

第4回 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会

議事録

消費者庁食品表示課

第4回 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会

議事次第

1 日 時 令和7年2月4日（火）10：00～12：03

2 場 所 株式会社シード・プランニング セミナールーム

3 議題

- (1) 開会
- (2) 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正案について
- (3) 閉会

4 出席者（敬称略・50音順）

委員：阿部 徹、五十君 静信、太田 順司、岡田 由美子、小林 富雄、
柴田 譲人、森田 満樹

消費者庁：清水食品表示課長、坊食品表示課衛生調査官、宇野食品表示課課長補佐

5 配布資料

- 資料1 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正案の構成
- 資料2 食品期限表示の設定のためのガイドライン見直し検討会取りまとめ（案）
- 資料3 食品期限表示の設定のためのガイドライン（改正案）
- 資料4 ガイドライン改正に向けた今後のスケジュール
- 参考資料1 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」見直しの方向性（案）
（第3回検討会資料6）
- 参考資料2 「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
- 参考資料3 食品期限表示の設定のためのガイドライン

○司会 定刻となりましたので、第4回「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会」を開会させていただきます。本検討会の事務局は消費者庁が務めさせていただきます。どうぞよろしくお願ひいたします。

本検討会は、傍聴を希望された方に対してリアルタイムでウェブ配信をしております。また、記録のために映像を録画させていただいていることを御了承ください。また、万が一、地震などの災害が発生した場合、事務局で誘導しますので、慌てずに行動をお願いいたします。

本日の出席者です。本日は全委員に御出席いただいております。小林委員はオンラインでの御参加となります。

続きまして、資料の確認をさせていただきます。資料1～4、参考資料1～3、机上配付資料がございます。委員の皆様におかれましては、お手元の資料に過不足や落丁等がございましたら、都度、事務局にお申しつけください。また、オンラインで傍聴されている方につきましては、消費者庁ウェブサイトに本日の資料を事前に掲載しておりますので、そちらから御確認をお願いいたします。

では、以降の議事は五十君座長にお願いしたいと思います。それでは、五十君座長、お願ひいたします。

○五十君座長 皆さん、おはようございます。それでは、早速議事に入りたいと思います。

本日の議題は「『食品期限表示の設定のためのガイドライン』改正案について」となります。まずは資料1を用いて、ガイドライン改正案の構成につきまして消費者庁より説明をお願いします。

○宇野課長補佐 消費者庁食品表示課の宇野と申します。おはようございます。よろしくお願ひいたします。

それでは、資料1を御覧ください。「『食品期限表示の設定のためのガイドライン』改正案の構成」。

2ページです。ガイドラインの背景や課題などにつきましては、「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会 取りまとめ」として整理をいたします。ガイドラインは、この取りまとめの別紙といたします。こちらは取りまとめとガイドラインをセットでホームページに掲載するイメージです。

また、同時に、改正した本ガイドラインは「食品表示基準Q&A」の別添として位置付け、Q&Aの別添としてガイドラインをホームページに掲載するイメージです。

また、本ガイドラインの後ろに現在「食品表示基準Q&A」及び「食品表示基準について」の両通知に点在する期限表示に関する内容を添付しまして、情報の一覧性を高めるということを改正案としてございます。以上です。

○五十君座長 ありがとうございました。

ただいま消費者庁から御説明いただいた内容につきまして、御質問等がありましたらお願いします。なお、御質問のある委員におかれましては、挙手の上で、お名前をおっしゃってから御発言をお願いします。いかがですか。よろしいですか。

方向性や改正案の構成につきましては特に御質問等がないようですので、続きまして、消費者庁より資料2を用いまして「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会 取りまとめ（案）」について説明をお願いしたいと思います。

○宇野課長補佐 続きまして、資料2「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会 取りまとめ（案）」を御覧ください。

これ以降、一部文章をまとめながら読み上げていくという形で進めさせていただきます。

最初に 1. 背景、目的

食品の期限表示の在り方については、令和5年12月20日に公表された「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、ガイドラインを見直すことが示された。これを踏まえ、令和6年5月に検討会を設置し、この中で実態調査を行い、海外における期限表示制度も踏まえ、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する国際的動向に配慮しつつ科学的知見に基づく観点から、有識者の意見を伺い検討を行った。

2. 現行の期限表示の課題と目指す方向

この検討会の中で行いましたアンケート調査及びヒアリング調査を以下「実態調査」といいます。実態調査の結果や有識者による最新の知見、本検討会での議論を踏まえ、対象者ごとに課題と目指す方向性は以下のとおり。

（1）期限の設定を行う食品関連事業者等（表示責任者）

①定義に基づく「消費期限」又は「賞味期限」

食品表示法に基づく食品表示基準において、「消費期限」、「賞味期限」は定義されております。しかし、実態調査ではこの定義を考慮せず、消費期限又は賞味期限を単に「5日」で区別している事例が一定数認められた。

期限表示が導入された平成7年に、厚生省及び農林水産省が通知した「5日」で区別する考え方、現在継承されていないことの周知と、定義に基づく期限の設定を促す必要がある。

②食品の特性等に応じた指標

期限設定は、食品の特性などを十分に考慮した上で、微生物試験、理化学試験、官能検査などの客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定することが必要であるが、実態調査では、食品の特性にかかわらず、微生物試験であれば、一般的に用いられている衛生指標菌である「一般生菌数」「大腸菌群数」「大腸菌数」など複数項目を用いて評価し、結果として必要以上に短い期限設定をしている例が認められた。

検討会では、令和3年6月1日から原則として全ての食品事業者がHACCPに沿った衛

生管理を行うこととなったが、危害要因として認識されず、期限設定の際の指標にもあまり考慮されていない微生物があることが指摘された。例えば、低温増殖性のある食中毒菌の代表例であるリストeriaに関しては、pHや水分発生の状態によっては10°C以下の保存でも増殖できることや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる場合があること、賞味期限延長の取組として真空包装や脱酸素を行う場合に嫌気性細菌が危害要因となる場合があることが挙げられ、期限設定の際には、一般的に用いられている衛生指標菌よりもこれらを指標とすることが有益とされた。

期限設定の際に、必要以上に多くの指標で評価を行っている例がある一方、これまでの指標では不足していると考えられる例もあり、その食品を最も理解している事業者が、危害要因となり得る微生物の特徴（酸に強い、低温で増殖する等）を含む食品の特性などに基づき、自ら必要な指標を選定するよう促す必要がある。

③安全係数

食品表示基準Q&Aにおいて、安全係数は、食品の特性に応じ、「0.8以上を目安に設定することが望ましい」とされているが、実態調査では、安全係数を0.8未満に設定している品目が約40%存在し、また、安全性が十分に担保されている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品に安全係数を用いるなど、食品の特性に応じることなく安全係数を設定している事例が認められた。

期限を必要以上に短くする安全係数を設定することがないよう、「0.8」の提示を見直し、微生物が増殖する可能性を含む食品の特性などに応じて、安全係数はできるだけ1に近づけるとともに、安全性が十分に担保されている食品には安全係数を設定しないことが望ましい。

④賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

実態調査では、賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」については、期限切れの食用への活用をしている事業者のうち約60%が「今後、必要に応じて開示することができる」と回答した。

賞味期限は、食品表示基準における定義のとおり、適切に保存した場合であれば、これを過ぎても食べることができる期限であることから、事業者は、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための取組を促進させるために、消費者などから「まだ食べられる期限」の開示を求められた場合には、可能な範囲で情報提供に努めることが望ましい。

（2）消費者

①「消費期限」と「賞味期限」の正しい理解

実態調査では、「消費期限」「賞味期限」の用語について、「今までよい」とする回答が大半であったが、一部変更を望む意見も認められた。なお、令和5年度の消費者意向調査では、賞味期限について正しく理解する消費者は約53%であり、用語の意味を正し

く理解する必要がある。

②賞味期限を過ぎた食品の取扱い

賞味期限という用語の意味を正しく理解し、賞味期限を過ぎた食品であっても、定められた方法により保存した場合には、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないこと、また、食べられるかどうかについては消費者自身が判断し、まだ食べることができる食品を廃棄しない取組について知る必要がある。

一方、消費期限を過ぎた食品については、安全性を欠くおそれがあることから、食べてはいけないことを理解する必要がある。

（3）行政等

行政や事業者団体は、改正後の本ガイドラインの内容を普及、啓発する必要がある。

なお、事業者団体は、各団体の個別食品に係る期限設定のガイドラインの見直しを行う必要がある。

また、行政や事業者は、まだ食べることができる食品が廃棄されないよう、消費者の消費期限と賞味期限の理解を促す必要がある。

（4）その他

①情報の一覧性の向上

期限表示に関する情報は、全体像が分かりにくいため、一覧性を高める必要がある。

②将来的に検討が必要な課題

実態調査では、流通時も含めた冷蔵保存を7°Cで行い、これにより期限を2倍に延ばしている事例が認められた。また、検討会では、前述のとおり、リストeriaは、pHや水分活性の状態によっては10°C以下の保存でも増殖できることや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる場合があることが指摘され、冷蔵の温度帯を10°Cより低温とすることで、期限の延長と安全性の両立が可能であるとの意見が挙がった。設備投資や従業員教育などを踏まえると直ちに実行することは非常に困難であるものの、将来的には、フードチェーンやコールドチェーン全体における保存温度を国際基準を参考にしながら10°Cからさらに低温管理することに向けた検討を進めることが重要である。

