

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

議 事 録

消費者庁食品表示課

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

議 事 次 第

1 日 時 令和6年5月27日（月）16：00～18：10

2 場 所 合同庁舎室第4号館 108会議室

3 議 題

（1）開会

（2）委員紹介

（3）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」開催要領について

（4）食品ロスと期限表示について

（5）検討会の進め方等について

（6）実態調査アンケートについて

（7）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 識人、森田 満樹

消費者庁：依田審議官、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、宗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の見直し検討会」開催要領

資料2 食品ロスと期限表示について

資料3 検討会の進め方

資料4 食品の期限表示制度の変遷等

資料5 加工食品の期限表示設定の実態に関するアンケート（案）

参考資料1 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ

参考資料2 食品期限表示の設定のためのガイドライン

○事務局 それでは、定刻となりましたので、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」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いいたします。

開催に当たっての注意点を御案内いたします。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、報道関係の方は会場で傍聴されており、冒頭部分は写真撮影可となっておりますので御了承ください。なお、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、事務局で誘導いたしますので、慌てずに行動をお願いいたします。

それでは、本検討会開催に先立ちまして、消費者庁審議官依田より挨拶させていただきます。それでは、審議官よろしくお願いいたします。

○依田審議官 消費者庁審議官の依田でございます。食品表示等食品全般を担当させていただいております。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」の開催に当たりまして、冒頭、一言御挨拶申し上げます。

まずは、委員の先生方におかれましては、常日頃より消費者行政の推進に御理解と御協力を賜りまして改めて感謝申し上げます。

この検討会の設立の経緯について冒頭、簡単に触れさせていただきます。2015年のSDGs、国連開発目標におきまして、令和元年に食品ロスの削減推進に関する法律が議員立法で超党派、全会一致で制定されたわけでございます。そして、翌年の3月に閣議決定されました食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針、いわゆる基本方針におきまして、我が国の食品ロス削減の目標を2030年度までに2000年比で半減させるということを目標として閣議決定しているところでございます。

そして、食品ロス削減推進法第2条におきまして、食品ロス削減の取組というものを、「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社会的な取組」と定義しております。これまで食品ロス削減の目標達成に向けまして、食品の製造、生産段階や流通段階の事業者による商慣行の見直し、あるいは消費者の賞味期限の理解増進による行動変容の促進等を図っておりますけれども、この法律ができてほぼ5年を迎えるということで、今年度は先ほど申し上げました基本方針自体を5年後見直しということで見直すことを予定しております。

それに先立ちまして、昨年12月22日におきましては食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージを関係省庁で取りまとめたわけでございます。この施策パッケージにおいては、平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」につきまして、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査した上で有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直すと明記されたところでございます。これを踏まえましてこのガイドラインにつきまして食品ロス削減の観点と、食品の安全性確保に関する最新の科学的知見等の観点から見直すための検討をこの検討会に

おきまして進めていただければと考えております。

また、この食品ロス削減推進法におきましては、基本的に食品ロスの削減のために食品ロスの発生抑制を基本とはしているものの、それでもなお食べ残してしまった未利用食品につきましてはできるだけ食品として流通させるという観点から、フードバンク等の活用なども規定しているところでございます。

したがいまして、この検討会におきましては賞味期限が到来した食品でまだ食べることができる食品、この取扱いについても併せて御指摘、御指導いただければと考えております。

この検討会におきましては、食品表示を通じて商品選択をする消費者の目線、あるいは食品の製造を行う立場から実際に食品の期限表示の設定を行っておられる製造加工業者の視点、そして食品の期限表示について学術的な視点や分析の観点からの知見を有する学識有識者の先生方にお集まりいただいております。

その知見と経験を存分に発揮して、この課題につきまして御審議いただきますことを強くお願い申し上げまして、私の冒頭の御挨拶とさせていただきます。よろしくお願い申し上げます。

○事務局 ありがとうございます。ここで、カメラ撮りの方につきましては御退席をお願いいたします。報道関係者の方は、傍聴席のほうにお移りいただきますようよろしくお願いいたします。

次に本検討会の座長ですが、本検討会の座長は消費者庁長官が指名することとなっております。長官からの指名により五十君委員にお願いすることとしております。それでは、五十君座長から一言、御挨拶をいただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○五十君座長 座ったままで失礼させていただきます。

ただいま御指名にあずかりました学校法人東京農業大学の食品安全研究センターの五十君と申します。

この検討会は食品期限表示という非常に重要な課題を扱います。御存じのように食品衛生法が変わりまして全ての食品取扱事業者にはHACCPという科学的根拠のある製造工程が制度化され本格施行されている状況です。一方、消費者に重要であるのが安全な食品を確認するための表示です。今回議論の対象となっている食品の期限表示は、これを頼りに消費者の皆さんが判断していくという意味で、非常に重要です。このような期限表示のガイドラインの見直しを行う検討会ということになります。

実は難しい側面、現場サイドから後でお話があると思いますが、食品の安全性を担保しながら、食品ロスを削減していくには厄介な問題がたくさんあります。その中で、ガイドラインをどの辺に落とし込んでいけば、まだ食べられる食品を安全に提供できるかといった議論になるかと思っています。皆さまの御協力をお願いします。

○事務局 ありがとうございます。

続きまして、本検討会の委員の紹介をさせていただきます。お手元の資料にも記載しておりますが、五十音順に御紹介させていただきたいと思います。

まず、阿部委員でございます。

○阿部委員 一般財団法人食品産業センターの阿部徹と申します。

私は、食品企業において常温保存の加工食品、それに加えて弁当、総菜というすごく消費期限の短いものの商品開発や製造、品質保証の仕事に携わってまいりました。現在は業界団体であります一般財団法人食品産業センターにおいて食品産業の共通課題の解決の取組を行っています。食品ロスという大きな目標に向かって何らかの貢献をすべく、食品産業の視点から意見を述べさせていただければと思っております。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○事務局 大変失礼いたしました。自己紹介に関しましては後ほど時間を用意しておりますのでそちらでご紹介いただければと存じます。ここでは先にお名前だけご紹介させていただきます。

阿部委員に続きまして、太田委員でございます。

続きまして、岡田委員でございます。

続きまして、ウェブ参加になります。小林委員でございます。

続きまして、柴田委員でございます。

続きまして、森田委員でございます。

以上、7名の委員で本検討会は構成されております。

続きまして、消費者庁からの出席者を紹介いたします。

消費者庁審議官、依田でございます。

○依田審議官 改めてよろしくお願いいたします。

○事務局 消費者庁食品表示課長、清水でございます。

○清水課長 清水でございます。よろしくお願いいたします。

○事務局 食品表示課衛生調査官、坊でございます。

○坊衛生調査官 坊でございます。よろしくお願いいたします。

○事務局 食品表示課課長補佐、宇野でございます。

○宇野課長補佐 宇野と申します。よろしくお願いします。

○事務局 食品表示課課長補佐、宗でございます。

○宗課長補佐 宗と申します。よろしくお願いします。

○事務局 続きまして、資料の確認をさせていただきます。

本日の資料は、議事次第、座席表、そして資料１～５、並びに参考資料１、２と御用意させていただいております。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事務局に今お申しつけください。

それでは、資料等には問題ないということで進めさせていただきます。

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。

以降の議事は、座長の五十君様にお願いしたいと思います。それでは、五十君様よろしくをお願いいたします。

○五十君座長 先ほど御挨拶をさせていただきました五十君でございます。

座長としてこの会を円滑に進めさせていただきたいと思っておりますので、皆様御協力をよろしくお願いいたします。

それでは、早速議事に入りたいところですが、本日は初回ということもありまして顔合わせの意味も込めまして、まずは各委員の皆様から１、２分程度で自己紹介をお願いしたいと思います。先ほど阿部委員からはご紹介をいただきましたが、阿部委員から追加があるようでしたら、よろしくお願いします。

よろしいですか。

○阿部委員 はい。

○五十君座長 それでは、順番にまいりましょう。太田委員、お願いします。

○太田委員 改めまして、日本食品分析センターの太田順司と申します。よろしくお願いします。ふだんはお客様、食品事業者様から実際に製造されたものをお預かりして分析をしているといったところで、この賞味期限をどのように設定したらいいのでしょうか、どんな試験項目でしたらいいのでしょうかと、よく相談を受けることがあります。そんなときの知識ですとか、経験ですとか、そういったものをこの検討会で何か力になればという

ふうに考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○五十君座長 よろしく願いいたします。続きまして、岡田委員お願いします。

○岡田委員 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長の岡田と申します。よろしくお願いいたします。もともと私は食中毒菌の研究を専門にしております。日常の仕事としましては食品中の規格基準の策定に関わるような仕事や、製造工程管理に関する仕事をしております。特に専門として、低温で増殖するリステリアという菌を専門にしている関係から、主に消費期限のほうに関わる菌かとは思いますが、最近チルドなどで消費期限の長い製品などもいろいろ出ておりますので、そういう知見からお役に立てればと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○五十君座長 よろしく願いいたします。なお、本日はウェブと会場のハイブリッドの形で行わせていただいております。続きまして、小林委員はウェブ参加ですので最後でよろしいですか。柴田委員、お願いします。

○柴田委員 国立医薬品食品衛生研究所生化学部部長の柴田と申します。どうぞよろしくお願いいたします。私の専門は、新開発食品の検査法の開発や、その安全性確保に係る生化学的な試験の基盤研究をしております。また、以前は、脂質代謝に関連した生化学的な研究もしておりました。そうした経験を踏まえまして、本検討会で少しでも貢献できればと考えているところでございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○五十君座長 続きまして、森田委員お願いします。

