

食品ロスと期限表示について

第1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

令和6年度 5月27日（月）

日本女子大学・ドギーバッグ普及委員会

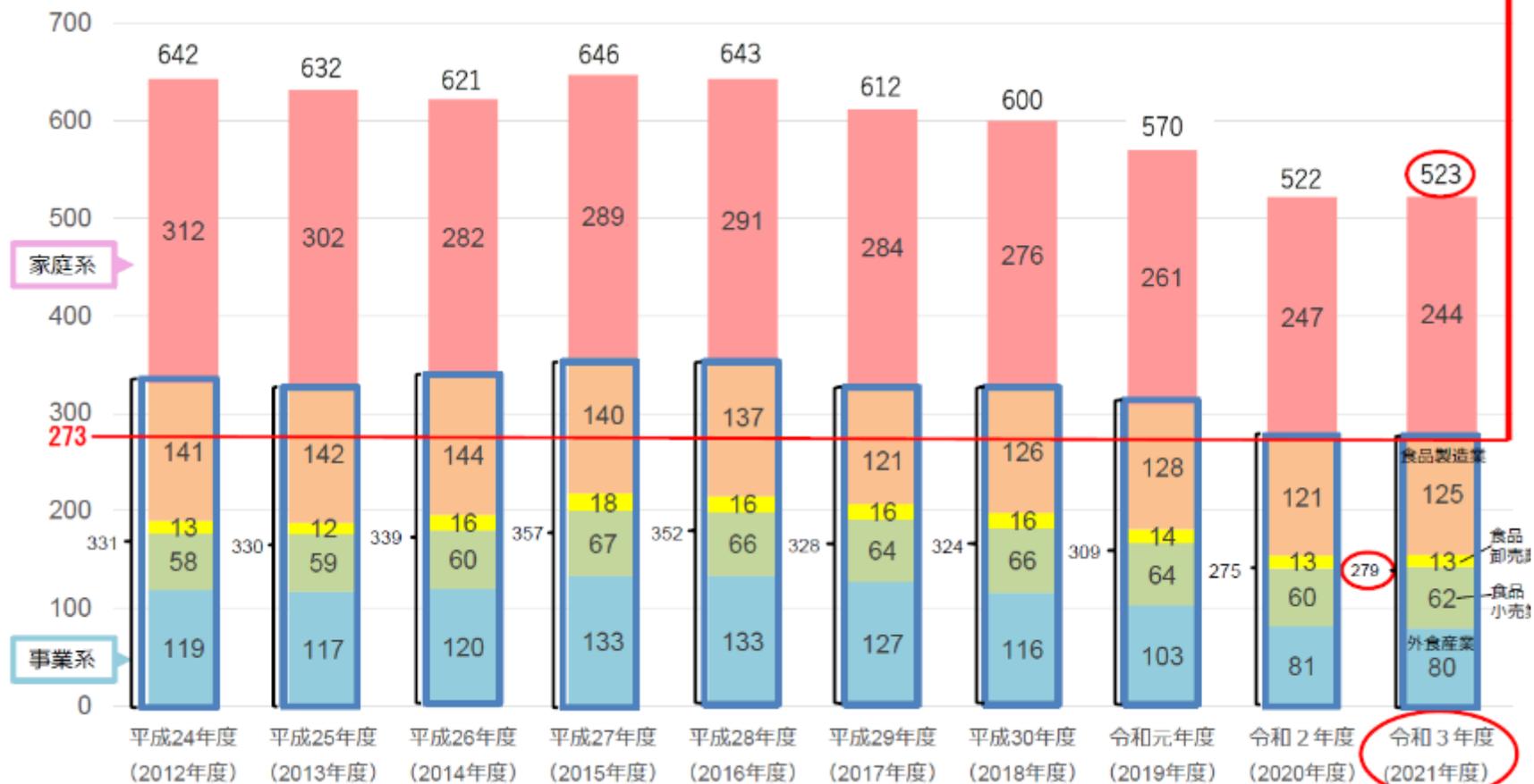
小林富雄

食品口入量の推移（平成24～令和3年度）

✓ 令和3年度食品口入量は523万トン、うち事業系は279万トン。

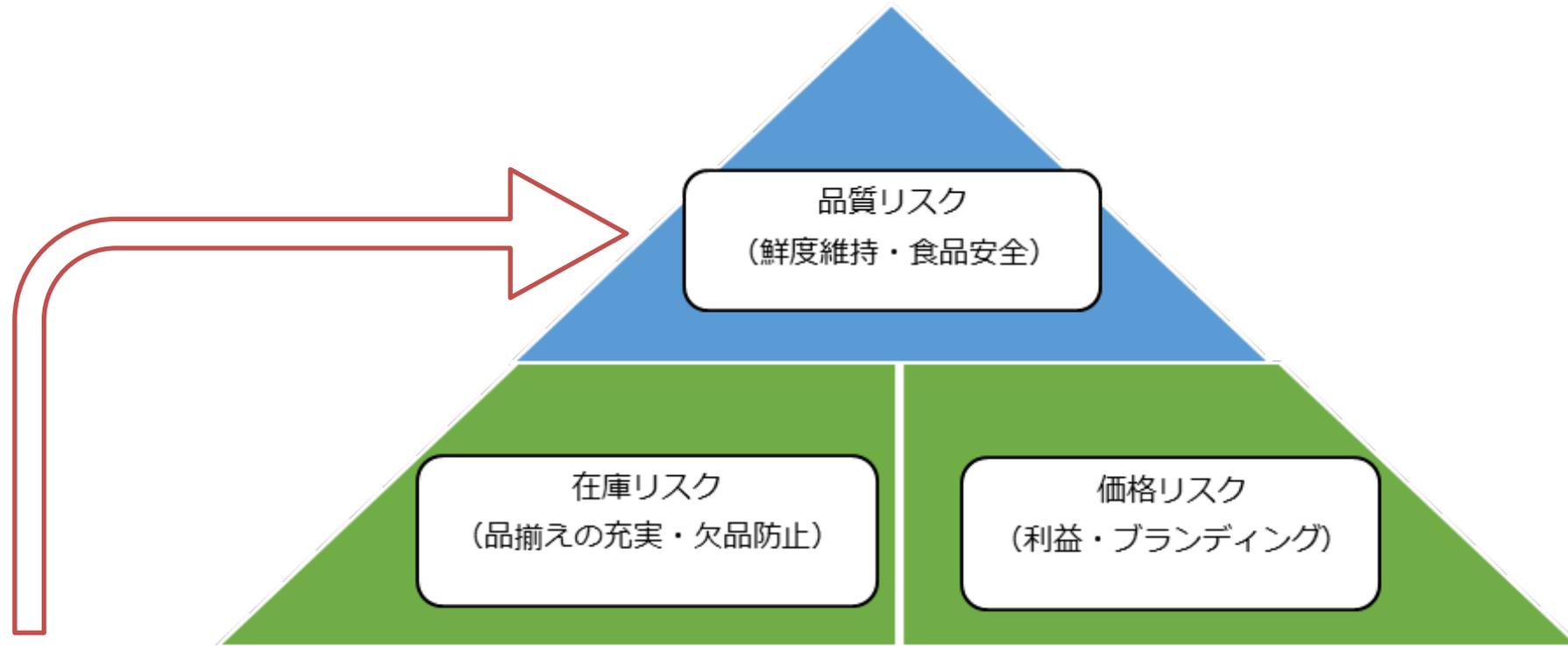
2030年度事業系食品口入量
削減目標
(273万トン)

(単位：万トン)



