

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、「○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。