また、期限の延長は、温度コントロールだけではなく、pHや水分活性のコントロール、バリア性の高い包材の使用による酸素や光の遮断、添加物の使用などでも実現することができる。このような技術を用いることで食品の期限を延長することにさらに取り組むことが重要である。

以上を踏まえ、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を別紙のとおり改めましたとしております。資料2は以上です。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。それでは、少し追加があるようですので、清水課長お願いします。

○清水課長 今、御説明させていただいたところなのですけれども、資料2の取りまとめ（案）の58行目のところを修正させていただきたいと考えております。

今、2ページの58行目のところで、「食品表示基準Q&Aにおいて、安全係数は、食品の特性に応じ、『0.8以上を目安に設定することが望ましい』とされているが」という形で食品表示基準Q&Aを引用しておりますけれども、この部分、食品表示基準Q&Aの（加工-22）というQ&Aになるのですが、実はもっと長い記載を短く引用してきているのですけれども、実際のところは、「安全係数は、個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案して設定されますが、これらの変動が少ないと考えられるものについては、0.8以上を目安に設定することが望ましいと考えます」と書いておりまして、この部分について少し長くなってしまうのですけれども、引用を追加したいと考えております。

理由としましては、その次の行で「安全係数を0.8未満に設定している品目が約40%存在」するということが、Q&Aだと「0.8以上を目安に設定することが望ましい」と書いてあるのに、4割も今、存在しているのかという印象に取られてしまうのですけれども、今のQ&Aでも、あくまで変動が少ないと考えられるものについては0.8以上を目安に設定してくださいと申し上げているところでして、必ずしも4割も存在するのかというように捉えていたるものでもないかと思っています。したがいまして、ここは長くなりますが正確に引用させていただいて、趣旨が伝わるようにさせていただきたいと思います。

○五十君座長 ありがとうございました。

ただいまの追加説明も踏まえまして、資料2に戻って御質問を受け付けたいと思います。御質問のある委員は、拳手の上、お名前をお伝えいただき、御発言をお願いします。細かく見ると結構ありますですが、いかがでしょうか。

太田委員、どうぞ。

○太田委員 日本食品分析センターの太田でございます。

49行目ですけれども、「期限設定の際には、一般的に用いられる衛生指標菌よりもこれらを指標とすることが有益であるとされた」の「これら」というのがどの部分を指しているのかがちょっと気になっていまして、前のところではリストeriaですとか低温増殖するような病原大腸菌がいるという最近の知見を含めて書かれているのですけれども、「これら」が食中毒菌のことも指しているのかどうかがちょっと気になっています。

といいますのも、実際にこれを見た場合、食中毒菌を指標としなければいけないではないかと捉えかねないなというのを危惧しております、「これら」というのをどこまで言っているかという、そこが気になっているところです。

○五十君座長 事務局、今のコメントに関していかがですか。

○宇野課長補佐 今、太田委員がおっしゃったように、前文を踏まえての「これら」という意味で書きましたので、リストリアですとか大腸菌が検討会で意見が挙げられたということで、それらを包括して「これら」という意味で文書を作りました。

○太田委員 そうなると、実際の期限設定をしている現場といいますか食品事業者さんにとっては、食中毒菌の検査、例えばリストリアだと現場では結構ハードルが高いと思うのです。そうなってくると、その検査も必要であればするというのは全然構わないと思うのですけれども、どのように測定するかという問題もあるかもしれません、例えば低温細菌のようなもので代替できないのかなと思っていまして、49行目は、一般的に用いられる衛生指標菌もあるが、低温細菌や嫌気性細菌、耐熱性芽胞形成菌等の指標も有益であるとか、そんなふうに書いたほうが誤解が少ないかなとちょっと思ったのですけれども、どうでしょうか。

○五十君座長 具体的には、上述から引用して書くという御提案だと思いますが、どうですか。事務局、何かありますか。検討をよろしくお願いします。

そのほかございますか。それでは、森田委員、どうぞ。

○森田委員 森田です。

御説明ありがとうございました。安全係数の3番のところなのですけれども、先ほどお話をあったように、この文章のままだと安全係数はできるだけ1に近づけるというところで、今まで0.8以上だったけれども、できるだけ1に近づけるというような印象がここ検討会の中の取りまとめと見えてしまうかと思います。でも、実際は、先ほどおっしゃったように、(加工-22)のQ&Aはもっと長くて、個々の食品の特性に応じて、いろいろ変動するものに関しては安全係数をかけるということが前提になっていまして、そもそも安全係数を1に近づけるということであれば、安全係数の意味って何なんだろうとなってしまうと思います。

そこで提案なのですけれども、ガイドラインの本文はまだこれから議論になると思うのですが、次のガイドライン(案)の3ページの97行目と98行目に「一方、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性等に応じた安全係数を設定する必要がある」と書いてあります。その部分を65行目の後に入れていただきたいと思っています。

というのは、この書き方だけだと、ガイドライン(案)の本文を見ないで、ぱっと報告書を見て、0.8が1になるんだなというふうに考えてしまう方がおられるかもしれません。実際に第2回のアンケートの中では、フローズンチルドですとか一部の常温食品においても、いろいろな食品に応じて家庭とかで保存期間が長い場合はすごくばらつく場合があり、

また、個別のものによって最初からばらつきがあるものもある。そういうものに応じて、だからこそ安全係数をかけるという安全係数の意味があります。この文章だけだと1にするんだよというところだけしか見えてこないので、この2行の97行目と98行目の部分を前に持ってきていただくということと、それから、先ほど課長がおっしゃったとおりこのQ&Aは実は長いので、そこも含めて、個々の食品の特性に応じて安全係数はかけられるというのは原則としてあるだろうと。そうでないと全部1になつたら食品によってはリスクが高くなるということは当然起きてきますので、その2行、97行目と98行目の部分を65行目の後に入れていただきたいと思っています。

○五十君座長 御指摘ありがとうございます。

63行目から後の部分、1に近づける、さらにはその後に安全係数を設定しないという表現になっています。本体のガイドラインと矛盾する形になるのではと思われます。今、森田委員から御指摘のありましたように、ガイドライン（案）の97～98行目のところは適切に表現してあるので、こちらをスライドさせるほうが良いのではという御意見かと思います。

○森田委員 入れ替えるのではなくて、ダブルでもいいと思っているのです。

○五十君座長 同じ内容を、入れ替えるのではなく、これをこちらにもペーストするということですね。事務局、いかがですか。何かありますか。御検討をお願いします。

それでは、こちらの文章を削除して、ガイドラインの97、98行目の内容をペーストして持つていき、文面をもう一度確認するということでお願いしたいと思います。

ほかにいかがでしょうか。御意見ありますか。どうぞ。

○森田委員 森田です。

もう一点なのですが、賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」ということで、アンケートでは6割の方が「今後、必要に応じて開示することができる」と回答しています。ただし、このアンケートのときには、安全係数をかけているということが前提での質問なので、アンケートの回答をよく見ていきますと、安全係数が1になる期限を目安に回答をしています。

今回、安全係数をできるだけ1に近づけることになると、結局今まで安全係数をかけるものとの日にちを回答していたわけですけれども、それがいつの間にか延びて1になると、そのような場合にどのように回答するのか。例えばそのお宅における保存方法とかによつても違ってきますので、そうなってきますと、まだ食べられる期限の開示の根拠がもしかしたら今までよりも難しくなるのかもしれません。ここは提案なのですが、74行目のところに「可能な範囲で情報提供に努めることが望ましい」とありますが、「食品の特性に応

じて、可能な範囲で情報提供に努めることが望ましい」としたほうがいいのかなと思います。

レトルトとか缶詰のように、安全性が十分保たれている食品は安全係数を設定しないということもあると書かれています。そういうものに関しては、恐らくその日を過ぎてもどのぐらいもつというふうな試験の結果を持っているかもしれませんので、適切な情報提供ができると思いますが、このたびこれを1にできるだけ近づけるということになると、答えられなくなるというか、やはりその日までにできるだけお召し上がりくださいというのも一つの情報提供だとは思います。そこで「食品の特性に応じて」と入れていただくといいのかなと思いました。以上です。

○五十君座長 先ほどの御意見では、64行目の「安全係数を設定しないことが望ましい」のところはなくなります。そうすると今のところは「特性に応じて」ということをこちらに入れれば対応できるということになるわけですね。私が少し勘違いしておりました。事務局、よろしいですか。