○森田委員 森田でございます。そもそもこの期限表示は、消費者の最も関心が高く、一番活用している表示事項だと思います。かつては製造年月日で戦後50年続いたものが、賞味期限と消費期限に変わっていきました。ちょうど平成7年辺りですけれども、その頃も消費者団体から、製造年月日にずっとなじんでいたものがなくなって期限表示になるのはとても抵抗があるというような話がありましたが、今や賞味期限と消費期限の違いは7割以上の方がしっかり知っているということで定着している表示だと思います。一方で、期限表示と必ずペアで見てもらいたい保存方法の理解度が50%程度ということであまり多くないのですけれども、この保存方法を守った上での期限表示なので、必ずペアで見てもらいたいというところがあります。また、近年夏は猛暑日が続いていて、例えば常温保存では直射日光を避けて高温多湿でないところというふうにされているものが、今や35℃以上が何十日と続く中で、保存方法もなかなか難しい、安全性を保つのが難しいということで、その保存方法ということも含めて消費者がきちんと活用できるように期限表示の見直

しが行われていけばいいなと思っております。よろしくお願いいたします。

○五十君座長 ありがとうございました。それでは、最後に小林委員、お願いします。

○小林委員 日本女子大の小林と申します。オンライン参加で申し訳ございません。私はもともと農業経済とか食料経済とか、社会科学からのアプローチでこれまでやってきたという中で、主に在庫理論という考え方がある中で、経済とかが専門なものですから、そういったものが経営とか、あるいは近年では廃棄物という意味での環境問題に与えるインパクトみたいなことを考えるときに、やはり衛生の問題というのは非常に悩ましいということで、私の立場としてはあくまでも社会科学としての当然科学的な衛生の問題を語るということは基本中の基本だと思うのですけれども、それを受け止める側が必ずしも合理的ではないというようなところがありまして、その辺りのコミュニケーションの問題になるのかなと思っておりますが、そういった立場で発言できたらと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

○五十君座長 よろしくをお願いします。

さて、委員の皆様ありがとうございました。各分野からその専門の方が集まっていますので、有意義な検討会にさせていただきたいと思えます。

それでは、早速議事に入りたいと思えます。まずは資料1「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開催要領」につきまして、消費者庁より説明願いたいと思えます。

清水課長、お願いします。

○清水課長 消費者庁食品表示課の清水です。資料1に基づきまして、「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開催要領」について御説明させていただきます。

まず「趣旨」ということでございます。令和5年12月22日、昨年末に公表されました「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」の中で、食品の期限表示の在り方について平成17年、約20年前ですが、厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」、こちらにあります期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直すべしということが示されております。これを踏まえまして、今般、消費者庁において本検討会を開催させていただいて、食品ロス削減の観点と、食品の安全性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、この両方の観点から有識者の方々の御意見を伺いまして検討を行うこととしております。

「検討項目」としましては、もちろん「今後の食品の期限表示の在り方」ということでございます。

「スケジュール及び進め方」でございますが、食品の期限表示について、まずは食品関連事業者の方々における設定に係る考え方の実態を参考にした上で、つまり調査してある程度の情報を集めた上で、今年度末を目途にガイドライン案の取りまとめが行えればと考えております。

「委員等」ですが、委員の方々につきましては先ほど自己紹介をしていただいたとおり、別紙の者で組織するとしております。そして、「検討会に座長を置き、座長は消費者庁においてあらかじめ指名する者とする。」ということで、消費者庁長官からは五十君先生を座長として指名させていただいております。そして、「座長に事故があるときには、あらかじめその指名する委員が、その職務を代理する。」とされておりますので、後ほど座長から御指名を賜れればと考えております。

「運営」につきましては、検討会の庶務は私ども消費者庁食品表示課において処理させていただきます。「座長が必要と認めるときは、テレビ会議システムを利用し開催することができる。」としております。また、「委員以外の関係者に検討会への出席を求め、意見を聴くことができる。」ということで、ヒアリングなども今後セットさせていただければと思っております。検討会、議事録等は原則として公開とさせていただきますけれども、「運営」（４）に書いておりますような場合には非公開とするということもございます。「運営」（５）でございますが、検討会の資料は今日も公表させていただいておりますが、消費者庁ウェブサイトにおいて原則公表させていただきます。議事録も、委員の了解を得た上で公表するというようにさせていただきます。そのほか、議事の手続、検討会の運営に関し、必要な事項は座長が別に定めるということにしております。

甚だ簡単ではございますが、以上でございます。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。

開催要領では、食品ロスの問題解決が求められている一方、いけいけどんどんでは困るわけですし、食品の安全を担保するために科学的な知見に基づいた議論をしてほしいという方向性が示されていると思います。

なお、ただいまの要領につきまして委員の皆様から質問、御意見等がございましたら伺いしたいと思いますが、いかがですか。

特にございませんでしょうか。ウェブのほうからはいかがですか。

それでは、今回のこの開催要領は皆さん御了承いただいたということで、進めさせていただきます。

さて、本検討会の運営につきましては開催要領「委員等」の（４）において、あまりあってほしくないことですが、「座長に事故があるときには、あらかじめその指名する委員が、その職務を代理する。」と規定されておりますので、私から副座長を指名させていただきます。

食品安全の観点から、これまで微生物制御やその研究等で経験豊富な立場にあり、消費、

賞味期限を考えるとときに微生物コントロールは非常に重要なことであると思いますので、岡田委員に座長代理をお願いしたいと思います。いかがでしょうか。

○五十君座長 皆さん異議がないようですので、岡田委員をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。一言、いただけますか。

○岡田座長代理 御指名いただきましてありがとうございます。お受けさせていただきま
す。長年の上司である五十君座長の代理はなかなか務まるものではないかもしれませんが、
万が一の際には尽力いたします。どうぞよろしくお願いいたします。

○五十君座長 ありがとうございます。それでは次にまいります。

それでは、次に本検討会における「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直
しの観点の一つに食品ロス削減がありますので、食品ロスの問題に造詣の深い小林委員か
ら資料2を用いて御説明をいただきたいと思います。

小林委員、よろしくお願いいたします。

○小林委員 資料の共有はそちらでお願いできますでしょうか。では、よろしくお願いし
ます。15分から20分くらいでお話しできればと思っています。

「食品ロスと期限表示について」ということで、先ほど申し上げましたように、期限の
付け方自体には非常に合理性があったとしても、その受け止め方が社会的に非合理になる。
国際的動向というお話もありましたけれども、国際的に見ても、特に日本もやはり基本的
に上振れする。つまり、言葉の使い方は難しいですけれども、分かりやすく言うと、私の
感覚ではありますが、過度に安全志向が高まっているというものを是正しているという動
きがあるのかなと思います。その辺りを共有できればいいのかなと思っていますので、
どうぞよろしくお願いします。

（2 ページ目）まず「食品ロス量の推移」ということで、これは国のほうでまとめてい
ただいているデータになりますけれども、事業系と家庭系で分かれていて、多少増減はあ
るのですけれども、大きく見るとダウントレンドと言っているのかなという感じが見て取
れるかと思います。最新のデータが2年遅れで食品ロスの推計が出るのですけれども、そ
の理由を言っておきますと、まず最初に食べられない部分の推計をやって、その次の年に
その中から食べられる部分の推計をやるということで、タイムラグが2年くらいあるとい
うことで、もうすぐ2022年度のデータが出てくるかと思っています。そのデータがどうなるか
を教えてくださいと言ったのですが、教えてくれなかったのでもっと分からない前提で言い
ますが、令和2年、令和3年というのは御案内のとおりコロナ禍における、特に飲食業の
営業自粛などがありまして、それで下がったという側面がありますので、令和4年度、あ
るいは現状の令和6年度に至る過程でリバウンドを起こしていく可能性も十分考えられる

かと思います。ただ、ちょっと分からないというふうに言っておかなければいけないかと思いますが、大きく見るとリバウンドといっても、例えば2016年レベルに戻るということは考えにくいのかなと思っていて、それはいろいろな構造改革の部分も多少は進んでいるかなとも思うのですが、人口減であったり、いろいろな文脈があるということで一言ではなかなか申し上げられないのですけれども、ダウントレンドであるということをまず意識いただければと思います。

（3 ページ目）これは釈迦に説法になるかもしれませんが、このダウントレンドを引き起こしている一つの要因として、この三角形で私はいつも表現するのですが、下2つの部分がかなり進んでいるなという印象です。つまり、適正な在庫量、あるいは事前、事後、ともにですけれども、価格による在庫のコントロールというのがかなり浸透してきて、例えばスーパーさんなどで言えば自動発注というAIを使ったシステムなどはかなり普及しておりますし、事後的な直前値引き等々もかなり普及して、いわゆる経済学で扱うような在庫の調整の方法というのはかなり世界的に見ても非常に細かくやられているなという印象を私は持っています。ただし、非常に難しいのはこの上の部分で、品質リスクと私は命名しているのですけれども、鮮度の話と安全の話と一緒にするなと言うと怒られるかもしれませんが、要するに品質劣化に伴ってどの段階で廃棄するのか、どの段階まで食べるべきなのか。これについては、非常においしい、おいしいぐらいまで含めますとかなりの個人差があって、安全か、安全ではないかにつきましても私は素人ではありますが、例えば年齢とか、あるいはその日の体調とかによって、なかなか全国一律というふうになると、いわゆる経済学的な意味での合理性みたいなところからすると非常に難しい。やはり上振れせざるを得ないのかなというところもあったりして、この問題をどういうふうに考えていくべきなのか。特に、賞味期限というのは消費者庁のほうでもプロモーションしていただいていますけれども、おいしく食べられる目安というようなことを言われる中で、逆にいつまで食べられるんだというような話がなかなかもやっとしているというようなことがあると思ひまして、問題意識をその点に集中させてもいいのかなという気がしています。

