

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ている。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（ブランドー、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。