏まえた取扱いが必要です。

まず、消費期限については、この期限を過ぎた食品については飲食に供することを避けるべき性格のものであり、これを販売することは厳に慎むべきものです。

また、賞味期限については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に消費されるよう販売することが望まれます。

(参考)

○ 食品衛生法施行規則等の一部改正について

平成7年2月17日 衛食第31号

各都道府県知事・各政令市市長・各特別区区長宛
厚生省生活衛生局長通知

第3 運用上の注意

3 その他

- (2) 消費期限を表示する食品等にあつては、消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれもあることから、消費期限を過ぎた食品等の販売を厳に慎むよう営業者を指導すること。

~~Q-2-6-30~~ 冷凍の工程を経るなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればいいのですか。~~販売業者が製造業者の設定した賞味期限を保存条件を変えることにより変更する場合、表示はどのように行えばよいのですか。~~

流通段階で適切に保存方法を変更したものであつて、消費期限又は賞味期限の表示の変更が必要となる場合は、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。なお、流通段階で食品を凍結する場合にあつては、食品等の製造業者等が責任を持って温度管理を実施すること等により、食品等の衛生上の危害を防止することが望まれます。

また、保存温度を変更した理由が消費者にわかるように注意事項等として記載する等により、誤解が生じないように注意する必要があります。

なお、期限の再設定が科学的、合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、ラベルを張り替える行為自体が法令違反となることはありません。

※ 平成14年3月25日付食企発第0326001号食監発第0325002号の通知は廃止されています。

Q2931 加工の段階で、期限切れの原材料を使用することは可能ですか。

消費期限切れの原材料を使用することは厳に慎むべきです。(Q29参照)

一方、賞味期限は「美味しく食べることのできる期限」なので、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。当該原材料の特徴を踏まえ、または、保存温度の変更や加熱加工などを行った場合に、最終製品の品質に問題がないことを科学的、合理的な方法で確認できているのであれば、問題はありません。

Q32 一度出荷した後返品された商品がまだ最初に試験等で得られた数値に基づく期限の範囲内の場合、再度包装するとともに、初期の期限を付して出荷することはできますか。

一度出荷した後返品された商品については、原則、どのような環境の下で取り扱われていたかの確認ができないため、商品の品質が変化すると考えるのが通常です。従って再包装時に、試験等で得られた数値で当初設定した賞味期限をそのまま付すことは、科学的・合理的根拠なしに賞味期限を設定することに該当すると考えられます。このため、仮に再包装して再出荷する場合には、食品衛生上問題がないことを確認した上で、客観的な指標に基づいて、再度賞味期限を設定し直すことが必要です。

9.4 食品衛生法の規定に基づく事項

Q2833 科学的な根拠に基づき設定された期限を越えた期限を表示した場合の食品衛生法上の取扱いはどうなるのですか。(食衛法)

消費期限又は賞味期限の表示は、食品衛生法第19-1-1条に基づく表示基準及び加工食品品質表示基準に従って行われるべきものであり、賞味期限及び消費期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、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おいて、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限」、消費期限については、「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」でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、新食品衛生法第20~~12~~条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼす虞のある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、~~今回~~賞味期限の定義に「ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」という表現がありますが、~~追加されましたが~~、これは、期限が過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供するためのものですので、~~今回新たに挿入されたものであって、これまでと「賞味期限」の用語の意味が変わったわけではありませんで、これにより、従来より短い期限を設定する必要があるというものではありませんしなければならなくなったわけではありません。~~（Q10~~11~~参照）

~~Q29 規格基準違反が発見された場合、回収等の措置の対象とする同一のロット~~
~~ほどのように判断されるのでしょうか。（食衛法）~~

~~ロット番号がある場合は、同一ロット番号の製品が対象となります。~~

~~ロット番号がなく期限表示のみの場合は、製造所に立ち入り調査のうえロットを決定する必要があります。~~

~~Q3034 製造年月日が逆算できない製品（賞味期限を年月で表示している製品）~~
~~で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければなら~~
~~ない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。（食衛法）~~