（4 ページ目）特に、例えば個人向けに賞味期限を過ぎても食べますかというようなアンケートがよく取られると思うのですけれども、そういう場合に、割と気にせず食べますよとか、そういうお答えをする方が多いのですが、それが例えば公共の場といいますか、私は外食の食べ残しの持ち帰りなどの運動をやっているのですけれども、自分が持ち帰りたいかどうかということと同じくらいに、他人にどう見られるのかというような非常に社会性のある意思決定、ここではこれを合理性がどうのと言うつもりはないのですが、まだ食べられるけれども持ち帰るのが恥ずかしいな、けちだと思われるんじゃないかなとか、そういう理由で持ち帰れないというようなちょっとした文化的なものが日本は非常に強いかなと思います。海外では持ち帰れるということがあるのですが、賞味期限の問題に関して言

いまして、例えば贈答、贈り物みたいなものに関しての期限に対する感覚というのは明らかに個人のものと全然違う。そういったところまで踏み込んでいかないと、食ロス対策という部分でこの賞味期限問題を語るときにはなかなか十分ではないのではないかと。基本的に安全かどうかという議論は当然大事ですし、これは引き続きということだと思っておりますが、それだけでは不十分な領域があるよということで、これが個人の中の話ではなくて特に他者とのやり取り、あるいは社会的な目みたいなものが生まれたときに非常に対策が難航するというような意識を持っております。

（５ページ目）御存じの方は多いかと思うのですが、いわゆる３分の１ルールというのが非常に日本では厳しいというお話がよくあります。釈迦に説法になるかもしれませんが、申し上げますと、製造日から賞味期限までの間の期限を区切って、その３分の１を過ぎるとメーカー、あるいは卸売業から出荷できなくなる。これは経済的に言うと、残存期間に価値を見出すからというふうに説明できるかと思うのですが、ただ、捨てる現場からすると、仮に６か月の期間があった場合は３分の１ですから２か月過ぎると捨てる。つまり、４か月残っているのに捨てるというのはとてももったいないのではないかと話が出て、それで食品ロス対策の中で非常に重要な問題として対策が進んでいるところであります。この問題のもう一つ重要なことというのは、左側の写真にありますけれども、ディスプレイをする一つのシステムなんだという認識が非常に重要かと思います。安全に食べられるかどうかということ以上に、このように今の小売の売り方というのはセルフ販売と言ったりしますけれども、対面でこれはどうですかというやり方ではなくて店頭に置くという、その置き方そのもので売上げが大きく変わってしまうという中で、売り切ることが難しくても大量に陳列することで需要を喚起する。そのための手段として、売れ残ったときに返品ができるというシステムとして機能している。それが３分の１ルールの中で言う３分の２のところですね。３分の１過ぎると出荷できなくなるのですが、３分の２を過ぎると店頭にあるものが引き揚げられて卸さんとかメーカーさんに返品されてしまう。ですから、こういうようなことに対して期限表示そのものの問題ではないのかもしれませんが、期限表示がこのような社会では受け止められて用いられているということとを共有できればと思います。

（６ページ目）返品されたものはどうなるかと言いますと、多くの場合は廃棄されることとなります。廃棄されるとやはり廃棄のコストがかかるので、それを抑制しようという行動メカニズムもあるはあるのですが、一般的に捨てられる食品というのは原価率に関わって捨てられるか、捨てられないかというのが決まってくるというのがこの図になります。例えば表の左側ですが、１００円の売価で原価が５０円のもの２０円のもの进行比较したときに、パンなどは非常に原価率が低いのですが、原価率が低いものというのは１００円のことを陳列していたとしても、それがもしディスプレイできなくて欠品をして本当は売れるはずだったものが売れないとなったときに、これを機会費用と言いますが、原価が２０円だとすると８０円損をするというふうに経営側は判断する。だけど、それが

捨てられるとなったときには20%なので、原価は20円なので20円しか損をしないというようなメカニズムになります。したがって、パン業界では何が起きているかということ、基本的にかかなりの割合でパンが捨てられる。かなりと言いましても、過半数捨てられるとか、そういうレベルではないですが、多いところで2割とか、それぐらいの量が捨てられるということになります。もちろんそうではないところもありますが、平均するとそうなります。一方、回転ずしなどは御存じのとおり、ホールスタッフの人件費を非常に安くする代わりに材料費をぐっと上げているという業態ですので、材料費が50%を超えることが結構あるのです。そうすると、やはり捨てるということに対してとてもプレッシャーがかかるので、回転ずしなどではお客さんの顔色を見ながら、これは売れるぞというような商品だけを回転ずしに乗せて回す。例えば、私のような年齢の男性が店内に入ると、この人はお酒を飲みそうだなということで光り物がいっぱい流れてくるとか、子供が多い場合には卵焼きみたいなものが流れてくるとか、私の目から見るとかなり極限までロス管理を徹底しているな、投資もすごくしているなという印象があります。

(7 ページ目) 3分1ルールにつきましては、先ほど申し上げたように在庫管理が徹底されているということに加えて、3分の1というのが2分の1化するということなところまで、これは政策的な誘導がすごくあったと思います。農林水産省と経済産業省が製・配・販の協議会をつくってやっている。それで、対策が進んで返品率が下がっているというようなことで、こういう流れはあるはあります。

(8 ページ目) まだ道半ばという側面もありますけれども、世界的に見たときに先ほどお見せしたような期限切れ間近の商品を寄附に回すというフードバンク活動というものがあるのですが、今、日本のフードバンクではどういうことが言われているかということ、私は基本的には喜ぶべきことだと思うのですが、フードバンクの立場からすると非常によく分かるのは、食品ロスが減っているということは言いませんが、事実関係として食品ロスがなかなか出ない。特に最近は物価高ということもあって、先ほどの原価率の話ではないのですけれども、相場が上がるとロスというのは減るんです。そういうこともあって、寄附が足りないというようなこともあり、日本のいわゆる食品を寄贈するという取組が非常に停滞しているというようなことが特にここ数年の動きになります。それで、このグラフはちょっとデータとしては古いのですけれども、傾向としてそんなに大きく変わらないのでこのデータを使っておりますが、アメリカは寄附が多いですが、例えば左から3番目のフランスなどではフードバンクが食品を寄贈するんだけど、その寄贈される食品の4割くらいが購入をして、それで寄贈する。理由は割とシンプルで、期限切れ間近の商品ばかり寄附していると栄養が非常に偏るという問題がありまして、具体的には例えば清涼飲料水とかお菓子ばかりが集まってしまうことにもなりかねないということで、フランスなどでは意図的にたんぱく質を特に子供などに提供したいということで、寄附金とか補助金とかいろいろな手段があるのですけれども、フードバンク自身が卵とか肉を買って、それを寄贈するというような動きが非常に強まっています。

(9 ページ目) こういう食品寄附の問題というのは、特に日本がというような文脈でこの課題を見ていただければいいと思うのですけれども、寄贈に当たっては物流拠点が日本では特に乏しくて、ハンドリングすることが非常に難しい状態にあります。在庫があればそれなりにハンドリングできるのですけれども、瞬時に分配をしなければいけない。そうなのですが、日本のように食品ロス間近の商品中心に物流を組み立てていこうと思うと、これは容易に想像できると思うのですけれども、入荷量、入荷するもの、種類が簡単に予測できないということになります。特に数量が上振れするというような状況があつて、大量に少品種のものがどかっと来たときに、それをハンドリングする時間がないというようなことがあります。それで、先ほど申し上げたように物価高になると物が減ったりということで、荷役と言いますが、分配の作業が非常に煩雑になるということがあります。それで、最後の黒丸のところがちょっと強調したいところなのですけれども、特に日本の場合は納品までの期限が非常に短い。食品ロス対策で進んでいるということもあるのですけれども、フードバンクのほうが賞味期限を1か月とか2か月残していないと受け取らない。これはいわゆるスーパーに納品するときと同じような感じなのなのですけれども、非常に厳しい。それで、下のDNというのはドナーという意味ですけれども、ドナーさんの言葉でいうと「格安スーパーよりもフードバンクの受け取り基準のほうがはるかに厳しい」のではないかなというような揶揄する声もあつて、これも期限そのものが悪いというつもりは一切ないのですけれども、このように受け止められているということがあり、この食品寄附というのは国としてもこれから非常に強く推進していきたいことのひとつかと思っております。

(10ページ目) ここからは、少しずつ海外の話をしていきたいと思います。在庫の話で言うと、左側が日本で一番大きいフードバンクのセンターの一つかなと思うのですけれども、フードバンク山梨というところで、五百何十平米の施設が2年前くらいにできたということなのですが、海外のフードバンクというのは非常に大規模です。右側は韓国のセジョンというところにある物流センターなのですが、見ていただければ分かると思いますが、プラス330.6平米というのは外のテントを指していますけれども、非常に大きな場所でハンドリングしているというようなことで、今後日本もどれだけ食品寄贈が普及するのかというのは未知数ではありますが、一つの方向性としてはやはり今後拡大していく。その中で、物流センターのハンドリングということも考えていかなければいけない時代が来るかなと思っております。

(11ページ目) SDGsの話はよく御存じだと思いますので、割愛します。

(12ページ目) フードシステムサミットも持続性ということを強く言っているという中で、こういったものに期限表示がどういうふうに位置づけられるべきなのかなというのも一つのポイントになるのかなということで挙げさせていただきました。

(13ページ目) ここからは消費者庁の資料でありまして、右下のほうに出典がありますけれども、「諸外国における食品の期限表示制度及び普及啓発に関する調査」ということ

で、私もちょっと監修に関わっていたので挙げさせていただきましたが、誤解をしていただきたくないのは日本も海外みたいにすればいいというふうには全く思っていない。ただ、食品寄贈を含め、食ロス対策として海外では日本人の目から見ると結構思い切った手段を用いているのかなという感じがしますので、お時間はちょっとあれなので、簡単にさっと各国の状況を見ていきたいと思います。