それでは、ウェブからお願ひします。

○小林委員 ありがとうございます。日本女子大の小林です。

安全係数については異論はないのですが、同じ部分で、71行目からのところなのですけれども、表現が重複しているというか、ちょっと長過ぎるなという印象があって、端的に書いてしまっていいのではないかなと思います。この部分は、フードバンク等が活動する上で非常に重要なポイントになると思うので、「可能な範囲で」とか「努める」とか「望ましい」とか、表現が非常に重複しているようなところを、食品の特性ごとにというのは僕も全く同感で、そこは入れながら、もう端的に「情報提供に努める」ということでいいのではないかなと思います。

あと、73行目の「促進させる」というのもちょっと違和感があって、事業者自体もこの取組に対して主体的にやっているのだというところで、これは普通に「取組を促進するために」とか、そういうふうに表現したほうがいいのではないかなと思います。以上です。

○五十君座長 重複等の表現について、少し省略ができるのではないかという御意見と思いますが、事務局、いかがですか。

○宇野課長補佐 事務局です。重複しているような書きぶりはスリム化させたいと思います。「可能な範囲で」というのは、以前御意見があったかと思いますけれども、まとめてしまって、削除してしまう場合もあるかもしれないのですけれども、そこら辺は皆様大丈夫でしょうか。

○五十君座長 先ほどの意見では、むしろ「特性に応じた」という表現を入れれば、「可能な範囲で」というのはそのままでよというコメントだったと思うのですが、よろしいですか。阿部委員、どうぞ。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。

前回、「可能な限り」という書き方だったので、それについては「可能な範囲で」というのが多少弱くなったかなというところを感じまして、御配慮いただいたのだなということは重々承知しております。

今まで森田先生や小林先生のほうから話があったとおりで、食品事業者にとってみると、安全係数というのは、原材料、保管条件のばらつきや、企業もしくは商品のブランド、製造物責任とか、様々なことを考え合わせて設定しているのであって、それは科学的というよりは合理的な判断をして決めているというような考えが根強くあります。その人たちにとって、できるのであれば情報提供する、望ましいというような書き方であれば、情報提供できないということも選択肢の一つにあるわけです。結論としては、「可能な範囲で」を削除して、「食品の特性に応じて、情報提供に努めることが望ましい」という表現でもいいのかなと思っています。言葉として「可能な限り」なのか「範囲」なのかということで遊ぶような話ではないような感じがいたしました。以上です。

○五十君座長 その辺り、具体的にはこのままでよいということですね。若干コメントをしていただいたということになると思います。

そのほかございますか。細かい文章の言い回し等も含めてもしございましたら、お願ひしたいと思います。ありませんか。

もしないようでしたら、私から。表現に関するコメントですが、39～40行目、細かい指摘になりますが、衛生指標菌である「一般生菌数」云々というのは、「衛生指標である」のほうが良いと思います。衛生指標は菌ではなくて菌群を示したりする概念ですので、これは「菌」を取っていただいたほうがいいと思います。

それから、45行目、「食中毒菌の代表例であるリストeria」と書いてあるのですが、食中毒菌という定義が明確になっているわけではないので、食中毒起因菌、あるいは危害要因となるといった表現に変えていただいたほうがよいと思います。

それから、先ほど私が確認していた64～65行目の「安全係数を設定しないこと」に関して私は疑問を感じております。安全係数は国際的に設定をするときに考慮するものということになっています。「安全性が十分に担保されている食品には」という限定をつけてはいますけれど、では安全性が十分に担保されている食品は何なのという、そのところに疑問を感じる方がいらっしゃる可能性もあると思います。「安全係数を設定しない」という表現は少し慎重にしたほうがよいと思います。

安全係数というのは、先ほど阿部委員から出ましたけれども、事業者にとってはいろいろ

ろなばらつきの中で製品をつくっているわけで、その中で科学的根拠があるというには安全係数というはどうしても考慮せざるを得ないと思います。表現を含めて御検討いただきたいと思います。

それから、91行目です。消費者にげたを預ける部分になりますが、「食べられるかどうかについては、その見た目や臭い等により、五感で個別に食べられるかどうかを消費者自身が判断し」という文章です。事業者に向けての消費、賞味期限を決めるためのガイドラインの中に、消費者にこのように求める表現が出てくるのは違和感があります。残念ながら食中毒起因菌はほとんどの場合、見た目や五感で分からぬから食べてしまい食中毒になってしまいます。ですから、この文章は見直しするのがいいと思います。それに代わる表現は何かもし委員の先生からありましたら御提案いただけないとよいと思うのです。消費者がどうやって判断して、何をするかといった内容を入れるかどうかにつきましては、次にもう一度議論できると思います。それまでに事務局で少し検討していただければと思います。私からは以上です。

文章の言い回し等を含めまして、何か追加の御意見等がありましたら受け付けたいと思いますが、いかがですか。森田委員、どうぞ。

○森田委員 今の五十君座長のコメントに私も賛成でして、食べられるかどうかについては、臭いとかだけでは分からぬ。食中毒菌に関しては五感では判断できないことが多いこともありますので、90行目の「また」というところから92行目の「判断し」までを取ってしまえばいいのではないかなと思います。安全性を判断することを消費者に委ねられてしまうというのは、例えば賞味期限が切れて臭いを嗅いだのに食中毒になっちゃったみたいなことになってはよろしくないわけです。90行目の前のところにもありますけれども、賞味期限が過ぎた食品でも、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないのです。

賞味期限のキャンペーンで期限が過ぎてもまだまだ食べられますよとすごく言うのですけれども、今回も安全係数を1にしたということもありますが、そもそも最初のページの定義も「これらの品質が保持されていることがあるものとする」なので、賞味期限が過ぎても食べられることもあるけれども、食べられないこともある。

そして90行目の表現では必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないということにあわせて、安全係数を1にするとか、安全係数を設定しないみたいな考えが出てくると、ぎりぎりのところで期限表示がつけられてくるような食品が出てくると思います。食品ロスの削減の配慮のために、世の中が緩くそういうふうになっていくということですし、定義でも、過ぎても食べられますということはどこにも書いていないわけです。それなのに五感で判断しなさいというのはちょっと無理がある。後で「おいしい目安」の話が出てくるので、同じように意見を言おうと思っていますけれども、この部分は削除していただきたいはどうか。ただ、調理方法を工夫する、例えば卵だったら加熱するとか、もちろん食べ切ること、廃棄しない取組にする必要があるというのは大事なポイントだと思います。

そこを削除した上でパブコメにかけるというようなことではいかがでしょうか。

○五十君座長 大変よい御意見と思います。清水課長、どうぞ。

○清水課長 2点ほどなのですけれども、あまり事務局が申し上げてはいけないと思いつつなのですが、先に今、森田委員がおっしゃった「食べられるかどうかについては、その見た目や臭い等により、五感で個別に食べられるかどうかを消費者自身が判断し、調理法を工夫することなどによりまだ食べることができる食品を」という部分なのですけれども、今、五十君座長もおっしゃったとおり、確かに見た目や臭いとかで判断できないものもあるというのは実際そうなのですけれども、現実の世の中ではどうかというと、基本的にはこれは食べられないかなというところが感覚的に分かるものが多いと言うとあれでそれとも、いわゆる常識的な判断というところができなくなつて、非常に社会的コストが上がっているという部分もあるかと思いますので、確かに判断を消費者に委ねてしまうというところの印象を与えるのはよろしくない部分もあるかなとは思うのですけれども、この2～3行を丸ごと削ってしまえばいいということではないのかなと思いますので、「調理法を工夫することなどによりまだ食べることができる食品も多い」ということを認識して、廃棄しない取組を知る必要があるとか、ここは単純に削除するということではなくて、より正確なというか、ベターな表現を模索したいと考えております。

あと、ちょっと戻って64行目のですけれども、五十君座長から御指摘をさつきいただいた「安全性が十分に担保されている食品には安全係数を設定しない」というのがかなり言い切った感じで、さすがにこれはということでしたら、例えば「できるだけ1に近づける」というのとセットな感じで、「十分に担保されている食品には実質的に安全係数を設定しないことが望ましい」、そういう表現は許容されますでしょうか。これからパブリックコメントにかける案ですので、まだまだ修正はあり得るのですけれども、少なくともパブリックコメントにかける案としては、できるだけそういった表現にさせていただきたいなと考えております。

○五十君座長 今、事務局から御説明がありましたが、それにつきまして、委員の先生、いかがでしょうか。柴田委員、どうぞ。

○柴田委員 国立衛研の柴田です。

91～94行目の部分なのですけれども、結局この文章で言いたいことは、最後の「食品を廃棄しない取組について知る必要がある」というところが一番強いメッセージなのかなと私は感じております。ですので、それに合う内容であるならば入れるべきかなと思います。例えば「調理法を工夫することなどにより」とかは多分合うと思うのですけれども、対して「消費者が自ら判断し」という部分に関してはやや合わないのかなと個人的には思ってお

