

第2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2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10月21日（月）10：00～12：08

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) 第1回検討会での委員からの意見について

(3) 加工食品の期限表示設定に関する実態調査アンケート結果及びヒアリング中間報告について

(4) 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」見直しに向けての論点（案）について

(5) 表示期限を過ぎた食品の取扱いについて

(6) 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：井上 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

5 配布資料

資料1 第1回検討会でのご意見について

資料2 加工食品の期限表示設定に関する実態調査アンケート結果及びヒアリング中間報告

資料3 実態調査結果を踏まえた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」見直しに向けての論点（案）

資料4 表示期限を過ぎた食品の取扱い

○司会 定刻となりましたので、第2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。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。また、本日は消費者庁の井上審議官が参加しております。井上審議官、一言御挨拶をお願いいたします。

○井上審議官 おはようございます。消費者庁審議官の井上でございます。7月に依田審議官の後任として着任をいたしました。

この検討会につきましては、五十君座長はじめ、委員の皆様方には大変御協力いただきまして、ありがとうございます。この検討会、食品ロスの削減に向けて何ができるかということについて、一方で、食品の安全性の確保ということについて、バランスを取りながらという非常に難しい、そして大変重要な検討会であると私も認識しております。今日はどうぞよろしくお願いいたします。

○司会 続きまして、資料の確認をさせていただきます。資料1～4までございます。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。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て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。

ここでカメラの方につきましては、以降の撮影は御遠慮いただき、傍聴席へお移りいただきますようお願いいたします。

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、よろしくをお願いいたします。

○五十君座長 議事に入ります。まずは資料1「第1回検討会でのご意見について」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 おはようございます。消費者庁の宇野と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、資料1を御覧ください。「第1回検討会でのご意見について」。第1回検討会で3つ御質問をいただきましたので、その宿題返しをいたします。

1つ目、諸外国での安全係数と日本での安全係数0.8の根拠について、2つ目、消費期限の「製造日を含めておおむね5日以内」とされることが広まった経緯について、3つ目、自治体における食品衛生監視上の指標についてでございます。

では、1つ目の安全係数から参ります。4ページを御覧ください。

諸外国における安全係数につきましては、昨年度、消費者庁の食品ロス削減推進室が調査を実施しておりますので、その結果をまとめました。調査対象国は米国、EU、イギリス、フランス、韓国でして、この中で安全係数の考え方を採用しているのは韓国のみでした。数字としては80～90%と例示されている例がございました。なお、コーデックスでは規定はございません。

5ページです。それでは、日本における安全係数とはということですが、まずは考え方の導入について遡りました。現在のガイドラインの中で、1未満の係数を掛けて、Q&Aの中で商品の品質のばらつきや商品の付帯環境などを勘案するということが書かれております。

これらが何を踏まえたものなのかということですが、製造年月日表示に代わる期限表示導入に向けた各種検討結果や事業者の実態を踏まえたものと推察いたします。下に示した表については、平成7年4月1日に施行されました期限表示導入に向けた各種検討に係る記録をまとめてございます。

平成5年～6年にかけて、厚生省や農水省で各種検討がなされておりました。文章を見てみますと、製品のばらつきなども見込んだ余裕をも考慮した上でとか、十分に余裕を持って行うというような記述がございます。

では、事業者の実態はというと、6ページです。平成7年当時、一部の団体でガイドラインを作成し、厚生省に報告し、厚生省が自治体向けに業務の参考として通知を行っておりました。その通知の内容を見てみますと、一部の事業者のガイドラインの中で、70%を乗じた日数あるいは0.8以下の係数を乗じて得られた期間といったように、安全係数の考え方が既に採用されておりました。これらのことから、期限表示導入に向けた各種検討や事業者の実態を踏まえ、安全係数の考え方が導入されたと推察いたします。