(14ページ目) ちょっと前後しますけれども、日本と韓国は賞味期限の切れたものはフードバンクは受け取らないという感じなのですが、欧米ではそれを超えても受け取りますよというところから文化的な違いもあるのかなと思っておりま。それで、これも先ほどの一覧表をよく読むと書いてありますし、先生方のほうがよく御存じだと思いますが、諸外国のほうは非常に運用が緩やかといいますか、日本が厳し過ぎるといいますか、そういう傾向があると思います。具体的に見ていきますと、アメリカでは期限を過ぎた食品を寄附する場合、ハーバードの、これは法律の面から見てという話になるのかもしれませんが、割と社会通念上のものなのかなと私は見ていましたが、「表示期限を過ぎているか否かでなく、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。」ということで、さすがアメリカというか、自己責任の国といいますか、そういうことは非常に感じるころであります。それで、アメリカも一言でこうだということもなかなか難しく、最後になりますけれども、切れたものを活用しないという判断を行っている団体も当然あるということなのですが、日本の場合は非常に画一的な対応になりがちなのかなという感じがします。

(15ページ目) これもちょっと細かくて申し訳ないのですが、食品の寄贈に伴って事故が起こった事例ということでこのようにあるのですが、アメリカでは善意の寄附に基づく食品事故については免責されるという、「善きサマリア人法」「Good Samaritan Act」と言うのですが、事故があったとしても訴訟の事例とかはないということで、こういう法律があるので免責されるケースがいっぱいあるのかというと、実はそういうふうでもなくて、アナウンスメント効果というか、寄附しましょうというようなことが結構言われていて、ただ、先ほどの先生が言われたように、モラルハザードというか、そういう面はなきにしもあらずというふうに聞いています。つまり、サマリア人法、「Good Samaritan Act」があるからとても食べられないようなものが寄附されるというようなこともないわけではないので、そういったものは現場でどう判断されるのか、あるいはそういうことが社会的にどうなのかなどなど、いろいろ問題はあるというふうにも思います。

(16ページ目) EUでは、食肉を冷凍して再配分するというようなレギュレーションができていますというのがこのスライドです。

(17ページ目) イギリスはこのように期限が過ぎた後、どれだけ食べられるのかという、これも目安にすぎないのかなと思いますが、こういうようなレギュレーションがありますという資料です。

(18ページ目) これは、消費期限が迫ったものを冷凍して保存して食べられるタイミン

グを待つということに関していろいろな取決めがあるというものです。それで、ラベルや表示なども貼り替えをするということです。

(19ページ目) フランスにつきましてはスーパーから始まったのですが、食品を廃棄してはいけないという法律がありまして、それがレストランとか卸売業とかにどんどん拡大しているというようなことがこのスライドになります。

(20ページ目) そのときに、捨てるてはいけないということの代わりに何をするかといったら寄贈をするということになっていて、寄贈の契約を結ばなければいけないといったときに、ここでも賞味期限が切れた後にどれだけまでだったら再配布できるのかという目安です。

(21ページ目) 韓国では流通期限、これは多分、日本で言う賞味期限みたいな感じなのですけども、それを消費期限、つまり可食限界というか、食べられる期限に去年切り替えたというスライドです。

(22ページ目) いろいろな期限はありますけれども、流通期限がなくなったということでは一番上の消費期限になったということです。

(23ページ目) そういうことで、各国いろいろな取組がなされているということで、詳細は非常に細かく調査していただいているので御参照いただければと思います。

以上で終わります。ありがとうございます。

○五十君座長 大変膨大な資料をありがとうございました。

御質問等がありましたら、皆様からお聞きしたいと思います。いかがでしょうか。

森田委員、どうぞ。

○森田委員 森田です。

質問があるのですけれども、イギリスですが、賞味期限が過ぎてどのくらい許容可能かという期間を示しているということですが、これは消費者向けに衛生当局が出しているのかなと思います。私も消費者の方とお話をするときに、賞味期限が過ぎてもおいしい目安なのでまだ食べられますよと言うけれども、ではどのくらい食べられるのかと聞かれたときに、食品によって全然違うと思います。こうした目安があるとすごくいいなと思うのですが、許容可能な期間という項目というのは国がPRをされているのでしょうか。それとも流通やスーパーなどにこういうものが貼ってあるのか。ウェブサイトでみんなこれをよく利用しているというようなことがあるのかということをお教えていただければと思います。イギリスの1ページ目でございます。

○小林委員 ありがとうございます。

私も実は実態については現地で見ているわけではないのですが、上から2行目にコートールド・コミットメントというのがあるのですけれども、これはどういうことかといいま

すと、メーカーさんとか流通業者の集まりといいますか、そこでディスカッションする場が設けられているということなんです。それで、こういうコミットメントに賛同するといった瞬間に食ロス削減を推進しようというような取決めをしているのですが、ちょっと類推になるのですけれども、その中で具体的に出てきたということからすると、多分細かい判断は流通側、あるいはメーカー側に委ねられているのではないかと思います。これを目安に、その期限が切れた後でも品質としては食べられるんだということをまずは確認し、特にこれは寄附のときに使われるのではないかと考えています。だから、期限の切れたものを積極的に売ろうとかという話ではないのですが、いろいろな販売チャネルがあって、格安店とかが今、結構増えているんです。イギリスも日本の比じゃなく物価高がすごいですし、最後のスライドは実はオーストラリアの格安ショップなのですから、こういったところで少しずつなのですが、期限切れのものが販売され始めていて、こういう業態が非常に受けているというのがありますので、そういうことをちょっと先回りして決めておこうよということもあるのかなという気がします。基本的には寄附かなと思っています。以上です。

○森田委員 どうもありがとうございました。

○五十君座長 そのほか、委員の先生いかがでしょうか。

○森田委員 すみません、あと1点なのですが、イギリスの次のページなのですから、「期限表示の貼替を行う。」という項目があります。これは冷凍を行う食品事業者がということでしょうか。よく意味が分からなかったのですけれど。赤字で書いてあるところでございます。

○小林委員 イギリスではメーカーというか、ちょっと難しいのですけれども、イギリスの食品流通というのはPBが結構多いんです。だから、メーカーという言い方が正しいかどうか分からないのですけれども、メーカーから出荷されたものがディストリビューションセンターにどかと寄附されるということもあるのですが、最近というか、ここ数年は店舗に福祉団体の方が取りに来るということが結構増えているんです。その中で、店頭で売れ残った精肉みたいなものを店内の冷凍庫みたいなところに保管して、それを寄贈するということが少しずつ始まっているようなのです。そのときに、そのまま渡すと賞味期限はるかに切れたものを渡すということになってしまうので、それは冷凍されていないという前提だと思うのですけれども、そこである種、商品が変わるといいますか、フレッシュなチルドの肉ではなく冷凍のものに切り替わるわけですから、それに応じて表示を貼り替える作業をしているということだと思います。

○森田委員 そのところで、事前に合意された慣行ということなので、勝手に貼り替えるとやはりいろいろと問題があるでしょうから、何らかのルールがどこかで決められているという理解でよろしいでしょうか。

○小林委員 そうだと思います。

○五十君座長 よろしいですか。そのほか、委員の皆様からありますか。

ないようですので、私からお伺いしたいのですが、最初のお話の3分の1ルールというのですが、これは返品の話ですね。一方、このスライドの中に返品率の推移は、日本は結構進んでいる。しかし、フードバンクへの寄附は極端に日本は低い位置にあるのですが、こちらについてはどのような考察をされているのでしょうか。

○小林委員 ありがとうございます。

もともと低いものが、このメーカーさんから3分の1ルールを原因として寄附される量がさらに減っているという理解をするべきだと思います。

○五十君座長 ということは、寄附に回らないのは廃棄に回っていると考えていいのですか。

○小林委員 そうですね。寄附に回らない分は当然廃棄に回るのですけれども、その割合は増えているんです。ただ、廃棄するか、寄附するかという、要は販売できなかった総量が減っているのであって、結果的に量としては3分の1ルール由来の寄附量は減っている可能性が高いと思っています。もう一つ付け加えるならば、ちょっと難しいのは、ここに出てくるデータというのは比較的大手の寄附量なので、地方の非常に小さいところなどに行くと、新規開拓という言葉が適切かは分かりませんが、もしかしたらそういった部分はあるかもしれませんが、国全体で見るとそんなに大きなインパクトではないので、やはり減っている。それで、これまで販売期限が3分の1だったものが2分の1に伸びているということがあるので、そういった意味では食品ロス予備軍みたいなものの総量が減っているということは間違いなく言えると思います。

○五十君座長 ありがとうございました。

ほかに委員の皆様から御質問、御意見等がございましたらお願いします。いかがですか。

それでは、ないようです。次に進めさせていただいてよろしいですか。

小林委員、どうもありがとうございました。

それでは、次に消費者庁より資料3、4について説明をいただきたいと思います。清水課長、よろしくお願いいたします。

○清水課長 それでは、資料３と資料４に基づきまして、「検討会の進め方」と「食品の期限表示制度の変遷等」について御説明させていただきます。

まず資料３「検討会の進め方」でございます。２ページを御覧ください。

先ほど来、申し上げますとおり、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今年度末を目途に見直しを行いたいと考えております。また、賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱いについても具体的な検討を行っていただいて、食品寄附活動の促進につなげられたらと考えております。具体的には、以下について検討を行うということで、まず「１．ガイドライン改正」ということで、今、消費期限と賞味期限が期限表示であるわけですが、この消費期限と賞味期限の区別について、どういった場合に消費期限で、どういった場合に賞味期限とすべきかといったところを検討していただければと思っております。

