

資料 1

期限表示の用語の統一について

1. 期限表示に関する用語、定義の統一について

1) 課題

2) 論点

(1) 品質保持期限と賞味期限の用語・定義の統一について

(2) 消費期限の定義の統一について

参考 1 期限表示の経緯

参考 2 期限表示導入までの検討会・調査会報告等について

参考 2 - 1 — 1 「食品の日付表示に関する検討会」報告

参考 2 - 1 - 2 食品衛生調査会食品規格部会・乳肉水産部会合同
部会報告

参考 2 - 1 - 3 食品衛生調査会答申

参考 2 - 2 - 1 「食品表示問題懇談会」報告

参考 2 - 2 - 2 J A S 調査会答申

参考 3 「品質保持期限と賞味期限の用語の統一について

(第 1 回食品の表示に関する共同会議資料 6 に一部追加)

参考 4 市販品の期限表示状況

(平成 14 年 6 月、農林水産消費技術センター調査結果)

参考 5 「品質保持期限」と「賞味期限」の使用実態調査結果

(平成 15 年 1 月、厚生労働省医薬局食品保健部調査結果)

参考 6 期限表示の設定根拠について

(平成 15 年 1 月、厚生労働省医薬局食品保健部調査結果)

１．期限表示に関する用語、定義の統一について

１）課題

（１）品質保持期限と賞味期限

項目	課 題
用語	品質保持期限もしくは賞味期限に統一する方向で検討。 平成 7 年の期限表示制度導入時にも、用語の統一は、今後の検討課題とされている。
定義	両省で精査の上、同一の定義に統一。

（２）消費期限

項目	課 題
定義	両省で精査の上、同一の定義に統一。

２）論点

（１）品質保持期限と賞味期限の用語・定義の統一について 参考資料 7 参照（第 1 回資料 6 一部追加参照）

用語の統一

留意すべき項目	留意すべき内容
１．導入された経緯 （参考 1）	・昭和 51 年に、即席めん類の品質表示基準として<u>賞味期間表示</u>を義務付け、以降 26 日品目に<u>賞味期間（期限）表示</u>を義務付け（ＪＡＳ法） ・昭和 60 年に、ＬＬ牛乳について<u>品質保持期限表示</u>を義務付け（食衛法） ・平成 4 年から両省別々の検討会において検討され、平成 7 年に<u>食衛法では品質保持期限、ＪＡＳ法では賞味期限</u>を基本とする制度を導入。 ・平成 13 年から全ての加工食品に賞味期限（品質保持期限）表示を義務付け（ＪＡＳ法）

2．国際規格 (参考3)	「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」では、日付表示に関して、 ・概念としては <u>[Date of minimum durability]</u> を明示することとされ、 ・その表記方法は <u>[best before ...]</u> の用語を使用することとされている。
3．表示実態 (参考4, 5)	・市販品の期限表示（農林水産消費技術センター調べ）(参考4) 740 商品中 品質保持期限 116 商品(16%) 賞味期限 624 商品(84%) ・「品質保持期限」と「賞味期限」の使用実態調査結果（厚生労働省調査結果）(参考5) 36 食品群に分類し、使用割合を集計。 品質保持期限 15.7% 賞味期限 80.6% その他（消費期限等） 3.7%
4．国民からの意見 (参考3)	<u>(1) 品質保持期限に統一すべき（12%）</u> ・賞味期限は消費期限と語感が近いとため、混同しやすい。 ・添加物のように「賞味」することが前提でないものに「賞味期限」と表示するのは、不自然、不合理である。 ・消費者が表示に求めるべきは、「おいしく食べ得る期限」よりも、法律用語の定義により近い「食品の安全期限」だと考える。 ・ <u>(2) 賞味期限に統一すべき（63%）</u> ・賞味期限の方が一般的に用いられており、消費者に馴染みがある。 ・改版に伴う作業及び費用が新たに生じるため。（コストの問題） ・表示すべき事項が複雑多岐になってきているため、表示スペースや見やすさ等を勘案し、字数の少ない賞味期限表示が望ましい。 ・既に賞味期限が消費者に浸透・定着しており、これ以外の表示に変更されると、消費者に混乱をもたらすことになる、また、賞味期限は食品のイメージに適切な表現である。

	<u>(3) 統一不要 (19 %)</u> ・ 消費者にとって「品質保持期限」及び「賞味期限」は定着しており、現段階でとくに混乱していない。 ・ 諸外国でも期限表示は、 Sell-by-date, Expiry date, Use-by-date, Best 、 The date of minimum durability などいろいろな表記がされている。 ・ 現状の表示が、個々の商品に合った表示方法である。(ケース・バイ・ケース) <u>(4) その他 (新語の提案等) (6 %)</u> ・ 品質保証期限は、商品特性とその販売先に対応して、品質を十分に保持しうる最適な表現方法であり、消費者を対象としたものの表示については賞味期限がすでに定着している。(業務用は「品質保証期限」、消費者用は「賞味期限」) (注 2) ・ 目安的な表現であるならば、もっと分かりやすく色で表記したり、マークで示すのはどうか。 ・ 両方の用語は生活に定着しているので、どちらかが消えると品質に関する期限設定が無くなったような印象を受けることから、用語を合わせた方が良いと思われます。(「品質賞味期限」) ・ 新語として他には、「安全期限」、「可食期限」等がある。
5 . その他	・ 用語の文字数 ・ 用語が与える印象 等

定義の統一

用語	定義	課題
品質保持 期限	定められた方法により保存した場合において、 <u>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</u>	・ 現行の定義をそのまま採用しても、どちらでも大きな差異はないため、両法の趣旨に照らして統一した定義とするための書きぶりの調整が必要。
賞味期限	<u>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</u>	

(2) 消費期限の定義の統一について

参考 3 参照 (第 1 回資料 6 に一部追加参照)

○ 定義の統一

根拠法	定義	課題
食品衛生法	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。	・ 用語の統一と異なり、改版作業を伴わないことから、事業者に対する負担は少ないと考えられる。 ・ 両法の趣旨に照らして統一した定義とするための書きぶりの調整が必要。
J A S 法	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。	

参考 1 期限表示の経緯

年	厚生労働省関係	農林水産省関係
昭和 23 年	<u>食品衛生法及び施行規則施行</u> ・ 飲用牛乳、ハム、缶詰等一部の品目に製造年月日表示義務付け	
昭和 36 年		<u>加工食品の J A S 規格整備本格化</u> ・ J A S マーク品に原則として製造年月日を表示
昭和 45 年		<u>J A S 法改正、品質表示基準制度開始</u> ・ 政令で指定された物資（果実飲料等）に原則として製造年月日等の表示を義務付け
昭和 51 年		<u>即席めん類の J A S 規格及び品質表示基準の改正</u> ・ 製造年月日に加え、 <u>賞味期間</u> 及び保存方法の表示を義務付け ・ 以降、 <u>合計 26 品目に賞味期間（期限）</u> 表示を義務付け （賞味期間（賞味期限）の定義） 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、その食味及び品質特性を十分保持し得ると製造業者が認める期間（期限）
昭和 60 年	<u>乳等省令の改正</u> 常温で長期間保存可能な L L 牛乳については、製造年月日と併せて「品質保持期限」を記載。 （品質保持期限の定義） 製造後常温において、その品質の保持が可能な期限。	

平成 5 年	1 1 月 (平成 4 年 1 2 月 ~) 「食品の日付表示に関する検討会」報告 (参考 2 - 1 - 1) ・ 基本的に製造年月日表示よりも品質保持の期限そのものの表示 (期限表示) を行うことの方が有用。(参考 1 別添参照)	1 1 月 (平成 4 年 3 月 ~) 「食品表示問題懇談会」中間報告 (参考 2 - 2 - 1) ・ 原則製造年月日表示から期限表示に転換することが適当(参考 1 別添参照)
平成 6 年	4 月 食品衛生調査会食品規格部会・乳肉水産食品部会合同部会報告 (参考資料 2 - 1 - 2) ・ 製造年月日表示に代えて、期限表示を導入することが適当。 ・ 劣化速度が速い食品には「<u>使用期限</u>」を表示 ・ 劣化速度が比較的緩慢な食品には、「<u>品質保持期限</u>」を表示	8 月 J A S 調査会食品部会 J A S 調査会答申 (参考 2 - 2 - 2) ・ 製造年月日表示から期限表示に転換。 ・ 品質が急速に変化しやすく、製造後速やかに消費すべき食品には、「<u>消費期限</u>」を表示 ・ その他の食品には、「<u>賞味期限 (品質保持期限)</u>」を表示 (参考 1 別添参照)

	9月 食品衛生調査会常任委員会 食品衛生調査会答申（参考2 - 1 - 3） - 劣化速度の速い食品（中略）は、飲食に供することが適当である期間を過ぎた後は、衛生上の危害が発生する可能性が高い。 このため、表示された期限を過ぎた後は飲食に供することを避けるべきであるとする趣旨により、次のような「消費期限」を表示することが適当である。 - 劣化速度が比較的緩慢な食品については、「品質保持期限」表示。	
平成7年	2月 省令施行	4月 告示施行
平成9年	4月 本格施行 ^{注)} 食品衛生法施行規則別表3に定める食品又は添加物にあって、販売の用に供するものに、「品質保持期限」又は「消費期限」の記載を義務つけた。	4月 本格施行 ^{注)}
平成13年		4月 全ての加工食品に賞味期限（品質保持期限）又は消費期限表示を義務付け

注）平成7年に期限表示を義務付ける省令・告示が制定、施行されたが、表示の改版等のため平成9年3月31日までは従前の例によることができるとされた。

(別添)

「品質保持期限」「賞味期限」の用語設定経緯

	検討会レベル	審議会レベル	
食衛法	< 食品の日付表示に関する検討会報告（平成 5 年 1 1 月 1 5 日）> 3．日付表示に関し留意すべき点 （1）食品特性と日付表示の考え方について （略）食品特性に応じ食品衛生の観点から望ましい日付表示を検討すべきであり、このような考え方に立った場合の食品特性の類型とそれに対応して表示すべき日付は、概ね以下のように考えることができる。 早期の消費が望まれる食品 数日内の早期の消費が望まれる食品については、<u>"Use-by Date"</u> を表示することが考えられるが、生鮮食品的な加工度の低い食品では、製造年月日、加工年月日等の表示を行うことも考えられることから、更に個々の食品特性に応じた検討が必要。 品質の劣化が比較的緩慢な食品 品質が保持される期限の目安として<u>"Date of Minimum Durability"</u> の表示を行うことが適当である（食肉製品、即席めん、缶詰等）。この場合、数ヶ月以上品質が保持できる比較的安定した食品については、期限表示として、「日」までの表示を義務付ける意義は乏しいと考えられる。 長期間保存しても衛生上の危害を及ぼす可能性が低い食品	< 食品衛生調査会（食品規格・乳肉水食品部会合同部会）報告（平成 6 年 4 月 1 1 日）> 1．期限表示の基本 （1）期限表示の類型 期限表示は、食品の劣化に伴う衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品の製造後において飲食に供することが適当である期間の終期を示すものである。この終期を過ぎた場合、劣化速度が速い食品と比較的緩慢な食品とでは、衛生上の危害が発生する可能性に差があり、これを明らかにするために、次の二種類の期限表示を導入することが適当である。 <u>使用期限</u> 劣化速度の速い食品（通常、製造・加工後数日間で、腐敗、変敗した状態となる食品）は、飲食に供することが適当である期間を過ぎた後は、衛生上の危害が発生する可能性が高い。このため、表示された期限を過ぎた後は飲食に供することを避けるべきであるとする趣旨により、次のような「使用期限」を表示することが適当である。 （使用期限） 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日付 <u>品質保持期限</u> 一方、劣化速度が比較的緩慢な食品については、劣化に伴う衛生上の危害が発生する可能性は、の食品に比して低いが、食品衛生を十分に確保するためには、品質が保持される期限の目安	< 食品衛生調査会答申平成 6 年 4 月 1 1 日 > 1．期限表示の基本 （1）期限表示の類型 期限表示は、食品の劣化に伴う衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品の製造後において飲食に供することが適当である期間の終期を示すものである。この終期を過ぎた場合、劣化速度が速い食品と比較的緩慢な食品とでは、衛生上の危害が発生する可能性に差があり、これを明らかにするために、次の二種類の期限表示を導入することが適当である。 <u>消費期限</u> 劣化速度の速い食品（通常、製造・加工後数日間で、腐敗、変敗した状態となる食品）は、飲食に供することが適当である期間を過ぎた後は、衛生上の危害が発生する可能性が高い。このため、表示された期限を過ぎた後は飲食に供することを避けるべきであるとする趣旨により、次のような「消費期限」を表示することが適当である。 （消費期限） 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日付 <u>品質保持期限</u> 一方、劣化速度が比較的緩慢な食品については、劣化に伴う衛生上の危害が発生する可能性は、の食品に比して低いが、食品衛生を十分に確保するためには、品質が保持される期限の目安