りますので、そこについては、何かほかに適切な表現があるのであれば、そういうものをこの文章ではなく別の文章として組み込むべきであると個人的には思っておりました。以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。調理法を云々のところで十分だろうといった御意見かと思います。ほかはございますか。よろしいですか。岡田委員、どうぞ。

○岡田委員 国衛研の岡田でございます。

私も90～92行目の辺り、委員の先生方のおっしゃることに賛同しております。食品の品質、微生物の増殖によって起こることは、腐敗と、腐敗を起こさない食中毒菌の増殖の2つに分けられる。腐敗については臭いなどで判断ができるところですけれども、多くの食中毒菌は感染が成立するのに必要な菌数になつても、本当に臭いや見た目が全く変わらないものも多々ありますので、特に老人とかは臭いが分かりにくくなっているということなどもありますので、腐敗だけでも心配な部分がありますけれども、食中毒菌の増殖は本当に検査をしないと誰にも分からぬということは多々あるかと思います。ですので、ここは本当に表現にかなり工夫が必要ではないかなと思いました。

また、先ほどから出ている63行目からのところですけれども、安全係数ができるだけ1に近づくということは、賞味期限を過ぎた後の食べられる期間が、賞味期限の設定のときの安全係数が1に近づけば近づくほどその後の期間は短くなるのではないかと思いますので、消費者でも、今まで安全係数がかなり多くのところで0.8ぐらいで決まっているということを御存じの方は多いと思いますので、もしそれが1に変わった場合には、期限を過ぎた後に食べられる期間は実際には短くなつてくるかもしれない、そこの辺りの情報提供とかも必要なではないかなと思いました。以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。具体的には、先ほどの安全係数を設定しないということについては何かコメントありますか。

○岡田委員 安全係数を設定しないというのは、安全係数を1にすると同じと考えてはいけないのでしょうか。

○五十君座長 私もそのところを同じように思つていて、設定しないというのはどういう意味なのか。先ほど岡田委員のコメントの中で、1とするのかというご意見だったものですから確認させていただいたのですが、ここは要らないのではないのかということになるのですが、どうでしょうか。事務局。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。

安全係数のところの安全係数を設定しないというところですが、1をかけなければ確かに結論としては同じになります。しかしながら、そもそも係数をかけること自体がなじまない食品等々もありますので、具体的に言いますと缶詰やレトルト食品、冷凍食品においては、そもそもの期限自体がそこまで厳密に定められておりませんので、これぐらいの期限であれば大丈夫だろうというような、だろうという言い方は変ですけれども、というような決め方をしているものに関して、係数をかけるという考え方をすること自体がそぐわない食品もあるのではないかという意味で記載しています。先ほど五十君先生等々おっしゃっている安全性が十分に担保されている食品というのはどのようなものだろうということなのですけれども、我々としては、具体的には缶詰であったり、レトルトであったり、冷凍食品であったりというようなところを今、想定しているところでございます。したがいまして、何かよく分からぬといふのであれば、そういうものを例示しながら書くということとも一つあるのかなと思ってございます。

続きまして、先ほどから出ています賞味期限の定義のお話でございます。必ずしも期限が切れたからといって食べられなくなるわけではないとは書いていないという話なのですが、森田委員がおっしゃっているとおり、賞味期限の定義につきましては、「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする」となってございますので、基本的にあくまでここは品質という点についての期限という形でございます。そもそも食べられるかどうかということ自体は、正直言うと各々の主觀によりけりだと思いますけれども、安全かどうかという点に関しては、期限が切れても賞味期限については安全であるとは言えます。この食べられる食べられないはそもそも許容できるかどうかではなくて、安全という点に関しては問題ないということですので、その点においては、基本的には食べられるという言い方でこちらとしては表現しているということでございます。以上でございます。

○五十君座長 今、混乱が生じているのは、先ほどの安全係数に関しては、事業者が消費、賞味期限を決めるときの根拠として考察する話なのです。アウトプットとして缶詰やなんかは消費、賞味期限をもう自分で決めてしまっているわけですから、安全係数という表現を入れる必要がない気がするということではないかと解釈したのですが、いかがですか。

安全係数につきましては、言い回しを少し検討していただいたほうがよいと思います。そのほかはいかがですか。柴田委員、どうぞ。

○柴田委員 今の安全係数の部分で、59行目～61行目にかけて「安全性が十分に担保されている」から「安全係数を用いる等」という文章があるのです。つまり、こういった食品に安全係数を用いることが問題なのではないのかという提起をしているのですけれども、この検討会の取りまとめの方向性として、そもそもここを問題視するべきか否かというと

ころをあらかじめ決めた上で、最後の文章のつけ方、安全係数を設定するかしないかという部分は、改めて議論し直したほうがいいのではないかと思いました。

○五十君座長 阿部委員、どうぞ。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。

この議論をするときに、安全係数という言葉自体が誤解されていたのだろうなというような感覚から始まっています。安全係数という言葉の安全と、食品安全の安全というのとは全然違う話なので、先ほど言ったように原料の振れだとか、ばらつきだとか、その他いろいろな状況を考えて、本来試験で決めた1点の情報をばらつきを見て短くしているという概念のことを安全係数と言っているのですが、そのことが食品安全という言葉と誤解されたり、過剰なまでに安全サイドに判断をしているのではないかとか、そのような言葉に対する誤解がかなり大きいのではないかと思うのです。

そういう面でいうと、今回、安全係数という言葉を本当に残さなければいけないのかどうかというのが、元に返ってしまうような議論をして大変失礼なわけですけれども、そうであればあまりここに安全係数を1にするとかいうような具体的な表現をしないほうがいいのかなという感じがしています。以上です。

○五十君座長 阿部委員からは、安全係数の部分はあまり必要ないのではないかという御意見と思います。

従来、安全係数を考えて、科学的根拠で設定するというような流れで来ております。安全係数についてはある程度何らかの形で触れていかなくてはいけないということで、そういう意味から言いますと、恐らくなるべく1に近づけていいよという、そこまで十分かなという気もします。事務局、検討をいただければと思います。それでよろしいでしょうか。委員の皆さん、追加はありますか。よろしいですか。森田委員、どうぞ。

○森田委員 森田です。

第2回の調査報告書のときに、安全係数をかけているかどうかということで、例えば0.5未満、0.6未満と刻んでいって、最後に安全係数をかけていないと回答しているのが10%か20%いたということで、この聞き方によると、安全係数をかけていないのは1だという読み方ができると思います。そのアンケートを基に書いているのであれば、安全係数を1にしていますと、みそとかしようゆとかはそういうふうに言っているだけですけれども、そこを安全係数を設定しないことが望ましいとまでは、このアンケートからは言えないのではないかとも思います。以上です。

○五十君座長 御意見としては、このところは要らないということですね。分かりました。

意見は出尽くしたようですので、その辺を考慮して事務局で最終的に確認をお願いします。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。

安全係数のところですけれども、今議論されているとおりのところはございます。ただ、ヒアリング等々で、そもそも事業者自体は安全係数をかける必要がないと思っているにもかかわらず、基本的に安全係数を1に近づけながらかけましょうという文言があることによって、取引先や流通から安全係数をかけなさいと言われることがあるという意見があつたことから、安全係数が必要ないのであれば必ずしも用いる必要はないということを、メッセージの意味も込めて明示的に書かせていただいているところでございます。正直、事業者は必要以上に短く設定するということはあまりしないと思うのですけれども、ただ、このガイドラインを見て、取引先等々も判断していくところがあるということで、今回、明示的にそもそも必要ないものについては必要ないですよというようなことを書かせていただいたところでございます。

○五十君座長 安全係数の考え方がちょっと違った議論になってしまっているのかなという気がします。あえて書く必要がないというのは、そういうことではないかと思います。

こちらについてはよろしいですか。あとは事務局で検討していただくということで、そろそろ時間になりましたので、次に進ませていただきたいと思います。

それでは、次に消費者庁より、資料3を用いまして食品期限表示の設定のためのガイドラインの改正案について御説明をお願いします。

○宇野課長補佐 事務局です。資料3を御覧ください。改定するガイドライン(案)です。

1ページめくりまして、最初に目次をつけております。1番では、見直したガイドラインの全文が書かれまして、2番で今、Q&Aに点在している文書をまとめたものとしてガイドラインの後ろにつけるという構成になっております。

次のページをお願いします。こちらもまた内容を抜粋しながら、まとめながら読み上げてまいります。

1. 期限設定のための基本的な考え方

(1) 消費期限又は賞味期限の設定

食品表示基準の定義に基づき、食品の特性などを十分に考慮した上で、どちらか一方を表示する必要がある。その下に食品表示基準から定義を抜粋して記載いたしました。

このように定義されていることを考慮すると、消費期限は微生物試験などの安全性に係る試験・検査の結果を優先して設定する期限、賞味期限は理化学試験や官能検査などの品質の試験・検査の結果を優先して設定する期限となる。

