

口述人意見要旨

1

件名:

第4回「食品の表示に関する共同会議」意見陳述希望
(平成15年3月24日(月)開催)

送付先:

農林水産省総合食料局品質課 御中
「食品の表示に関する共同会議」担当 殿

FAX 03-3501-0580

氏名 相澤 純一(あいざわ じゅんいち)

職業 (社)日本乳業協会 生産技術部長

郵便番号 102-0073

住所 東京都千代田区九段北1-14-19 乳業会館4階

電話番号 03-3261-9164

FAX番号 03-3261-9176

意見陳述内容:

- 1) 乳、乳製品では、ほとんどの製品で品質保持期限が記載されているが、これまでの議論では、ほぼ、賞味期限に統一される方向ですすめられている。そもそも消費者に理解されにくくとされているのは、定義であつて、多数決でどちらか一方に決定することではない。コーテックスの定義でも2つの文言 (Date of minimum durabilityとbest before) が併記されている。いずれの用語でも可とすべく、参考できないか。
- 2) また、製品に対する表示内容の変更には改版、在庫品の処分等の費用負担が発生し、販売価格に上乗せしにくい現状では、メーカー負担を強いられる。

平成15年3月13日

農林水産省総合食料局品質課

「食品の表示に関する共同会議」担当者様

日本香料工業会

会長 新村嘉也

第4回「食品の表示に関する共同会議」意見陳述希望の件

拝啓 春寒したいに緩むころ、時下ますますご清祥の段、お喜び申し上げます。平素は日本香料工業会の活動に関しまして、様々なご指導を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、平成15年3月6日付け農林水産省、厚生労働省のプレスリリースにて「品質保持期限及び賞味期限の用語の統一について」について、第4回「食品の表示に関する共同会議」に出席して意見を述べることを希望する場合は、発言する予定の意見の要旨を記載した文書を添付し、貴課宛て申し込むこととされております。

弊工業会は日本国内で香料の製造、販売、輸出入等、香料を営業目的とする企業約160社で組織されており、この内約140社は食品用香料を取り扱っております。行政情報、国際情報、安全性情報の収集・整理に努め会員企業に周知させると共に、一般消費者に香料の有用性・安全性等の啓発活動を行っております。

このたび、第4回「食品の表示に関する共同会議」において意見を述べることを希望致しますので、下記のとおり要旨を記載した文書を提出致します。よろしく御検討のほどお願い申し上げます。

敬具

記

1. 意見要旨

添付別紙のとおり。

2. 意見陳述者

日本香料工業会

専務理事 川村 洋 (かわむら ひろし)

3. 住所

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4-7-1 ニンジンビル 6階

電話 03-3516-1600 Fax 03-3516-1602

以上

「品質保持期限及び賞味期限の用語の統一について」についての意見

1. 食品添加物に関する期限表示に対する意見

第3回までの議論は専ら食品に対する期限表示についてであり、ほぼ「賞味期限」にまとまつたことについての異論は無い。今後は食品添加物についても検討していただきたい。食品添加物に対する期限表示は以下に述べる理由により「賞味期限」は適切ではなく、「品質保持期限」が望ましい。

2. 上記意見の理由

a 食品と食品添加物の違い

食品添加物は食品同様口に入るものが殆どであるが、そのものを食することを目的としている。まして賞味する目的のものは無く、食品添加物の期限表示に「賞味期限」を用いることはなじまない。さらに、食品の製造過程で使用され、最終食品に残存しない事が前提のものもある。

b 食品添加物の特性

食品添加物は食品に添加された後、その食品が消費されるまで、食品添加物としての機能を保持しており、食品添加物の「品質保持期限」は消費を意味する「賞味期限」ではない。

c 一般消費者向け食品添加物への配慮

食品添加物の中には一般的の食品店で販売している「菓子用エッセンス」「食用色素」等がある。菓子用エッセンスには蒸留酒以上のアルコールを含有しているものがある。幼児等が誤飲、誤食した場合、「賞味期限」の表示では保護者に賞味できるものと誤解を生じさせる恐れがある。

d 香料業界の現状

日本香料工業会の会員会社の多くは食品添加物のラベル上には期限表示をせずに、試験成績書、品質保証書、商品説明書等で、「品質保持期限」又は「品質保証期間」を明記しており、「賞味期限」を使用している例は無い。