（２）「客観的な項目（指標）における代表的な試験」ということで、こちらガイドラインの見直しということで、検討していただければと思います。（３）としまして、様々な「ハザードとリスク」についてということでございます。「２．その他」のほうとしまして今、申し上げました（１）で「賞味期限が到来した食品で「まだ食べることができる食品」の取扱」ということと、実際のところ、この期限表示に関しましてはガイドラインだけでなく食品表示基準Ｑ&Ａのほうにもかなり様々なことを記述させていただいておまして、そちらの改正のほうにもつながるような御提案をいただければと考えております。

３ページを御覧いただければと思います。

「検討会の進め方（案）」としましては、第１回検討会でこの後、資料４で御説明させていただく期限表示制度の振り返りをさせていただいた後で、後ほどまた御説明させていただきますが、資料５で実態調査アンケートの質問票というのを今、御用意しております。そちらの御意見を後で頂戴しまして、期限表示設定に係る実態調査を実施させていただければと思っています。それらの結果なども踏まえまして、第２回の検討会以降に必要な応じて事業者の方のヒアリングをさせていただいたり、先ほど申し上げましたようなガイドラインの改正案ですとか、食品表示基準Ｑ&Ａの改正案を御議論いただければと考えております。それで、年度末ということですので、来年の３月に何らかの形でガイドラインの改正といったところまでつなげられればと考えております。

資料３につきましては、以上でございます。

続きまして、資料４「食品の期限表示制度の変遷等」ということで御説明させていただきます。

２ページ目でございます。まず、現状の「期限表示（消費期限・賞味期限）について」整理させていただいたものでございます。こちらは、食品表示法に基づく食品表示基準という内閣府令のほうに定義がございます。「消費期限」のほうは、「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなる

おそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。」とされておりまして、比較的、傷みやすいもの、弁当、サンドイッチ、総菜などに適用されております。「賞味期限」のほうは、「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。」という定義になっております。こちらは、お菓子、カップ麺、缶詰といった、かなり日もちするものが対象になっているというのが現状かと認識しております。したがって、表示例としましては、下にあるように賞味期限は一括表示に書いてある場合もありますし、こちらの例にあるような「枠外下部に記載」と書いてありまして、どこか別の場所に賞味期限だけ年月日を記述してあるということが現状の運用かと認識しております。

3 ページを御覧いただければと思います。今、申し上げましたようなことをイメージとしてグラフにしますと、製造日からの日数を横軸、品質を縦軸に取りますとこういった形になるのかなと。一定のところで急速に悪くなるもの、傷みやすい食品が消費期限で、劣化が比較的遅いものについては賞味期限が適用されているということでございます。

4 ページを御覧いただければと思います。「期限表示の経緯」ということでございます。先ほど森田委員からも御発言がありましたけれども、そもそもは製造年月日から始まっておりまして、昭和23年の食品衛生法と、その施行規則というところから、牛乳ですとか、ハムですとか、そういったものに製造年月日を義務づけるというところから始まっております。一方、そうした衛生面のほうもありますけれども、農林水産省のほうでも加工食品のJAS規格の整備ということで、昭和36年にJASマーク品に原則として製造年月日を表示するということになりまして、昭和45年にJAS法が改正されて、政令で指定された物資（果実飲料等）に原則として製造年月日等の表示を義務づけるということになってきております。その後も拡充が続きまして、下にございます即席めん等に拡充がなされているのですけれども、即席めん類のJAS規格及び品質表示基準の改正というところで、製造年月日に加えて賞味期間及び保存の方法の表示を義務づけるということで、ここにきてその賞味期間というものが出てくるということになります。さらに下りまして、昭和60年になると乳等省令の改正ということで、常温で長期間保存可能なロングライフ牛乳について品質保持期限を記載するというような動きが出てきております。

次の5 ページ目ですけれども、平成5年になりますと、食品の日付表示に関する検討会というのが厚生労働省関係でございまして、製造年月日そのものよりも品質保持の期限そのものの表示、今の期限表示を行うことのほうが有用だというような形ですね。あとは、農林水産省のほうでも食品表示問題懇談会というものが中間報告を発表しまして、原則、製造年月日表示から期限表示に転換することが適当であるという報告が出ております。平成6年に、今度は食品衛生調査会食品規格部会・乳肉水産食品部会合同部会というところで、製造年月日表示に代えて期限表示を導入することが適当であるということと、劣化速度が速い食品には使用期限を表示、劣化速度が比較的緩慢な食品には品質保持期限を表示

ということになりました。同じ年に、今度は農林水産省側のほうですけれども、製造年月日表示から期限表示に転換すべきということで、こちらは消費期限と賞味期限というものが出てくるという形になっております。

おめくりいただきまして6ページですけれども、今申し上げました平成6年のところで消費期限と品質保持期限を表示するということが決まってきました、平成7年に省令ですとか告示というものが施行され、平成9年から本格施行ということで品質保持期限、または消費期限、あるいは賞味期限の表示がなされてきているということでございます。それで、平成13年に全ての加工食品に賞味期限、または消費期限表示を義務づけるという形になりまして、それからさらに4年たった平成17年に「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が策定されたという状況でございます。

7ページを御覧いただければと思います。その平成17年に定められたガイドラインの概要でございます。平成15年に、それまでの製造年月日等の表示に代えて「賞味期限」、または「消費期限」の期限表示に統一されたことを踏まえ、業界団体などが自主的に個別食品に係る期限設定のガイドラインなどを作成する際の基礎とすることを目的として、当時、食品衛生学、微生物学などの専門家の方の御意見を聴取して定められたものになります。対象は非常に幅広く、生鮮食品から加工食品まで多岐にわたるため、やや抽象度の高い内容になっております。①食品の特性に配慮し、「理化学試験」「微生物試験」等において数値化が可能な客観的な項目（指標）に基づき設定しましょうとされておりまして、「理化学試験」の項目として「粘度」ですとか「濁度」ですとか「比重」ですとか、そういったことが例示されております。また、「微生物試験」の項目として「一般生菌数」「大腸菌群数」などが例示されております。また、3点目として「官能検査」ということで、人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通じて評価するということも記述されております。こうして設定された期限に対して1未満の係数、いわゆる安全係数を掛けて、客観的な項目（指標）において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本であるということでもガイドライン上は記述されております。また、③では、その商品アイテムが膨大、商品サイクルが早いといった状況も考慮しまして、類似している食品の試験、検査結果等を参考に期限を設定することも可能ということで、現実としてはほかのものを参考に定めているという方もかなりいらっしゃるのかなと推測されます。それで、「期限表示を行う製造者等は、期限の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等からの求めに応じて情報提供するよう務めるべき。」とされております。

おめくりいただきまして8ページですけれども、「特性が類似している食品ごとの期限設定の現状」ということで、業界団体などで公表されている期限設定の考え方について、幾つかの食品についてここに書かせていただいております。例えば缶詰ですと、理化学試験及び官能検査等の結果から設定しているということで、国産製品の場合は缶詰が18～36か月、瓶詰が12～24か月というような形で考え方が示されているところでございます。その他、コーヒーですとか、小麦粉ですとか、しょうゆですとか、そういったところも大ま

かな目安というのが示されているという状況でございます。

9 ページ目も同様に、特性が類似している食品ごとの期限設定の現状ということで、清涼飲料水ですとか、即席めんですとか、あとはパスタなどは最近見直しが行われまして、製造後37か月というようなところで延ばしていただいているというような状況だと伺っております。一つ一つについては、後ほど御覧いただければと思います。

10 ページ目でございますが、「安全係数」ということで、こちらはガイドラインのほうには「食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の係数（安全係数）をかけて」ということになっておりまして、1未満の係数とはというところで、今、消費者庁のほうで出しております食品表示基準Q&Aにおいては「0.8以上を目安に設定する」という旨が記述されております。その下に加工食品の問22で、「加工食品に賞味期限を設定する場合、安全係数についてはどう設定すればいいのでしょうか。」という御質問に対する回答としましては、このガイドラインを引用しながら、「1未満の係数（安全係数）を掛けて期間を設定することが基本です。なお、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。また、食品ロスを削減する観点からも、過度に低い安全係数を設定することは望ましくないものと考えます。」といった形で今お示しさせていただいている状況ではございます。

11 ページを御覧いただければと思います。今度は海外の動向ということで、「コーデックス規格における期限表示」の記述について御紹介させていただきます。「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」、GSLPFと呼ばれていますが、こちらにおいて包装食品の日付表示についてはどういった記述がなされているかということでございます。まず、表示することは義務ということになっておりまして、【用語の定義】としては消費期限、または有効期限ということで、「記載された保存条件下においてその期間を過ぎると、安全上及び品質上の理由により当該製品を販売及び消費すべきでない期間の終了を示す日付をいう。」とされています。また、賞味期限、または品質保持期限については、「記載された保存条件下において、未開封の製品が十分に販売可能であり、かつ、暗示的又は明示的に強調表示された特定の品質を保持し得る期間の終了を示す日付をいう。ただし、この日付を過ぎても、当該食品が引き続き消費できる状態である場合がある。」ということで、基本的に我が国の期限表示、消費期限、賞味期限の考え方もこれに近い形であるというふうに認識しております。【表示方法】として下に抜粋を載せておりますけれども、これも後で御覧いただければと思います。

12 ページ以降が「食品の衛生規範」ということで、かつては衛生上の配慮が必要とされる食品について、食品の安全性確保の推進と全体的な衛生水準の積極的な向上を図るという観点から、「衛生規範」として製品の取扱いなどが厚生省から通知されてきました。ただ、平成30年6月に改正食品衛生法が施行されまして、HACCPに沿った衛生管理の実施をするということになり、これらの個別の通知は今、廃止はされているのですけれども、

