

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 26号
平成6年4月11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 啓
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當である。

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見込みを前提として、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。