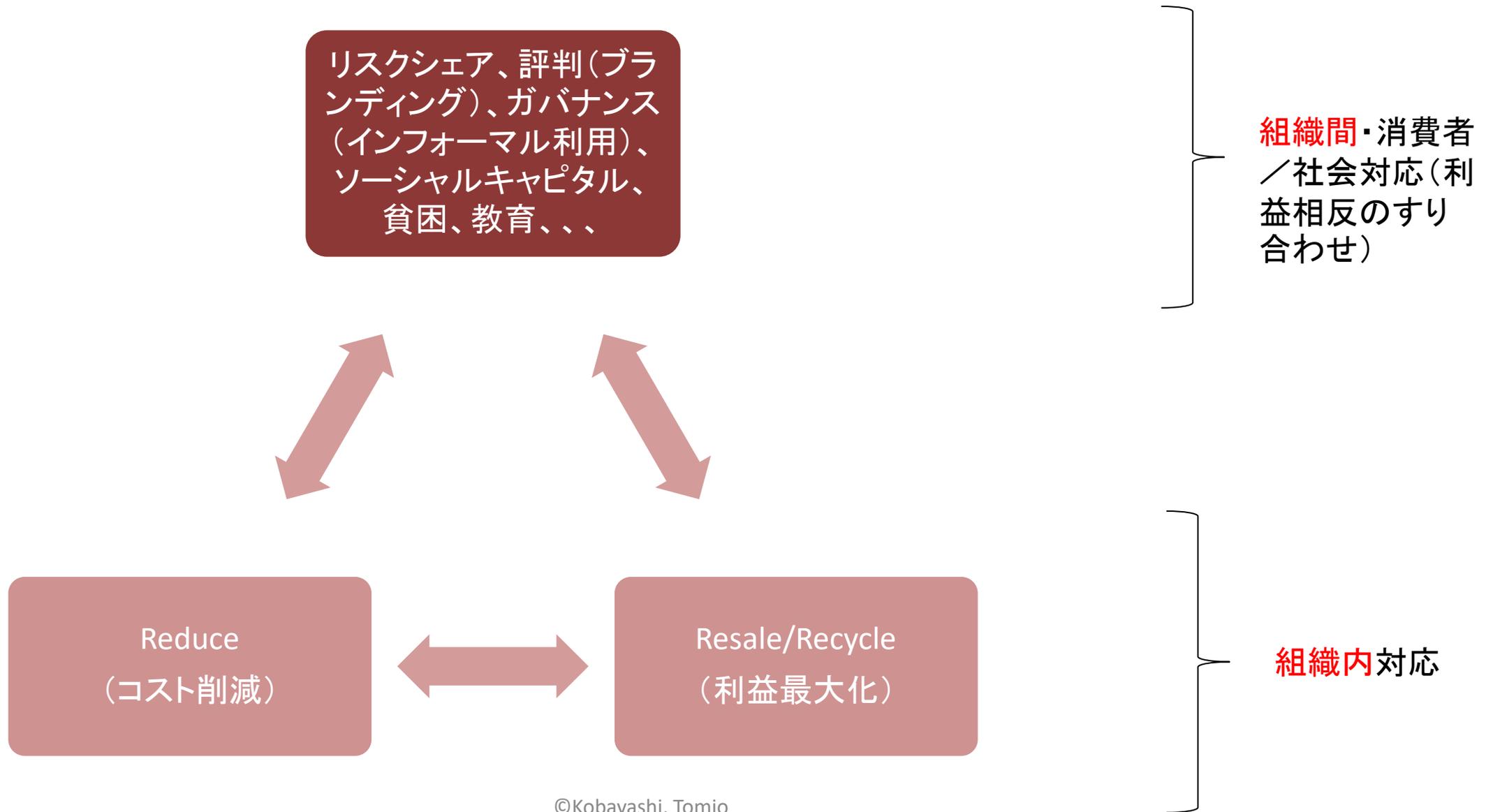
外食産業：2019(103万トン) → 2020(81万トン) → 2021(80万トン)

