

第2回資料3（食品の表示制度に関する懇談会意見）の個別事項に関する対応方向（案）

第2回資料3

表示事項の見直し

(2) 重複表示事項、用語、定義等の見直し

ご 意 見	現 状	対 応 方 向
消費期限、品質保持期限と賞味期限の用語の統一を検討すべきである。	別紙参考参照	<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限と品質保持期限の用語を統一する方向で検討。 ・消費期限について、定義を統一化し、同じものであることを明確化する方向で検討。
法制度により名称について、「名称」、「品名」、「種類別名称」などがある。	<ul style="list-style-type: none"> ・現在では、両法ともに、通常「名称」を用いることになっているが、この他に以下の規定あり。 <p><食衛法> 乳及び乳製品は「種類別」、乳又は乳製品を主要原料とする食品は「名称又は商品名」を表示。</p> <p><JAS法> 「品名」「種類別」「種類別名称」でも可。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・JAS法では従来の「品名」から「名称」に統一化がなされており、現在「品名」表示の商品も順次「名称」表示に切替わる見込み。 ・乳、乳製品及び乳及び乳製品を主要原料とする食品について、それぞれ「種類×名」から「名称」へ、「名称又は商品名」から名称へ統一が可能かどうか検討。
<p>複数の業者（国）の手を経る加工食品の「製造者」、「加工者」、「輸入者」表示の使い分けが消費者にはわかりづらい。</p> <p>例えば、「原料原産地」、「加工地」、「最終パック地」が異なる加工食品の場合で、特に「加工地」が海外である場合は、輸入業者が表示され最終パック業者の表示が不要となるが、商品の内容に最終責任を持つ国内業者の連絡先は必要。</p>	<p><食衛法> 最終パック業者の表示が必要。</p> <p><JAS法> 最終パック業者に加え、バルク製品を製造した国（原産国）の表示が必要。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・表示方法及び表示義務者について、周知徹底を図る。 ・「加工」「製造」等の定義については、統一する方向で検討。

バルク輸入食品の小分け包装がJAS法では加工に当たらず、食品衛生法では加工に該当する等の定義の違いを統一すべき。		
使用文字の大きさについて、食品衛生法は「号」で、JAS法は「ポイント」で示しており統一すべき。	<p><食衛法> 原則6号活字以上、表示面積が小さい場合でも、少なく活字とも7号以上</p> <p><JAS法> 8ポイント以上（150 cm² 以下の場合 5.5～7.5ポイント）</p>	・文字の規格等統一する方向で検討。
冷凍食品の保存温度は、食品衛生法では「-15℃以下」で、調味冷凍食品の保存温度は、JAS法では「-18℃以下」とされており統一すべき。	<p><食衛法> 衛生学的な観点（微生物の増殖可能温度）及び保存基準設定当時の実行可能性を考慮し -15℃と設定。</p> <p><JAS法> -18℃は、Codex規格に準拠して設定。（急速冷凍食品の勧告国際加工取扱規範（CAC/RCP8-1976））</p>	冷凍食品の製造、流通実態等を勘案の上、統一が可能かどうか検討。

(参考) 食品の期限表示について

	消費期限		品質保持期限又は賞味期限	
	食品衛生法	J A S 法	食品衛生法	J A S 法
表示対象 (概念)	製造又は加工日を含めておおむね5日以内の期間で、品質が急速に劣化しやすい食品に表示。		期限表示を表示する食品であって消費期限を表示する食品以外の食品に表示。	
定 義	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の食品又は添加物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年月日 (1)	容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限 (2)	定められた方法により保存した場合において、食品又は添加物のすべ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 (1)	容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分に保持しうると認められる期限 (2)
両法の関係	J A S 法の消費期限と食品衛生法の消費期限とは同一の意義。 (3)		<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法(品質保持期限 賞味期限) 品質保持期限と同一の期限を示す文字として「賞味期限」を規定。(4) ・J A S 法(賞味期限 品質保持期限) 「賞味期限(品質保持期限)」と規定。(2) <p>J A S 法の賞味期限及び品質保持期限と、食品衛生法の品質保持期限及び賞味期限とは同一の意義。(3)</p>	

設定方法	期限設定は、食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に行う (5)	期限の設定に当たって製造業者等は、食品の特性に応じて、理化学試験、細菌試験、官能試験等を行うとともに、これまでの経験や知識等を有効に活用することが必要。(3)	同左（食品衛生法欄）	同左（JAS法欄）
------	----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	------------	-----------

1：食品衛生法施行規則第5条第1項第1号イ

2：加工食品品質表示基準第2条

3：「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について」（平成7年2月17日付け7食流第392号通知）

4：「食品衛生法施行規則第5条第1項第1号ロ及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第7条第2項第2号ホの厚生労働大臣が定める文字」（平成7年厚生省告示第19号）

5：「食品衛生法施行規則等の一部改正について」平成7年2月17日付け衛食第31号通知