7ページです。では、それがなぜ0.8なのかですが、現在のQ&Aの中で0.8以上を目安に設定ということを書いてございます。こちらは過去の議事録を確認することができました。一般的には0.7～0.9の実態を踏まえ、中間の0.8を目安として通知したということです。その下に経緯を示しておりました。平成17年にガイドラインの中で1未満の係数を掛けることを基本といたしました。その後、平成20年8月に食ロスの検討会の中で、安全係数0.38の事例が相当低い値として報告されました。その後、同年10月の表示の会議の中で、Q&Aの改正案の中で0.8以上を事務局側から示しております。議事録を抜粋しております。過度に低い安全係数の設定に関する改正で、期限を延ばす努力をしてほしいというメッセージ、過度に低い設定を避けるよう強いメッセージを込めるため、一般的には0.7～0.9であることを考え、中間の0.8以上を目安としたという記述がございました。ここでの議論を踏まえて、11月に0.8以上を盛り込んだQ&Aの改正をしております。新規挿入された記述について

は、現在、消費者庁のQ&Aの中で引き継いでおります。

8 ページです。次に、消費期限が「製造日を含めておおむね5日以内」とされることが広まった経緯についてです。

9 ページです。「5日」の記述については、期限表示制度が導入された平成7年当時、平成7年2月17日付で、厚生省と農水省が同日付で消費期限は「おおむね5日以内」ということを通知しております。こちらについては事業者の実態を踏まえたものと推察いたします。

10ページです。通知が発出されました2月17日より前について。先ほどと同様に期限表示導入に向けた各種検討会をまとめました。平成5年には、厚生省も農水省も主に「数日以内」という表現をしておりましたけれども、平成6年4月11日に、厚生省が対象食品の明記に変えております。消費期限を表示すべき食品として、食肉、生かきなど、品質保持期限を表示すべき食品として、マーガリン、清涼飲料水などを書いております。この後、平成7年2月17日付の両省からの「おおむね5日以内」の通知になっております。

11ページです。では、通知が発出された2月17日より後ですけれども、こちらも先ほどと同様、一部の団体のガイドラインを確認いたしました。この時点で既に一部の団体のガイドラインの中で「5日以内」の記述が認められました。平成6年に厚生省が対象食品を明記していることや、平成7年4月の時点で一部の団体が5日を規定するガイドラインを策定しているということから、事業者の実態を踏まえたものと推察いたします。

12ページです。ですが、この「5日」の考え方について、消費者庁は現在引き継いでおりません。平成15年9月に厚生省と農水省が連名で発出したQ&Aの中では、「消費期限とは、おおむね5日以内で品質が劣化する食品に表示」をするというので、スライド左下のイメージ図を示していました。おおむね5日のところで、消費期限と賞味期限ではっきりと区別されています。この後、平成20年10月に表示の会議の中で、Q&Aの改正案として、「5日」を削除するということが事務局側から示されました。議事録を確認しました。消費期限、賞味期限の位置付けを明確にすること、5日という目安があったがために、意味どおりの設定がなされていないことが分かった。5日にとらわれる必要はないということで、5日を削除しているということが確認できました。これを踏まえて、同年11月にQ&Aの改正を行ってございまして、「5日」を削除し、イメージ図もスライド右下に改められています。「おおむね5日」の記述は削除され、消費期限と賞味期限の境界が重なるイメージ図に変更されています。

13ページです。自治体における食品衛生監視上の指標について、第1回検討会で自治体ごとに基準を持っていて分かりにくい現状があるという御意見がございましたので、幾つか自治体を調べました。

14ページです。東京都では、対象食品や指標菌、またその基準値について独自に決めていることが確認できました。太枠は食品衛生法の成分規格をそのまま引用しておりますが、そのほかについては都独自に基準などを設けております。

15ページです。川崎市も同様に、独自に対象食品、基準値を設けておりました。福岡市も同様に設けておりました。いずれの自治体にもお話を伺いましたところ、これらについては、これまでの収去検査や立入検査の実績を積み重ねて、独自に設定をしているとのことでした。また、現在はありませんが、かつての衛生規範を引用して、これらの基準を策定しているということが確認できました。資料1については以上です。

○五十君座長 説明ありがとうございました。

それでは、ただいま消費者庁から説明いただきました内容につきまして、御質問等がございましたらお願いします。特に第1回で御質問された委員の方は、御意見等が反映されておりますでしょうか。御質問のある委員におかれましては、挙手の上、お名前を述べまして御発言をお願いします。今日はウェブ参加の方もいらっしゃいます。小林委員、もしありましたら、こちらにシグナルを送っていただけますか。