以上

平成15年3月13日

農林水産省総合食料局 品質課
「食品の表示に関する共同会議」ご担当者 殿

日本食品添加物協会
会長 稲森俊介

第4回「食品の表示に関する共同会議」意見陳述希望の件

拝啓 早春の候、時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。

日本食品添加物協会の活動に関しましては、種々、ご指導・ご理解を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、平成15年3月6日付けプレスリリースにて、「品質保持期限及び賞味期限の統一について」について、第4回「食品の表示に関する共同会議」にて意見を述べることを希望する場合には、発言予定の意見の要旨を添付し、貴課宛て申し込むこととされております。

当協会は、日本国内で食品添加物を製造、輸入、販売、使用する企業及び団体によって組織されております。会員会社に対しては行政情報を周知するとともに、食品添加物の製造、販売、使用についての正しい知識の普及を図り、一般消費者に対しては安全性と有用性についての啓発を行うことで、食品関連業界の健全な発展と一般消費者の食生活、公衆衛生の向上に寄与することを目的とした活動を行っております。

この度の意見陳述に因し、下記のとおり意見を提出いたしますので、ご検討の程、宜しくお願いいたします。

敬具

記

1. 意見

添付別紙のとおり。

2. 意見陳述者

日本食品添加物協会

常務理事 浅野貞男（あさの さだお）

3. 住所、電話・ファクシミリ番号

〒103-0012

東京都中央区日本橋堀留町1丁目3番9号

日本橋三英ビル 3階

電話：03-3667-8311 FAX：03-3667-2860

以上

「品質保持期限及び賞味期限の用語の統一について」についての意見

1. 期限表示のあり方について

期限表示設定に際しての食品衛生調査会答申（平成6年4月）及びJAS調査会答申（平成6年8月）では、食品の特性に対応して二種類の期限表示を導入することが適当であるとされ、「消費期限」及び「品質保持期限又は賞味期限」が定められた経緯がある。

この度、比較的長持ちする食品の品質を十分保持できる期限を表示する用語として、便用実態、消費者への馴染み等の観点から「賞味期限」に統一することとされたが、本件に關してもその適用対象が食品と添加物の2種類あることから、夫々の対象ごとに適用の可否を検討しておく必要がある。

2. 食品と添加物の違いについて

期限表示の対象食品は、食品衛生法では「食品及び添加物」とされているが、JAS法では「食品」のみを対象としており、添加物は対象外である。

食品衛生法にあっても、食品と添加物では、その規制は大きく異なっている。

また、実態としても、食品はそのまま食されるものであり、添加物は食品の製造過程等で使用され、その機能を発揮するものである。

即ち、食品と添加物は法的な位置付けにおいても又、実態面においても違いがあり、端的に言えば食品と添加物は違うものである。

3. 「賞味期限」適用の可否について

表示は分かりやすいこと、理解しやすいこと、疑問・誤解を生じさせないこと等が肝要である。法律上、比較的長持ちする食品の品質を十分保持できる期限についての定義は別途定められるとしても、国語としての意味もこれを適切に表わしたものでなければならぬ。

i. 大半の消費者及び製造業者等は国語としての意味で理解するものと考える。
因みに、「賞味」についての国語としての説明は、広辞苑（岩波書店）では「食物をほめる」と、大字源（角川書店）では「褒めて味わう。おいしく食べる。」とされている。

即ち、「賞味期限」は、食品を対象とした場合には相応しい用語ではあっても、添加物を対象とする場合には不適切であると言わざるを得ない。

また、添加物の中には、塩酸、硫酸を始めとする劇物もあるが、これらに「賞味期限」を付した表示を義務付けるのは誤飲、誤食の事故を惹起するおそれがあるとは言えない。なお、「賞味期限」を直接賞味することの無い（或いは出来ない）添加物の品質保持期限を示す、いわば記号とみなすとの考え方もあるが、上述のような国語の原義からみて相当な無理があると考える。

4. 食品添加物の期限表示についての提言

食品と食品添加物は、期限表示に用いる用語を区分して差し支えないと考える。

これは、添加物を例外扱いするというのではなく、あくまでもその特性に応じて区分するものであり、前述の食品衛生調査会答申及びJAS調査会答申にも沿った考え方である。

食品添加物については、その特性及びこれまでの経緯を考慮し、現在使用されている「品質保持期限」を引き続き用いるのが望ましい。

以上

2003年3月14日

農林水産省
総合食料局品質課
「食品の表示に関する共同会議」担当者様

三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
大阪府豊中市三和町1-1-11 〒561-0828
TEL:(06)6333-0521(代) 内線740 FAX:(06)6333-3631
部署 学術部 発信者 鈴木 幸雄
[REDACTED]