御参考までに今回抜粋のほうを載せさせていただいております。「弁当及びそうざいの衛生規範について」、「洋生菓子の衛生規範について」、「漬物の衛生規範について」、「生めん類の衛生規範等について」ということで、それぞれの食品の特性を捉えてどういった微生物管理をすべきかということが示されていたということでございます。

14ページは食品といいますか、「セントラルキッチン／カミサリー・システムの衛生規範について」ということで、そういった形態についてはどうあるべきかというようなことで、こちらも当時、厚生省生活衛生局食品保健課長通知が出されていたということございまして微生物を含む生菌数、どういった微生物を見るべきかといったようなことが示されていたということでございます。

15ページを御覧いただければと思います。「食中毒菌」ということで、御専門の先生方を前に大変恐縮ですけれども、今Q&Aではどういうふうに書いているかということだけ御紹介させていただきます。食品表示基準Q&A、加工食品の問18で「食品関連事業者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。」ということで、答えとしましては「市場に出回る食品は多岐にわたり、必要な検査もそれぞれの品目ごとに多様であると考えられることから、品目横断的なルールは設定されていません。ただし、一般的には、消費期限を表示すべき食品については、期限の設定に際して一般細菌、大腸菌群、食中毒菌等の微生物試験が必要であると考えられます。また、食品衛生法において成分規格及び衛生指導基準等が定められている食品については、それら設定された検査項目のうち、保存期間中に変化する項目の検査も必要です。」というふうに記述をして出させていただいているところでございます。

16ページを御覧いただければと思います。「食中毒の原因」ということで、食中毒の原因には細菌、ウイルス、自然毒、化学物質、寄生虫など様々ありまして、食べてから症状が出るまでの潜伏期間ですとか、その症状、予防方法も異なるわけですが、下に例示しておりますが、それぞれ細菌なら、カンピロバクター、リステリアですとか、ウイルスなら、ノロウイルス、A型肝炎ウイルスですとか、フグの動物性自然毒ですとか、そういったものがあるということでございます。

17ページを御覧いただければと思います。「消費期限を表示する食品」ということで、消費期限を表示する食品については「製造日を含めておおむね5日以内」という考え方が「食品衛生法施行規則等の一部改正について」と「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」という通知の中で今、示されておりまして、消費期限を表示すべき食品等とは、製造または加工の日を含めておおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品というものであること、品質が急速に変化しやすく、製造後、製造日を含め、おおむね5日以内に消費しなければ衛生上の危害が発生するおそれがある食品には「消費期限」を年月日で表示するというふうにされております。こういった5日というところで区切るというようなことで今後もよろしいのかといったところは今後議論していただければと考えております。

18ページ目からですが、ここから「食品ロス削減に向けて」ということで、今回の検討の発端になった食品ロス削減という観点からは期限表示に関連してどんな取組があり得るかということで、「事業者における期限表示の延長に向けた取組として考えられるもの」を少し列記させていただいております。原材料の変更、製造方法の変更、pHの調整、水分活性の調整、製造過程そのものの低温管理ですとか、製造過程以降の保存温度や流通温度を下げるですとか、添加物の使用など、様々なものが考えられます。最近では、やはり包材の変更ですとか、包装方法の変更、こういったところもかなり期限を延ばす要因になってきているかなと考えております。

おめくりいただきまして19ページですが、「食品ロス削減に向けて」の2つ目として「HACCPに沿った衛生管理における「一般的な衛生管理」の更なる充実により期限表示の延長が可能と考えられる。」部分もあるのではないかと考えております。説明は割愛させていただきますけれども、ガイドラインの内容を抜粋したものをつけさせていただいております。

次に20ページでございますけれども、「食品ロス削減に向けて」の3つ目としまして、年月日表示から年月表示への移行ということでございます。「製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超える場合にあっては」、比較的長いものについては「賞味期限である旨の文字を冠したその年月を年月の順で表示することをもって賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。」ということで、下から4行目のところに書いてありますけれども、「年月日表示では納品済商品より前の日付の商品は納品することができない」というような慣行がありまして、食品ロスが発生するというふうに言われておりましたが、年月表示にすることでそういったところの無駄を減らすことができるようになるということ、または同じ賞味期限の商品をまとめて保管できるので、保管スペース、荷役業務、品出し業務等の効率化にもつながるとということで、物流2024年問題なども踏まえてこういった取組も広がりつつあると聞いております。

21ページ目でございます。今度は消費者側へのアプローチということで、食品ロス削減に関する取組において、賞味期限はおいしい目安であるといった趣旨の普及啓発などを行っております。ただ、令和4年度の食品表示に関する消費者意向調査においては、「賞味期限」の説明として正しい選択肢を選んだ割合は51.4%、5割強と高かったものの、半数近くの方は正しい回答ができていないという状況が認められ、引き続き普及啓発には取り組んでいく必要があるのかなと考えております。

22ページ目でございます。こちらは、先ほど来出ています食品表示基準Q&Aにおいて「賞味期限」とは、どのような意味ですか。また、食品を購入した後、家庭等で保存中に「賞味期限」を過ぎた場合には、どのようにすればいいのですか。」という質問に対してのお答えが、結局、「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。また、それぞれの食品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、調

理法を工夫することなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。」という考え方を示させていただいております。

最後に23ページですけれども、これは用語の説明ですので、私からの説明は省略させていただきます。

最後は「参考文献」の出典を載せさせていただいております。

大変駆け足で恐縮ですが、資料3と資料4の説明は以上でございます。

○五十君座長 御説明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、御意見はありますか。説明の中には、事業者に対する方向性と消費者に対する方向性をまとめていただいていたと思います。いかがですか。

ウェブ参加の小林委員何かありますか。よろしいですか。

では、会場から何かありますか。

どうぞ、阿部委員。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。

この検討会の進め方ということで御説明いただいた内容で、食品ロス削減のための様々な施策の一つとして食品期限の延長というのは有効なものだと私も考えておりますので、その上で期限の延長については食品の安全性確保のためのあくまでも科学的な根拠に基づいて行われるという考え方については賛成いたします。

それで、その実態として食品製造業、産業からの意見ということなのですが、製造や販売の事業者が自らの会社の商品の特性、原料、生産のプロセス、施設の状況、消費者側での保管条件、気候条件といった様々な要因の中で、自社の品質保証やブランドに関する考え方も加味した上で、できるだけ長く期限が設定できるようにということで、合理的に適切に期限を設定しているのかなと思います。今までのやり方が根拠なく短めに設定しているというわけではないということはお伝えしたいと思います。

一方で、さらなる努力として商品設計だとか包装材料、原料や製造プロセスとか、様々な改善をして、その妥当性が確認できたものについては食品期限を延ばせるという確信を持っている事業者の方もいらっしゃると思います。そのような方について一律にガイドラインで期限を狭めるという考え方はちょっと違うのかなと思いますので、その科学的根拠を基にそれぞれ判断していきたいと思います。

ガイドラインについても、食品産業の業界団体の関係者が読む資料なのか、あるいは一般の消費者の方が読む資料なのか、その位置づけを明確にすることで、中小零細の食品事業者の方々でも適切に食品期限を設定できるというガイドブックにもなり得るし、一方でそれを食品産業として消費者にどうやってうまく伝えるかというような宣伝の資料にもなると思いますので、その辺りのことを今後議論できればと思っています。

すみませんが、ちょっと長くなりました。

○五十君座長 コメントということでよろしいですか。

○阿部委員 はい。

○五十君座長 質問、そのほかございますか。御意見でも構いません。お願いします。

私から1つ、10枚目のスライドに安全係数が出てきます。この辺りは安全の問題から、科学的根拠によっては譲れない部分があると思うのですが、11ページの「コーデックス規格における期限表示」のところに安全係数に関する記載がなかったようです。コーデックスではたしか1.4倍ではなかったでしょうか。0.8以上を目安にという記述が出てきたのは参考資料がありますか（通信不良）。

○五十君座長 切れてしまいましたか。ネットの状況が悪いようです。

（音声回復）もしすぐ出てこないようでしたら、EUとか海外で安全係数はどういうふうに取りっているか。今回の安全係数の0.8というのはどういった根拠で出てきたのかという辺りを、次回説明していただけるといいと思います。

この安全係数というのは重要な科学的根拠の一つになると思いますので、できれば国際的にハーモナイズした数字を採用するのが良いと思います。企業側のできることとしては、どうやって消費期限を延ばしていくかという努力と、それからどういう形で対応できるかということも企業側にできることと思います。

それから、消費者側に対しては意識ということですか。先ほど韓国で期限の問題を消費者側においしく食べられるような表現に変えたら随分と良い状態になっているという解説がありました。消費者側にできる対策を切り分けてはどうですか。この辺りは後のアンケート等に反映させていただくといいと思いました。コメントです。

○五十君座長 ほかに御質問、御意見等がございましたらお願いします。

太田委員、どうぞ。

○太田委員 食品分析センターの太田です。

先ほど御説明いただいた中で「食品の衛生規範」、13ページ以降ですね。実際に検査をして、ではその期限を決めましょうとなったときに、そもそもですけども、検査は何をしましょうという御相談もやはり多くの食品事業者様からは受けるのですが、そのときの一つの根拠としてこの食品の衛生規範を挙げていたのですけれども、それが今はなくなってしまったということで、現場としてはどういう項目をやればいいのでしょうか、どれくらいの数字になったらいいのでしょうか、悪いのでしょうかというのが、一つの基準とい

いますか、そうになっていたのですけれども、それがなくなってしまったということで現場では今、厳しいところになっています。だからどうするということではないのですけれども、意見としてそういったものがあるということです。