リスク回避のため食品ロスが発生

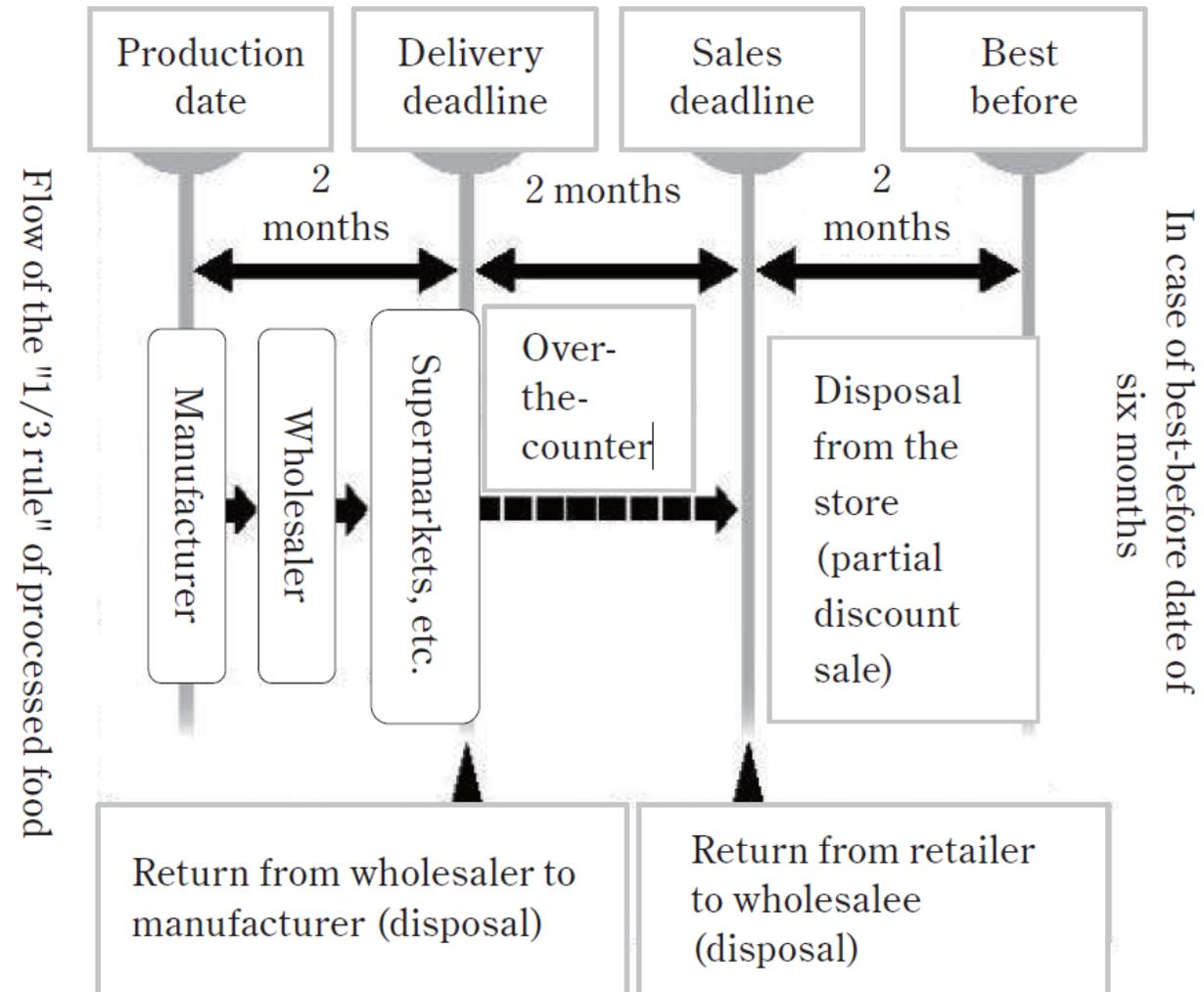


品質の許容範囲には大きな個人差があり一律に決定しづらい

食品ロス対策が難航するケース



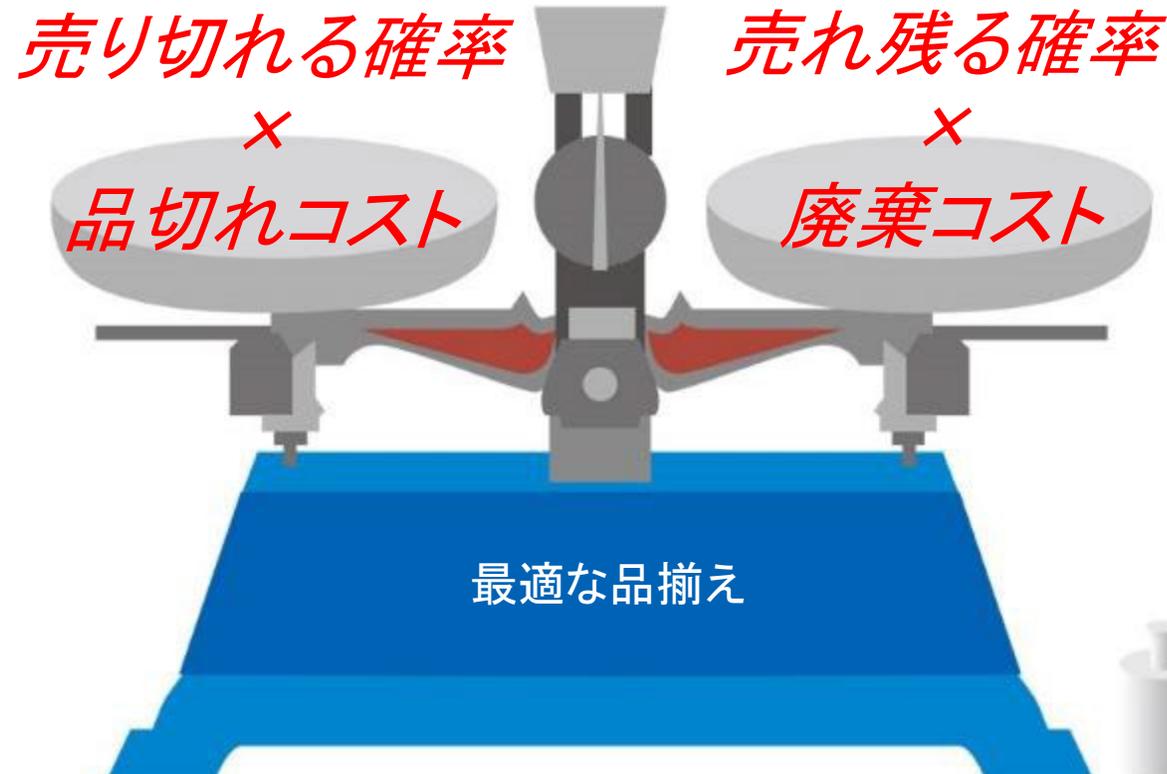
豊富な店頭ディスプレイを支える 日本の3分の1ルール



原価率が低いものほど捨てられる



pp.53-56



【品切れコスト】

- 廃棄商品の材料費
- 廃棄処理費用
- 製造労務費

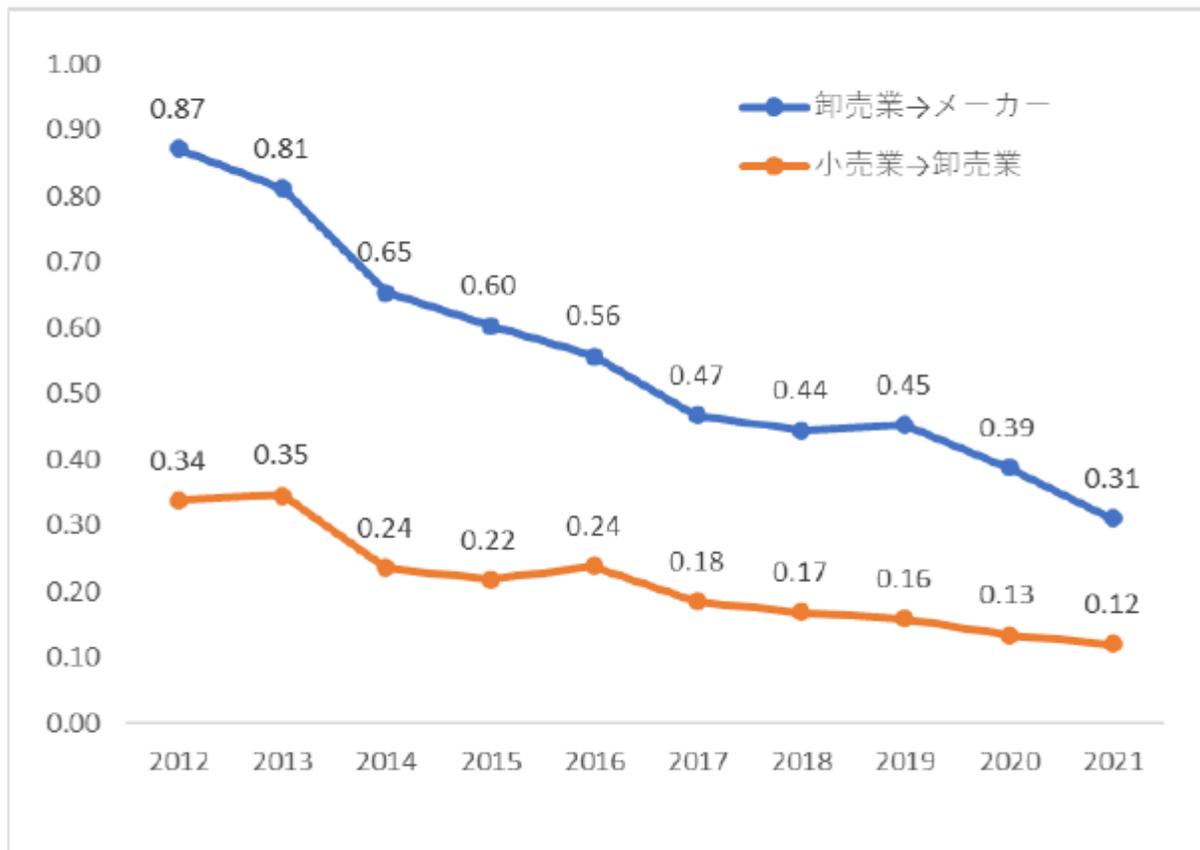
【廃棄コスト】

- 追加注文のコスト
- 機会費用
- 顧客喪失

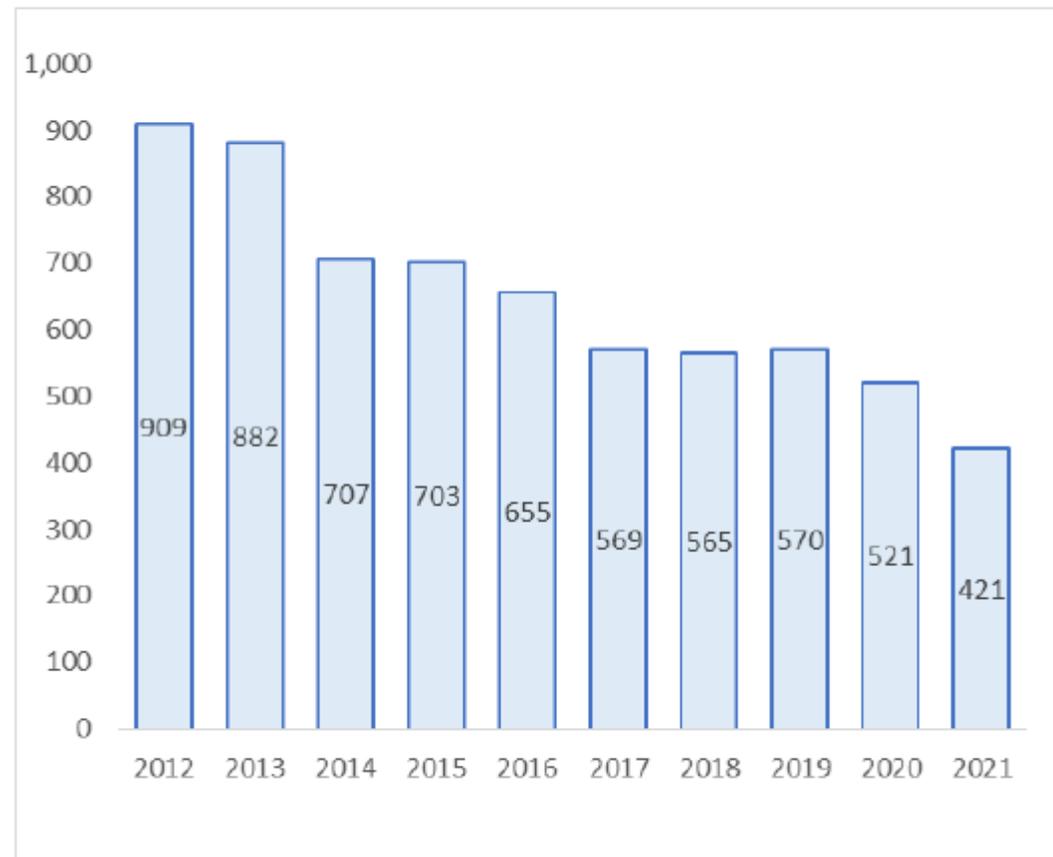
原価率	廃棄される材料費	機会費用	経営戦略
50% (回転ずしのケース)	50%	50%	AIなどを用いた需要予測を徹底しロス削減
20% (パンのケース)	20%	80%	大量陳列により需要喚起