イ. 期限表示が導入された当時に通知された「5日」で区別する考え方は、平成20年に

は解消されており、現在、消費者庁においても推奨していない。

ウ. 期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限であり、消費者に対して、この内容を表示することは、安全性の観点から情報提供の在り方として適切であると考える。

エ. 期限表示は、開封前の状態で定められた保存方法により保存した場合の期限であるが、中でも常温で保存することの考え方につきましては、季節などの外的な変動要素を考慮する必要がある。

オ. エを踏まえて、常温で保存する食品は、「保存の方法」に期限設定の際に想定した具体的な温度や湿度などの条件を付記することが望ましい。

（2）食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定

ア. 期限表示が必要な加工食品は多岐にわたり、本ガイドラインの中で個々の食品の特性などとそれに応じた客観的な項目（指標）及び基準を列挙することは困難である。その食品を最も理解している食品関連事業者（表示責任者）は、食品の特性や保存状態などを勘案し、期限を設定するための客観的な項目（指標）及び基準を自ら決定する必要がある。食品の特性などを考慮せず、科学的・合理的でない不必要的項目（指標）及び基準は、期限を必要以上に短くすることになる可能性もあり適当ではない。

イ. 客観的な項目（指標）とは、数値化することが可能な項目（指標）のことである。ただし、一般的に主観的な項目（指標）と考えられる「官能検査」であっても、条件によつては客観的な項目（指標）とすることが可能である。

ウ. 客観的な項目（指標）の基準とは、数値化された結果を評価するよりどころである。ただし、「官能検査」など、数値化されていない結果を評価する場合もある。

エ. これらの項目（指標）及び基準について期限設定をする場合は、信頼性と妥当性が担保される条件で実施しなければならない。

オ. 表示責任者は、おののの試験項目及び項目（指標）並びに基準の特性を理解し、科学的・合理的に期限設定を行わなければならない。

カ. 結果の信頼性と妥当性が確保される場合においては、科学的・合理的な知見を客観的な項目（指標）及び基準とすることができます。例えば、食品の特性として、年単位で品質が保持されることが理論的に算出可能な食品については、品質が保持されなくなるまで試験・検査を行うことは現実的ではないため、実際に長期間にわたる試験・検査を行わなくとも、科学的・合理的な知見を、客観的な項目（指標）及び基準とすることができます。

キ. 客観的な項目（指標）として、食品の特性などを勘案せず食品一律に同じものを課すことは望ましくない。例えば、微生物試験で、食品衛生法における成分規格が定められていない食品に、定められている食品と同項目（指標）を科学的・合理的な理由がないまま一律に課すことは、必要以上に短い期限設定となる場合もあり望ましくない。

ク. 期限設定の際の指標としてあまり認識されていない微生物として、リストリアなどの低温増殖性のある食中毒菌や嫌気性細菌、耐熱性芽胞形成菌などが挙げられる。これら

の微生物は、必要に応じて危害要因として分析するとともに、期限設定の際に客観的な項目（指標）とすることが有益である。

（3）食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

ア. 客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、食品の特性に応じ1未満の係数（安全係数）をかける、または得られた期限から特定の時間や日数を差し引くことができる。ただし、これらは、個々の食品の品質のばらつきや、季節やサプライチェーンにおける温度状況などを勘案して設定するもので、この変動が少ないと考えられ、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性及び品質が十分に担保されている食品に設定することは、期限を必要以上に短くすることになる。

イ. 設定する場合でも、安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。

ウ. 安全係数や差し引く日数を設定するか否か及びその数値は、食品の特性などに応じて決定する必要がある。微生物の増殖の観点であれば、例えば加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品、塩分が著しく高い食品、pHや水分活性が低い食品など、個々の食品の品質のばらつきなどの変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品には、設定する必要はないと考える。

一方、微生物が増殖する可能性や品質のばらつきなどの変動が大きいと考えられる食品には、その特性などに応じた安全係数を設定する必要がある。

（4）特性が類似している食品に関する期限の設定

本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要があるが、商品アイテムが膨大であることなどを考慮すると、個々の食品ごとに試験・検査をすることは現実的ではないと考えられる。特性が類似している食品の試験・検査結果などを参考にすることにより、期限を設定することも可能であると考えられる。

（5）その他

ア. 表示責任者は、期限設定の根拠に関する資料などを整理・保管し、求められたときには情報提供するよう努めるものとする。

イ. 定められた方法により保存した場合、賞味期限を表示した食品は、期限を過ぎてもまだ食べることができる。特に、安全係数を差し引く日数を設定している場合には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限を提示することで、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための取組につながる可能性が考えられる。

表示責任者は、消費者などから求められた場合に、できる範囲で情報を提供することが望ましい。また、賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる食品を食す際の食品の特性などに応じた、加熱を要するなどの食べ方も併せて情報を提供することが望ましい。

ウ. 期限表示については、消費者がその意味を正しく理解することが重要であり、用語の意味について、分かりやすく表示をすることは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えられる。特に賞味期限は「おいしい目安」などの説明の付記を推奨する。表示

例をその下に示しています。

次のページは参考で、客観的な項目（指標）に関する試験・検査、微生物、理化学、官能について、現在のガイドラインで検査項目を書き連ねている部分は削除をしつつ、少し説明を付け加えながら改訂しております。

次のページで、2. 期限表示に関するQ&Aということで、この後、Q&Aが続きます。

最初に（1）として事業者向けを書いておりまして、26ページまで行きますと、（2）で消費者向けということでQ&Aをまとめております。基本的には今、点在しているQ&Aを後ろにまとめておりますけれども、ガイドラインの見直しを踏まえて、少し書きぶりを修正している箇所もございます。資料3は以上となります。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。

資料3については、ガイドラインの本体とQ&Aの2つの部分に分かれています。今回の検討会では、ガイドライン本体のほうを中心に議論をしていただいて、Q&Aにつきましては、個々またリバイス等々が加えられることができるように文書であるという方向で考えていただければと思います。

それでは、皆さんから御意見をいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

まず私から、ガイドラインの構成についてもう一度確認したいと思います。一般的には、ガイドラインといいますと、大体このガイドラインはどういった目的で、どういったものを対象として、どう扱うのかというスコープが最初に示されると思います。それに相当するものは以前のガイドラインから全部削除してしまい落ちてしまっているように思います。最小限、このガイドラインは何のためのガイドラインで、どういった人を対象としたものであるというようなことをぜひ入れていただきたいと思います。例えば取りまとめ案の資料2の98～102行目を見ますと、表示責任者が食品ロス削減及び科学的知見に基づく観点で賞味期限を設定できるようというような表現がありますので、こういった目的でこのガイドラインがつくられていると示すと、非常に全体が分かりやすくなると思います。

その後に、ここでいうところの期限表示のための基本的な考え方と来ると理解ができる。対象をどこまでにするかというのは明確にしなければいけないので、今、取りまとめ案の中で書いてある辺りから抽出してつくったらどうかという提案をさせていただきたいと思います。

この件に関して、委員の皆様、何かコメント、追加はありますか。よろしいですか。

それでは、このガイドラインのスコープとかビジョンに相当するようなものを簡単に頭に1としてつくってもらって、その後、期限設定のための基本的な考え方が今、1になっていますが、これが2になるように整理をしていただければと思います。よろしくお願ひします。

さて、そのほか、文章あるいは他の課題について何か御意見等がございましたらお願いしたいと思います。いかがでしょうか。太田委員、どうぞ。

○太田委員 ありがとうございます。日本食品分析センターの太田でございます。

御質問といいますか、61行目、62行目のところなのですけれども、ここは長期に品質が保持されるようなものが理論的に分かっているような食品については、実際に試験・検査するというのは現実的ではないので、そこで科学的・合理的な知見を客観的な項目及び基準とすることができると言っているのですけれども、用語として適切なので知見という言葉が使われていると思うのですが、一般的に実績みたいなものを考えればよろしいのでしょうか。

といいますのも、前回のガイドラインからしますと、設定する期限内での品質が保持されていることを確認しましようとなっていると思うのですけれども、この文章だとそれもしなくていいように取られかねないかなと思っていまして、現行ですと、品質が保持されなくなるまで試験・検査をすることは現実でないので、設定する期限内での品質が保持されていることを確認しましようとなっているのですけれども、今回の文章だとそれもなしにしてしまうような、そんなふうに読めてしまうのですけれども、そうではなくて科学的・合理的な知見というのは実績も含まれているというようなことでしょうか。

○五十君座長 事務局、いかがですか。

○宇野課長補佐 事務局です。

実績も含まれると考えております。ただ、実績というとラッキーが重なった実績みたいなことも言葉の中に包含されるようなイメージがありますので、科学的・合理的な実績、ちょっと日本語がおかしいですけれども、根拠を持って実績を積み上げていただいた結果ということは有効だと思っております。