もう一つ、同じく15ページの「食中毒菌」のところの食品衛生法において成分規格が定められているものについてはこの期限の間、それをちゃんと保持しているようにとあるのですけれども、「衛生指導基準等」というふうに書かれていて行政のほうで指導基準を持っておられると思うのですが、これも地方によって数字が違っていたり、そういうこともあって、どこに基準があるのかというのがやはり事業者側としては分かりにくいのかなと思っています。これも、だからどうすればいいというのはないのですけれども、意見として申し上げます。

○五十君座長 意見ということでよろしいでしょうか。

事務局から何か追加はありますか。よろしいですか。

そのほか、追加はありますか。

どうぞ、森田委員。

○森田委員 17ページの「消費期限を表示する食品」の目安なのですが、「おおむね5日以内」というところでこの当時は区切られているかと思うのですが、この「おおむね5日以内」の5日というのが当時どこからきたのでしょうか。今でも実態として5日以内というのは、5日を過ぎると賞味期限、5日以内だと消費期限というふうに運用されているところが多いかとも思うのですが。20年前につくられたガイドラインですが、今だと例えば総菜だとポテトサラダなどはチルドで2週間くらいもつようなものもありますし、かなり流通形態とか、包装形態も変わってきている中で、この5日以内というのが適切かどうかというのは多分これから論点になると思っています。よろしいのでしょうか。

○五十君座長 事務局からこれに関して何かありますか。

○坊衛生調査官 食品表示課の坊でございます。

今、森田委員からの御説明なのですけれども、こちらに示させてもらっているのは一応平成7年の段階では、5日を目安に消費期限と賞味期限を分けましょうといったような通知が我々のほうから出ていたのですけれども、現状としては食品表示基準Q&Aにおいてもこういった記述はございませんので、基本的には今は5日という目安はない状況にあると思っています。ただ、先ほど来から森田委員がおっしゃっているとおり、恐らく実態として目安がなくなっているとはいますが、この5日というものを目安にしているのではないかという想像はしております。

したがって、これから資料5の話にはなるのですけれども、どのように消費期限と

賞味期限を選択しているのか、どのように分けているのかを含めて実態調査した上で、今後議論していただければと思っているところでございます。

以上でございます。

○五十君座長 私もこのときの議論に加わっていないのではっきりしたことは言えないのですが、国際会議などに出ていますと、低温増殖性の細菌での議論ですと、低温に管理した場合、大体5日までは増殖しないとみなしましょう。その辺りが5日ということでした。そこに添加物を入れたり、そういうものがない状態で、5日以内という話が出てきたのではないかと思います。推測ですので正確ではないのですが、そういった議論はあると思います。

以上です。

そのほか、ありますか。よろしいですか。この検討会の方向性が資料3ということですので、今、ここで発言しておかないと戻らなくてはいけないということになります。コメント等はできるだけ出していただくと良いと思います。

それで、私のほうから1つ、この進め方なのですが、この改正ガイドラインは誰向けに出すというイメージで考えていますか。先ほど議論の中で、食ロスの問題は事業者側の問題と、それから消費者側に対する対策が必要だという話がちょっと出てきたものですから、その辺でガイドラインは誰をターゲットに、どういう形で出していくかという辺りを確認したいと思いますが、いかがでしょうか。

○清水課長 基本的には、このガイドラインは期限表示を設定するためのガイドラインになりますので、考え方として基本は表示をつくられる方、食品関連事業者の方向けというところが基本かなとは考えておりますけれども、期限設定の考え方が変わることによって、期限表示というのはそもそもどういうものなのかということも変わることになりますので、消費者の方への普及啓発で使わせていただいているいろいろな資料ですとか、ウェブサイトに乗せているものも見直さなければいけないと考えます。

そういう意味では、事業者の方のためのガイドラインを変えて、考え方が変わるということで、普及啓発する内容が変わって消費者の方にも新しい考え方を浸透させていくというようなことになるのかなと考えております。

○五十君座長 ガイドラインとしては企業向けにつくっていただいて、それとは別に消費者側にガイドではなくてガイダンスでしょうか、情報提供といった形で出していただくと有効かと思いました。ぜひその方向性でお願いしたいと思います。

そのほか、御意見ございますか。よろしいですか。

では、柴田委員どうぞ。

○柴田委員 今回のガイドラインの議論にも関連しますが、食品表示基準Q&Aは誰向けになるのでしょうか。あるいは、これこそ消費者向けに書いても良いのかなと思います。

○清水課長 こちらのほうは両方の側面がありまして、事業者向けのQ&Aもありますし、消費者向けのQ&Aもあります。かつ、ガイドラインはかなりあらゆる食品を横断的に適用できるように抽象度の高い書きぶりになっていますけれども、Q&Aのほうは実は今、数百問もありまして、かなり細かいものといえますか、それぞれについて考え方を示しているものになりますので、より具体的な記述もできるかと考えております。

○五十君座長 Q&Aを活用していくということになるかと思います。

それでは、森田委員どうぞ。

○森田委員 今回の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の構成なのですが、全部で7ページあって、参考1のところに理化学試験と微生物試験と官能試験という3つの試験の方法が紹介されていて、参考2に冷凍食品の例示とかパンの例示が書いてあるんですね。それで、その構成ですが、何で冷凍食品とパンだけこのガイドラインの参考についているのかなというのがよく分からなかったです。どこかにありましたけれども、恐らく食品ごとに状況が違うのではないかと思います。

それで、ガイドラインは基本の部分もあるのですが、参考で今、参考1、参考2とありますが、その構成をもう少し充実させるといいますか、そういうふうにしていくことが望ましいのではないかと思います。恐らく缶詰だと安全係数の考え方とか、冷凍食品と、物によってかなり違うだろうとも思うので、例示を増やす方向にする。私は前からこの例示がすごく不思議だなと思っていて、なぜこれだけなのかなと思っていたのですが、例示を増やす方向で考えたほうが、まだ食べられるのに捨てられる食品が有効活用できるようなものになるのではないかと思います。

○五十君座長 事務局から何かありますか。

○清水課長 参考にさせていただきます。今後、ヒアリングなどもセットしていきますので、その中でもこういったことに御協力いただけるかというようなこととか、具体的に聞いていきたいと思っています。

○五十君座長 ほかにはよろしいですか。

そうしましたら、資料3の検討会の進め方につきましては今、出された御意見などを参考に進めさせていただきたいと思います。先に進めさせていただきます。

それでは、次に消費者庁より資料5につきまして説明をいただけますか。清水課長、よ

ろしくお願いします。

○清水課長 それでは、最後に資料5でございます。「加工食品の期限表示設定の実態に関するアンケート（案）」ということでございます。

先ほど申し上げましたけれども、やはり今、実態として食品関連事業者の方がどのように期限を設定されているかというところを把握するところからしなければいけないかと考えておりまして、設問16まであって多いのですけれども、今時点で考えておりますアンケートの案を御紹介させていただきます。

設問の1から最初の数問は属性について回答していただく方、消費者に直接渡る一般用加工食品なのか、業務用加工食品なのかですとか、事業規模ですとか、どんな加工食品を製造されていますかといった属性のほうをお伺いしております。

その中で、例えば設問5ですけれども、期限表示を省略することができる食品という規定が今、食品表示基準でございまして、それらが活用されているのかどうかといったところも確認したいと考えております。

設問6からが少し具体的な内容に入ってきてまして、消費期限、賞味期限どちらを設定していますか、それはどのような指標を用いて設定していますかといったようなことを、今のガイドラインに書いてある指標をお示ししながら回答をしていただければと考えております。

設問7で、「指標の内、最終的にどの検査の結果を優先して期限を設定していますか。」ということをお伺いした上で、設問8が先ほど来、座長からもお話がありました安全係数についてどれくらいを設定していますかというようなことを伺いたいと考えております。賞味期限の年月日表示と年月表示ですとか、今、消費期限、賞味期限を延長する取組を行っていますかといったこともお伺いしたいと思っております。

それで、行っているという方については具体的にどんなことをされているのか。

もう一つ、設問12も重要かと思っておりますのですが、賞味期限を延長するという取組を「行いたい、クリアできない課題」があるという質問をさせていただいて、どんな課題があるのかということ把握できれば、期限表示延長というところにまた施策をつくることにつなげていけるかと考えております。

設問13で、今回の課題として設定されております食品ロス削減の観点から、賞味期限が到来した食品でまだ食べることができる食品をどのように活用するかということにつきましても、事業者の方の状況をお伺いしたいと考えております。設問13、14辺りがそういった御質問でございます。

設問15が、今のガイドラインでも賞味期限、消費期限の設定の考え方について消費者から問合せがあったらなるべく答えるようにしましょうということがありますがけれども、「食べることができる期限」、こちらに関しても、もし消費者の方から情報公開の要望があった場合は開示できますかといったところをお伺いしたいと思っております。

設問16は、先ほど出てきました消費期限と賞味期限、いずれを設定するというときにどういうふうに分けていますかというところをお伺いする形にしております。

あまり設問数が多くなってしまうと、なかなか回答していただくのも大変かなと思いついて今こういった形にしておりますけれども、設問の内容ですとか、あるいはこういった質問をやはり加えるべきだというところがございましたら教えていただけますと、それを踏まえて修正し、実際の調査に入らせていただきたいと考えております。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。

アンケートということで、これは最後の課題になっておりますが、御質問、御意見等ございましたらお願いします。

阿部委員、どうぞ。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。

まず1点御質問なのですが、このアンケートは食品の事業者向けに、しかも品質保証とか、商品開発とか、何かその期限表示をつくるという作業をしている人を対象として行うということでよろしいのでしょうか。