	長期間保存しても衛生上の危害を及ぼす可能性が低いと考えられる食品には、日付表示の必要性は乏しいと考えられる（ブランド、砂糖、食塩等）。 その他の食品 加工を施していない生鮮食品（生鮮果実、野菜等）については、消費者が容易に鮮度及び保存期限が判断できることから、これまでどおり日付表示の必要性は乏しいと考えられる。	を表示することが必要である。 また、期限の目安の設定は、家庭における保存も含め、食品が製造・加工され消費されるまでの間の通常の取扱いを前提として、製品のばらつきを見込んだ上で余裕をもって行うことが適当である。 （品質保持期限） 定められた方法により保存した場合において、食品の保持が可能であると認められる期限を示す日付 なお、期限設定に当たっては食品の性質に応じて、衛生上の観点から設定した場合よりも短い期限を設定しても差し支えない。 また、品質保持期限を表示する際の用語については、品質保持期限を示すことが明らかな一定の用語、例えば品質が良好である期限を示すよう用語等を用いて、表示することを認めても差し支えない。	を表示することが必要である。 また、期限の目安の設定は、家庭における保存も含め、食品が製造・加工され消費されるまでの間の通常の取扱いを前提として、製品のばらつきを見込んだ上で余裕をもって行うことが適当である。 （品質保持期限） 定められた方法により保存した場合において、食品の保持が可能であると認められる期限を示す日付 なお、期限設定に当たっては食品の性質に応じて、衛生上の観点から設定した場合よりも短い期限を設定しても差し支えない。 また、品質保持期限を表示する際の用語については、品質保持期限を示すことが明らかな一定の用語、例えば品質が良好である期限を示すよう用語等を用いて、表示することを認めても差し支えない。
J A S 法	< 食品表示問題懇談会中間報告（平成 5 年 1 1 月） > ○ (3) 食品の特性と期限表示 日付表示により消費者に対して食品の品質に関する的確な情報を提供するためには、食品をその保存性ないし品質の経時的変化の速さの特性に応じてグループ分けし、それぞれのグループについて適切な日付表示のあり方を検討するのが適当である。 品質が保たれるのが数日以内の食品 保存性が極めて低い食品については、品質変化がごく短期間に進むので、<u>使用（消費）の期限（Use-by Date）</u>を表示 品質が保たれるのが数日から数ヶ月の食品	< J A S 調査会答申（平成 6 年 8 月） > ○ 今後の食品の日付表示制度については、原則を製造年月日表示から期限表示へ転換することとし、食品をその保存性ないし品質の経時的変化の速さの特性に応じてグループ分けを行うこととした。 品質が急速に変化しやすく、製造後速やかに消費すべき食品 <u>消費期限</u>を表示 品質が保たれるのが 3 ヶ月以内の食品 食品の品質が保持される期限（<u>賞味期限（品質保持期限）</u>）を年月日で表示	

	標記食品については、<u>食品の品質が保持される期限 (Date of Minimum Durability)</u> を年月日で表示 品質が保たれるのが数ヶ月以上の食品 基本的には の区分の食品と同様であるが、表示する日付については年月 品質が保たれるのが数年以上の食品 保存性が極めて高い食品については、食品の品質がいつまで保たれるかを表示する必要性が乏しいため、日付表示は不要 ○ (5) 期限表示の用語・表現方法 食品に表示される日付の意味が的確に消費者に伝わるためには、用語や表現方法が容易かつ正確に理解されるものでなければならない。 期限表示の用語・表現方法については、賞味期限、品質保持期限等の用語の他に、「○年○月○日までおいしく食べられます。」等の文章による表現方法も考えられる。これに関しては、国際食品規格やEC指令で、食品に「Date of Minimum Durability」を表示すると定めるとともに、実際の食品への表示は「Best before (~以前が最良) 」という非常に理解しやすい表現方法としているのが参考となろう。いずれにしても今後十分検討して決める必要がある。	品質が保たれるのが3ヶ月を超える食品 食品の品質が保持される期限 (<u>賞味期限 (品質保持期限)</u>) を年月で表示 品質が保たれるのが数年以上の食品 日付表示は不要	
--	--	---	--

参考 2 期限表示導入までの検討会・調査会報告等について

参考 2 - 1 — 1

「食品の日付表示に関する検討会」報告
厚生省生活衛生局長の私的検討会
(平成 4 年 1 2 月 ~ 平成 5 年 5 月)
平成 5 年 1 1 月 1 5 日 報告

参考 2 - 1 - 2

食品衛生調査会食品規格部会・乳肉水産部会合同部会報告
平成 6 年 4 月 1 1 日 報告

参考 2 - 1 - 3

食品衛生調査会答申
平成 6 年 9 月 1 2 日 答申

参考 2 - 2 - 1

「食品表示問題懇談会」中間報告
農林水産省食品流通局長の私的懇談会
(平成 4 年 3 月 ~ 平成 5 年 9 月)
平成 5 年 1 1 月 1 5 日 報告

参考 2 - 2 - 2

J A S 調査会答申
平成 6 年 8 月 3 日 答申

平成5年11月15日
照会先：
生活衛生局食品保健課
担当：辻村信正（内線2427）
中野敏昭（内線2429）

「食品の日付表示に関する検討会」報告について

1 検討会の設置

厚生省では、近年の食品の多様化、製造・加工技術の進歩、国際的流通の拡大等を踏まえ、食品の日付表示について、公衆衛生的見地から検討する目的で、平成4年12月に生活衛生局長の私的検討会として「食品の日付表示に関する検討会」を設置した。

2 検討会の構成

公衆衛生、食品衛生、法学分野の学識経験者、マスコミ関係等有識者14名（別紙参照）で構成（座長：竹中浩治（財）厚生年金事業振興団常務理事）。

3 検討の経過

本検討会においては、平成4年12月16日に初回会合を開いた後、関係団体（消費者団体、流通業者団体、駐日EC代表部、在日米国商工会議所等）からの意見聴取2回を含め、7回の会合にわたり検討を重ね、「今後の食品の日付表示の在り方について－基本的考え方－」として報告が取りまとめられた。

4 検討会報告の概要

本検討会の報告では、「今日においては、製造年月日表示は、食品の品質がいつまで保持されるかという点に関して、必ずしも有効な指標とはなり得ておらず、食品の品質保持に係る情報としては、基本的に製造年月日表示よりも、品質保持の期限そのものの表示（期限表示）を行うことのほうが有用と考えられる。」としている。

5 厚生省の今後の対応

厚生省としては、今回の検討会報告を踏まえた厚生省の考え方を関係団体（検討会で意見聴取した団体）に対して説明した後、食品衛生調査会の検討を経て、日付表示制度の見直しを行う予定である。

別紙

「食品の日付表示に関する検討会」委員

栗飯原 景昭	大妻女子大学家政学部教授
生田 博司	(財)日本缶詰検査協会理事
岩田 三代	日本経済新聞社編集委員
浦川 道太郎	早稲田大学法学部教授
内山 充	国立衛生試験所所長
大屋 喜重	東京都衛生局食品保健課長
小川 益男	東京農工大学農学部教授
小池 信子	国民生活センター情報管理部長
坂本 元子	和洋女子大学文家政学部教授
◎竹中 浩治	(財)厚生年金事業振興団常務理事
福場 博保	昭和女子大学家政学部教授
藤原 まり子	博報堂生活総合研究所客員研究員
正木 英子	生活科学評論家
松谷 満子	(財)日本食生活協会会長

◎は座長

食品の日付表示に関する検討会 報 告 書

今後の食品の日付表示の在り方について

－ 基本的考え方 －

今後の食品の日付表示の在り方について

－ 基本的考え方 －

はじめに

近年、衛生水準の向上、食品製造・加工技術の進歩、食品の国際流通の増大、食生活スタイルの変化等食品衛生を取り巻く環境は大きく変化してきており、食品衛生行政に求められる課題も時代のニーズに応じて変遷してきている。

こうした環境の変化を踏まえ、食品の日付表示制度についても、多種多様な食品が生産され、消費者の食品選択の幅が大きく広がっている今日にふさわしい制度の在り方について、公衆衛生的見地に立って検討する必要があると考えられる。

1. 現行の日付表示の考え方と問題点について

食品衛生法においては、公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品等について、名称、製造年月日、製造所所在地、製造者氏名等の表示を行うよう基準が定められている。また、その基準に合う表示がなければ、販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならないとされている。

現在、食品の日付表示（食品に、製造年月日その他の日付を表示することをいう。）については、容器包装に容れられた加工食品を中心として、基本的には製造又は加工年月日の表示が義務付けられている（輸入品であって製造又は加工年月日が分からないものにあつては、輸入年月日）。但し、容器包装に入っている加工食品であっても、日付表示の省略ができる食品がある。

このように製造又は加工の年月日の表示が基本とされてきている趣旨は、

(1) 消費者が、その表示を基に、その食品の品質がいつまで保持されるのかを自ら判断することにより、食品衛生上の事故を防止することに資する。

(2) 食品衛生上の事故が生じた際に、その事故に係る食品を回収し、あるいは製造段階にまで遡及して原因を究明するための手掛かりとする。
であった。

しかしながら、(1)については、次に示すような問題があると指摘されており、食品衛生法が期待していた日付表示の本来の機能が現時点において十分果たされているかどうかについて、疑義が生じている。

① 製造加工技術や流通技術の進歩により多種多様な加工食品が出現し、食品の品質劣化に係る判断が困難な食品が増えていること。

食品を製造する段階での微生物の混入等を制御する知識や技術が普及してきている。このため、衛生水準の高い製品の製造が可能となり、従来考えられていた期間に比べてはるかに長時間にわたって腐敗することなく良好な品質が保持できる食品が増加しており、これまでの経験的知識では品質劣化に関する適切な判断が困難となってきた。(食品例：生菓子、ソーセージ等)

また、無菌充填包装等の新たな技術を応用した食品等が増大してきているが、このような食品にあっては、品質劣化の判断を行うための知識が消費者に十分普及していない。(食品例：常温保存ゆでめん等)

こういった食品そのものの改良や開発に加えて、低温流通の一般化によって、製造年月日を品質劣化の目安とすることが、ますます難しくなりつつある。

② 製造形態が多様化しており、表示すべき「製造」時を特定することが困難となっていること。

近年、食品を製造後低温で長時間保存して製品の出荷時に包装する事例や、弁当のように複数の食品を組み合わせる別の食品として販売する事例

が増加してきているが、このように、どの段階を製造時とすべきか判断が難しく、また、表示された製造年月日に品質劣化の起点としての意義を求めることに無理がある場合が多くなっている。

(2) についても、製造年月日表示は、これまで、製造者名や製造所所在地等の表示とともに、食品衛生上の事故が発生した場合における原因食品の回収や原因究明の手掛かりとして機能してきたが、近年においては、製造者が製造管理等のために用いるロット記号や帳簿等から得られる情報を活用して、よりきめの細かな対応が行われるようになってきており、製造年月日そのものが事故対策において果たす役割は小さくなってきている。

また、食品を取り巻く環境をみても、食品製造技術の高度化、食品流通の広域化等により、ひとたび食品事故が発生した場合に、事故の原因となった食品を特定し、回収等の措置を講ずるためには、製造年月日にとどまらず、原材料、使用機械、製造方法の同一性等も勘案した製造ロットのような更に詳細な情報が求められるようになってきている。

こうしたことから、現行の製造年月日表示については、食品事故時の手掛かりという機能からみても、意義が薄れてきている。

また、輸入食品について製造年月日が不明な場合に求めている輸入年月日表示については、当該表示からは消費者等にとって有益な情報が得られず、合理的意義に乏しいとの指摘もある。

なお、平成4年度に公正取引委員会が行った「加工食品業界の流通実態に関する調査」の報告書には、「小売業者は、消費者の鮮度指向に呼応する形で、販売期限、納入期限を設定することが多く、販売期限の経過に伴う廃棄や返品が生じている場合も見られる」との指摘がなされており、納入期限の設定に当たっては、製造年月日を起点としている割合が過半数を占めていることが示されている。したがって、製造年月日を起点として設定された納入期限等に起因する社会的コストの増大といった問題を考慮することも有益と考えられる。

2. 日付表示の基本的考え方について

このような日付表示をめぐる問題点を考慮しつつ、今後、食品衛生の観点から望まれる日付表示の在り方についての基本的考え方は、以下に示すとおりである。

(1) 食品の品質保持の期限に関する情報の提供

消費者が、その食品の品質がいつ頃まで保持されるのかを知っておくことは、食品事故防止のための基本的事項である。とりわけ、家庭での食品の冷蔵・冷凍保存が冷蔵庫の普及・大型化によって容易となったこと、女性の社会進出が増大していること等を背景に、食品をまとめて購入し、各家庭で長期間保存することが一般的となった現在、食品の品質の保持に関する情報がますます求められるようになってきている。

しかしながら、1. で述べたように、今日においては、製造年月日表示は、食品の品質がいつまで保持されるかという点に関して、必ずしも有効な指標とはなり得ておらず、その一方で、消費者が持つ食品の品質保持に係る情報も十分とはいえない状況である。