対策は進んでいる一方寄付は停滞

加工食品の返品率推移(%)

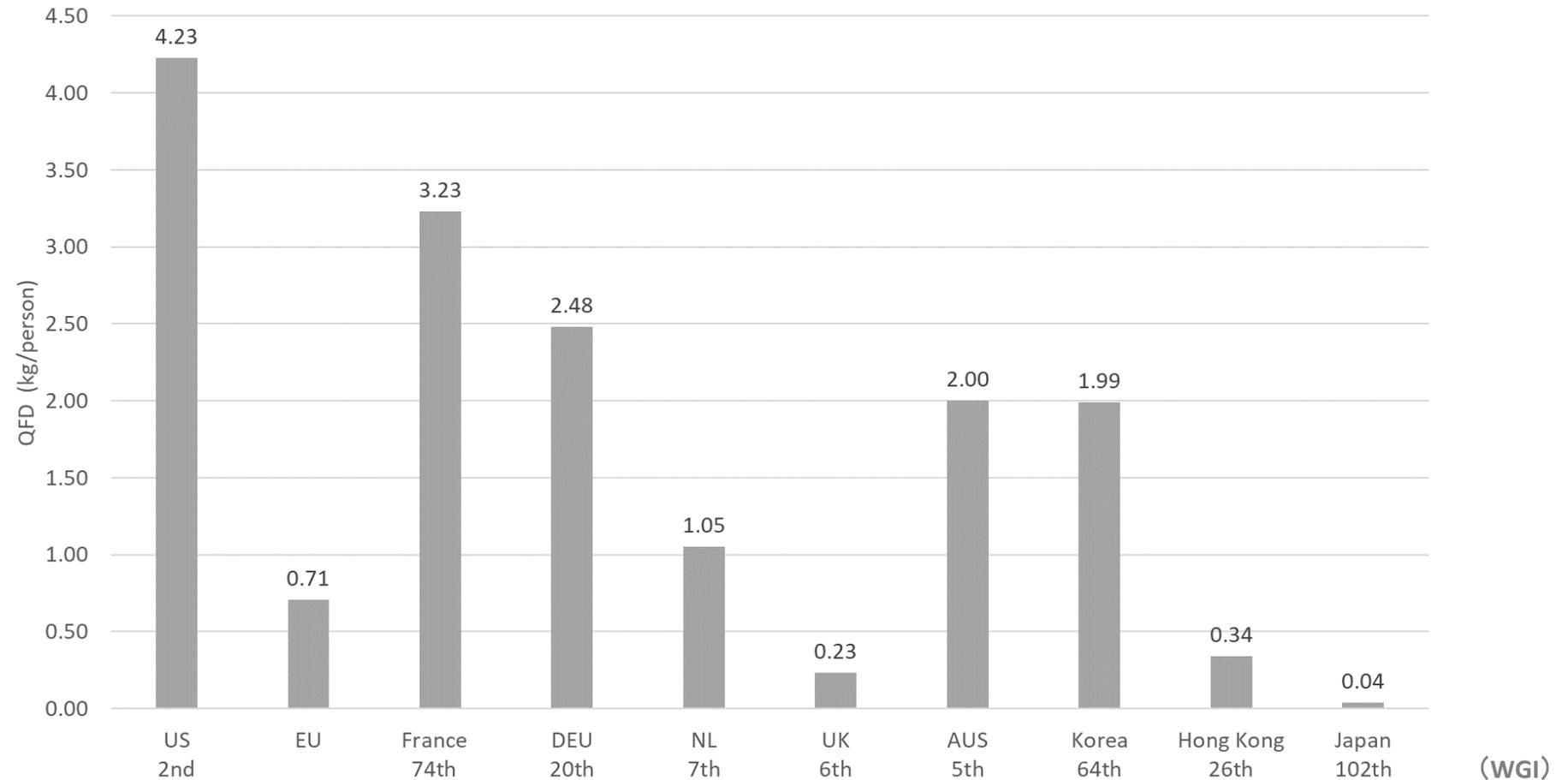


加工食品の返品額推計値(億円)
(卸売業→メーカー)



出所:製・配・販連携協議会 WG報告

食品寄附の国際比較（フードバンク）



Population: United Nations Population Division Department of Economic and Social Affairs World Population Prospects

QFD: Annual documents published by government regarding the Food Bank and on-site interviews

資料：小林富雄・野見山敏雄編著（2019）『フードバンクの多様性とサプライチェーンの進化－食品寄附の海外動向と日本における課題－』筑波書房

食品寄附における流通の課題

- 物流拠点がないかトランスファーセンター（在庫できない）
- 入荷が予測できない（食品ロス問題）
- 特に数量が大きいくぶれる（一度に大量）
- 景気に左右される（物価高）
- 少量多品はもちろん、大量少品種の場合でも小分け作業が煩雑になる
- 栄養価の面で課題が多い。特に子供と高齢者
- 納品までの期限が短い（FBでも残存期間の指定がある）

FB「寄附食品の受け取り時に期限がわずかに残っていても、納品までの時間が短すぎてハンドリングできない」

DN「格安スーパーよりフードバンクの受け取り基準のほうがはるかに厳しい」



570m²

3,345.46m² + 330.6m²



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD



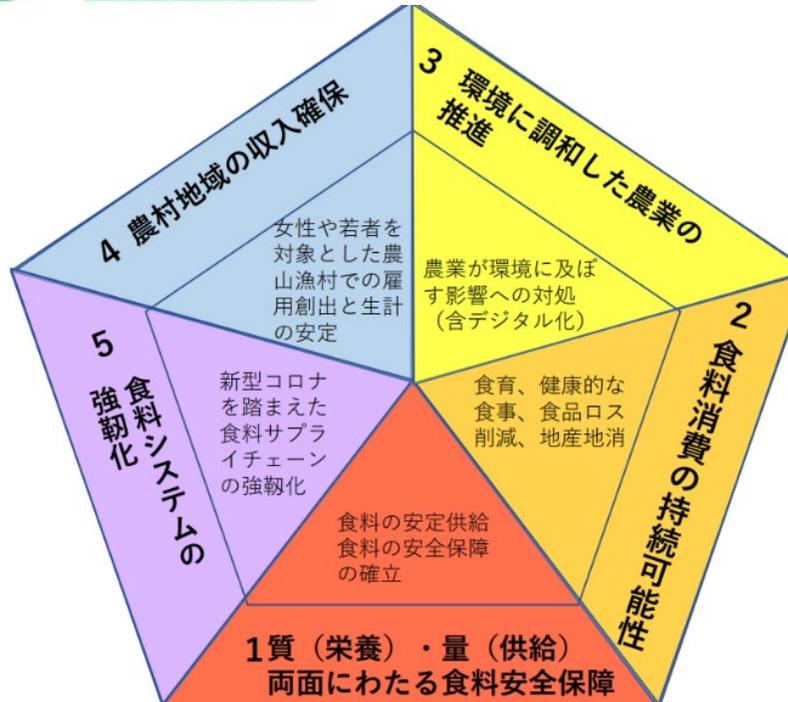
12.3「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品の損失を減少させる。」

世界食料安全保障のためのローマ宣言1996

私たちは、自らの政治的意志として、また共通のそして各国の公約として「全ての人にとっての食料安全保障 (food security for all)」を達成することを誓約する。そして2015年までに栄養不足人口を現在の半分にまで低減させることを当面の目標とする。