それでは、御意見等をお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。森田委員、どうぞ。

○森田委員 御説明ありがとうございました。

2つ目の質問は私が質問したものですけれども、「製造日を含めておおむね5日以内」が広まった経緯についてはよく分かりました。12ページのイメージ図の中で、これまでは5日以前は消費期限、5日以後は賞味期限と矢印が重ならずきちんとなっているのが、今は食品のいろいろな形態に応じて、その状況に応じてそれが重なっていているということも理解できました。

これは後ほどの5日以内をまだ採用しているアンケートにもつながっていくことなのかなと思っております。一度こういうイメージ図が出てしまうとまだまだ誤解が広がっている、イメージ図がまだ踏襲されているのだということも理解できました。御説明ありがとうございました。

○五十君座長 十分な回答だったということで、よろしいですね。そのほか御質問、いかがでしょうか。そのほかはございませんか。

安全係数0.8に関しまして、よろしいですか。それから、自治体における監視上の指導につきましてもまとめていただいたので、これでよくお分かりになるかと思います。

それでは、特にないようです。非常に大変だったと思いますが、事務局、情報をまとめていただきましてありがとうございました。

次に参りたいと思います。資料2「加工食品の期限表示設定に関する実態調査アンケート結果及びヒアリング中間報告」についての御説明をお願いします。

○宇野課長補佐 それでは、資料2を御覧ください。加工食品の期限表示設定に関する実

態調査についてです。長丁場になってしまいますが、1つずつ御説明いたします。

2 ページです。アンケート調査につきましては、ウェブ上で実施し、有効回答585社得られました。

3 ページです。アンケートに回答した事業者の属性です。企業規模は、中小企業が最も多い結果でした。取扱食品については、一般用と業務用どちらも扱う企業が最も多い結果でした。

4 ページです。対象食品のカテゴリーですが、この調査の中では食品を6つにカテゴリー分けしました。カテゴリー1は缶詰やレトルト食品、2は冷凍食品、3は保存の方法が冷蔵の食品、4は缶詰やレトルト食品以外の常温で保存する食品、5はフローズンチルド食品、6は期限表示を省略することができる食品と区分いたしました。回答数で最も多かったのはカテゴリー4という結果でした。次に、カテゴリー5のフローズンチルド食品に関しまして、誰が期限を設定しているかお聞きしました。製造者が冷凍時及び冷蔵時それぞれ期限設定を行っているのが62品目、製造者が冷凍時の期限設定を行い、流通業者又は販売業者が冷蔵時の期限設定を行っているのが36品目でした。カテゴリー6の期限表示を省略することができる食品については、表示を省略しているのが35品目、省略していないのが21品目でした。

5 ページです。消費期限又は賞味期限どちらを設定しているかお聞きしました。賞味期限が88%、消費期限が12%でした。カテゴリー1とカテゴリー6に関しましては、全てが賞味期限という結果でした。

6 ページです。設定時の指標について、理化学試験をお聞きしました。最も多かったのはpH、次いで糖度、栄養成分と続きます。カテゴリー別、事業規模別、期限表示別に見ても傾向は同様でした。

7 ページです。微生物試験の指標についてお聞きしました。最も多いのは一般生菌数、次いで大腸菌群数、黄色ブドウ球菌と続きます。カテゴリー別、事業規模別、期限表示別で見ても傾向は同様でした。

8 ページです。指標のうち官能検査についてお聞きしました。最も多いのは味、その次に色味・見た目、香りと続きますが、トップ3はほぼ同数の結果でした。カテゴリー別、事業規模別、期限表示別に見ても傾向は同様でした。

9 ページです。指標に関しまして、理化学試験・微生物試験・官能検査以外についてお聞きしました。指標として最も多いのは経験則となりました。それ以外であれば、冷凍食品であれば冷凍焼け、レトルト食品であれば過酷試験、パン類であれば焼成試験という結果が見受けられました。事業規模別に見ますと、経験則を挙げる割合は事業規模が小さいほど高くなる傾向が見られました。