このような状況を踏まえ、品質保持に係る情報としては、基本的に製造年月日表示よりも、品質保持の期限そのものの表示（以下、「期限表示」という。）を行うことの方が有用と考えられる。

すなわち、食品の日付表示については、製造年月日を表示し、消費者が自己の知識経験に基づいて品質の保持に関する判断をすることにより、公衆衛生の向上を図るという従来の考え方から、製造業者が品質保持の期限に関する情報を提供し、消費者が食品の購入あるいは家庭における使用の際に、その情報を活用できるようにすることにより、食品事故を防止し、公衆衛生の向上を図ることを基本とするよう改めるべきである。なお、具体的な取扱いについては、食品の特性を踏まえた検討が必要である。

また、このような期限表示制度を導入することによりこれまでも増して食品の製造・加工業者が自らの生産する食品の品質管理について留意す

ることが必要となるとともに、流通業者等にあっても食品の搬送及び保存に関して、更に注意が求められることとなる。このため、食品の製造・流通全般にわたって、衛生管理体制の充実が図られると考えられる。

(2) 品質保持の期限設定の要件

表示された期限内においては、公衆衛生の向上及び増進の観点から、その食品は食品衛生上の問題が生じないような状態に保持されなければならない。また、食品が食品として当然に有しているであろう品質を保持していることが望ましいと考えられる。

なお、食品の品質の保持は、製造時の衛生管理の状態、原材料の衛生状態、保存状態等の諸要素により大きく左右されるので、食品に表示される品質の保持に関する期限は、このようなことを考慮して、その食品の製造業者等が設定すべきである。

(3) 日付表示の国際的動向への配慮

近年の食品の国際流通の増大を踏まえ、諸外国において広く採用されている国際食品規格(Codex規格)に定められている"Date of Minimum Durability"等の期限表示の制度を考慮する等、食品衛生の確保の上で支障がない限り、日付表示の国際的動向にも配慮すべきである。

(4) 食品衛生上の事故への対応

食品衛生上の事故が発生した場合に、事故原因の究明及び事故の拡大防止を図ることは、食品衛生を確保する上で極めて重要である。これまで、製造年月日表示は事故発生時に必要な対策を講じる上での手掛かりとされてきたが、ロット記号の普及等によって、より適切な対応が可能となってきた。さらに、食品製造技術の高度化や流通の広域化等の食品を巡る状況の変化を考慮すると、事故対策という面からみれば、むしろ、食品の製造状況を示すロット記号表示の導入等の検討を行うべきと考えられる。

3. 日付表示に関し留意すべき点について

(1) 食品特性と日付表示の考え方について

食品は、製造後速やかに消費すべきものから数年にわたって保存が可能な食品まで多種多様であり、これらの食品について一律に同種の日付を表示することには無理があると考えられる。したがって、食品特性に応じ食品衛生の観点から望ましい日付表示を検討すべきであり、このような考え方に立った場合の食品特性の類型とそれに対応して表示すべき日付は、概ね以下のように考えることができる。

① 早期の消費が望まれる食品

数日以内の早期の消費が望まれる食品については、“Use-by Date”を表示することが考えられるが、生鮮食品的な加工度の低い食品では、製造年月日、加工年月日等の表示を行うことも考えられることから、更に個々の食品特性に応じた検討が必要である。

② 品質劣化の速度が比較的緩慢な食品

品質劣化の速度が比較的緩慢な食品には、品質が保持される期限の目安として、“Date of Minimum Durability”の表示を行うことが適当である（食肉製品、即席めん、缶詰等）。この場合、数カ月以上品質が保持できる比較的安定した食品については、期限表示として、「日」まで表示を義務付ける意義は乏しいと考えられる。

③ 長期間保存しても衛生上の危害を及ぼす可能性が低い食品

長期保存によっても衛生上の危害を及ぼす可能性が低いと考えられる食品には、日付表示の必要性は乏しいと考えられる（ブランデー、砂糖、食塩等）。

④ その他の食品

加工を施していない生鮮食品（生鮮果実、野菜等）については、消費者が容易に鮮度及び保存期限が判断できることから、これまでどおり日付表示の必要性は乏しいと考えられる。

また、多くの加工食品（缶詰、びん詰、たる詰、つぼ詰以外の容器に容れられた加工食品）について日付表示が省略できる等容器包装の形態によって日付表示の取扱いが現行制度では異なっているが、近年の食品製造技術及び包装技術の進歩は著しく、このような取扱いが実態に即していない面も見られる。したがって、日付表示制度の見直しに当たっては、容器包装の形態による日付表示の取扱いについても併せて食品衛生の見地から検討することが必要と考える。

なお、いわゆるバラ売りや量り売りの食品については、表示を行うことが困難であるため、これまで同様、今後も日付表示を要しないこととすることが適当である。

（２）期限設定の考え方について

製造者等は、各々の食品特性を十分に踏まえ、製品のバラツキ等も見込んだ余裕をも考慮した上で、合理的な根拠に基づき、期限を設定すべきであるが、国又は業界団体が期限設定に当たっての基本的な考え方を示し、表示すべき期限の考え方が製造業者間で大きく異ならないよう留意することが必要である。また、必要に応じ、製造業者に対し期限設定に有効な指標等についての技術的情報を提供することも検討されなければならない。

なお、食品の品質の保持に関する期限は、製造後の保存条件によって大きく変動する場合があるので、表示された期限内において一定の品質を保持するために必要がある場合は、その保存条件も表示させ、流通・販売業者、消費者等の注意を喚起すべきである。

(3) 輸入食品の取扱いについて

期限表示を基本とした日付表示制度を導入するに当たっては、輸入食品についても国内と同様の日付表示を求めるべきである。この場合、輸入業者は、少なくとも海外の製造業者等から必要な情報提供を受けておく等の対応をすることが必要となると考えられる。

なお、製造年月日が不明な場合に求めている輸入年月日表示については、現時点において合理的意義に乏しく、国内制度との整合性も考慮した上で、その取扱いを改める方向で検討すべきである。

(4) 普及啓発について

日付表示制度の改正に当たっては、表示される日付の趣旨及び意味について、食品製造関係者、流通関係者、消費者等に誤解又は混乱が生ずることのないようにしなければならない。このため、厚生省及び都道府県等の関係部局は、関係行政機関及び関係団体との連携の下に普及啓発に努める必要がある。

特に、表示を重要な情報として日常的に利用する立場にある消費者に対しては、表示されている日付が意味している具体的内容、保存に際しての留意事項、食品ごとの表示の差異等について、広報媒体を活用する等によって、積極的に普及啓発を図るべきである。

4. その他の検討課題について

今後、新たな日付表示制度の導入についての検討を行うに当たっての課題については、「3. 日付表示に関し留意すべき点について」で記したが、その他、以下に示すような課題についても、技術面又は実務面から十分な検討を行っておく必要がある。

(1) 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）等の他制度との調整について

食品に日付表示を求める制度として、食品衛生法以外にJAS法等に基づく制度があるが、新たな日付表示制度が消費者の混乱や製造者の過重な負担を来すことのないよう、制度間の調整を十分図る必要がある。

(2) 経過措置の設定について

新たな日付表示が円滑に行われるよう、経過措置をどのように設定すべきか、関係団体の意見も踏まえ、検討を行う必要がある。

(3) 食品衛生監視について

新たに導入する日付表示の改正に当たっては、適正な表示が行われるよう、保健所等の食品衛生監視員による製造業者等への指導について検討する必要がある。

(参考) CODEXにおける定義

○ "Date of Minimum Durability"

"Date of Minimum Durability" ("best before") とは、ある保存条件の下で、製品が、完全な市場性を有し、かつ、黙示的又は明示的に表示されたいかなる特定の品質をも保持する期間の周期を明らかにする日付を意味している。しかしながら、その日付を過ぎても、その食品は依然として完全に満足し得ることもある。

○ "Use-by Date"

"Use-by Date" (Recommended Last Consumption Date) (Expiration Date) とは、ある保存条件の下で推測された期間の終期を意味しており、その期間を過ぎたときには、その製品は消費者により通常期待されている品質特性は、おそらく、有していないであろう。この期日を過ぎた場合には、その食品は市場性を有しているとみなされるべきではない。

平成6年4月11日
照会先：生活衛生局食品保健課
担当者：辻村 信正（内線2427）
中野 敏昭（内線2429）

食品衛生調査会（食品規格部会・乳肉水産食品部会合同部会）の
審議結果について

食品の日付表示を期限表示とすることについては、平成5年12月27日、厚生大臣より食品衛生調査会に対し諮問され、食品規格部会・乳肉水産食品部会合同部会において審議されていたところであるが、今般、その報告書が別添のとおり取りまとめられ、食品衛生調査会委員長に報告されることとなった。

今後は、所定の手続きに従い、諸外国の意見を聴取した後、食品衛生調査会常任委員会で審議を行うこととなる。

1. 食品衛生調査会食品規格部会・乳肉水産食品部会合同部会報告の概要

食品の日付表示については、製造・加工技術の進歩等を踏まえ、現行の製造年月日等に代えて、次のような期限表示を導入することが適当である。

（期限表示の概要）

食品の劣化速度により衛生上の危害が発生する可能性に差があり、これを明らかにするため、二種類の期限表示を導入することが適当である。

①劣化速度が速い食品には「使用期限」を表示

（使用期限）

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日付

（具体例）食肉、生かき、生めん類、弁当、調理パン、そうざい、など

②劣化速度が比較的緩慢な食品には「品質保持期限」を表示

（品質保持期限）

定められた方法により保存した場合において、食品の品質の保持が可能であると認められる期限を示す日付

（具体例）清涼飲料水、食肉製品（ハム、ソーセージ等）魚肉ソーセージ、冷凍食品、即席めん類、魚肉ねり製品（かまぼこ等）、牛乳、乳製品（バター、チーズ等）、など

2. 今後のスケジュール

①フード・セーフティー・グループ（FSG）への説明

（在京大使館及びEC代表部への説明）

②ガット通報

（GATT（関税と貿易に関する一般協定）加盟国に対する事前通告）

③食品衛生調査会常任委員会における審議

④食品衛生調査会答申

⑤厚生省令の改正（本年秋頃を目途）

食 調 第 2 6 号
平成 6 年 4 月 1 1 日

食品衛生調査会

委員長 伊東 信行 殿

食品衛生調査会

食品規格部会長 五十嵐 脩

乳肉水産食品部会長 阪口 玄二

食品の日付表示を期限表示とすることに関する食品衛生調査会
食品規格部会・乳肉水産食品部会報告について

平成 6 年 1 月 5 日付食調第 1 号をもって付議された食品の日付表示を期限表示
とすることについて、標記合同部会において審議した結果、下記のとおり決議し
たので報告する。

記

食品の日付表示については、別添に従い改正することが適当である。

食品衛生調査会食品規格部会・乳肉水産食品部会合同部会報告

1. 期限表示の基本

食品の日付表示については、製造・加工技術の進歩等を踏まえ、品質保持に係る情報としては、製造年月日表示よりも、品質保持の期限そのものの表示（以下、「期限表示」という。）を行うことの方が有用であるため、現行の表示基準に規定されている製造・加工年月日及び輸入年月日の表示に代えて、次に示すような期限表示を導入することが適当である。

(1)期限表示の類型

期限表示は、食品の劣化に伴う衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品の製造後において飲食に供することが適当である期間の終期を示すものである。この終期を過ぎた場合、劣化速度が速い食品と比較的緩慢な食品とでは、衛生上の危害が発生する可能性に差があり、これを明らかにするため、次の二種類の期限表示を導入することが適当である。

①使用期限

劣化速度が速い食品（通常、製造・加工後数日間で、腐敗・変敗した状態となる食品）は、飲食に供することが適当である期間を過ぎた後は、衛生上の危害が発生する可能性が高い。

このため、表示された期限を過ぎた後は飲食に供することを避けるべきであるとする趣旨により、次のような「使用期限」を表示することが適当である。

（使用期限）

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日付

②品質保持期限

一方、劣化速度が比較的緩慢な食品については、劣化に伴う衛生上の危害が発生する可能性は、①の食品に比して低いが、食品衛生を十分に確保するためには、品質が保持される期限の目安を表示することが必要である。

また、期限の目安の設定は、家庭における保存も含め、食品が製造・加工され消費されるまでの間の通常の取扱いを前提として、製品のばらつきも見込んだ上で余裕をもって行うことが適当である。

こうした趣旨により、次のような「品質保持期限」を表示することが適当である。
(品質保持期限)

定められた方法により保存した場合において、食品の品質の保持が可能であると認められる期限を示す日付

なお、期限設定に当たっては、食品の性質に応じて、衛生上の観点から設定した場合よりも短い期限を設定しても差し支えない。

また、品質保持期限を表示する際の用語については、品質保持期限を示すことが明らかな一定の用語、例えば品質が良好である期限を示す用語等を用いて、表示することを認めても差し支えない。