○清水課長 はい、そのように考えております。

○阿部委員 なぜそう感じたかというところ、設問6以降がかなり専門的な話なので、そこが分かっている人向けだろうなと思いました。

意見として実は幾つかあるのですが、設問4で、缶詰、レトルト食品、冷凍食品とか、商品の流通温度帯で分けてあるのですが、それによって、例えば常温品と冷凍品と冷蔵流通品とでは相当やり方が変わりますし、同じ牛乳でも普通のパックの牛乳とロングライフだと違うように、そういうことで商品の特性ごとに設問6以降の回答が違ってくるようなケースも出てくるのではないかと思います。その辺は1つの会社が複数のカテゴリーをやっているときに書きやすいようにというようなことの配慮が十分必要かと思えます。

そうしないと、多分、本当の賞味期限設定の理由というのが出てこないというか、期限設定の今やっている本音のところが出てこないのではないかと思いますので、意見として述べさせていただきました。以上です。

○五十君座長 ありがとうございました。今の御指摘は重要だと思いますので御検討いただきたいと思えます。

岡田委員、どうぞ。

○岡田座長代理 ありがとうございます。

設問4のところで今、阿部委員がおっしゃったように、いろいろ流通温度帯を考えた記載になっているのですが、冷凍である程度の期間流通して小分けにして冷蔵で販売されるというフローズンチルドというものもかなりあると思いますので、そういうものもことも反映できるような質問形式になるといいのではないかと思います。以上です。

○五十君座長 フロチルを行っていますかみたいな、そういう項目ですか。

○岡田座長代理 そうです。フローズンの間と、チルドになってからの間の期限をどのように設けているかなどですね。

○五十君座長 どのように設定して扱っているかというような項目を入れてほしいということですね。フロチル関係は重要なことだと思っていますので、よろしくお願いします。

ほかにいかがですか。

柴田委員、どうぞ。

○柴田委員 今の阿部委員のご指摘に関連するのですが、設問4で複数回答が可能な場合、その後の設問でも設問4の回答に合わせて複数回答できるようにしたほうが良いのではないかと思います。設問6とか設問8ではそうした回答が可能な設定になっている一方で、それ以外の設問ではそのような設定になっておりませんが、これは何か意図があるのでしょうか。もちろん関係ない設問も中にはあると思いますが、おおむねどの設問も設問4の回答と関連するものだと思いますので、正確な回答をお願いするのであれば、設問4の回答毎にその後の設問で答えていただけるように、アンケートの回答の仕方を工夫したほうが良いと思いました。

○坊衛生調査官 ありがとうございます。

この調査自体はウェブ調査を考えています。紙で書きますと、なかなか分岐が難しかったのでこのような形になっておりますけれども、もちろんそこが分岐できるような形で各会社さんが答えられるようなウェブ調査を設計したいと思っております。

○五十君座長 よろしいですか。

これは、結構つくり変えるのが大変ですね。事務局よろしいですか。ほかにコメントはありますか。

阿部委員、どうぞ。

○阿部委員 阿部です。

設問10のところで、食品ロス削減の観点から期限を延長する取組を行っていますかとい

うことで、「行っている」という選択肢があって、これは多分、先ほどの資料4でいうところの18ページに書いてある項目を書いたのだと思いますけれども、19ページに当たることも実はこれに含まれるのではないかと思います。一般的な衛生管理に関する基準、衛生環境をよくしたことによって、初発の菌数が減ったから食品期限が長くなったなどというものもあるのかなと思ったので、そこに1個だけですけども、足しておいたらいいのかなと思いました。以上です。

○五十君座長 大丈夫ですか。事務局から何かございますか。よろしいですか。

○清水課長 大丈夫です。対応させていただきます。

あとは、先ほどのフローズンチルドの話は、もしかしたらこのアンケートを取るというだけではなくて、ヒアリングとかで来ていただいて直接いろいろ詳しくお話を伺ったほうがいいかもしれませんので、その辺りも含めて検討したいと思います。

○五十君座長 一般的には、冷凍の場合はよほどのことがないと菌は増えないという扱いで、その後、売る側が冷蔵としたときに何日と賞味期限を切るかとか、そういうことになるかと思います。そんなに複雑ではない質問にできるかなという気がいたしますのでよろしくをお願いします。

ほかはどうでしょうか。何かありますか。

太田委員、どうぞ。

○太田委員 太田です。

先ほど意見したのに関連するのかもしれませんが、結局その期限を、これはマルだ、これはバツだと企業さんは判断していると思うのですが、その判断基準はどこにあるのかなというのが疑問に思っていて、自社基準なのかもしれないのですが、それも自社基準を開示できるかどうか分からないですが、実は衛生規範にやはりよっているよとか、何かそのような情報が出てくるといいかなと思ったのですが。

○五十君座長 具体的にはどういう対応が可能ですか。

○太田委員 期限設定の基準値というのでしょうか、目安といいますか、例えば一般細菌数だったら10の何乗だったらマルとかバツとかというのは恐らく事業者さんは判断していると思うのですが、何かそれが分かるような設問があるといいなと。

○五十君座長 そうすると、設定に当たって内部で基準を設定していますかとか、そのようなことでしょうか。内部標準を持っていますか、持っている場合はどういった根拠です

かとか、今の内容ですとそうなりますか。

○太田委員 はい。

○五十君座長 よろしいですか。

○清水課長 それを独立でお伺いするようにするか、あるいは設問6とか設問7とかを深掘りするような形の質問にするか、ちょっと検討します。

○五十君座長 ありがとうございます。

そのほかございますか。

森田委員、どうぞ。

○森田委員 設問12なのですが、**「行いたい、クリアできない課題がある」**の中の1つに、賞味期限の延長とか消費期限を延長することで安全性が担保できない可能性があるということが入っていないような気がするのですが、入れたほうがいいのではないかと思います。期限を延ばしたいけれども、安全性が担保できなくなるというような回答もあるのではないかと。

今、特に暑くなってきて、保存方法として台所などが暑くなっている状況で期限表示を延ばすと、また何か品質に問題が出てくるのではないかとといった声はよくこの頃聞かれるところです。私自身も暑いところでそんなに日もちがしないなというふうに思うこともあるので、そういう回答の可能性があるのではないかと思います。

○五十君座長 最初にこの質問があってもいいのかもしれないですね。それで、その他はその他で書いていただくことでどうでしょうか。

ほかはどうですか。

どうぞ、小林委員。

○小林委員 できればいいのですが、根本的な組織の体制の話が1つくらいあってもいいのかなということで、食品表示を扱う部署が衛生管理を扱う部署とダイレクトにつながっていないというケースが結構多いのではないかと気がして、要するにパッケージのデザインをするところが専門の人に聞いて回って、こういうふうにしようとか、そういうような決め方が結構普通にあるなという印象があって、端的にどういう部署で表示を決定していますかというのを入れてもらいたいというのがちょっとあるのですが、いかがでしょうか。

○五十君座長 事務局、いかがですか。

○清水課長 分かりました。では、最初のほうの設問として入れさせていただきます。かなり品質保証部門というところの回答が多いかなとは思いますが、検討させていただきます。

○小林委員 お願いします。

○五十君座長 ありがとうございました。

ほかにはございますか。

あとは、事業者としてはどう考えているか、私もちょっと確認したかったのですが、もしアンケートに入れられるようでしたら、賞味期限、消費期限という言葉が適切かどうかというような問いを入れていただくといいかなという気がちょっといたしたので、その辺も検討していただきます。できれば、食べられるとか、そういうイメージに変えて、何とか期限と言うと法律的にも、守らなければいけないというイメージを与えているかという辺りが先ほどの韓国の実情からちょっと出てきて、言葉を変えたら大分緩和されたというようなこともあって、企業側としてもそういう要望がありますか、表現を検討する必要がありますかというような質問を入れていただくといいかながしたのでお伺いした次第です。

そのほかはどうですか。大体、今お聞きしますと、かなりいろいろ盛り込んで、この時間内で決めるのはとても難しそうなので、ここは下駄を預けさせていただくしかないかなと思います。アンケートに関しましては今、非常に多くの御希望をいただきましたので、こちらについては改めて実態アンケートを、今いただいた意見の内容を追記並びに修正した形で実態調査を行っていただくこととしたいと思いますのですが、いかがでしょうか。よろしいですか。

一応これは急ぎで行わなくてはいけない事業かと思しますので、ある程度、事務局で整理したところで、ひとまず委員の皆様にもメールで御意見を再度お伺いするという形がいいかと思いますが、そういった形で御了承いただけますでしょうか。よろしいですか。

言い忘れたことはございませんか。よろしいですか。

次回は、これから消費者庁において実施する期限表示の設定に関わる実態調査及びヒアリングの結果を基に議論を進めるという形になると思いますが、先ほど出た御要望がアンケート調査に反映しているかが非常に重要なところになりますので、皆さん確認をお願いしたいと思います。

さて、大分、時間も超過してまいりましたが、最後に事務局から事務連絡をお願いしたいと思います。

○事務局 ありがとうございました。

皆様、本日はどうもありがとうございました。今回の検討会で議論していただいた内容を踏まえまして、これから消費者庁において期限表示の設定に係る実態調査及びヒアリングを行っていききたいと思います。

先ほど五十君座長から説明がありましたとおり、第2回の開催時期につきましては、この実態調査及びヒアリングの結果が出た段階で開催したいと考えております。具体的な日時等が明らかになってきましたら、日程調整の御案内をさせていただきます。

なお、委員の皆様には後日、メールで本検討会の議事録の確認をお願いさせていただきますので、併せてよろしくお願いいたします。

また、今回の議事録につきましては後日、消費者庁のウェブサイトに掲載される予定でございます。

事務局からの連絡は以上となります。

○五十君座長 どうもありがとうございます。

大分、宿題が、議事録の確認、それからアンケート調査の確認ということがございますので、御協力いただきたいと思います。

そして、本日は遅くまでいろいろな御意見をいただきましてどうもありがとうございました。

本日の検討会は以上にて閉会とさせていただきます。

ありがとうございました。