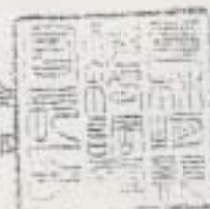


6 物 調 第 4 号

平成 6 年 8 月 3 日

農林水産大臣 大河原 太一郎 殿

農林物資規格調査会
会長 森 實 孝 郎



飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付
表示に係る事項の改正等について（答申）

平成 6 年 8 月 2 日付け 6 食流第 2637 号をもって質問のあったこ
のことに付いて、本調査会で調査審議に付した結果を下記のとおり答申
する。

記

- 1 飲食料品及び油脂の日本農林規格（一部改正）
特に異議なし
- 2 ジャム類の日本農林規格（一部改正）
特に異議なし
- 3 飲食料品及び油脂の品質表示基準（一部改正）
特に異議なし



6食流第2637号
平成6年8月2日

農林物資規格調査会

会長 森 實 孝 郎 殿

農林水産大臣 大河原 太一郎



飲食料品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の目付表
示に係る事項の改正等について

下記の日本農林規格及び品質表示基準の一部改正を行う必要があるの
で、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年
法律第175号）第7条第4項（法第9条及び第19条の8第4項にお
いて準用する場合を含む。）の規定に基づき、別添資料を添えて貴調査
会の意見を求める。

記

- 1 飲食料品及び油脂の日本農林規格（一部改正）
- 2 ジャム類の日本農林規格（一部改正）
- 3 飲食料品及び油脂の品質表示基準（一部改正）

飲食物品及び油脂の日本農林規格及び品質表示基準の日付表示に係る事項の改正について(案)

第1 改正の趣旨

- 1 加工食品の日付表示については、現在、JAS規格、品質表示基準において、原則として製造年月日を表示することになっている。また、食品衛生法上の表示の基準においても製造年月日を表示することとされている。
- 2 しかしながら、近年、①食品の製造、流通技術の進歩により製造年月日表示では食品の品質がいつまでもつのが分かりにくくなっており、他方、食品の家庭内における保存期間の長期化等から、食品の日持ちについての情報がますます必要となっていること、②製造年月日表示が、厳しい日付管理による深夜・早朝操業、多頻度小口配送、返品等の誘因となっている、との指摘がなされており、さらに、③国際的にも国際食品規格では期限表示が採用されており、EC及び米国から製造年月日表示を見直し、期限表示へ移行すべき、との声が寄せられている。
- 3 このため、農林水産省では食品表示問題懇談会を設けて検討を重ね、平成5年11月に、
 - ①今後の食品の日付表示制度については、原則を製造年月日表示から期限表示に転換することが適当
 - ②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、それぞれについて適切な日付表示のあり方を検討することが適当
 - ③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
 - ④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
 - ⑤日付表示に用いられる用語等については、国際食品規格等を参考にして、消費者に容易にかつ正確に理解されるものであることが必要

⑥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考え方や標準的方法等を明確にすることが重要

との報告をとりまとめた。

4 この報告を踏まえて、消費者へのより適切な情報提供、合理的な行動選択、国際化の現状への対応等の観点から、今後の食品の日付表示制度については、原則を製造年月日表示から期限表示へ転換することとし、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を行うこととした。

① 品質が急速に変化しやすく、製造後速やかに消費すべき食品
消費期限を表示

② 品質が保たれるのが3カ月以内の食品
食品の品質が保持される期限（賞味期限（品質保持期限））を年月日で表示

③ 品質が保たれるのが3カ月を超える食品
食品の品質が保持される期限（賞味期限（品質保持期限））を年月で表示

④ 品質が保たれるのが数年以上の食品
日付表示は不要

5 この方針の下に、現行のJAS規格及び品質表示基準において日付表示が規定されている品目について、その品質特性に応じて日付表示の改正を行うものである。

第2 改正の内容

「表示」の項の「一括表示事項」及び「表示の方法」の欄中、製造年月日表示を期限表示に転換する。

JAS規格品目の期限表示の分類表

期限表示パターン					期限表示パターン				
品目名	①	②	③	④	品目名	①	②	③	④
即席めん類					⑤ 乾燥めん類及び 冷凍めん類		○	○	
① 即席中華めん			○		食酢				
② 即席和風めん			○						
③ 即席欧風めん			○			① 醸造酢			○
④ スナックめん			○			② 合成酢			○
乾めん類					めん類専用つゆ		○	○	
① 干しそば			○		トマト加工品				
② 干しうどん、干しひらめん、ひやめい まひらめん			○		① トマトジュース			○	
手延べそうめん類			○		② トマトソース		○	○	
マカロニ類			○		③ トマトジュレ・トマトペースト			○	
凍り豆腐			○		④ トマトケチャップ			○	
植物性たん白及び乾燥植物たん白					⑤ トマトソース			○	
① 粉末状植物性たん白		○	○		⑥ チリソース			○	
② ペースト状植物たん白			○		⑦ トマト果汁飲料		○	○	
③ 粒状植物性たん白		○	○		⑧ 固形トマト			○	
④ 繊維状植物性たん白		○	○		乾燥スープ				
⑤ 調味粒状植物たん白		○	○		① 乾燥コンソメ			○	
⑥ 調味繊維状植物たん白		○	○		② 乾燥ポタージュ			○	
植物性たん白食品					③ その他の乾燥スープ			○	
① 植物たん白食品(コピー・ファイバー)		○	○		マーガリン				
② 植物たん白食品(そぼろ)		○	○		① マーガリン		○	○	
しょうゆ					② 調製マーガリン		○	○	
① こいくちしょうゆ		○	○		③ ファットスプレッド		○	○	
② うすくちしょうゆ		○	○		ショートニング		○	○	
③ たまりしょうゆ		○	○		精製ラード				
④ さいしこみしょうゆ		○	○		① 純製ラード		○	○	
⑤ しろしょうゆ		○	○		② 調製ラード		○	○	
ウスターソース類					食用精製加工油脂			○	
① ウスターソース			○		食用植物油脂				
② 中華ソース及び中華ソース			○		① 食用サフラワー油			○	
風味調味料			○		② 食用ぶどう油			○	
ドレッシング					③ 食用大豆油			○	
① マヨネーズ		○	○		④ 食用ひまわり油			○	
② テラゲドレッシング		○	○		⑤ 食用小麦胚芽油			○	
③ フレンチドレッシング		○	○		⑥ 食用ニガー油			○	
④ 半固状ドレッシング		○	○		⑦ 食用とうもろこし油			○	
					⑧ 食用綿実油			○	