(2) 期限設定を行う者

食品の劣化速度は、製造時の衛生管理の状態、原材料の衛生状態、保存状態等の諸要素により左右されるので、表示される期限の設定は、当該食品に関する知見や情報を有している者が行うべきである。

このため、期限の設定は、基本的には、製造者等が行うべきである。

国、製造者団体等については、製造者等に対して、期限表示を行うために有効な情報を提供することが望まれる。

また、製造者等には、製品のロット番号等による管理の推進が望まれる。

(3) 保存方法の表示

期限表示は、定められた方法により保存することを前提とするものであり、常温で保存することを前提としない場合は、期限表示に併せて保存方法を表示することを原則とすべきである。

表示される保存方法は、食品、添加物等の規格基準並びに乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定められている保存基準を基本としながら、家庭における通常の保存方法も考慮して表示することが適当である。

(4) その他

なお、シアン化合物を含有する豆類及び放射線照射食品の日付表示は、流通あるいは加工工程の管理の観点から付されているものであり、品質保持の観点から付された日付表示とは取扱いを異にする必要がある。

このため、これらの食品の日付表示は、現行のとおりとすることが適当である。

2. 期限表示の対象食品

現在、表示基準において製造・加工年月日表示が定められている食品については、劣化速度に応じて、下記のとおり期限表示を行うことが適当である。

(1)使用期限を表示すべき食品

具体的に使用期限を表示すべきものとしては、食肉、生かき、生めん類、弁当、調理パン、そうざい及び生菓子類が該当すると考えられる。また、その他の加工食品について期限表示を行う場合も、劣化速度の速いものについては、使用期限を表示する必要がある。

なお、上記の食品であっても、無菌的操作等の製造・加工工程の管理等により劣化速度が比較的緩慢な食品である場合には、品質保持期限を表示することも差し支えない。

(2)品質保持期限を表示すべき食品

劣化速度が比較的緩慢な食品については、品質保持期限を表示すべきであり、具体的な例としては、マーガリン、清涼飲料水、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、即席めん類、魚肉ねり製品並びに乳及び乳製品等が該当すると考えられる。

なお、品質保持期限が3カ月を超える場合には、「日」まで表示する意義は乏しいので、「年月」のみの表示で差し支えなく、また、長期的に保存しても衛生上の危害が発生する可能性が低い食品については、品質保持期限の表示を省略できるとして差し支えない。

3. その他

期限表示の導入に際しては、施行までの周知期間の設定、施行後の移行期間の設定、製造者・消費者等への普及啓発、期限表示に対応した食品衛生監視の実施等により、円滑な実施に努める必要がある。

参考 2-1-3



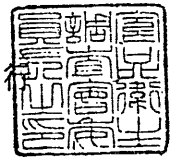
食調第 40 号

平成 6 年 9 月 12 日

厚生大臣
井出正一 殿

食品衛生調査会

委員長 伊東 信行



答 申 書

平成 5 年 12 月 27 日付厚生省生衛第 1114 号をもって諮問のあった食品の日付表示を期限表示とすることについては、下記のとおり答申する。

記

食品の日付表示については、別記のとおりとすることが適當である。

<別 記>

食品衛生調査会常任委員会報告

1. 期限表示の基本

食品の日付表示については、製造・加工技術の進歩等を踏まえ、品質保持に係る情報としては、製造年月日表示よりも、品質保持の期限そのものの表示（以下、「期限表示」という。）を行うことの方が有用であるため、現行の表示基準に規定されている製造・加工年月日及び輸入年月日の表示に代えて、次に示すような期限表示を導入することが適当である。

(1)期限表示の種類

期限表示は、食品の劣化に伴う衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品の製造後において飲食に供することが適当である期間の終期を示すものである。この終期を過ぎた場合、劣化速度が速い食品と比較的緩慢な食品とでは、衛生上の危害が発生する可能性に差があり、これを明らかにするため、次の二種類の期限表示を導入することが適当である。

①消費期限

劣化速度が速い食品（通常、製造・加工後数日間で、腐敗・変敗した状態となる食品）は、飲食に供することが適当である期間を過ぎた後は、衛生上の危害が発生する可能性が高い。

このため、表示された期限を過ぎた後は飲食に供することを避けるべきであるとする趣旨により、次のような「消費期限」を表示することが適当である。

（消費期限）

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日付

②品質保持期限

一方、劣化速度が比較的緩慢な食品については、劣化に伴う衛生上の危害が発生する可能性は、①の食品に比して低いが、食品衛生を十分に確保するためには、品質が保持される期限の目安を表示することが必要である。

また、期限の目安の設定は、家庭における保存も含め、食品が製造・加工され消費されるまでの間の通常の取扱いを前提として、製品のばらつきも見込んだ上で余裕をもって行うことが適当である。

こうした趣旨により、次のような「品質保持期限」を表示することが適当である。
(品質保持期限)

定められた方法により保存した場合において、食品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日付

なお、期限設定に当たっては、食品の性質に応じて、衛生上の観点から設定した場合よりも短い期限を設定しても差し支えない。

また、品質保持期限を表示する際の用語については、品質保持期限を示すことが明らかな一定の用語、例えば品質が良好である期限を示す用語等を用いて、表示することを認めても差し支えない。

(2)期限設定を行う者

食品の劣化速度は、製造時の衛生管理の状態、原材料の衛生状態、保存状態等の諸要素により左右されるので、表示される期限の設定は、当該食品に関する知見や情報を有している者が行うべきである。

このため、期限の設定は、基本的には、製造者等が行うべきである。

国、製造者団体等については、製造者等に対して、期限表示を行うために有効な情報を提供することが望まれる。

また、製造者等には、製品のロット番号等による管理の推進が望まれる。

(3)保存方法の表示

期限表示は、定められた方法により保存することを前提とするものであり、常温で保存することを前提としない場合は、期限表示に併せて保存方法を表示することを原則とすべきである。

表示される保存方法は、食品、添加物等の規格基準並びに乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定められている保存基準を基本としながら、家庭における通常の保存方法も考慮して表示することが適当である。

(4)その他

なお、シアン化合物を含有する豆類及び放射線照射食品の日付表示は、流通あるいは加工工程の管理の観点から付されているものであり、品質保持の観点から付された日付表示とは取扱いを異にする必要がある。

このため、これらの食品の日付表示は、現行のとおりとすることが適当である。

2. 期限表示の対象食品

現在、表示基準において製造・加工年月日表示が定められている食品については、劣化速度に応じて、下記のとおり期限表示を行うことが適当である。

(1)消費期限を表示すべき食品

具体的に消費期限を表示すべきものとしては、食肉、生かき、生めん類、弁当、調理パン、そうざい及び生菓子類が該当すると考えられる。また、その他の加工食品について期限表示を行う場合も、劣化速度の速いものについては、消費期限を表示する必要がある。

なお、上記の食品であっても、無菌的操作等の製造・加工工程の管理等により劣化速度が比較的緩慢な食品である場合には、品質保持期限を表示することも差し支えない。

(2)品質保持期限を表示すべき食品

劣化速度が比較的緩慢な食品については、品質保持期限を表示すべきであり、具体的な例としては、マーガリン、清涼飲料水、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、即席めん類、魚肉ねり製品並びに乳及び乳製品等が該当すると考えられる。

なお、品質保持期限が3カ月を超える場合には、「日」まで表示する意義は乏しいので、「年月」のみの表示で差し支えなく、また、長期的に保存しても衛生上の危害が発生する可能性が低い食品については、品質保持期限の表示を省略できるとして差し支えない。

3. その他

期限表示の導入に際しては、施行までの周知期間の設定、施行後の移行期間の設定、製造者・消費者等への普及啓発、期限表示に対応した食品衛生監視の実施等により、円滑な実施に努める必要がある。

食品の日付表示のあり方

(食品表示問題懇談会中間報告)

はじめに	2
1 現行の日付表示制度	3
(1) 製造年月日表示の導入	3
(2) J A S 規格、品質表示基準における日付表示	3
2 日付表示制度を巡る最近の事情	4
(1) 日保ちについての情報提供の必要性	4
(2) 製造年月日表示を巡る食品の製造、流通上の問題	5
(3) 海外からの問題提起	6
(4) 日付表示制度見直しの必要性	7
3 今後の日付表示制度のあり方	8
(1) 日付表示制度見直しに当たっての基本的観点	8
① 消費者へのより適切な情報の提供	
② 国際化の現状への対応	
(2) 日付表示制度のあり方	9
① 期限表示の必要性	
② 製造年月日表示の取扱い等	
(3) 食品の特性と期限表示	10
① 品質が保たれるのが数日以内の食品	
② 品質が保たれるのが数日から数カ月の食品	
③ 品質が保たれるのが数カ月以上の食品	
④ 品質が保たれるのが数年以上の食品	
(4) 期限の適正な設定等	11
(5) 期限表示の用語・表現方法	12
(6) その他の留意すべき事項	12
① 他制度との調整	
② 普及啓発等	

はじめに

食品の表示については、消費者が食品の品質を識別し、合理的な商品選択や消費を行う上で不可欠なこと等から「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」、「食品衛生法」等の法令や地方自治体の条例により一定の事項について表示の義務付けや表示の禁止の措置が講じられている。

しかしながら、近年、消費者の鮮度志向、健康・安全志向等の高まり、大規模小売店舗等における商品管理の厳格化、輸入食品及び新食品の増大等を背景に、現行表示制度に対し、国内のみならず諸外国からも様々な見直し要請が寄せられている。

食品表示問題懇談会は、このような状況を踏まえ、食品表示のあり方につき様々な角度から検討を行うため、食品の製造・流通・消費等に関する学識経験者をメンバーとして、平成4年3月に設けられ、最初の個別検討事項として当面の課題である「食品の日付表示のあり方」を取り上げ、これについて平成4年7月以来検討を重ねてきた。

この報告は、食品の日付表示制度のあり方についての今日までの懇談会での検討結果を取りまとめたものである。

(参考)

食品表示問題懇談会委員

伊藤康江	消費科学連合会事務局長
伊藤礼史	野菜供給安定基金理事
内館 晟	日本生活協同組合連合会専務理事
岸 康彦	日本経済新聞社論説委員
小島康平	麻布大学名誉教授
杉伸一郎	(株)イトーヨーカ堂取締役食品事業部長
田中里子	東京都地域婦人団体連盟事務局長
種田泰典	雪印乳業(株)常務取締役
土原陽美	国家公務員等共済組合連合会常務理事
廣田 正	(株)菱食代表取締役社長
福場博保	昭和女子大学教授
藤原栞子	前兵庫県立生活科学センター所長
武藤高義	味の素(株)常務取締役
(座長)渡辺 武	(財)競馬・農林水産情報衛星通信機構会長
和田正江	主婦連合会参与

(50音順)

1 現行の日付表示制度

(1) 製造年月日表示の導入

現行の食品の日付表示制度においては、製造年月日表示が原則とされているが、これは、昭和23年に食品衛生法及び同法施行規則が施行され、飲用牛乳、乳製品、ハム、ソーセージ、清涼飲料水、弁当、そう菜、缶詰、びん詰等に製造年月日の表示が義務付けられてからである。製造年月日表示の沿革は、戦後における米国向け輸出水産缶詰の品質面でのトラブルに端を発するGHQからのロット識別符号表示の申し入れに対応する措置として、当初、輸出缶詰に導入され、これが、その後、食品衛生法において一般食品向けにも取り入れられることとなったものである。

食品衛生法による製造年月日表示の義務付けは、上述の沿革からも分かるように、食品衛生上の事故が生じた際に、その事故に係る食品を回収し、あるいは製造段階にまで遡及して原因を解明するための手掛りとするためである。また、同時に、消費者が製造年月日表示を基に食品の品質がいつまで保たれるかを自ら判断することにより、食品衛生上の事故を防止することに資するものでもある。

消費者としては、製造年月日表示は、日々の食品の購入や消費の際に判断の目安として利用することが多くなり、食品の日保ちや鮮度を自ら判断する上での重要な指標としての役割を果たすものとなっている。

更に、製造年月日表示は、製造・流通業者からは、商品の品質管理や在庫管理にも役立つものとして評価されている。

(2) JAS規格、品質表示基準における日付表示

一方、JAS法に基づくJAS規格についてみると、昭和20年代に制定された規格では表示の基準を規定していなかったが、昭和35年に「にせ牛缶問題」が発生したことなどを契機として、JAS規格においても、それまでの品質の改善、生産の合理化の視点に加え、表示の適正化の視点も重視するようになり、昭和36年以降は、JAS規格の中に表示の基準を規定し、日付については食品衛生法と同様に原則として製造年月日を表示することとなった。

品質表示基準制度は、昭和45年のJAS法改正で新たに設けられたもので、消費者の商品選択に資するため、政令で指定する品目については、JAS規格の表示の基準に準拠して定められる品質表示基準に基づき製造業者等は一定の事項を表示しなければならないとするものであるが、同基準においても、日付については、JAS規格と同様に原則として製造年月日を表示することとなっている。