FAX送信ご案内

送信枚数(この用紙を含め) 1 枚

平成15年3月24日(月)開催予定の
第4回「食品の表示に関する共同会議」意見陳述を希望致します。

- ・ 住所 〒561-8588
大阪府豊中市三和町1-1-11
三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
- ・ 氏名 鈴木 幸雄
- ・ 職業 会社員(新規設員 学術部長)
- ・ 電話 06-6333-0521(代) 内線740
- ・ FAX 06-6333-3631

<意見陳述内容 要旨>

「食品添加物の“賞味期限”表示について」

食品添加物は、食品の製造工程において、又は食品の加工若しくは保存等の目的で、食品に使用されてその機能を発揮するものであって、“賞味”するものではありません。

従いまして、食品添加物(天然香料を含む)においては、例外として現行の「品質保持期限」表示を温存して頂くようお願いします。

農林水産省総合食料局品質課

「食品の表示に関する共同会議」担当者様

(fax:03-3501-0580)

第4回「食品の表示に関する共同会議」意見陳述希望

氏名：白井孝一（うすきこういち）

住所：兵庫県神戸市 [REDACTED]

電話：[REDACTED] fax：[REDACTED]

意見

食品の期限表示の統一についてその必要性及び文言について意見を述べさせていただきます。

1. 統一の必要性について：その理由がJAS法の「賞味期限」と食品衛生法「品質保持期限」について省庁が異なるための相違による、国民の混乱理由とお聞きしましたが、「期限」と「賞味期限」は別物であることを理解しています。違いによる具体的な相談、質問、苦情が消費者の表示から国民はその意味を理解しています。このことから「期限」のみを統一されるのか理解者センターなどにあるのでしょうか。ないのであればなぜ期限のみを統一されるのか理解できません。食品の表示には「JAS法」以外に「食品衛生法」「薬事法」「農品表示法」「健康増進法」などが関与しており、期限のみの統一はかえって混乱を生じる。

2. 「賞味期限」への統一について

広辞苑によると「賞味」とは「食物をほめ味わうこと」とあります。「期限」とは「前もつて限定した一定の時期」です。このことから「賞味期限」とは「食物をほめ味わう一定の時期」であります。「食品」は「人が日常的に食物として摂取する物の総称」です。

この50年、日本における「食品」の多様化はすさまじく、これまでの生鮮食料品から海外からの輸入食品、調理用食品、加工食品、栄養補助食品など多様化しており、中でもこれまでの「おなかを満たす食品そして味わう」という本能としての食品摂取から、その他の目的を持つ栄養補助食品、食用油、調理用食材など「食物をほめ味わう」ことを目的とはしていない食品が増えています。

このような状況のなかで、「賞味」という狭義での言葉に統一することは、将来の矛盾と日本語の意味を大きく誤ることになります。統一の必要性があるならば広義の「品質」とする「品質保持期限」にすべきだと考えます。

以上意見を述べさせていただきます。

農林水産省総合食料局品質課

『食品の表示に関する共同会議』担当者殿

第4回『食品の表示に関する共同会議』意見陳述又は傍聴希望

天内 浩之 (あまない ひろゆき)

埼玉県新座市 [REDACTED]

TEL・FAX= [REDACTED]

意見陳述要旨

消費者にわかりやすい用語に統一するという主旨に賛成です。これまで使われていた「品質保持」「賞味」「消費」という用語は、日常生活の中で正確に使い分けている人は少ないのでないかと思います。食べ物についても、冷蔵庫から食品を取り出して「今夜はこれを消費しましよう」とか「この食品賞味できなかったわ」などとは言わないだろうと思います。消費者の台所、食卓で日常的に使われている表現を用いるのが良いと思います。

「品質保持期限」「賞味期限」については「美味しく食べられる期限」、「消費期限」についても「安心して食べられる期限」というのはどうでしょう。

一括表示の欄で使用する用語なので、「美味しく」や「安心して」の文言が誤解を招くことはないでしょう。文字数が多くなることでラベル表示のスペースのことが気になるところですが、近年、印字技術や機器の性能は飛躍的に向上していると聞きます。十分解決できる課題ではないでしょうか。

お役所言葉の分かりづらさが消費者から批判される原因にもなっています、イメージを一新し食品行政が消費者に軸足を置き始めたと、国民に認識してもらう契機にしてはどうでしょうか。

以上

「第4回「食品の表示に関する共同会議」意見陳述希望」
 (品質保持期限及び賞味期限の用語統一について)