→ フードシステムサミット2021



1. 全ての人に安全で栄養価の高い**食料へのアクセスを確保**(全ての人々が十分に栄養を与えられ、健康になることを可能にし、食料の権利の漸進的な実現を可能にする)
2. **持続可能な消費パターン**への移行(健康的で持続可能な食生活への需要を促進・創出し、廃棄物を削減する)
3. **自然に対してポジティブな生産を十分な規模で促進**(健康や栄養のある食事を損なうことなく、気候変動に対処し、排出量を削減し、炭素回収を増やし、重要な生態系を再生して保護し、食料の損失やエネルギー使用を削減する)
4. **公平な生計と価値の分配**の促進(収入を上げ、リスクを分散させ、参画を拡大し、全ての人のための完全かつ生産的な雇用と適正な仕事の創出を促進する)
5. 脆弱性、ショック及びストレスに対する**強靱性の構築**(健康的で持続可能な食料システムの継続的な機能を保障する)

図表 諸外国の期限表示に関する法制度の整理表 (2/2)

項目	アメリカ	EU	イギリス	フランス	韓国	日本
表示期限を過ぎた食品の取扱い ※品質に関する期限については、腐敗の兆候等が無い場合に限る	・品質に関する期限： - 国の方針として、期限を過ぎた食品は寄附可能と明示。ただし、法的な明示ではない。 - 州単位では、推奨/禁止は異なる。MS州では賞味期限を過ぎた食品について、所定の条件下では寄附が可能であり、民事責任の免除も認めている。 - 各フードバンクで最終的に取扱いの判断がされている。	・賞味期限：期限を過ぎた食品も所定の条件下では寄附が可能であると規定。(超過の旨を明示的に示す責任があると、ガイドラインで整理されている。) ・消費期限：期限を過ぎた食品は安全ではなく、食品事業者による取扱いは禁止されている。	・賞味期限：期限を過ぎた食品も所定の条件下では寄附可能であると規定。また、余剰食品の再流通の促進に向け、必要な手順等をガイドで整備しており、合意書例や、「賞味期限を過ぎて、許容可能な期間」の目安を整備している。 ・消費期限：期限前に冷凍された食品は期限表示を貼替えることで、寄附可能。(賞味期限も同様。)	・法律にて、小売店等に売れ残り食品や、賞味期限を過ぎた食品の廃棄を禁止し、寄附を斡旋。 ・フードバンクが「衛生慣行に関するガイド」を策定し、賞味期限後の配布可能期間の目安を整備。 ・国が食品寄附のためのモデル契約書を整備。	・消費期限：食品寄附・小売店共に、期限を過ぎた食品の取扱いを認めていない。 (改正前においても、流通期限を過ぎた食品の取扱いを認めていない。)	・賞味期限：期限を過ぎたことで直ちに衛生上の問題は生じないが、賞味期限内に販売することが望まれる ³ 。多くのフードバンクでは、賞味期限まで1か月以上ある食品の寄附を受け付けている ⁴ 。 ・消費期限：期限を過ぎた食品を販売することは厳に慎むべき ³ 。
期限表示の認知度	・品質に関する期限を、同内容で認識する割合：62～70% ・安全性に関する表示を、同内容で認識する割合：42～54% ※消費者アンケート (n=1,029、2016年)	・期限表示の意味を正しく回答できた割合： 賞味期限…47% 消費期限…40% ※消費者アンケート (n=26,601、2015年)	・期限表示の意味を正しく回答できた割合： 賞味期限…77% 消費期限…56% ※消費者アンケート (各n=1,012、2021年)	・消費時に、日付に付随する期限の文言を確認する割合： 常に確認 …37% ととき確認…32% 確認しない …31% ※消費者アンケート (n=1,007、2022年)	・流通期限を少し過ぎた食品でも、食べるのには問題ない：83.3% (同意率) ※消費者アンケート (n=1,000、2022年) ※改正前の期限表示 (流通期限) に関する調査	・賞味期限・消費期限について、よく／ある程度理解している：78.0% ※消費者アンケート (n=5,000、2022年) ※令和4年度消費生活意識調査(第2回)の結果 ⁵

(日本の出所)

- 厚生労働省、農林水産省「食品の期限表示の設定のためのガイドライン (平成17年2月)」
- 消費者庁「食品の期限表示」
- 消費者庁「食品表示基準Q&A (平成27年3月。令和5年6月29日最終改正)」
- 農林水産省委託調査「平成31年度 持続可能な循環資源活用総合対策事業 フードバンク実態調査事業 報告書 (令和2年3月)」
- 消費者庁「令和4年度第2回消費生活意識調査結果について (令和4年10月6日)」

アメリカ

<「表示期限を過ぎた食品」を寄附にて活用することへの捉え方：ハーバード大法科大学院へのヒアリング結果>

- 基本的には表示期限を過ぎているか否かではなく、他の根拠によって食品の評価を行うべきであり、「不適切」「無礼」といった観点を含め、フードバンク等が最終判断を行う権利を持つ。（※法律として「フードバンク等が最終判断を行う権利」が規定されているのではなく、「全ての寄附食品の活用を必須とされているわけではない」という意味合いと推察された。）
 - 本来であれば、食品を購入する消費者も、寄附を受ける消費者も、食品の評価については表示期限ではなく、他の根拠によって実施されるべきである。
 - 現在、期限表示制度に関する連邦法案が議会で審議されており、その重要な内容の一つが「品質に関する期限を過ぎても、当該食品を販売・寄附しても良い」というものである。
⇒ 表示期限を過ぎているか否かが議論の焦点になっていることで、
「寄附を受ける消費者は、より低品質の食品を食べるべき」と暗に捉えられかねない状況が生まれている。
 - 現在も、食品の寄附を実施するフードバンク等が、表示期限を過ぎた食品を提供することは「不適切」「無礼」「不公平」等と考える場合には、寄附にて活用しないという最終判断を行う権利を持っている。
実際に、「不適切」「無礼」「不公平」等と考え、寄附にて活用しないという判断を行っている団体は存在している。

- Feeding Americaへのヒアリングによると、食品の寄附に伴った食品事故の事例として、以下3件が挙げられる¹⁻⁴。
なお、食品事故の原因に関する調査は、地域の保健当局が担当している。

図表 食品の寄附に伴った食品事故の事例¹⁻⁴

発生時期・場所	概要
2010年10月 テネシー州チャタヌーガ (Chattanooga)	<ul style="list-style-type: none"> ・コミュニティキッチン（ホームレスや低所得の方に温かい食事を提供するサービス、炊き出し）で提供された鶏肉とご飯を食べ、26人が食中毒になった。 ・地域保健局（The Hamilton County Health Department）が調査。
2012年7月 コロラド州デンバー (Denver)	<ul style="list-style-type: none"> ・NPO「Denver Rescue Mission」より提供された鶏肉を食べ、60人がブドウ球菌食中毒になった。 ・環境衛生食品安全調査官、公衆衛生疫学スタッフが調査。 ※Feeding America曰く、地元のケータリング会社からの寄附食品が関連し、加熱調理が不十分であったことが一因。
2018年6月 ウィスコンシン州、 ミネソタ州	<ul style="list-style-type: none"> ・NPO「Ruby's pantry」より提供された鶏肉を食べ、4人がサルモネラ食中毒になった。 ・両州の当局が調査。 ※Feeding America曰く、地元の食肉製造業者からの寄附食品はパン粉をまぶした冷凍の生肉であったが、未調理である点に気付かれずに配布され、完全に加熱せずに食べられたことが一因。

- 一方、食品寄附に関連した訴訟の事例は無く、善きサマリア人の食品寄附法に基づく免責規定が適用された事例はない⁵。今日まで訴訟に至っていない理由として、ハーバード大法科大学院へのヒアリングによると、以下が挙げられた。
 - 免責規定を含む「善きサマリア人の食品寄附法」が1996年から施行されており、訴訟が起こりにくい状況が続いている。
 - アメリカでは訴訟を行うためには、多くのコストを要す。食品寄附について訴訟を起こす場合は、消費者が①事故原因となった食品が、その事業者から寄附されたことを証明し、②「善意（good faith）」を欠いた行動であった旨を証明する必要がある。食品事故の被害者が、食品寄附を行った企業や事業者を訴えるだけの方法やリソースを持ち合わせない可能性は高く、寄附に関する免責規定の存在によって、一層ハードルが高いと考えられる。