また、昭和51年には、即席めん類のJAS規格及び品質表示基準の改正に際し、従来の製造年月日表示に加え、賞味期間及び保存方法の表示も行うこととされ、このような賞味期間及び保存方法の表示はこれまでに23品目の規格、基準に導入されている。更に、乾めん類等の一部の限られた品目については、製造年月日ではなく、賞味期限及び保存方法を表示する方式が導入されている。このような賞味期間又は賞味期限の表示の導入は、現在、合計で26品目の規格、基準について行われている。

2 日付表示制度を巡る最近の事情

(1) 日保ちについての情報提供の必要性

製造年月日表示は前記1-(1)で述べたような役割を果たしてきているが、近年、以下のように食品の製造、流通技術の進歩、国民の生活様式の変化等が進み、食品の品質がいつまで保たれるかという日保ちについての情報を消費者に提供することがますます必要とされるようになってきている。現実には、食品の製造業者、地方自治体等の消費者担当窓口には、食品の消費に当たって改めて確かめる必要の出た日保ちについて多くの問い合わせがなされている。

① 製造、流通技術の進歩

製造段階における殺菌技術や無菌包装技術の向上により従来は比較的短時間で変質していた食品が飛躍的に長期間もつようになった例（LL牛乳、包装もち、生タイプLLめん等）や低温流通システムの発達により従来は日保ちが短いと考えられていた食品が保存食品として流通するようになった例（チルドぎょうざ、チルドミートボール等）などに見られるように、食品の製造、流通技術の進歩により日保ちの程度が大きく変わった食品が

増えてきている。このため、消費者が、製造年月日表示を手掛りとして、従来の常識で日保ちの程度を適切に判断することが困難になってきており、このような状況は今後も進むものと見られる。

② 食品の家庭内保存の長期化

近年における国民の所得の向上、女性の社会進出等の社会情勢の変化を背景に、国民の食生活面においても大型の冷凍・冷蔵庫の普及、まとめ買いをする消費者の増加等の変化が進んでおり、食品の家庭内における保存期間は一般に長期化する傾向にある。

こうした状況の下では、長期に保存した食品を使用することが多くなるため、食品の日保ちについての情報がますます必要になってきている。

③ 食品の知識習得の機会の減少

従来は、家庭内での保存食品作りや調理等の機会を通じて食品の性質、経時変化の特徴等に関する知識の伝承が行われたが、最近では、加工食品の利用の増大などでそのような機会が減少している。また、小売段階においては小規模な商店の減少と大規模な量販店の増加がみられ、販売形態も対面販売からセルフ・サービス方式に変わってきており、買物の際に、専門的知識を有する販売業者から食品についての知識を得る機会が減少している。このように、現在では、食品の日保ちを判断する上で必要な食品の性質等についての知識を日常生活の中で習得していく機会が減少してきている。

(2) 製造年月日表示を巡る食品の製造、流通上の問題

製造年月日表示は、食品の製造日に着目するものであるため、消費者としては、食品の購入に当たって、できるだけ新しい日付のものを選ぶというのが通常である。

こうした購買行動は、鮮度が重視される食品については合理的と考えられる。しかし、消費者のこうした購買行動に対応して、食品の特性と関係なく一般的に1日でも製造年月日の新しい商品を店頭に提供しようとすることは、日付表示をセールス・ポイントとして扱おうとする販売面での競争が基本に

あるとはいえ、結果として鮮度志向を助長することになったり、食品の特性からみて厳しい日付管理が行われることになるといった問題を引き起こす要因となっていることも否定できない。

このような状況は、製造段階における深夜・早朝操業による労働条件の悪化、生産の平準化ができないことによる不効率、流通段階における多頻度小口定時配送、流通業者の設定する短い販売期限等を過ぎた製品の処分等、食品の製造、流通に様々な影響を与え、全体として製品コストを上昇させ、最終的には消費者物価を押し上げる要因となるほか、資源の浪費や産業廃棄物処理問題等の環境問題にもつながるものとなっている。

このような問題点については、平成2年7月にまとめられた食品流通問題研究会の報告書においても、既に指摘されているところである。

(3) 海外からの問題提起

国際的な食品の規格・基準としては、FAO及びWHO両機関の下部機構である国際食品規格委員会が作成する国際食品規格があり、この規格の中では日付表示として期限表示が採用されている。海外の多くの国では、この国際食品規格で定める期限表示が食品の日付表示として採用されており、米国、ECからは日本の日付表示もこれによるべきだとの意見が出されている。

国内規格の制定、改正に当たっては、昭和55年に発効したガットの「貿易の技術的障害に関する協定」(スタンダード・コード)により、国際的な規格・基準のあるものはこれを基礎として用いることとされており、また、手続的にはガット事務局を通じガット加盟各国に規格の内容を事前に通報し、了解を得ることとされている。近年、JAS法に基づく品質表示基準の制定、改正に関するこうした手続きの過程で、製造年月日表示に関する部分について、ECから国際食品規格で定める期限表示に合わせるべきだとの強い意見が出されている。

現に、①ショートニング及び精製ラードについての製造年月日表示の義務付けを含む品質表示基準の制定、②調製マーガリン及びファットスプレッドを適用対象に加えるための製造年月日表示の義務付けを含むマーガリンの品質表示基準の改正、③炭酸飲料及び果実飲料について輸入年月日表示の使用

をやめ、製造年月日表示に統一するための品質表示基準の改正、④プレスハム及び混合プレスハムについて製造年月日表示に加え賞味期間表示を義務付けるための品質表示基準の改正について手続が円滑に進まないという問題が生じている。

また、海外の関係者からは、海外では期限表示で食品が流通しているのに対し、日本に輸出する際にだけ製造年月日表示（又は輸入年月日表示）を義務付けられることについて異議が出されている。

こうした状況を背景に、平成4年7月の日米構造問題協議フォローアップ第2回会合において食品の日付表示制度が非関税障壁として取り上げられ、これを受けて、市場開放問題苦情処理推進本部（OTTO本部）諮問会議が、平成4年9月以降関係者からのヒアリング等も交えた検討を行い、平成5年4月に「基本的には、製造年月日表示に代えて期限表示を導入することが必要である」とする内容の報告書を提出している。この報告書を受けて、OTTO本部は、平成5年5月に「政府は、報告書を最大限尊重した対応をとることとする」との対応を決定している。

(4) 日付表示制度見直しの必要性

現行の製造年月日表示を原則とする日付表示制度は、前記1-(1)で述べたように昭和23年に導入され、それ以来今日に至るまで長期間にわたって実施されてきたが、この間における我が国の食品を巡る状況をみると、戦後の「量」の確保が問題であった時代から「質」が重視される時代に移り、現在では、輸入品も含め多種多様な食品がその品質を競いながら豊富に供給され、国民が広くこれを購入、消費している状況にある。

このような中で、前述したような製造、流通技術の進歩等を背景とする食品の供給を巡る諸事情の動向、国民の生活様式の変化等に伴う食品の購入、消費を巡る諸事情の動向、日付表示についての国際的な動向等、最近の日付表示を巡る状況を考慮すると、現行の日付表示制度について現時点で改めて見直しを行い、今後の食品の日付表示制度としてはどのようなあり方が適当であるかについて検討を行う必要がある。

3 今後の日付表示制度のあり方

(1) 日付表示制度見直しに当たっての基本的観点

① 消費者へのより適切な情報提供

食品の日付表示は、消費者の視点からみた場合、食品の品質を判断するのに必要な情報を提供するものであり、製造年月日表示も、一定の範囲内で大きな役割を果たしてきた。

しかし、弁当、惣菜のように日保ちがせず鮮度が重視される食品から、缶詰のように長期にわたり保存が可能な食品に至るまで、多様な食品のすべてについて製造年月日表示の原則を一律に適用することのみでは、消費者に対し食品の品質に関する情報を提供するという観点からは、適切なものとは言い難い。

食品の日付表示は、食品の合理的な選択及び消費を行う上で適切な情報を消費者へ提供することとなるように、食品の製造・流通・消費の実態、消費者の日付表示の利用実態等を踏まえつつ、それぞれの食品についてその特性に応じたものとする必要がある。

更に、日付表示は、消費者に理解され易い用語や表現方法を用い、また、見易いものとするにより、消費者への情報提供が円滑かつ的確に行われるようにする必要がある。

② 国際化の現状への対応

食品の日付表示については、前記2-(3)でも述べたとおり、海外の多くの国で国際食品規格で定める期限表示が採用され、日本もこれによることを強く求められている。

現在の国際社会では、基本的には、各国の制度が共通の国際ルールを媒体として密接な関係を持ちつつ存在している状況にあり、国際食品規格も、このような食品に関する国際ルールの1つとして、食品の国際流通に大きく関係するものである。

ガット加盟国としてガット・スタンダード・コードを守る立場にある我が国としては、食品の日付表示についても、可能な限り共通の国際ルールに合わせていくべき重い課題を担っている。

なお、現在、輸入食品の一部について製造年月日表示に代えて輸入年月日表示を行うことが認められているが、これは輸入品について国産品と異なる取扱いをするものであり、また、輸入年月日表示自体については、食品の品質がいつまで保たれるかを知る上で適切なものとは言い難い。

(2) 日付表示制度のあり方

① 期限表示の必要性

前記2-(1)で述べたように、食品の日保ちについての情報は、食品の製造、流通、消費の各面において様々な変化が進む中で、消費者にとってますます必要なものとなっている一方、消費者が製造年月日表示を手掛りにこれまでの知識、経験によってこれを適切に判断することが難しくなっている。

このような状況においては、食品の日保ちについての情報は、食品の品質がいつまで保たれるかを端的に示す期限表示により提供するのが適切であり、これにより食品の選択や消費において食品の特性に応じた合理的な行動をとりやすくなるものと考えられる。

期限表示は、製造年月日表示と異なり、食品の品質がいつまで保たれるかについて製造業者が積極的に情報を提供するものであるが、食品については品質を最も重視した製造、流通が行われている状況にあり、食品の供給サイドにおいて期限表示に対応した態勢をとっていくことは一般に可能であると考えられる。

更に、期限表示とすることは、食品の日付表示を国際食品規格で定めるものと整合的なものにすべきであるとする国際的な要請に応えるものであるとともに、JAS規格や品質表示基準の制定、改正を円滑に進め、国内の食品表示制度の整備・充実を図っていく上でも必要なことである。

このため、今後の食品の日付表示制度については、原則を製造年月日表示から期限表示へ転換することが適当であると考えられる。

② 製造年月日表示の取扱い等

しかし、現行の製造年月日表示は、長期間にわたって実施され、これまでの消費者の知識、経験の積み重ねと相まって、現在では、食品の日保ち

や鮮度の判断の手掛りとして広く利用されている。他方、期限表示は、新しい種類の日付表示であり、食品の日保ちの指標として広く国民の間で利用されるようになるまでには、製造業者、流通業者、消費者等の間においてそれなりの知識、経験の蓄積がなされる必要があると考えられる。

また、製造年月日表示は、鮮度を重視する食品については、その品質がいつまで保たれるかを消費者が比較的容易に判断できる手掛りとなっている。

このような製造年月日表示の利用の現状等を考慮すると、期限表示を原則とする日付表示制度への移行に当たっては、食品の特性、製造・流通・消費の実態、日付表示についての国際的対応等の諸事情を踏まえ、消費者への期限表示制度の十分な周知徹底、必要な移行期間の設定等、移行措置のあり方について十分留意する必要がある。

(3) 食品の特性と期限表示

日付表示により消費者に対して食品の品質に関する的確な情報を提供するためには、食品をその保存性ないし品質の経時的変化の速さの特性に応じてグループ分けし、それぞれのグループについて適切な日付表示のあり方を検討するのが適当である。

このような観点から食品をグループ分けする場合、
品質が保たれるのが数日以内の食品、
品質が保たれるのが数日から数カ月の食品、
品質が保たれるのが数カ月以上の食品、
品質が保たれるのが数年以上の食品

の4つに区分するのが適当であると考えられる。

① 品質が保たれるのが数日以内の食品

保存性が極めて低い食品については、品質変化がごく短期間に進むので、使用（消費）の期限（Use-by Date）を表示することが考えられる。

② 品質が保たれるのが数日から数カ月の食品

標記食品については、食品の品質が保持される期限（Date of Minimum Durability）を年月日で表示することが適当である。

③ 品質が保たれるのが数カ月以上の食品

基本的には上記②の区分の食品と同様であるが、表示する日付については年月とすることが考えられる。

④ 品質が保たれるのが数年以上の食品

保存性が極めて高い食品については、食品の品質がいつまで保たれるかを表示する必要性が乏しいため、日付表示は不要とすることが適当と考えられる。

食品の特性に応じた期限表示のあり方については、以上のように考えられるが、上記①の区分の食品及びこれに類する②の区分の食品の一部について、食品の特性によっては、製造年月日、加工年月日等の表示又は併記の必要性、妥当性等について十分配慮すべきである。

