

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」 検討会での委員の意見

(第 1 回～ 3 回検討会 議事録抜粋)

令和 7 年 2 月
消費者庁食品表示課

「指標」について①

- (実態調査において、冷凍品等で微生物試験を実施していることに関して)
平成17年の食品期限表示の設定のためのガイドラインの例示に書いてあるため、微生物試験をしているのではないか。ガイドラインで示してあると、やらざるを得ないということが生じる可能性はある。この点も今後考えないといけない。微生物のレベルを見ることの必要性はあるが、増殖を考慮することに関してはそれほど意味がない場合もあるため、今後整理が必要。
- 病原微生物のコントロールはHACCPで実現していく。期限表示設定については、適切な指標等を自らが責任を持って決めていくという方針とし、考え方を示して具体的な細かい内容については載せない方向がよいのではないか。
- 「具体的な試験に係る項目等は記載しない」という点について、
(微生物検査の指標や基準値が示されていた)衛生規範がなくなってしまう、今は結果などに関して基準や目安がない状況になっている。このガイドラインに入れるというよりも、食品カテゴリーによっては業界団体があるので、業界ガイドラインにこれを反映していく際に、ある程度指標や目安となるものを設けていただくほうがよい。
- 指標は食品の特性により異なり、このガイドラインに値を盛り込むのは難しいため、指標の設定の考え方を示すことにしたほうがよい。
- 自分のところはどの指標を使ってどうすればいいかということが分かりにくいので、食品の特性、食品群によって異なるということを強調した上で、業界の中でガイドラインを示していただく等とまとめるのがよい。

「指標」について②

- リステリアは食中毒菌の一つで、0℃でも増殖できるという特徴があり、7℃を境に増殖速度が著しく異なる。日本の低温流通でよく使われている10℃以下という設定では、食品の種類によっては（例えば水分活性が0.92よりも高いもの、pHが4.6よりも上の食品など）増殖して発症菌量になってしまう可能性がある。こうしたものを今後、ハザードとしてメーカーの方に認知していただき、それを考慮した期限設定をしていただきたい。
ただし、リステリアについて言えば熱には弱いので、期限が過ぎたらすぐに捨てるというのではなくて、加熱して食べれば問題はない。食品ロスを減らす観点と安全とバランスを考慮してつくっていけるとよい。
- （真空包装などの場合）クロストリジウム属のような嫌気性の菌など、検査が必要だがあまり知られていないものもある。リステリアだけをクローズアップするのではなく、こういう危害要因もあるといった形で指標を記載するほうがよい。

「安全係数」について

- 安全係数については、食品表示基準Q&Aに「0.8以上を目安に」とあり、食品の特性に応じてきちんと対応している部分もあれば、一方で0.8に縛られている現状も見えてきた。Q&Aの安全係数の部分の見直しは必要。
- 「食品の特性等に応じて安全係数の必要性も含めて検討する」ということが重要なポイントになる。安全係数を設定しなくてもいいものがあるということも含んでいる。海外の状況から安全係数をガイドラインの中では設定していないといった状況もあるので、議論が必要。
- 例えば、水分活性が低いものは微生物としては増えないし、pHが低いもの等も菌が増えにくいというものなので、そのような食品についてやたら低い安全係数を掛ける必要はない。一方で、現時点でハザードとしてきちんと認識されていないものなどもあるので、そういうときの安全係数、そもそも1が正しくできているかどうかも重要。

「期限を過ぎても『食べることができる期限』に関する情報」について①

- 「求められた場合は、できる限り『食べることができる期限』に関する情報を開示し」という部分について、「できる限り」の言葉は結構強いと感じる。
事業者としては、ブランドや技術力、企業のイメージなどを総合して品質の劣化する期限を決めて賞味期限としているのに、その設定したものを超えてまで安心して食べられますよという言い方はしにくい。食の安全というのと消費者が感じる安心というのは違うので、少し言葉を緩めるほうが事業者はやりやすい。
- 「まだ食べることができる期限」ということだけでなく、周辺の情報が必要である。賞味期限はこういうふうにつくられて、それは保存方法を守って開封前に担保されるものであるというようなことが実はまだ理解されていない部分もあるので、食べることができる期限を開示するのであれば、そうした情報も含めて消費者への啓発を進めていくことが必要になる。
- いろいろな食品に期限が過ぎた後の食べ方があり、菌や食品群によって違うので、消費者に対する情報提供に関しては、保存方法のことなど、食品群に応じて丁寧に一括表示外のところで情報提供をしてもらいたいということを設けてほしい。
- 今回見直すガイドラインは事業者向けのガイドラインだが、食の安全の面からいうと、口に入るところまでのコントロールを考えていく必要がある。賞味期限はどのように設定されているか、その後、家庭に入って食べるまでの間に消費者はどうするべきかに関する情報を示すことも考えるとよいのではないかな。

「期限を過ぎても『食べることができる期限』に関する情報」について②

- 「まだ食べることができる食品」の取扱いについては、寄附の促進だけでなく、家庭内にある食品ロスの削減にもつながること。一般の消費者の方は、賞味期限と消費期限の区別があまりついていない方もまだいらっしゃるし、結構気軽に捨ててしまう方もおられる。賞味期限を過ぎてもまだ食べられる、ということを消費者に伝えることは、企業の責任でもあるし、消費者団体、行政も含めて、みんなで考えていこうという機運にすると、食品ロスの削減につながるのではないか。
- サプライチェーンの問題を考えたときに、小売が持っている情報発信力に期待できればと思う。メーカーあるいは行政が情報発信するということもあるが、結局消費者と一番接点が高いのは小売であり、サプライチェーン全体でどうしていくかというトーンをもう少し強めてもいいのかと思う。（もしかしたら次の段階になるのかもしれないが）HACCPあるいは温度管理など、小売までのコールドチェーンをつくらなければいけないというようなところを方向性としてだけでも示すことはできないか。

その他

- (実態調査において) 消費期限を5日を目安に設定している例があることを見ると、ガイドラインやQ&Aがばらばらに出ていて、考え方がわかりにくく戸惑っている事業者もあるのではないか。情報がばらばらにあるのではなく、統一して考え方を示すことができるとよい。
消費期限と賞味期限の定義(5日以内の考え方がなくなっていること)の周知についても、ガイドラインの中に入れるほうがよいのではないか。
- 期限を設定する場合に、今の食品衛生上の低温管理10℃というのが日本独自のものであり、恐らく輸入・輸出業者がいつも困っているところかと思われる。その点については、今回のガイドラインで検討することは難しいが、今後、基準などで対応していくことを検討いただきたい。
- 「商品温度を7度未満とすることを課題として記載する」ことについて、商品温度を低くするということは、それだけエネルギーも使うことになるので(SDGsの観点)、書きぶりには留意が必要。
- 温度だけでコントロールすることではなく、(添加物により菌数が下がったというデータもあるので) そのほかのいろいろな制御する手段を組み合わせ、というような表現を入れるとよいのではないか。