(出所) 1 LOCAL3NEWS HP「26 get food poisoning from Community Kitchen (2010年10月14日)」
 2 Food Safety News HP「60 Hospitalized in Denver After Eating Charity Dinner (2012年7月23日)」
 3 9NEWS HP「Illnesses at rescue mission investigated (2012年8月3日)」
 4 Food Safety News HP「Salmonellosis patients report eating chicken from food pantries (2018年6月1日)」
 5 Harvard Law School - Food Law and Policy Clinic (FLPC)「Federal Liability Protection For Food Donation - Legal Fact Sheet (2023年6月) | (p.1)」

EU

■ 食品寄附の推進を見据えた、食品衛生に関する法制度の改正（2021年）（続）

<動物由来の食品に対する衛生要件に関する規則（Regulation (EC) 853/2004）の改正>

- **フードバンクやその他の慈善団体による食肉製品の安全な再分配を促進することを目的に**同規則を改正。
※Regulation (EU) 2021/1374による。

本改正により、小売業を営む食品事業者においても、一定の条件下においては、食品寄附を目的とする場合には、消費期限を迎える前の食肉製品を冷凍できることが明確化された¹。

動物由来の食品に対する衛生要件に関する規則（Regulation (EC) 853/2004）の改正後の内容²

Chapter VII

4. 冷凍を目的とする食肉は、必要に応じて冷凍前の安定期間を考慮し、過度な遅延なく冷凍しなければならない。

ただし、小売業を営む食品事業者は、食品寄附を目的とした再配分のために、以下の条件に従って食肉を冷凍することができる：

- (i) 「消費期限」が適用されている食肉の場合、その期限が切れる前であること；
- (ii) 冷凍が不当に遅延することなく、-18℃以下にすること；
- (iii) 凍結日（date of freezing）（3.2.2 参照）が確実に文書化され、ラベルまたはその他の方法で示されること；
- (iv) 以前に冷凍された肉（解凍肉）を対象としないこと；
- (v) 凍結し、さらに食品として使用するために、管轄当局が定めた条件に従っていること。

※ 改正の背景

「食品寄附に関するEUガイドライン（3.2.7（3/5）参照）」によれば、食品寄附を促進するためにEUレベルで必要なガイダンスに関する加盟国との議論にて、安全な再分配を促進するために、期限前に食品を冷凍するという慣行は、EUレベルでさらに検討する価値があると指摘があった³。

また、2018年9月27日に、欧州食品安全機構（EFSA）は特定の小規模小売店や食品の寄附に対するハザード分析アプローチに関する第2回科学的意見書を採択し、小売業者でも食肉製品の冷凍を認めることで、より安全に食肉製品を寄附することができる旨の意見を示した¹。

(出所) 1 EUR-Lex HP「COMMISSION REGULATION((EU) 2021/1374) (Regulation (EC) 853/2004の改正に係る規則)」

2 EUR-Lex HP「EUR-Lex HP「COMMISSION REGULATION (EU) 853/2004 (動物由来の食品に対する衛生要件に関する規則)」

3 EUR-Lex HP「EU guidelines on food donation (C/2017/6872)」(p.15)

イギリス

- 「賞味期限を過ぎて、許容可能な期間」と、製品が十分な品質であるかを判断するために必要な確認項目は以下のとおり。
- WRAPへのヒアリングによると、「許容可能な期間」はコートールド・コミットメント2025の参画企業より、経験に基づいて提案・推奨されたものであり、ワーキンググループで議論の上で承認されたものである。同期間は**食品の安全性ではなく、あくまで品質に関する期限であるため、科学的な試験等を実施することや衛生当局から都度確認されることなく、決定することができる。**

図表 「賞味期限を過ぎて、許容可能な期間」と、製品が十分な品質であるかを判断するために必要な確認項目

包装タイプ※1	食品	賞味期限を過ぎて、許容可能な期間	再流通前に確認すべき追加項目※2
包装	生鮮果物及び野菜 (未切断、未加工)	1～14日 (食品による)	目視検査：カビや腐敗が無いこと
包装	パン	1週間	目視検査：カビや古さ(staleness)が無いこと
包装	ポテトチップス	1か月	目視検査：古さ(staleness)が無いこと、包装の完全性が維持されていること
包装	ケーキ	3か月	目視検査：包装の完全性が維持されていること
包装	冷凍食品	3～6か月	目視検査：包装の完全性が維持されていること
包装	ビスケット、シリアル	6か月	目視検査：包装の完全性が維持されていること
包装/棒状	菓子類	12か月	目視検査：包装の完全性が維持されていること
包装	乾燥パスタや豆類	3年	目視検査：包装の完全性が維持されていること
缶	スープ/豆/魚/肉 等	3年	目視検査：包装の完全性が維持されていること、缶にへこみが無いこと
ホイル包装	乾燥パスタ/スープ 等	3年	目視検査：包装の完全性が維持されていること
瓶	ジャム/薬味/ソース	3年	目視検査：蓋(seal)と瓶の完全性が損傷を受けていないこと
非透過性の包装	常温の全糖飲料と水	3か月※3	目視検査：蓋(seal)と包装の完全性を確認
その他	常温のソフトドリンク	1か月※3	目視検査：蓋(seal)と包装の完全性を確認

※1 包装/ Packet、棒状/ Bar、缶/ Cans、ホイル包装/ Foil Packet、瓶/ Jars、非透過性の包装/ Non-permeable packs

※2 目視検査を実施するために、サンプルを開封する必要がある。 ※3 イギリス清涼飲料協会と共同で開発。

(出所) WRAP・FSA・DEFRA 「Food surplus redistribution. Agreement to supply/receive food past 'Best Before' date」

WRAPへのヒアリングによると、本ガイドの意義は「何であれば許容できるか/でき得るか」という点について指針を示したことにあり、「賞味期限を1週間過ぎた食品があるが、取扱いに困る」といった状態が避けられると挙げていた。

<消費期限が迫った食品に関する例外事項：冷凍に関する法的根拠>

- FSAの冷凍に係るガイダンスでは、**余剰食品を含む常温食品または冷蔵食品の冷凍・再冷凍は一般的に許可**されており、維持されたEU法の一般食品衛生規則（Regulation (EC) 852/2004）や、関連する場合は動物由来の食品に対する衛生要件に関する規則（Regulation (EC) 853/2004）に従う必要があると整理されている¹。
 - ✓ 維持されたEU法の一般食品衛生規則にて、「**食品の安全性が脅かされる温度での食品管理**」についてのみ明示的に禁止されている。
 - 「病原性微生物の繁殖や毒素の生成を助長する可能性のある原材料、成分、中間製品、最終製品を、健康リスクにつながる可能性のある温度で保管してはならない。」（ANNEX II 第9章 第5項）²
 - ※具体的に冷凍・再冷凍を認可する条文は上記規則内では確認されず、余剰食品を含む常温食品または冷蔵食品の冷凍・再冷凍については、安全確保のための温度管理として一般に認められているものと推察される。
- 具体的には、冷凍を行う食品事業者は、以下を実施する必要がある³。
 - ✓ 期限を過ぎる前に、食品が許容可能な状態にあり、冷凍に適していることを保証する。
（例：製造事業者の指示を確認する 等）
 - ✓ 食品が中心部まで凍結されていることを保証する。
 - ✓ 食品及び冷凍に関する情報（いつ冷凍されたか、解凍と使用に関する事項）を、次の食品事業者に提供する。
 - ✓ 消費期限が使用されている食品については、消費期限を迎える日の午前0時まで確実に冷凍されていること（十分早く凍結工程を開始したこと）を保証する。
 - ✓ 食品が安全であることを証明するために、冷凍日を記録するシステムを確実に整備する。
 - ✓ **期限表示の貼替を行う。**
 - 期限表示の貼替は、「事前に合意された慣行（pre-agreed practices）」に従って実施されるべきであり、日付の設定を裏付ける確固たる証拠が必要になる⁴。