なお、個々の食品の期限表示については、当該食品の製造・流通・消費の実態や国際食品規格との整合性等も考慮して検討する必要がある。また、期限表示制度へ移行する際の移行期間の設定等の移行措置のあり方については、既に述べたように食品の特性、製造・流通・消費の実態、日付表示についての国際的対応等の諸事情を踏まえるとともに、期限表示のための試験データ等の整備状況、包材の在庫状況、上記①の区分の食品を中心とした日付表示の利用状況等に十分留意する必要がある。

なお、生鮮の青果物や容器包装に入れられていない食品については、日付表示に馴染まないことや容器包装に表示を行うことが困難であること等のため、従来から日付表示の義務付けが行われていないが、これらの食品については今後も同様の扱いとするのが適当である。

また、食品事故発生時の製品回収等の手掛りとするためのロット識別表示等については、別途検討されるべき事柄と考える。

(4) 期限の適正な設定等

食品に表示される期限の設定については、科学的、合理的根拠をもって適正に行うことが必要である。その場合、個々の食品に表示される期限は、その食品の品質の保持に関する情報を把握する立場にあり、当該製品について

責任を負う製造業者等が設定すべきである。

食品ごとに統一的な期限設定を行うことが望ましいとの考えも一部にあるが、食品の品質がいつまで保たれるかは、その使用原材料、製造工程、保管状況等に大きく依存するものであるため、各製造業者の生産する食品について統一的な期限を設定することは実態に即さない場合があると考えられる。

しかし、期限設定については、国又は関係業界が、相互に情報交換等を行い、必要に応じ、食品の特性等を踏まえて、各製造業者の設定する期限についての基本的な考え方や標準的方法等を明確にすることが、期限の適正な設定を進める上で重要である。

さらに、行政機関、業界等において、市販品の調査等を通じチェックを行う必要もあろう。

(5) 期限表示の用語・表現方法

食品に表示される日付の意味が的確に消費者に伝わるためには、日付表示に用いられる用語や表現方法が容易にかつ正確に理解されるものでなければならない。

期限表示の用語・表現方法については、賞味期限、品質保持期限等の用語の他に、「〇年〇月〇日までおいしく食べられます。」等の文章による表現方法も考えられる。これに関しては、国際食品規格やE C指令で、食品に

「Date of Minimum Durability」を表示すると定めるとともに、実際の食品への表示は「Best before (～以前が最良)」という非常に理解しやすい表現方法としているのが参考となろう。いずれにしても今後十分検討して決める必要がある。

なお、保存方法について特に注意が必要な食品については、期限表示とともに保存条件も表示することとする必要がある。

(6) その他の留意すべき事項

① 他制度との調整

日付表示については、J A S法だけでなく、食品衛生法、都道府県の条例等によっても規制が行われている。これら諸制度における日付表示のあり方、表示方法等については、消費者の混乱や製造・流通業者の過大な負

担につながらないように調整を図る必要がある。

② 普及啓発等

期限表示については、現在のところ消費者の理解が十分でなく、特に若年層は期限を少しでも経過した食品を廃棄する割合が高いといわれている。このため、行政機関、関係業界等は、消費者に対し食品の日保ち等の特性について十分な情報提供を行うように努めるとともに、期限表示制度への移行に当たっては、表示される期限の意味や食品の保存方法等についての正しい知識の普及を十分実施する必要がある。更に、食品の製造業者、流通業者等に対しても、適正な期限の設定や適切な食品の取扱い等が行われるよう指導・啓発に努める必要がある。

また、製造業者等は、設定した期限の根拠についての消費者からの問い合わせ等に積極的に対応して情報の開示を行い、期限表示に対する消費者の信頼を高めるように努めるべきである。流通業者等においても、期限表示制度への移行を機に、食品の特性を踏まえた妥当な日付管理について考えるのが適当である。

6 物 調 第 4 号

平成6年8月3日

農林水産大臣 大河原 太一郎 殿

農林物資規格調査会

会長 森 實 孝 郎



飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付
表示に係る事項の改正等について（答申）

平成6年8月2日付け 6食流第2637号をもって諮問のあったこ
のことに付いて、本調査会で調査審議に付した結果を下記のとおり答申
する。

記

- 1 飲食料品及び油脂の日本農林規格（一部改正）
特に異議なし
- 2 ジャム類の日本農林規格（一部改正）
特に異議なし
- 3 飲食料品及び油脂の品質表示基準（一部改正）
特に異議なし

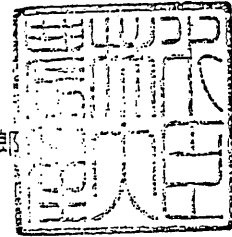
6食流第2637号

平成6年8月2日

農林物資規格調査会

会長 森 實 孝 郎 殿

農林水産大臣 大河原 太一郎



飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正等について

下記の日本農林規格及び品質表示基準の一部改正を行う必要がある
で、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年
法律第175号）第7条第4項（法第9条及び第19条の8第4項にお
いて準用する場合を含む。）の規定に基づき、別添資料を添えて貴調査
会の意見を求める。

記

- 1 飲食料品及び油脂の日本農林規格（一部改正）
- 2 ジャム類の日本農林規格（一部改正）
- 3 飲食料品及び油脂の品質表示基準（一部改正）

飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について（案）

第1 改正の趣旨

- 1 加工食品の日付表示については、現在、J A S規格、品質表示基準において、原則として製造年月日を表示することになっている。また、食品衛生法上の表示の基準においても製造年月日を表示することとされている。
- 2 しかしながら、近年、①食品の製造、流通技術の進歩により製造年月日表示では食品の品質がいつまでもつのが分かりにくくなっており、他方、食品の家庭内における保存期間の長期化等から、食品の日持ちについての情報がますます必要となっていること、②製造年月日表示が、厳しい日付管理による深夜・早朝操業、多頻度小口配送、返品等の誘因となっている、との指摘がなされており、さらに、③国際的にも国際食品規格では期限表示が採用されており、E C及び米国から製造年月日表示を見直し、期限表示へ移行すべき、との声が寄せられている。
- 3 このため、農林水産省では食品表示問題懇談会を設けて検討を重ね、平成5年11月に、
 - ①今後の食品の日付表示制度については、原則を製造年月日表示から期限表示に転換することが適当
 - ②食品をその保存性ないし品質の経時的変化の速さの特性に応じてグループ分けし、それぞれについて適切な日付表示のあり方を検討することが適当
 - ③食品に表示される期限の設定については、科学的、合理的根拠をもって適正に行うことが必要
 - ④個々の食品に表示される期限は、その食品の品質の保持に関する情報を把握する立場にあり、当該製品について責任を負う製造業者等が設定すべき
 - ⑤日付表示に用いられる用語等については、国際食品規格等を参考にして、消費者に容易にかつ正確に理解されるものであることが必要

⑥期限設定については、国又は関係業界が、相互に情報交換等を行い、必要に応じ、食品の特性等を踏まえて、各製造業者の設定する期限についての基本的考え方や標準的方法等を明確にすることが重要

との報告をとりまとめた。

4 この報告を踏まえて、消費者へのより適切な情報提供、合理的な行動選択、国際化の現状への対応等の観点から、今後の食品の日付表示制度については、原則を製造年月日表示から期限表示へ転換することとし、食品をその保存性ないし品質の経時的変化の速さの特性に応じてグループ分けを行うこととした。

① 品質が急速に変化しやすく、製造後速やかに消費すべき食品
消費期限を表示

② 品質が保たれるのが3カ月以内の食品
食品の品質が保持される期限（賞味期限（品質保持期限））を年月日で表示

③ 品質が保たれるのが3カ月を超える食品
食品の品質が保持される期限（賞味期限（品質保持期限））を年月で表示

④ 品質が保たれるのが数年以上の食品
日付表示は不要

5 この方針の下に、現行のJAS規格及び品質表示基準において日付表示が規定されている品目について、その品質特性に応じて日付表示の改正を行うものである。

第2 改正の内容

「表示」の項の「一括表示事項」及び「表示の方法」の欄中、製造年月日表示を期限表示に転換する。

JAS規格品目の期限表示の分類表

期限表示パターン					期限表示パターン				
品目名	①	②	③	④	品目名	①	②	③	④
即席めん類					⑤乳液状ドレッシング及び 分液状ドレッシング		○	○	
①即席中華めん			○		食酢			○	
②即席和風めん			○		①醸造酢			○	
③即席欧風めん			○		②合成酢			○	
④スナックめん			○		めん類等用つゆ		○	○	
乾めん類					トマト加工品				
①干しそば			○		①トマトジュース			○	
②干しうどん、干しひらめん、ひやむぎ 及びそうめん			○		②トマトミックスジュース		○	○	
手延べそうめん類			○		③トマトピューレ及びトマトペースト			○	
マカロニ類			○		④トマトケチャップ			○	
凍り豆腐			○		⑤トマトソース			○	
植物性たん白及び調味植物性たん白					⑥チリソース			○	
①粉末状植物性たん白		○	○		⑦トマト果汁飲料		○	○	
②ペースト状植物性たん白			○		⑧固形トマト			○	
③粒状植物性たん白		○	○		乾燥スープ				
④繊維状植物性たん白		○	○		①乾燥コンソメ			○	
⑤調味粒状植物性たん白		○	○		②乾燥ポタージュ			○	
⑥調味繊維状植物性たん白		○	○		③その他の乾燥スープ			○	
植物性たん白食品					マーガリン				
①植物性たん白食品(コンビーフスタイル)		○	○		①マーガリン		○	○	
②植物性たん白食品(そぼろ)		○	○		②調製マーガリン		○	○	
しょうゆ					③ファットスプレット		○	○	
①こいくちしょうゆ		○	○		ショートニング		○	○	
②うすくちしょうゆ		○	○		精製ラード				
③たまりしょうゆ		○	○		①純製ラード		○	○	
④さいしこみしょうゆ		○	○		②調製ラード		○	○	
⑤しろしょうゆ		○	○		食用精製加工油脂		○	○	
ウスターソース類					食用植物油脂				
①ウスターソース			○		①食用サフラワー油			○	
②中濃ソース及び濃厚ソース			○		②食用ぶどう油			○	
風味調味料			○		③食用大豆油			○	
ドレッシング					④食用ひまわり油			○	
①マヨネーズ		○	○		⑤食用小麦はい芽油			○	
②サラダドレッシング		○	○		⑥食用ニガー油			○	
③フレンチドレッシング		○	○		⑦食用とうもろこし油			○	
④半固体状ドレッシング		○	○		⑧食用綿実油			○	

期限表示パターン					期限表示パターン				
品目名	①	②	③	④	品目名	①	②	③	④
⑨食用綿実ステアリン			○		①異性化液糖			○	
⑩食用ごま油			○		②砂糖混合異性化液糖			○	
⑪食用なたね油			○		キャンデー				
⑫食用こめ油			○		①ハードキャンデー	—	—	—	
⑬食用カボック油			○		②ソフトキャンデー	—	—	—	
○食用落花生油			○		かりんとう		○	○	
○食用オリーブ油			○		さくらんぼ砂糖づけ				
○食用パーム油			○		①マラスキノスタイルチェリー			○	
○食用パームオレイン			○		②レンチェリー			○	
○食用パームステアリン			○		③クリスタルチェリー			○	
○食用パーム核油			○		ジャム類		○	○	
○食用油			○		果実飲料				
○食用調合油			○		①濃縮果汁			○	
○香味食用油			○		②果実ビューレー			○	
植物油脂原油					③天然果汁		○	○	
①え原油			○		④果汁飲料		○	○	
②あまに原油			○		⑤果肉飲料		○	○	
③きり原油			○		⑥果汁入り清涼飲料		○	○	
④麻実原油			○		⑦果粒入り果実飲料		○	○	
⑤サフラワー原油			○		炭酸飲料			○	
⑥大豆原油			○		豆乳類				
⑦ひまわり原油			○		①豆乳		○	○	
⑧ニガー原油			○		②調製豆乳		○	○	
⑨とうもろこし原油			○		③豆乳飲料		○	○	
⑩脱酸綿実原油			○		④大豆たん白飲料		○	○	
⑪なたね原油			○		果実かん詰及び果実びん詰				
⑫こめ原油			○		①2つ割りのももかん詰又はももびん詰			○	
⑬カボック原油			○		②4つ割り、薄切り及び立方形のももかん詰 又はももびん詰			○	
○落花生原油			○		③2つ割りの洋なしかん詰又は洋なしびん詰			○	
○ひまし原油			○		④4つ割り及び薄切りの洋なしかん詰 又は洋なしびん詰			○	
○つばき原油			○		⑤2つ割り、4つ割り及び薄切りの和なし かん詰又は和なしびん詰			○	
○パーム原油			○		⑥全形のみかんかん詰又はみかんびん詰			○	
○パーム核原油			○		⑦全果粒のみかんかん詰又はみかんびん詰			○	
○やし原油			○		⑧身割れのみかんかん詰又はみかんびん詰			○	
ぶどう糖					⑨全形、…身割れ及び小片のバインアップルかん詰又はバインアップルびん詰			○	
①無水結晶ぶどう糖			○						
②含水結晶ぶどう糖			○						
③全糖ぶどう糖			○						
異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖			○						