申込先：東京都千代田区霞ヶ関1-2-1
 農林水産省総合食料局品質課
 「食品の表示に関する共同会議」ご担当

発信元：井出 深
 FAX: [REDACTED]

~~~~~

意見陳述者：  
 氏名：井出 深（いで きよし）  
 住所：神奈川県三浦郡 [REDACTED]  
 電話：[REDACTED]  
 FAX：[REDACTED]

発言要旨

1. 「食品日付表示制度の導入及び日付表示に関連した商慣行の改善」の問題提起者の一人として発言を希望。（平成5年4月12日「OTO 諮問会議報告書」参照のこと）  
 我が国では消費者の鮮度指向を背景に、小売業者や卸売業者が、製造年月日をベースに不当に短い販売期限や納入期限を設定しており、輸送や通関に日数を要する外国食品は、国産品に比べ不利な競争条件に置かれているとして  
 二つの問題提起 (1) 國際的な規格に則した期限表示制度を導入すること。  
 (2) 不当に短い販売期限や納入期限の設定等を改善することが必要。  
 更に、消費者にとって本当に必要な情報は賞味期限であること、期限表示制度の導入は製品の返品や廃棄処分の減少につながり、資源の浪費を防止するという利点もあること等が指摘された。

OTO 諮問会議で検討の結果

(1) 食品の日付表示制度も国際的な規格・基準と整合する、として CODEX の "Date of Minimum Durability" を基本とすべき（今後の食品日付表示の在り方としては、基本的に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）であるとされた。

その際、食品の特性（保存性）や、製造年月日表示に慣れ親しんできたという実態を踏まえ、消費者、業界等関係者の意見を聴取した上で対応の在り方について十分検討しておく必要がある、とも付記されている。

(2) 商慣行に関しては、「期限表示を導入することによって、消費者の適切な商品選択が促されると考えられる。これを通じて必要以上に短い納入期限、販売期限を設定する必要性に乏しくなると考えられ、外国食品が国産品に比べ競争条件で不利となり得る状況が改善されてくるものと期待される」とし、また、関係業者においては、「商慣行改善指針（平成2年6月）」等に沿って商慣行の改善に向けた取組を進めていくことが必要である。なお、販売期限設定に伴う独占禁止法に違反する不当な返品が見られる場合には、公正取引委員会において厳正に対処することが必要であるとも結論を得ている。

これを受けて、厚生省（当時）は平成4年12月に「食品の日付表示に関する検討会」を設置し、平成5年11月に報告書がまとめられ、食品衛生調査会の検討を経て、法改定を行った。農林水産省も平成4年7月に「食品表示問題懇談会」を設置し、その報告書を踏まえて、JAS規格・品質表示規格の改定を行った。公正取引委員会も、販売期限設定に伴う独占禁止法に違反する不当な返品がある場合、厳正に対処することとした。

申立者として、この過程に接していた訳だが、この三者の対応が個別別別に行われたことが今にいたる問題の根源であったと言わざるを得ない。各省のご担当が別々に説明にこらえ、厚生省は「品質保持期限」、農林水産省は「賞味期限」でなければならないとした。公正取引委員会は「商慣行」については見解を出したが、委員会の大切な責務である「誤認を招く表示」を防ぐ立場から、この日付表示の課題に参画したとは言えない。

## 2. 「共同会議」であることの意義

別々の法の所管省が別々に審議した弊害を正すことが10年の歳月を必要としたのは見逃すことができない。今回でも、「誤認を防ぐ」「優越的地位に関する商慣習を関取り締まり」を所管する公正取引委員会が共同会議に参加していない。また、本共同会議の結論をそれぞれ別の上部審議機関（厚生労働省薬事・食品衛生分科会と農林水産省農林物資規格調査会）に掛けるとすると、共同会議を持った意義が損なわれ、10年前の不統一の愚を繰り返すのではないかと危惧する。上部審議機関も、この際、二省だけに限らず、食品表示に関わる法率を所管する省庁も（経済産業省、公正取引委員会、食品安全委員会（とりあえず官邸））を含めた上部会議であってほしい。

## 3. 日付表示の総合的検討の必要性

「品質保持期限」「賞味期限」の用語検討にあたり、消費者がどのように日常的に接しているか、どのように認知しているか、を検討することが現実的で、食品衛生法やJAS法の基準に必要とすることとの乖離は、表示だけではなく、あらゆる情報伝達手段で対処するべきである。その際、CODEXの包装食品一般原則にある「誤認を招くものであってはならない」

を尊重すること。日付表示として「加工年月日」が小分け食品に採用されているが、これは「誤解を招く」恐れが高いことから、「製造・加工等の定義について」検討されるとき、重要な課題と認識されたい。

以上