○太田委員 ということは、今まで問題になったことがなかったよというようなものを積み重ねていけば、試験・検査まではする必要はない、そんなふうに読み替えればいいという感じでしょうか。ありがとうございます。

○五十君座長 ウェブから御意見がありましたらよろしくお願ひします。

○小林委員 日本女子大の小林です。ありがとうございます。

先ほどと重複するのですけれども、117と118行目がちょっと気になるところで、「できる範囲で情報を提供することが望ましい」というのは、考え過ぎかもしれませんけれども、できる範囲でやることが望ましいと捉えられそうで、要するにあまり努力しないのが望ましいというふうにも捉えられかねないので、どちらかを落とせないかなと。つまり、「できる範囲」を除いて「望ましい」だけにするか、逆でもよくて、「できる範囲で情報を提

供すること」として、情報を提供しないということも一応それでも含まれると思うのです。すごく後ろ向きな印象を持たれるのかなという感じがするので、御検討いただきたいと思います。以上です。

○五十君座長 御指摘と思います。事務局、検討をお願いします。追加で何かありますか。特にないですか。御意見ありがとうございました。そのほか。阿部委員、どうぞ。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。

先ほど太田委員のほうからも話がありましたが、経験に基づくとか、長い食経験に基づいて設定している期限というのがあって、例えば新製品や改良品の期限設定をする際には現行品との比較においてどれくらいの期限が確保できるのか決めているというのが多分一般的にやられている方法だと思うのです。なので、「科学的・合理的」と書いてあるのは、次長通知でそうなっているのだろうと思うのですけれども、and/orみたいな、科学的及び・または合理的というような意味合いだと捉えていいのかなと考えております。食品安全でも食経験に基づく判断なんていうのはよくある話なので、そういうつもりであればいいのかなと思っています。それで言えば100行目の「特性が類似している食品に関する期限の設定」でその辺りを記述いただいておりますので、こちらについてはありがたいことだなと思っています。

もう一点は別の話で、先ほど五十君先生のほうから、このガイドラインのスコープとか目的を書くということがいいのではないかという御意見があったと思いまして、私もそう思います。そのところにぜひ書いていただきたいのは、先ほどの見直し検討会取りまとめのところで、資料2の100行目に「事業者団体は、本ガイドラインの考え方を踏まえた各団体の個別食品に係る期限設定のガイドラインの見直しを行い」という一文があると思うのですけれども、その辺りを反映させて、それぞれの事業者団体又は企業がこのガイドラインを参考にそれぞれの特性に応じて設定することというようなことがあると、これからやりやすくなって、さらなる情報の提供とかが進むのではないかなと思いますので、よろしく御検討いただければと思っております。以上です。

○五十君座長 2点ほど御意見いただきました。事務局、何か追加コメントはありますか。

○坊衛生調査官 食品表示課の坊でございます。

今、阿部委員から御指摘がありましたとおり、本ガイドラインのスコープというか対象自体は、そもそもこのガイドラインを基にまず期限をつける方と、これを基に業界団体で作成されているガイドライン自体を見直していただくという形でございますので、スコープを書くというところに関してはそういった形で対応したいと思ってございます。

○五十君座長 阿部委員、よろしいですか。ほかにございますか。

このガイドラインは世に出ていくものですので、なるべく御意見を出しておいていただくのがよろしいと思いますが、いかがですか。太田委員、どうぞ。

○太田委員 日本食品分析センターの太田でございます。

先ほどの取りまとめ案のところでも申し上げたのですけれども、73行目辺りから、食中毒菌というのがばんと出てしまっていますので、この辺りも低温細菌というようなもうちょっと柔らかい表現のほうがいいのかなと思っています。期限設定の際に客観的な項目とすることが有益であるとあるのですけれども、食中毒菌を実際に検査するのかというのもありますので、またここも取りまとめ案と同じような形で表現を変えていただけたらなと思いました。

○五十君座長 ガイドとしてはあまり細かいものが入ってこないのがよいのではないかという御提案と思います。この辺り、指標として何を使うかというときの参考は多分リストリア・モノサイトゲネスなのですけれども、低温細菌を考慮する、芽胞形成菌を考慮するといった並列的な表現がよろしいということです。事務局、追加はありますか。よろしいですか。では、柴田委員、どうぞ。

○柴田委員 国衛研の柴田です。

「(3) 食品の特性等に応じた『安全係数』の設定」という部分で、取りまとめ案でさんざん議論していた安全係数を設定するかしないかという議論を踏まえた上での書き直しがされるのだろうなと思うので、それはそれに応じたとして、例えばウの96行目ではもう設定する必要はないというメッセージを書いてしまっているので、例えば安全係数を1にするのかしないのかという議論につながるのかなと思いますので、そこは適宜変えていただきたいと思うのですが、仮に1と書いた場合に、79行目とか80行目に1未満の係数を安全係数と書いてしまっているので、そことの語弊が生じているので、そこも併せて変えていただければいいかなと思いました。

あともう一点、今回の取りまとめ案の方向性として、情報の一覧性の向上というところがあったかと思います。Q&Aを今回見せていただいているのですけれども、細かい中身はこれからリバイスが入ると思うので全然いいのですが、事業者向けのQ&Aとして今、ここに三十何個たしかあったと思うのですけれども、非常に見にくいのではないかと個人的には思いました。例えば三十何個のQ&Aをサブグループ化して、小見出しをつけるとかいうことは可能でしょうか。そういうことをすれば多少一覧性という意味では向上するのかと思いまして、御提案させていただきました。以上です。

○五十君座長 御意見、コメントありがとうございます。事務局、何かそれについてあり

ますか。

○宇野課長補佐 事務局です。

サブグループ、小見出しを付け期限設定する際のQ&A、期限を過ぎた食品のQ&Aみたいな、もうちょっと一まとめに固めるとより分かりやすいということですね。

○柴田委員 三十何個のどこに自分の見たいQ&Aがあるかなと探すときに非常に大変な作業になってしまふと思いますので、それがある程度検索しやすいような方法があれば、していただければいいかなと思った次第です。

○宇野課長補佐 検討いたします。ありがとうございます。

○五十君座長 安全係数の先ほどの1、1未満という件は、むしろガイドラインには1という数字は出てきていません。なるべく安全係数、1未満の近いほうにするようなことが方向性で示されています、そちらについては取りまとめで整理が行われると思います。その整理のときに今のガイドラインの96行目に「安全性が十分に担保されている食品には、設定する必要はないと考える」という箇所で皆さんの議論で何か引っかかっていたようです。「安全係数を考慮する必要はないとする」といったことにすれば解決すると思われます。取りまとめもそれに合わせた表現にしていけば良いと思います。安全が担保されている缶詰といったものは安全係数の設定ということ自体を考えなくてよいという表現に変えてやればいいと思います。その辺も含めて検討していただければと思います。ほかにどうですか。御意見いただきたいと思います。岡田委員、どうぞ。

○岡田委員 国衛研の岡田でございます。

120行目のところで、「また、賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる食品を食す際の食品の特性等に応じた、加熱を要する等」という文章があるのですけれども、「食品の特性等に応じた」というところはなくてもいいような気がいたしました。この文言が入っていると文章が分かりにくいくらいではないかなと思いました。

○五十君座長 何行目でしたか。

○岡田委員 120行目のところで、「食品を食す際」の後に「の食品の特性等に応じた」という言葉が入っているとちょっと意味が分かりにくくないように思うので、食品を食す際の加熱を要する等の食べ方」というだけでいいのではないかなと思ったのです。

○五十君座長 事務局、これにつきまして何かありますか。

今の御意見ですと、「食品の特性」を取って、「加熱を要する等の食べ方も」と変えたほうがいいのではないかということですか。加熱だけでいいのかというのが今度は逆に出てくるのかなという気がしますが、いかがですか。ほかの委員の皆さんから何かこれに関してコメントございますか。事務局、今の御提案につきまして何かありますか。清水課長。

○清水課長 ここは多分、加熱を要する等の食べ方がない食品もあるだろうというような、いろいろなものがあって、加熱をしようがしまいが食べないほうがいいというものもあるでしょうしというようなことで、食品の多様性を踏まえてこういう文言を入れているのだと理解していましたが、後半のところが、文末が「情報を提供することが望ましい」という記述になっていますので、必ずなければいけないものでもないかなとは思うのですけれども、委員の皆さんのお見解をお任せします。

○五十君座長 阿部委員、どうぞ。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。

「加熱を要する等」と「等」がついているのですけれども、「加熱を要する」だけになると加熱殺菌みたいなイメージになると思うのです。実際は例えば常温品で期限が切れて、それでも多少品質が劣ってはいるけれども食べられるなんていうケースは、資料2であったように、調理法を工夫することなどにより、例えば、肉がちょっと古くなってきた場合に、少し焼き肉のたれにつけてから食べようかというのと同じような考え方だと思うのです。そのようなことであれば、例えば事業者にとって、設定した期限を過ぎたものでも食べられますよというのはなかなか言いにくいのですけれども、調理法の工夫をすれば食べられますよと言うと、事業者側にとっても、消費者側にとっても、両方がそうなのかと分かるような表現なので、先ほどの「調理法を工夫することなどにより」というのは残したい、こっちに書いてもらったほうが実はいいのではないかと思っています。以上です。