(出所) 1 FSA HP「Bulk freezing of ambient and chilled foods（2020年12月31日）」（2023年11月21日最終確認。以下も同様。）

2 イギリス国立公文書館HP「Regulation (EU) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council」

3 WRAP・FSA・DEFRA「Redistribution labelling guide / Date labels, storage advice and freezing for food safety（2020年5月）」（p.9）

4 WRAP・FSA・DEFRA「Food date labelling guidance / Best practice on food date labelling and storage advice（2019年11月）」（p.36）

フランス

- 食品廃棄物削減に関する2016年2月11日第2016-138号法（ガロ法）により、「賞味期限／DDM」を過ぎた食品の廃棄が禁止された。
 - 流通事業者が消費可能な売れ残り商品を、消費に適さない状態にすることを禁止。
 - 店舗面積が400m²を超える大型小売店に対し、売れ残り食品について、フードバンクとパートナーシップ（食品の寄附に関する契約）提案を義務付け。
- Egalim法（2018年）、循環経済法（2020年）によって、対象となる事業者の範囲が拡大された。
- DGALへのヒアリングによると、ガロ法の制定当初は食品寄附の増加が確認されたが、近年は小売業者等が期限が迫った/過ぎた食品を値引き販売し、消費者も積極的にそれらを購入するようになったため、食品寄附への流通量が減っているとのことである。
※バンク・アリマンテールは活動に際し、食品を寄附だけではなく、品目のコントロールが可能な経路から入手している（イル・ド・フランス支部では、食品の3/4を同経路から入手）¹。そのため、上記の「食品寄附への流通量が減っている」ことが、活動の停滞に繋がってはいないと考えられる。

図表 食品の寄附に関連する主要な法律

法律の名称	期限表示に関連する内容
食品廃棄物削減に関する2016年2月11日第2016-138号法（ガロ法）	■ 流通事業者が、消費可能な売れ残り商品を消費に適さない状態にすること（※）を禁止（第1条） 店舗面積が400平方メートルを超える大型小売店に対し、フードバンクとのパートナーシップ（食品の寄附に関する契約）提案を義務づけ（第1条）
農業・食品産業における取引関係の均衡と持続的ですべての人にアクセス可能な食料のための2018年10月30日第2018-938号法（Egalim法）	■ レストラン・食堂及びアグリフード業者が、消費可能な売れ残り商品を消費に適さない状態にすること（※）を禁止（第88条） ■ 年間売上高5,000万ユーロ超のアグリフード業者及び、年間3,000食以上を提供するレストラン・食堂に対し、フードバンクとのパートナーシップ提案を義務づけ（第88条）
廃棄物と循環経済との闘いに関する2020年2月10日第2020-105号法（循環経済法）	■ 年間売上高5万ユーロを超える卸売業者に対し、フードバンクとのパートナーシップ提案を義務づけ（第32条） ■ 消費期限、賞味期限、ロット番号を製品のコーティング（バーコード）に統合することを可能にする（第34条）

※DGALへのヒアリングによると、これらの法律の制定前は小売業者等で食品が売れ残った場合に、塩素系の漂白剤をかけ食品を食べられない状態にして廃棄されていた。

（出所）1 杉村泰彦・小林富雄「フランス：フードバンク活動による食品ロス問題への対応と品揃え形成およびその政策的背景（小林富雄・野見山敏雄（編）フードバンクの多様性とサプライチェーンの進化－食品寄附の海外動向と日本における課題－ 2019年）」（pp.31-50）

バンク・アリマンテールら「適切な衛生慣行とHACCP原則の適用に関するガイドー食料援助ー

図表 賞味期限（DDM）を過ぎた食品の配布可能期間

分類	食品の例	賞味期限を過ぎた食品の配布可能期間の目安	備考
賞味期限（DDM）表示が付された冷蔵食品	スープ、新鮮な果樹飲料、スライスチーズ	不可	賞味期限（DDM）まで配布可能。微生物学的に感受性が高いため、それ以降は不可。
	バター、マーガリン、ホールチーズ	最長 2 週間	2 週間まで配布可能。
乳幼児向け食品	穀粉、ミルク（粉末または液体）	不可	賞味期限（DDM）まで配布可能だが、栄養成分保証のため、それ以降は不可。
	離乳食、調理済み食品	最長 6 か月	包装に注意しながら、6 か月まで配布可能。
冷凍・急速冷凍された食品	鮮魚	最長 6 か月	風味に留意しながら、6 か月まで配布可能。包装が良好な状態ではさらに長期も可能。
	果実、肉、調理済み食品、デザート、バター	製品が良好な間	
変質しやすい食品	ブリックパック入り超高温殺菌（UHT）牛乳、チーズフォンデュ、冷凍されない生ソーセージ	最長 3 か月	包装が良好な状態で 3 か月まで配布可能。
やや変質しやすい食品	びん入りUHT牛乳、スープ、ジュース、デザート、プラスチック製包装及びブリックパック入りの調理済み食品	最長 6 か月	包装に注意しながら 6 か月まで配布可能。
	完全に包装された植物油		風味に注意しながら 6 か月まで配布可能。
変質しにくい食品	金属材料の箱または貯蔵瓶入りの保存食、プラスチック・ガラス製ボトル入りの水及びソーダ、ジャム、乾燥フルーツ、シリアル製品（ビスケット、パスタ等）、コーヒー、粉ミルク、スパイス、インスタントスープ	製品が良好な間	保存食については包装に注意。油脂成分を含む製品の風味、乾燥・粉末製品については細菌繁殖のリスクに注意して配布。

韓国

- 韓国では、「食品等の表示・広告に関する法律／식품 등의 표시·광고에 관한 법률」が2021年8月17日に改正され、2023年1月1日に施行された。改正により、「流通期限／유통기한」に代わって、「消費期限／소비기한」が導入された¹。なお、2023年の1年間は移行期間である。また、牛乳類※（冷蔵保管製品に限る）は、酪農及び乳加工産業の対応期間を確保し、冷蔵流通環境の改善を念頭に、2031年1月1日からの適用とされている²。
※「畜産物衛生管理法」第4条第2項に基づき告示する“畜産物の加工基準及び成分規格”に基づく牛乳類

■ 改正の背景¹

- 1985年に期限表示制度が導入されて以来、韓国は「流通期限」中心の期限表示を適用してきた。しかし、「流通期限」は製品の製造日から消費者への販売が認められた日であり、**期限を過ぎた後も一定期間は消費できるにもかかわらず、消費者が食品の廃棄時期として認識し、摂取可否の恣意的な判断が生じていた。**また、「流通期限」の導入当初に比べ、食品製造技術の発展やコールドチェーン等の環境整備が生じているにもかかわらず、「流通期限」が継続的に利用されているため、国内における技術発展の遅れや国際競争力の向上を妨げていると考えられた。
- 一方、欧米、日本、オーストラリア等、OECDのほとんどの国やCODEXでは、食品廃棄物の削減や消費者への情報提供を目的に、「消費期限」の期限表示制度を採用している。（※原文の表現であるが、多くの国は「消費期限」「賞味期限」を併用している点に注意）
- そこで、**①消費者の食品の廃棄時期に関する混乱を解消し、②食品の安全性を確保し、③食品廃棄物の削減に繋がる、消費者志向の期限表示制度へと改正**することとした。また、この改正により、食品産業のパラダイムシフトに先んじて対応すること、国内食品産業の競争力強化も目指している。

<消費期限表示制度への変更による便益>²

食品医薬品安全処「消費期限表示制度準備ガイド」によると、食品廃棄物の削減は、消費者に年間8,860億ウォン（約886億円）、事業者に年間260億ウォン（約26億円）の便益を生むと試算している。