期限表示パターン					期限表示パターン				
品目名	①	②	③	④	品目名	①	②	③	④
⑪ ももかん詰又はももびん詰…以外の1種類の果実を詰めたかん詰又はびん詰			○		畜産物缶詰及び畜産物瓶詰				
⑫ 混合果実かん詰又は混合果実びん詰			○		① 食肉水煮缶詰・瓶詰			○	
野菜かん詰及び野菜びん詰					② 食肉味付缶詰・瓶詰			○	
① グリンピースかん詰又はびん詰			○		③ 食肉油漬缶詰・瓶詰			○	
② ホールカーネルのスイートコーンかん詰又はスイートコーンびん詰			○		④ やきとり缶詰・瓶詰			○	
③ クリームスタイルのスイートコーンかん詰又はスイートコーンびん詰			○		⑤ ベーコン缶詰・瓶詰			○	
④ スピアー及びチップのアスパラガスかん詰又はアスパラガスびん詰			○		⑥ ハム缶詰・瓶詰			○	
⑤ 全形のたけのこ(もうそうちく)かん詰又はたけのこ(もうそうちく)びん詰			○		⑦ ソーセージ缶詰・瓶詰			○	
⑥ 割のたけのこ(もうそうちく)かん詰又はたけのこ(もうそうちく)びん詰			○		⑧ 畜肉コンビーフ缶詰・瓶詰			○	
⑦ 薄切りのたけのこ(もうそうちく)かん詰又はたけのこ(もうそうちく)びん詰			○		⑨ ランチョンミート缶詰・瓶詰			○	
⑧ 全形のたけのこ(もうそうちく)大型かん詰			○		⑩ 家きん卵水煮缶詰・瓶詰			○	
⑨ 割のたけのこ(もうそうちく)大型かん詰			○		⑪ ①から⑩までに掲げる規格いずれかに該当する缶詰以外の畜産物缶詰・瓶詰			○	
⑩ 煮、先、切及び筒のたけのこ(もうそうちく)大型かん詰			○		調理食品缶詰及び調理食品瓶詰				
⑪ ホール及びボタンのマッシュルームかん詰又はマッシュルームびん詰			○		① 食肉野菜煮缶詰・瓶詰			○	
⑫ スライスのマッシュルームかん・びん詰			○		② カレー缶詰・瓶詰			○	
⑬ ピース・ステムスのマッシュルームかん詰又はマッシュルームびん詰			○		③ シチュー缶詰・瓶詰			○	
○ なめこかん詰又はなめこびん詰			○		④ ①から③までに掲げるいずれかに該当する缶詰以外の調理食品缶詰・瓶詰			○	
○ えのきたけかん詰又はえのきたけびん詰			○		鯨味付かん詰				
○ 前項の①から④までに掲げる規格のいずれかに該当する野菜かん・びん詰以外の1種類の野菜を詰めたかん・びん詰			○		① 正片			○	
○ 混合野菜かん詰又は混合野菜びん詰			○		② 小片			○	
種類別農産物缶詰以外の農産物缶詰					鯨野菜煮かん詰			○	
① 農産物水煮かん詰			○		鯨コンビーフかん詰			○	
② 農産物味付かん詰			○		まぐろ油漬かん詰及びかつお油漬かん詰				
③ 農産物甘煮かん詰			○		① ソリッドバック			○	
④ 農産物糖液づけかん詰			○		② フレーク			○	
⑤ 農産物つけ物かん詰			○		まぐろ味付かん詰及びかつお味付かん詰				
⑥ その他の農産物かん詰			○		① ソリッドバック			○	
					② フレーク			○	
					まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰			○	
					さば水煮かん詰			○	
					さば味付かん詰及びさばみそ煮かん詰			○	
					いわし、さんま及びあじ水煮かん詰			○	
					いわし、さんま及びあじトマトつけかん詰			○	
					いわし、さんま及びあじ味付かん詰			○	
					いわし油漬かん詰			○	
					いわし及びさんまば焼かん詰			○	
					あさり及びはまぐり水煮かん詰			○	

期限表示パターン					期限表示パターン				
品目名	①	②	③	④	品目名	①	②	③	④
あさり、はまぐり及びあか貝味付かん詰			○		④水産物つくだ煮びん詰			○	
はまぐり及びあか貝くしざし味付かん詰			○		⑤水産物油づけびん詰			○	
かき水煮かん詰			○		⑥水産物塩づけびん詰			○	
あさり及びかさく製油づけかん詰			○		⑦水産物酢づけびん詰			○	
いか水煮かん詰			○		⑧水産物くん製びん詰			○	
いか味付かん詰			○		⑨その他の水産物びん詰			○	
さけ・ます水煮かん詰					レトルトパウチ食品				
①通常形態のさけ・ます水煮かん詰			○		①カレー及びハヤシ			○	
②小片肉のさけ・ます水煮かん詰			○		②パスタソース			○	
種別別水産物かん詰以外の水産物かん詰					③まあぼ料理のもと			○	
①甲殻類水煮かん詰			○		④昆布ごはんのもと類、どんぶりもののもと			○	
②甲殻類塩水づけかん詰			○		⑤シチュー			○	
③水産物水煮かん詰			○		⑥スープ			○	
④水産物味付かん詰			○		⑦和風汁物			○	
⑤水産物野菜煮かん詰			○		⑧米飯類			○	
⑥水産物油づけかん詰			○		⑨ぜんざい			○	
⑦水産物トマトづけ及び香辛料つけかん詰			○		⑩ハンバーグステーキ及びミートボール			○	
⑧水産物調理かん詰			○		⑪食肉味付			○	
⑨水産物ねり製品かん詰			○		⑫食肉油漬			○	
⑩その他の水産物かん詰			○		⑬魚肉味付			○	
特種かん詰					○魚肉油漬			○	
①スープかん詰			○		調理冷凍食品				
②ソースかん詰			○		①えびフライ			○	
③ペーストかん詰			○		②コロッケ			○	
④おでんかん詰			○		③しゅうまい、ぎょうざ及び春巻			○	
⑤米飯類かん詰			○		④ハンバーグステーキ及びミートボール			○	
⑥魚類くん製油づけかん詰			○		⑤フィッシュハンバーグ、フィッシュボール			○	
⑦その他の特種かん詰			○		チルドぎょうざ類		○		
農産物びん詰					農産物漬物				
①農産物水煮びん詰			○		①たくあん漬		○	○	
②農産物つくだ煮びん詰			○		②ふくじん漬		○	○	
③農産物甘煮びん詰			○		③ふくじん漬以外の農産物しょうゆ漬物		○	○	
④農産物糖液づけびん詰			○		④らっきょう酢漬		○	○	
⑤農産物つけ物びん詰			○		⑤しょうが酢漬		○	○	
⑥その他の農産物びん詰			○		⑥らっきょう、しょうが以外の農産物酢漬類		○	○	
水産物びん詰					⑦梅漬及び梅干し		○	○	
①甲殻類水煮かん詰			○		⑧調味梅漬及び調味梅干		○	○	
②水産物味付びん詰			○		⑨農産物みそ漬類		○	○	
③のりつくだ煮びん詰			○		乾燥マッシュポテト			○	

期限表示パターン					期限表示パターン				
品目名	①	②	③	④	品目名	①	②	③	④
乾しいたけ					うに加工品				
①どんこ			○		①粒うに			○	
②こうしん			○		②練りうに		○	○	
ハム類					③混合うに		○	○	
①骨付ハム		○	○		うにあえもの		○	○	
②ボンレスハム		○	○		風味かまぼこ		○	○	
③ロースハム及びショルダーハム		○	○		特種包装かまぼこ				
④ベリーハム		○	○		①ケーシング詰普通かまぼこ		○	○	
⑤ラックスハム		○	○		②ケーシング詰特種かまぼこ		○	○	
プレスハム		○	○		③リテーナ成形普通かまぼこ		○		
混合プレスハム		○	○		④リテーナ成形特種かまぼこ		○		
ソーセージ					乾燥わかめ			○	
①ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウィンナーソーセージ		○	○		塩蔵わかめ		○	○	
②リオナソーセージ		○	○						
③レバーソーセージ及びレバーペースト		○	○						
④セミドライソーセージ、ドライソーセージ		○	○						
⑤加圧加熱ソーセージ		○	○						
⑥無塩漬ソーセージ		○	○						
混合ソーセージ		○	○						
ベーコン類									
①ベーコン		○	○						
②ローストベーコン及びショルダーベーコン		○	○						
③ミドルベーコン及びサイドベーコン		○	○						
ハンバーガーパティ		○	○						
チルドハンバーグステーキ		○	○						
チルドミートボール		○	○						
魚肉ハム		○	○						
魚肉ソーセージ									
①普通魚肉ソーセージ		○	○						
②特種魚肉ソーセージ		○	○						
削りぶし									
①かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし、いわし削りぶし及びあじ削りぶし				○					
②かつおぶし削りぶし、さばぶし削りぶし及びまぐろぶし削りぶし				○					
③混合削りぶし				○					
④粉末混合削りぶし				○					
⑤削りぶし粉末				○					

品質表示基準品目の期限表示の分類表

期限表示パターン					期限表示パターン				
品目名	①	②	③	④	品目名	①	②	③	④
果実飲料		○	○		野菜かん詰・びん詰			○	
炭酸飲料			○		豆乳・調製豆乳・豆乳飲料	○	○	○	
食用植物油脂			○		めん類等用つゆ	○	○	○	
マーガリン		○	○		乾めん類		○	○	
即席めん類			○		畜産物缶詰・瓶詰			○	
ジャム類		○	○		調理食品缶詰・瓶詰			○	
ベーコン類	○	○	○		チルドミートボール		○	○	
ハム類	○	○	○		チルドぎょうざ類	○	○		
凍り豆腐			○		風味かまぼこ		○	○	
マカロニ類			○						
ウスターソース類			○						
プレスハム	○	○	○						
混合プレスハム	○	○	○						
みそ		○	○						
特種包装かまぼこ類		○	○						
うに加工品	○	○	○						
風味調味料			○						
うにあえもの	○	○	○						
乾燥スープ			○						
ドレッシング	○	○	○						
乾燥マッシュポテト			○						
ソーセージ	○	○	○						
混合ソーセージ	○	○	○						
削りぶし			○						
レトルトパウチ食品			○						
魚肉ハム魚肉ソーセージ		○	○						
さくらんぼ砂糖づけ			○						
チルドハンバーグステーキ		○	○						
乾燥わかめ		○	○						
塩蔵わかめ		○	○						
アイスクリーム	—	—	—						
調理冷凍食品			○						
食酢			○						
果実かん詰・びん詰			○						
トマト加工品		○	○						
しょうゆ		○	○						
手延べそうめん類		○	○						

農林物資規格調査会食品部会委員名簿

(敬称略)

氏 名	役 職	備 考
森 實 孝 郎	(財)食品産業センター理事長	会 長
渡 邊 武	(財)競馬・農林水産情報衛星通信機構会長	会 長 代 理
藤 巻 正 生	東京大学名誉教授	食 品 部 会 長
荒 屋 勝	(社)日本セルフ・サービス協会専務理事	
磯 野 計 一	日本加工食品卸協会副会長	
加 藤 博 通	東京大学名誉教授	
小 泉 千 秋	東京水産大学水産学部食品生産学科教授	
佐 藤 吉 子	全国地域婦人団体連絡協議会理事	
佐分利 艶子	関西主婦連合会副会長	
露 木 英 男	日本大学農獣医学部食品工学科教授	
日 和 佐 信 子	日本生活協同組合連合会理事	
福 場 博 保	(財)日本油脂検査協会理事長	
三 島 進	(社)日本缶詰協会専務理事	

参考 3

(第 1 回食品の表示に関する共同会議資料 6 に一部追加)

「品質保持期限及び賞味期限の用語の統一について」

期限表示に関する定義等の現状

	消費期限		品質保持期限	賞味期限
	食品衛生法	J A S 法	食品衛生法	J A S 法
表示対象 (概念)	製造又は加工日を含めておおむね5日以内の期間で、品質が急速に劣化しやすい食品に表示。		期限表示を表示する食品であって消費期限を表示する食品以外の食品に表示。	
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(1)	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(2)	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(1)	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(2)
両法の 関係	○ J A S 法の消費期限と食品衛生法の消費期限とは同一の意義。(3)		・ 食品衛生法(品質保持期限→賞味期限) 品質保持期限と同一の期限を示す文字として「賞味期限」を規定。(4) ・ J A S 法(賞味期限→品質保持期限) 「賞味期限(品質保持期限)」と規定。(2) ○ J A S 法の賞味期限及び品質保持期限と、食品衛生法の品質保持期限及び賞味期限とは同一の意義。(3)	