○五十君座長 今の御意見は、取りまとめ案の92行目に非常に適切と思われる「調理法を工夫することなどによりまだ食べられる」という表現があるので、これをこちらに移動したほうがよいのではないかという御意見と思います。

私もそのほうが分かりやすいと思います。例えば加熱しても、微生物の場合、耐熱性のエンテロトキシンを出していると加熱しても駄目だよねとか、「等」が入っていてもなかなかそこが分からないので、「調理法を工夫することなどにより」というところで受けてしまうという表現に変えたほうがよいという阿部委員の意見に賛同したいと思います。いかがですか。では、事務局、よろしくお願いします。そのほかありますか。森田委員、どうぞ。

○森田委員 今のところですけれども、ガイドライン（案）と取りまとめができるだけ矛盾がないように、同じ表現のほうがいいと思いますので、今の御意見は賛成です。調理法を工夫することにより、まだ食べるものが廃棄されないようにというところが意図です。多分岡田委員がおっしゃっていたのは、この文章が分かりにくいうといふか、「賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる食品を食す際には」とすごく言い方がくどいといふか、「賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる場合は、調理法を工夫することなどの情報を提供することが望ましい」とシンプルにしていただいたほうがいいかなと思います。なので、賛同しますということが1点。

それから、2点目なのですけれども、その下の127行のところで、「特に賞味期限は、期限を過ぎてもまだ食べることができることから、「おいしい目安」等の説明の付記を推奨する」とあります。賞味期限は、食品ロスの削減法のときから、賞味期限の分かりやすい言葉ということで、「おいしい目安」ということを標語で求めて、賞味期限を「おいしい目安」ということで、まだ食べられるんだよということをアピールするために出てきた「おいしい目安」という言葉だと思います。

ただ、「おいしい目安」というのは、みんなに知ってもらいやすい全体的なスローガンみたいなものであって、個々の容器・包装に「おいしい目安」という言葉はあまりそぐわないと思います。なので、ここは「「おいしい目安」等の」というのは除いて、「商品特性に応じて説明の付記を推奨する」としていただきたいです。「「おいしい目安」等の」というのを「食品特性に応じて」ということで、食品特性によって、「おいしい目安」がどこにあるのか。例えばメロンなんかで、まだ硬いけれども「おいしい目安」と書いてあって、2週間後ぐらいを書いてあるというのを見ると、2週間後がおいしいんだなと思う人もいるし、例えばサバの缶詰なんかは塩慣れして、最初よりもむしろ期限がたったほうがおいしいというようなものもあります。

「おいしい目安」はそれぞれで、今回は特に品質の安全係数を1に限りなく近づけているわけですから、「おいしい目安」というのは、今までの0.8のところで、私が消費者の方に説明するときは、大体安全係数は0.8で決められているから、残り0.2のところも十分食べられるけれども、それで0.8が「おいしい目安」なんだよと言ってきたわけで、そういう説明をされているところもいっぱいあると思います。それを今回、1.0に近づけていくと、必ずしも「おいしい目安」ではない場合も出てくるかもしれないということもあるので、本当に商品の特性に応じて、その期限の説明というのは違ってくると思います。

「おいしい目安」はそもそも商品の容器・包装につける言葉とは中身と誤解が生じてしまうのではないかと思うので、そのところの「おいしい目安」というのは取って、商品特性に応じて下記のようないろいろな付記を推奨することでいいのかなと思います。おいしく召し上がっていただくための目安ですとソーセージなんかは一番最後によく書いてありますけれども、いただくための期限ですと書いてあったりするのです。なので、この期限はおいしく召し上がっていただくための期限であり、その前ももっとおいしくいただけ

ますよということにもなっています。期限ですという書き方でもいいかもしれませんし、この部分はパブコメでもいろいろと意見が来るかもしれませんので、いろいろな表示例を出すのはいいと思うのですけれども、ここに「おいしい目安」と書くのはちょっと違うのではないかと思います。

○五十君座長 コメントありがとうございました。2つほどあったと思います。事務局、何か追加はありますか。よろしいですか。確かに「おいしい目安」というよりは違う表現、今、御提案のようなところがよろしいのかなという気はいたします。御検討いただければと思います。

ここで私、疑問になってしまったことがあります。消費期限というのが今、例として、期限を過ぎたら食べないようにしてください。これはいいと思うのです。例えば先ほど安全係数の議論に具体的な例のレトルトとか缶詰が出てきました。こちらには消費期限を書く形になりますか、それとも賞味期限を書く形になりますかということです。缶詰は、先ほど安全係数は考慮しなくていいよというのは、この辺のところから来ているのかなと思ったのですが、事務局、何かはコメントありますか。

○清水課長 今のお話は、基本的には賞味期限のほうなのかなと思います。実態調査とかでもありましたけれども、官能検査の結果とかで決めている部分が多いかなと意識していますので、そこを切れたら食べられなくなるといったものについてはかなり少ないと、かほとんどないのかなと考えています。

○五十君座長 私が疑問になってしまったのは、消費というよりも賞味期限で表示をするようになるのかなと迷いました。

賞味期限のほうは比較的品質的なことの要素で、それまでにおいしい状態で食べてほしいというようなところでつけるのですが、「5日」の縛りがなくなったものですから、じやあ缶詰、レトルトはどうなのということになると、考え方からしたら、事業者としては賞味期限という形にして、まだまだしばらくは食べてもいいですよという回答を出すという考え方となってくるのではないかと。全体のガイドライン自体の消費期限、賞味期限、厳密にもうそれ以上は食べてはいけないものを消費期限とするというのをそのまま保持していくつけてもらうとすると、缶詰とかレトルトはどうなるのと思ったのです。委員の皆様、いかがでしょうか。御意見等いただけたらよろしいかと思うのですが、どうでしょうか。森田委員、どうですか。

○森田委員 缶詰とかレトルトは、よく消費者向けの26ページにある消費期限と賞味期限のイメージというのがあって、急速に消費期限だとこれを過ぎると速く傷むので、缶詰とかレトルトは恐らく急速にこういうふうに傷むことはないので、緩やかなので、そこの部

分は悩まないと思うのですけれども、ただ、やはり悩ましいものが結構出てくるなと思います。

例えば私、今日、冷蔵庫の中で昨日買ってきたゆで麺を見たら、賞味期限で2週間もつのですけれども、一括表示の下に「賞味期限内に召し上がってください」と書いてあるのです。そういうふうに今まで5日間で縛られていると思っている方々が、例えば14日とか、1か月とかで消費期限がでてくるかもしれません。今まで言われているリストeriaみたいなものの水産加工品とか明太子みたいなものは賞味期限と書かれていますけれども、実は今回のガイドラインが出て「5日」ではないよということと、1ページの9行目～11行目に、消費期限というのは微生物試験で安全性に係る試験結果を優先すると書いてあります。

そういうことを考えると、多分家の台所で低温で冷蔵庫できちんと管理されている、7°C以下で管理されている場合は珍しいと逆に思いますので、そういうものに関してはやはり注意してほしいので、消費期限にしようとする製品がこれから出てくるかもしれません。今回のガイドラインは、そのところが結構大きく見直されるジャンルが出てくるのではないかなと思っております。なので、レトルト、缶詰は賞味期限だとしても、今まで賞味期限で14日とかとしているけれども、実は微生物試験でその日を過ぎると増えていくようなものは、消費期限に変えていくべきなのではないか。

そこには書いていないのですけれども、ガイドラインの1ページ目の9行目～11行目の消費期限というのは微生物試験でやって、賞味期限は理化学試験を優先するというところで読み込めると思います。そういう影響が出てくるかなとは思います。

○五十君座長 実は本当はガイドラインをつくるときに最初に議論しなければいけない部分だったのかなというのに、私のほうから発言してしまって申し訳ありません。いわゆる消費期限、賞味期限というのが、安全性の面から見た考え方と品質、おいしさとかそういう面からの両方の概念から決められているから、2つの言葉が出てきている。一つの考え方は、もう一つに統一してしまって云々するという考え方もあるのかとも思いました。

今回は従来どおり2つの考え方を採用していきましょうとなっているわけです。本来ですと、そのところをガイドラインはどの方向性でいくのだというところで決めたほうがよかったです。どちらかというと従来の延長線で、賞味、消費期限の2つの表示は残していきましょうと。これはスコープとかビジョンのところに出てきてもいいような話だと思うのですけれども、その上で本体が出てくれば、それなりに今、森田委員から意見が出たように、物によっては消費期限という表示と賞味期限という表示が変わってくるようなものが出る可能性はあると思いました。