（出所）1 国立法律情報センターHP「食品等の表示・広告に関する法律（本文、制定・改正の理由）」（2023年10月23日最終確認）

2 食品医薬品安全処「消費期限表示制度準備ガイド（2022年8月18日）」（pp.2、5）

- 2023年は消費期限による期限表示への移行期間でもあることから、以下4つの日付が確認でき得る。

図表 2023年に確認でき得る日付の種類

日付の種類	定義	英名の略称例 ※1
消費期限／소비기한 ※2	表示された保存方法で保存する場合、摂取しても安全性に問題がない期限。2023年より導入された。	Use by date, Expiration date, EXP, E
流通期限／유통기한 ※3	製品の製造日以降、消費者に販売することが認められる期限。 ※改正時に、「食品等の表示基準」の用語の定義から削除された。	Sell by date, Expiration date, EXP, E
品質保持期限／품질유지기한 ※4	食品の特性に応じて適切な保存方法または基準に従って保存した場合、食品の本来の品質が維持可能な期限。	Best before date, Date of Minimum Durability, Best before, BBE, BE
製造年月日／제조연월일	包装（滅菌、包装後の滅菌など別途製造工程を経た製品が最終工程を完了した時点）以外に、それ以上の製造または加工が不要となる時点。（詳細は、原文参照。）	Date of Manufacture, Manufacturing Date, MFG, M, PRO(P), PROD, PRD

※1 「食品等の表示基準」から転記。消費期限と流通期限の英名の略称例として、いずれも「Expiration date, EXP, E」がある。

※2 「소비기한」は、日本における消費期限（食品表示基準にて定義）とほぼ同義である。

※3 日本では事業者間で自主的に設定される期限の一つに「販売期限」があるが、法的な位置付けはない。日本語訳は日本貿易振興機構（2022）に従った。

※4 「품질유지기한」は、日本における賞味期限（食品表示基準にて定義）とほぼ同義である。

■ 「消費期限」の表示対象食品（「消費期限表示制度に関するFAQ」Q.5）

- ほとんどの加工食品（全加工食品の約90%）と健康機能食品が該当。なお、「製造年月日」の表示対象（食用氷、食塩など）や、「品質保持期限」の表示対象（ビール、醤油類、酢、漬物など）を除く。
- 卵以外の「自然状態食品／자연상태식품」は表示対象外であるが、販売促進等を目的に表示する場合は、事業者責任の下で追加表示可能である。ただし、期限遵守は必要である。

(出所) 1 国立法律情報センターHP「食品等の表示基準（2023年1月1日施行版、2022年1月1日施行版）」（いずれも2023年10月23日最終確認）

2 食品医薬品安全処 食品表示・広告政策課「消費期限表示制度に関するFAQ（2023年1月18日）」(p.3)

3 日本貿易振興機構（ジェトロ）「2023年1月の食品表示法改正に向け、消費期限の定義新設（2022年4月5日）」

図表 諸外国の期限表示に関する法制度の整理表 (1/2)

項目	アメリカ	EU	イギリス	フランス	韓国	日本
期限表示制度の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・国レベルでの制度は無く、多様な期限表示が存在。 	<ul style="list-style-type: none"> ・FIC規則にて、加盟国で統一した基本ルールを整備。 	<ul style="list-style-type: none"> ・維持されたEU法の一つとして、FIC規則を継承。 	<ul style="list-style-type: none"> ・FIC規則を遵守。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品廃棄削減を目的の一つに掲げ、法制度を改正。「消費期限」へと統一が進む。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品廃棄削減を目的に、賞味期限を廃棄の目安ではなく、「おいしいめやす」として捉えるよう啓発を実施。
食品廃棄削減への工夫	<ul style="list-style-type: none"> ・業界団体が統一した表現の使用を事業者に要請。 ・消費者の混乱を解消し、食品廃棄物を削減するため、連邦法の制定を議論中。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品寄附の推進に向け、賞味期限を過ぎた食品でも寄附が認められる旨を明示。 ・期限の誤用を防ぐため、FIC規則の改正を検討中。 	<ul style="list-style-type: none"> ・「賞味期限を過ぎた食品の寄附に関する合意書」や「賞味期限を過ぎて、許容可能な期間」を整備。 ・食品別のガイドを作成。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ガロ法にて、賞味期限を過ぎた食品の廃棄を禁止。 ・賞味期限を過ぎた後も消費可能な旨を、食品に明示できることを法律で規定。 		
所管機関等	<ul style="list-style-type: none"> ・米国農務省・食品安全検査局 (USDA/FSIS) ・食品医薬品局 (FDA) 	<ul style="list-style-type: none"> ・欧州委員会 保健衛生・食の安全総局 (DG SANTE) ・欧州食品安全機構 	<ul style="list-style-type: none"> ・環境・食糧・農村地域省 (DEFRA) ・食品基準庁 (FSA) 	<ul style="list-style-type: none"> ・競争・消費・不正防止総局 (DGCCRF) ・国立消費研究所 (INC) 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品医薬品安全処 	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者庁
期限表示の根拠法令	<ul style="list-style-type: none"> ・連邦レベルの制度は無し。 ・州政府や地方自治体が、独自に制度を導入。 	<ul style="list-style-type: none"> ・FIC規則 (Regulation(EU) 1169/2011) 	<ul style="list-style-type: none"> ・FIC規則 ・食品期限表示に関するガイドランス (WRAP・FSA・DEFRA) 	<ul style="list-style-type: none"> ・FIC規則 ・消費法典 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等の表示・広告に関する法律 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品表示法 ・食品表示基準 ・食品期限表示の設定のためのガイドライン¹
期限表示の定義と使い分け	<ul style="list-style-type: none"> ・USDA/FSISは、いずれの期限表示も品質に関するものと理解するように、消費者へ現在指導している。 ・業界団体は自主的な運動で、「Best if Used By (品質)」「Use by (廃棄日)」の使用を要請中。 	<ul style="list-style-type: none"> ・Best Before : 適切な保管時に品質が維持される期限 ・Use by : 短期間で人の健康に危険を及ぼす食品に、賞味期限に代わって用いるべき期限。 ・欧州食品安全機構が使い分けの考え方を提案。 	<ul style="list-style-type: none"> ・Best Before、Use By ※FIC規則に準ずる ・使い分けの考え方をガイドランスで記載 (最終的な選択は事業者に一任)。 ・Use Byは短期間で人間の健康に危険を及ぼす食品のみに適用すべきと明示。 	<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限 (DDM)、消費期限 (DLC) ※FIC規則に準ずる ・賞味期限は、「同日付以降も消費可能」の文言を併記可能。 ・Use Byは短期間で人間の健康に危険を及ぼす食品のみに適用すべきと明示。 	<ul style="list-style-type: none"> ・消費期限 : 表示された保存方法で保存する場合、摂取しても安全性に問題がない期限。 ・2023年は制度の移行期間に当たる。 ・加工食品の9割は消費期限の表示対象。 	<ul style="list-style-type: none"> ・賞味期限² : おいしく食べることができる期限。この期限を過ぎても、すぐに食べられないということではない。 ・消費期限² : 期限を過ぎたら食べない方がよい期限。
期限の設定方法/安全係数の有無	<ul style="list-style-type: none"> ・国レベルでは、方法論への具体的な明示はない。(事業者に一任) ・行政・業界のいずれからも、安全係数やその数値に関する情報は見られない。 ※流通環境等を考慮すべき旨の言及に留まる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・EUとして、方法論への統一した規定はない。 ・安全係数やその数値に関する情報は見られない。 ※流通環境等を考慮すべき旨の言及に留まる。(欧州食品安全機構の科学的意見書) 	<ul style="list-style-type: none"> ・国・業界団体のガイドランスにて、方法論の枠組みを明示。(流通環境等を考慮すべき旨等) ・安全係数は法的要件ではない。同様の概念に関する事例として、約75%、約85%の報告があり。 	<ul style="list-style-type: none"> ・国レベルで、方法論への具体的な明示はない。(事業者に一任) ・安全係数は確認されなかったが、事業者が余裕を持った期限の設定をしていることが実態として確認されている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な設定方法として、以下の考え方を明示。 [消費期限] = [品質安全限界期間] × [安全係数(※)] ※80~90%を例示 ・移行措置として、国が参照可能な実験結果を公表。 	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的には、「食品の特性に応じ、設定された期限」×「安全係数(1未満の係数)」の乗算により、設定する。ただし、義務的な定めではなく、業界団体の基準を採用する事例等あり¹。 ・賞味期限の安全係数には、0.8以上を目安として推奨³。



THANK YOU