~~違反品のロットが特定できない限り、少なくとも、同一の消費期限又は賞味期限~~
~~表示が記載されている年月と同一表示の食品すべてが廃棄等の対象となります。~~

~~Q3135 製造物責任法とが施行されましたが、食品衛生法に基づく消費期限又~~
~~は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。（食衛法）~~

製造物責任法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して損害賠償請求をするうえで必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状态であり、消費者の立証負担は軽減されたものといえます。これは、加工食品のみならず、すべての製造物に対して導入されたものです。

一方、消費期限又は賞味期限の表示は、食品衛生法により表示基準で定められているものであり、~~改正により導入されたもので~~、製造物責任法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示も含めた行政上の取締りは従来どおり食品衛

生法に基づいて行われるものであり、他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、この製造物責任法により判断されることとなります。食品衛生法に規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。

Q-3-36 ~~期限表示の~~消費期限又は賞味期限前に販売された食品等を購入した消費者が、その期限が切れた後に当該食品等を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。(食衛法)

適正な消費期限又は賞味期限の表示を行っていた食品等で食中毒が起こった場合、その期限の前か後かということは、営業者の民事上の責任を判断する上で、一つの考慮事項になるものと考えられます。しかしながら、~~賞味期限については、賞味期限の表示~~そのものが衛生的な要因のみならず、味や香りといったことも勘案して設定される場合にあり、必ずしも、期限を過ぎた後の喫食を避けるような表示をしているとはいえません。

すなわち、食中毒が起こった場合の営業者の消費者に対する民事上の責任は、民法や製造物責任法等に照らし、表示のみならず種々の要素を勘案して、営業者に過失があったか、商品に欠陥があったか等を考慮して最終的には裁判所が判断することとなります。期限後の食品等であることをもって、営業者が免責されることにはならないと考えられます。

Q-3-37 ~~期限表示切れの~~食品等を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。(食衛法)

期限切れの食品等を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する製造業者や販売業者の民事上の責任は、それぞれについて、発生原因や過失の有無等表示以外の種々の要素も勘案し、民法や製造物責任法等に照らして最終的には裁判所が判断することとなりますので、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言うことができません。

なお、製造業者については、食品の欠陥による製造物責任等が、販売業者については、民法による責務不履行責任、不法行為責任等が問われることとなり、原因の如何によっては、両方の責任が認められることもあり得ます。実際にどちらが消費者に対して賠償を行うかは、被害を受けた消費者の選択によることとなり、又、製造業者と販売業者のどちらがどの程度最終的に負担するかは、原因に対する寄与の程度や契約関係等により判断されることとなります。

Q-3-38 シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。(食衛法)

食品の規格基準においては、豆類はシアン化合物が検出されるものであってはならないとされています。

ただし、バター豆、ホワイト豆、サルタニ豆、サルタピア豆、ペギア豆、ライマ豆については、食品衛生法により使用基準を定め、生あんの原料のみに使用を限定し、また、生あんの製造基準を定め、生あんにシアン化合物が完全に残らないことを確保したうえで、これらの豆類は元来その成分としてシアン化合物を含有していることから、豆100g中に含有するシアン化合物の量がシアン化水素（HCN）として、50mg以下であるという基準を設け、規制しています。

したがって、シアン化合物を含有する豆類にあっては、流通及び加工工程の管理上の観点から、期限表示ではなく、輸入年月日の表示を行うこととなっています。

~~Q35 改正後に照射年月日を表示することとなる放射線照射食品とはどのようなものですか。(食衛法)~~

~~食品衛生法に基づき、食品を製造又は加工する場合は、食品に放射線を照射してはならないこととなっていますが、ばれいしょに発芽防止の目的の場合に限り、基準を設けて放射線を照射することを認めています。~~

~~食品の規格基準としては、線源、種類はコバルト60のガンマ線、吸収線量は150グレイを越えないこと、再度照射はしないことです。~~