ほかの委員から御意見いただいて、この辺はパブコメというか、まだもう一回、我々は議論の時間がありますので、それまでに皆さん頭の中で整理しておいていただければと思います。追加で御意見が今ありましたらいただきたいと思いますが、いかがですか。よろしいですか。森田委員、どうぞ。

○森田委員 先ほど私が申し上げました1ページの9行目～11行目、消費期限は微生物試験の安全性に係る試験のことと、賞味期限は理化学試験を優先して設定する期限となるというのは、今まで賞味期限を設定している方々は、恐らくたくさんの一般生菌数とか、微生物に関する試験もやられてきたのだろうと思います。この3行というのは、大きな今回のガイドラインの中での考え方で、消費期限と賞味期限のそもそもそのビジョンみたいなところを示しているものだと思います。

これを最初に消費期限と賞味期限はこうなんだよというようなところを持ってくるとするのがいいのか、または9行目～11行目のところでこの文章は適切か。例えば太田委員は恐らくいろいろな賞味期限、消費期限を設定されている中で、私も御意見をお聞きしたいと思っていたところです。

○五十君座長 太田委員、何かありますか。

○太田委員 日本食品分析センターの太田でございます。

ある意味定義になるのですけれども、こればかりではないような気がして、消費期限は微生物試験だけで済むわけではないですし、逆に、賞味期限は理化学試験、官能検査だけで済むわけではないので、ここをどうするかというのは、私も9行目～11行目は難しい表現だなとは思っていました。

○五十君座長 恐らく微生物だけで決めているわけではないというのは、化学的な酸化とかそういったこともありますので、そう単純に微生物だけで消費期限が決められているというわけではないということ。あとは品質保持の事業者が品質をどこまで、例えばおいしさとか、見た目とか、いろいろなほかのものも含めて考えているところで決めてきている賞味期限というのもあるので、この表現は定義するのは今、荷が重いのではないかと思います。どうぞ。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。

今おっしゃっているとおり、もちろん消費期限は微生物試験の結果からだけではないというところがありますので、我々としても、あくまでそれを優先してという形で文言として入れさせていただいております。

ただ、消費期限については安全性ということになりますので、圧倒的に微生物試験の結果から導き出されることが多いだろうということで、あくまでそこは優先してという形で書かせていただいているところでございます。

○五十君座長 厳密な定義をスコープみたいなところで書くのはちょっと難しいのではな

いかなという気がいたします。その辺の表現は事務局で案を出していただいて、確認をしていただくということでいきたいと思います。もう一回会議がありますよね。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。

今、こここの議論につきましては、そもそもとして今回変わったというよりは、定義から考えると元々こうであったということを、今回改めて明確化したという形でございます。したがいまして、「5日」で分けていたこと自体がそもそもおかしかったのであって、「消費期限」、「賞味期限」の定義を考えると、元々こうであったということなので、今回、あらためて定義や考え方を変えたわけではなく、考え方を明確にしたと言ったほうが近いのかなと思っているところでございます。

○五十君座長 定義については基準第2条に書かれているので、このままこのガイドラインは使えますよということでよろしいと思います。森田委員、それでよろしいですか。

○森田委員 はい。

○五十君座長 ほかはございますか。大体意見は出ましたか。課長、何か追加は。

○清水課長 ガイドライン（案）の改正の進め方として、私どもとしては、できるだけ委員の皆さんの御意見を踏まえて、よりベターな案をつくって、それについて国民の皆様からパブリックコメントという形で意見を募集させていただきたいと考えていますので、座長がさっきおっしゃっていましたけれども、3月18日に直せばいいやということではなくて、できるだけ今日、明日に御意見はいただいて、直した案で国民の皆様の御意見を頂戴したいなと考えております。

あと、今回の検討会で隨時説明してきていないので不足していたかなと今、反省したのですけれども、今回、食品表示基準の定義の改正というところは我々としてはスコープには入れておりませんで、消費期限、賞味期限というところはこの定義のままとした中で、ガイドライン（案）について今の時代に合ったものに直していく。その観点としては、食品ロスの削減とかというような趣旨で御検討いただいておりましたので、その部分の説明が最初のところで我々が前提として考えてしまっていたのですけれども、再度させていただくべきだったかなとは考えております。すみません。

○五十君座長 課長からまとめがあったとおりでございます。こちらについてはその方針で、あと意見等、委員のほうからございましたら、なるべく今日出しておいてほしいということです。追加はありますか。時間が大分超過してまいりましたので、そろそろ。

○森田委員 Q&Aの一番前のところなのですけれども、どれが対象ですかということころで、事業者向けと消費者向けに対して、今まで賞味期限と消費期限の対象はよくお惣菜とか缶詰とか入っていたのですけれども、今回、生肉が消費期限に入っていたり、賞味期限に牛乳・乳製品が入っています。今までの説明の資料とかだと生肉とか牛乳・乳製品は入っていなかったのですが、牛乳は消費期限のとかもありますので、今までも入っていましたか。入っていないかと思っていました。すみません。そうであったら今までのままでいいですが、生肉はよいですが、牛乳・乳製品は物によって違いますので、削除してもらえばいいかなと思いました。

○坊衛生調査官 森田委員がおっしゃっているとおり、今回定義どおりに判断していくと、食肉についても、どっちにも入るものも出てきたりするかもしれませんし、乳製品、牛乳についても、安全性の観点から消費期限になるものもあるかもしれませんので、その辺りが曖昧なものについては検討いたします。

○五十君座長 太田委員、どうぞ。

○太田委員 日本食品分析センターの太田でございます。

私もQ&Aのところなのですけれども、26ページの問2のところで、先ほどちょっと議論があったところだと思うのですが、期限が過ぎた場合でも見た目だとか臭い、五感でという部分が今のQ&Aにもこれが出てているので、先ほどの取りまとめのところでも出てきたのかなと思っているのですけれども、定義がしっかりとくるのであれば、賞味期限の話ですので、話を蒸し返すようで申し訳ないのですけれども、その部分を消費者に委ねて、見た目、臭い等で判断してもらってもいいのかなと逆に思いましたので申した次第です。以上です。

○五十君座長 Q&A、直す必要がありますか。大丈夫ですか。

○太田委員 ですので、私としてはこのまま残してもいいのではないかと。

○五十君座長 ほかにございますか。Q&Aのほうからも少しへコメントが出ているようですが、よろしいですか。さて、時間も参りましたので、大体取りまとめ及びガイドラインの改正は見えてきたかと思います。

それでは、最後に消費者庁より、資料4「ガイドライン改正に向けた今後のスケジュール」について説明をお願いしたいと思います。

○宇野課長補佐 事務局です。資料4を御覧ください。

委員の皆様からパブコメという御意見が出てしまつて、すみません、事務局から冒頭に申し上げるべきだったかもしれません、「ガイドライン改正に向けた今後のスケジュール」ということで、本日、第4回検討会の後、早い時期に、7日を目途としておりますけれども、パブリックコメントを行う予定です。それを踏まえまして、3月18日に第5回検討会を実施して、今年度中に改正ガイドラインを公表する予定でございます。資料4、以上です。

○五十君座長 資料3全部がパブコメになるということで、7日からスタートということは、今日出た御意見を事務局は徹夜で頑張っていただいて、一回、修正箇所は委員に回していただく感じになります。お忙しいとは思いますが、御確認をいただきたいと思います。そのときに、Q&Aは今回あまり細かくはチェックしておりませんので、そちらのチェックもよろしくお願ひします。

事務局、その方針でよろしいですか。ありがとうございます。それでは、今後の進め方について御意見、御質問がありましたらお伺いしたいと思います。今の方向性でよろしいですか。ひとまず事務局で今回指摘の箇所の修正をいただいたものを皆さんにメールで回覧して、2月7日にはパブコメにかけるように進めていくという方向性でございますので、よろしくお願ひします。

以上で今日の議題は一応終了ということになります。今後のスケジュールは、先ほど解説がありましたように、第5回検討会がパブコメの後また開かれます。これが後の検討会になりますので、御了承いただきたいと思います。日程ももう決まっておりますので、日程の確保をよろしくお願ひします。最後に、事務局から事務連絡をお願いします。

○司会 皆様、本日はどうもありがとうございました。

第5回の開催は、先ほどもございましたように、3月18日に今回と同じ株式会社シード・プランニングのセミナールームで開催する予定としております。詳細につきましては、追って委員の皆様へお知らせいたします。なお、委員の皆様には、後日メールで議事録の確認をお願いさせていただきますので、よろしくお願ひいたします。

また、ウェブで傍聴されている方に御連絡です。今回の議事録については、後日、消費者庁ウェブサイトに掲載されます。事務局からの連絡は以上です。

○五十君座長 以上で本日の議事は終了いたしました。大変いろいろな御意見ありがとうございました。事務局の方は大変かと思いますが、御対応をよろしくお願ひします。これにて本日の検討会を閉会させていただきます。御協力ありがとうございました。