設定方法	期限の設定については、食品等の劣化の速度は、原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存方法等の諸要素により左右されるので、期限の設定にあたっては、当該食品等に関する知識を有する者が設定すべきものであることから、基本的には製造又は加工を行う営業者が行うものであること。 期限設定は、食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行う。 (5)	食品に表示される「賞味期限」等の期限は、その食品の品質保持に関する情報を把握する立場にあり、当該製品に責任を負う製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定すべきものである。 期限の設定に当たって製造業者等は、食品の特性に応じて、理化学試験、細菌試験、官能試験等を行うとともに、これまでの経験や知識等を有効に活用することが必要。 (3)	期限の設定については、食品等の劣化の速度は、原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存方法等の諸要素により左右されるので、期限の設定にあたっては、当該食品等に関する知識を有する者が設定すべきものであることから、基本的には製造又は加工を行う営業者が行うものであること。 期限の設定は、食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行う。 なお、品質保持期限の設定は、食品等の製造後、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の食品等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間の終期より十分に余裕をもって行うものであること。 (5)	食品に表示される「賞味期限」等の期限は、その食品の品質保持に関する情報を把握する立場にあり、当該製品に責任を負う製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定すべきものである。 この場合、「賞味期限」の設定は、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の場合より短いものとなる。 期限の設定に当たって製造業者等は、食品の特性に応じて、理化学試験、細菌試験、官能試験等を行うとともに、これまでの経験や知識等を有効に活用することが必要。 (3)
-------------	---	--	--	--

1：食品衛生法施行規則第5条第1項第1号ロ

2：加工食品品質表示基準第2条

3：「飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について」(平成7年2月17日付け7食流第392号通知)

- 4 :「食品衛生法施行規則第 5 条第 1 項第 1 号ロ及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第 7 条第 2 項第 2 号ホの厚生労働大臣が定める文字」(平成 7 年厚生省告示第 1 9 号)
- 5 :「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 1 7 日付け衛食第 3 1 号通知)

「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」(CODEX STAN1-1985 (Rev.1-1991))
(抜すい)

原文	(仮訳)
2 . Definition of Terms For the purpose of this standard: [中略] "Date of minimum durability" ("best before") means the date which signifies the end of the period under any stated storage conditions during which the product will remain fully marketable and will retain any specific qualities for which tacit or express claims have been made. However, beyond the date the food may still be perfectly satisfactory. [以下略] < 以下を追加 > “Use-by date” (recommended last consumption date, expiration date) ") means the date which signifies the end of the estimated period under any stated storage conditions, after which the product will have the quality attributes normally expected by the consumers. After this date, the food should not be regarded as marketable.	2 . 用語の定義 この規格上、[中略] [date of minimum durability(best before)]とは、ある保存条件の下で、製品が完全な市場性を有し、かつ、黙示的又は明示的に表示されたいかなる特定の品質をも保持する期間の終期を明らかにする日付を意味している。しかしながら、その日付を過ぎても、その食品は依然として完全に満足し得ることもある。 [以下略] (注) Date of minimum durability (best before)とは、現在の「品質保持期限」及び「賞味期限」の用語を策定する際に参考とされた表現です。 < 以下を追加 > [Use-by date(recommended last consumption date, expiration date)]とは、記載された保存条件のもとで、その期間を過ぎれば、その製品は消費者が通常期待する品質特性を多分失うであろう、と推定される期間の限度を示す日付である。その日付を過ぎたならば、その食品は販売できるとは見なすべきではない。

4 . 7 Date marking and storage instructions 4.7.1 If not otherwise determined in an individual Codex standard, the following date marking shall apply: (i) The “ date of minimum durability ” shall be declared. (ii) [略] (iii) The date shall be declared by the words: ・ “ Best before ... ” where the day is indicated; ・ “ Best before end ... ” in other cases. [以下略]	4 . 7 日付表示および貯蔵条件 4.7.1 個別のコーデックス食品規格に別段の定めがない場合にあっては、次の日付表示が適用されるものとする。 (i) [date of minimum durability] を明示すること。 (ii) [略] (iii) 日付は次の文言によって明示すること。 「日」が記載される場合にあっては、 [best before . . .] ； その他の場合にあっては、 [best before end . . .] 。 [以下略]
---	---

(別紙)

「品質保持期限及び賞味期限の用語の統一について」に寄せられた意見について

1. 意見募集方法の概要

(1) 意見募集の周知方法

- ・意見募集要領及び参考資料を厚生労働省及び農林水産省のホームページに掲載
- ・厚生労働省、農林水産省及び地方農政局等の窓口で上記資料を配付

(2) 意見提出期間： 平成14年9月4日から10月3日まで(郵送の場合は10月3日必着)

(3) 意見提出方法： 電子メール(厚生労働省) インターネット(農林水産省)又は郵送

(4) 意見提出先： 厚生労働省医薬局食品保健部企画課 又は 農林水産省総合食料局品質課

2. 意見募集の結果

・電子メール又はインターネットによるもの	175件
・郵送によるもの	38件
合 計	<u>213件</u>

3. 整理した意見の分類別件数(別添)

(別添)

「品質保持期限及び賞味期限の用語の統一について」に寄せられた意見

項目	件数		主 な 理 由
賞味期限に統一	134	63%	・賞味期限の方が一般的に用いられており、消費者に馴染みがある。 ・改版に伴う作業及び費用が新たに生じるため。(コストの問題) ・表示すべき事項が複雑多岐になってきているため、表示スペースや見やすさ等を勘案し、字数の少ない賞味期限表示が望ましい。 ・既に賞味期限が消費者に浸透・定着しており、これ以外の表示に変更されると、消費者に混乱をもたらすことになる、また、賞味期限は食品のイメージに適切な表現である。
統一不要	41	19%	・消費者にとって「品質保持期限」及び「賞味期限」は定着しており、現段階でとくに混乱していない。 ・諸外国でも期限表示は、Sell-by-date, Expiry date, Use-by-date, Best・・・、The date of minimum durabilityなどいろいろな表記がされている。 ・現状の表示が、個々の商品に合った表示方法である。(ケース・バイ・ケース)
品質保持期限に統一	26	12%	・賞味期限は消費期限と語感が近いので、混同しやすい。 ・添加物のように「賞味」することが前提でないものに「賞味期限」と表示するのは、不自然、不合理である。 ・消費者が表示に求めるべきは、「おいしく食べ得る期限」よりも、法律用語の定義により近い「食品の安全期限」だと考える。
その他 (新語の提案等)	12	6%	・品質保証期限は、商品特性とその販売先に対応して、品質を十分に保持しうる最適な表現方法であり、消費者を対象としたものの表示については賞味期限がすでに定着している。(業務用は「品質保証期限」、消費者用は「賞味期限」)(注2) ・目安的な表現であるならば、もっと分かりやすく色で表記したり、マークで示すのはどうか。 ・両方の用語は生活に定着しているので、どちらかが消えると品質に関する期限設定が無くなったような印象を受けることから、用語を合わせた方がよいと思われます。(「品質賞味期限」) ・新語として他には、「安全期限」、「可食期限」等がある。
合 計	213 (注1、2)	100%	件数に対する内訳 個人(109)、事業者(96)、消費者団体(8) 意見書の提出が個人名の場合は、「個人」へ分類。(ただし、固有の会社名や団体名が記載されている場合は、「事業者」若しくは、「消費者団体」に分類。)

注1) 意見書に賞味期限(個人としての意見)、統一不要(事業者としての意見)の2つの意見を併記してあった1件については、両方の項目に重複してカウントしている。

注2) 業務用の食品は、JAS法の表示の対象外である。

参考 4

市販品の期限表示状況（平成 14 年 6 月 農林水産消費技術センター調査結果）

農林水産消費技術センターが抽出した 885 商品について、期限表示の用語使用状況を確認したところ、以下のとおり。

品質保持期限又は賞味期限を使用している 740 商品のうち、

- 品質保持期限 116 商品（16％）
- 賞味期限 624 商品（84％）

このほか、消費期限を用いているのが 124 商品、日付表示省略^{注）}が 21 商品ある。

（注）日付表示が省略されていた商品はアイスクリーム、砂糖、調味料で、品質変化が少ないとして日付表示の省略が可能な商品である。

品目別の品質保持期限・賞味期限の使用割合

品目	検査件数	品質保持期限又は賞味期限を使用				消費期限を 使用	日付表示 省略
		うち品質保持期限	割合	うち賞味期限	割合		
麦類	5	5	0	0%	5	100%	0
粉類	23	22	0	0%	22	100%	0
でん粉	10	9	0	0%	9	100%	0
野菜加工品	118	103	6	6%	97	94%	0
果実加工品	32	31	0	0%	31	100%	0
茶、コーヒー及びココアの調整品	28	28	0	0%	28	100%	0
香辛料	14	14	1	7%	13	93%	0
めん・パン類	62	26	0	0%	26	100%	0
穀類加工品	20	20	1	5%	19	95%	0
菓子類	57	50	6	12%	44	88%	0
豆類の調整品	63	38	2	5%	36	95%	0
砂糖類	15	4	2	50%	2	50%	11
その他の農産加工品	4	4	0	0%	4	100%	0
食肉製品	40	39	25	64%	14	36%	0
酪農製品	58	53	48	91%	5	9%	4
加工魚介類	36	31	0	0%	31	100%	0
加工海藻類	11	10	2	20%	8	80%	0
調味料及びスープ	105	99	2	2%	97	98%	6
食用油脂	3	3	0	0%	3	100%	0
調理食品	98	68	4	6%	64	94%	0
飲料等	83	83	17	20%	66	80%	0
計	885	740	116	16%	624	84%	21

上記の分類は加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）別表1に従ったもの。

参考 5

「品質保持期限」と「賞味期限」の使用実態調査について

（平成 15 年 1 月、厚生労働省医薬局食品保健部調査）

食品関係団体 43 団体に対して、「品質保持期限」と「賞味期限」の使用実態について、その状況を確認したところ、以下のとおり。

- 調査期限 平成 14 年 12 月 27 日～平成 15 年 1 月 15 日
- 回答団体数 41 団体 / 43 団体（95%）
- 回答方法 FAX もしくは郵送
- 結果（36 食品群に分類し、使用割合を集計）

用語	割合（%）
品質保持期限	15.7
賞味期限	80.6
その他（消費期限等）	3.7

(別紙)

「品質保持期限」と「賞味期限」の使用実態調査について

(平成15年1月 厚生労働省調査)

	関連商品群	調査商品数	品質保持期限 (%)	賞味期限 (%)	その他
1	食肉加工品	100	100	0	
2	乳製品	143	90.2	9.8	
3	魚肉練り製品		0	100	
4	削節	100	0	100	
5	珍味		0	100	
6	水産加工品(乾燥品、塩蔵品等)	42	14	86	
7	缶詰	85	0	100	
8	漬物		0	100	
9	味噌	2900	0.1	99.9	
10	醤油		0	100	
11	ソース	10	0	100	
12	マヨネーズ	325	1.2	98.8	
13	食酢		0	100	
14	カレー	674	0	100	
15	パン	190	0	100	
16	菓子	43	7	93	(生菓子は、消費期限)
17	植物油		0	100	
18	マーガリン		0.2	99.8	

19	即席麺、加工米飯		0	100	
20	生めん類		0	100	
21	乾めん類及び手延べそうめん類		0	100	
22	パスタ、マカロニ等		0	100	
23	豆腐油揚げ	77	2.5	27.3	消費期限70.2%
24	凍豆腐	25	0	100	
25	豆腐	540	1.5	36.1	消費期限62.4%
26	冷凍食品	100	1	99	
27	納豆		0	100	
28	清涼飲料水	100	2	98	
29	スープ		0	100	
30	コーヒー		0	100	
31	食品添加物	130	100	0	省略可、品質保証期限
32	香料		100	0	省略可、品質保証期限
33	チーズ	90	100	0	
34	食肉		27	73	
35	砂糖	21	19	81	省略可
36	卵		0	100	
	計	5695 + α	15.7	80.6	

注)

1. 食品については、関係団体の回答を集計して記載した。
2. 消費期限を使用している弁当、惣菜等は、省略した。
3. 期限表示の省略が可能な食品については、記載されている商品について、その割合を記載した。
4. 食品添加物・香料単体としては、一般消費者に販売されることはないため、J A S法の表示の対象外である。

参考 6

期限表示の設定根拠について

（平成 15 年 1 月、厚生労働省医薬局食品保健部調査）

食品関係団体 43 団体に対して、期限表示の設定根拠及びそのガイドラインの有無について、その状況を確認したところ、以下のとおり。

- 調査期限 平成 14 年 12 月 27 日～平成 15 年 1 月 15 日
- 回答

項 目		回答数（回答率）
回答団体数		41 団体 / 43 団体（95％）
業界団体として期限表示のガイドラインを示している団体		31 団体 / 41 団体（76％）
	内ガイドラインを提出された団体	26 団体 / 31 団体（84％）

業界団体としてガイドラインを示していない理由

商品の特性により、個々の企業が定めることが適当であるため。

企業毎に設定していることから、団体としては示していない。 等

○ 期限表示の設定根拠（提出されたガイドラインより）

検査の種類		検査の適応団体数
	官能検査	22団体 / 26団体（85％）
	理化学検査	15団体 / 26団体（58％）
	微生物検査	13団体 / 26団体（50％）