

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

粟飯原 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
◎竹口 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ている。(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