10 ページです。期限を設定する際の試験の想定温度帯をお聞きしました。冷凍帯ではマイナス18度以下が多い結果です。冷蔵帯では10度以下が多い結果です。常温帯では、「具体的な温度設定はなし」が最も多い結果でした。なお、「具体的な温度設定なし」につき

ましては、冷凍と冷蔵も含まれる結果になっております。

11ページです。指標のうち最終的にどの結果を優先して期限を設定しているかお聞きしました。最も多いのは微生物試験でした。カテゴリ特性を見ますと、冷凍品、チルド品、フローズンチルド食品では微生物試験を優先する割合が高い結果でした。また、消費期限と賞味期限では、消費期限は微生物試験を優先する割合が高い結果でした。缶詰やレトルト食品以外の常温品で賞味期限をつけている品目では、官能検査を優先する傾向が見られました。それ以外のフリー記載の欄では、「理化学、微生物、官能の結果を総合的に判断し設定している」という御意見、また、「全ての項目で問題ないものを合格としており、優先事項は設けていない」という回答もありました。

12ページです。期限を設定する際、何を判断基準としているかお聞きしました。最も多いのは自社基準という結果でした。その他では、自治体の指導基準、取引先の基準、検査会社に相談、かつての衛生規範や業界ガイドラインを考慮し自社基準を策定、といった回答が見られました。事業規模別では、小規模事業者は自社基準の割合が低く、業界ガイドラインの割合が高い傾向でした。カテゴリ別には、特に違いは見受けられませんでした。

13ページです。安全係数についてお聞きしました。最も多い安全係数は、0.80～0.99を使っているという回答でした。なお、0.80～0.99の品目と0.70～0.79の品目を比較しましたが、特徴的な差は見受けられませんでした。0.80以上の品目が64.2%を占めますが、0.80未満を設定している品目も35.9%でした。カテゴリ別では、カテゴリ5のフローズンチルド品では0.70～0.79が最も多く、そのほかのカテゴリでは0.8～0.99の割合が最も多い結果でした。

14ページです。賞味期限が3か月を超える食品に関しまして、年月日表示又は年月表示どちらを表示しているかお聞きしました。多かったのは年月日表示です。その理由といたしましては、「ロット管理、トレーサビリティのため」、「顧客・流通の要望、消費者ニーズ」、「年月表示では期限が短くなるため」という理由が挙げられました。年月日表示をしている品目と年月表示をしていない品目に特異的な差は認められませんでした。

15ページです。食品ロスに関して、期限表示を延長する取組の実施状況についてお聞きしました。「取組を行っている」の回答が最も多い結果でした。事業規模別では、中小企業と大企業では「行っている」が最も多かったのに対し、小規模事業者では「行う予定はない」が最も多い結果でした。期限表示別で見ますと、消費期限は「行う予定はない」の割合が最も高い結果でした。

16ページです。期限を延長する取組を行っているとお聞きした方に、どのような取組かお聞きしました。最も多いのは「安全係数の見直し」、次いで「包材の変更」、「製造過程の衛生管理レベルの向上」と続きます。最も多かった「安全係数の見直し」を回答した品目を更に集計したところ、係数の見直しのために「検査などの評価基準の緩和」、「製造過程の衛生管理レベルの向上」、「包材の変更」が多い結果でした。

17ページです。期限延長する取組を行いたいクリアできない課題があると回答した方

に、その課題をお聞きしました。最も多いのは「季節や購入後の扱い等により品質にバラつきがある食品のため、一定の品質・安全性を担保することが難しい」でした。次いで「期限延長に伴うコストがかかる」、その次は「取引先の理解が得られないと考える」という結果でした。その他の回答としましては、「安全上は問題ないが品質上の問題がある」、「投資、手間などのコストがかかる」といった意見が見られました。期限を設定する際の判断基準を組み合わせた集計では、各品目とも自社基準が最も多い結果でした。

18ページです。賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」を食用に活用する取組を行っているかお聞きしました。最も多いのは「いずれにも当てはまらない」ということで、廃棄や堆肥化、飼料へのリサイクルが最も多い結果でしたが、食用への活用としては、「社員への提供」、「値引き販売」、「フードバンクなどの支援を必要とする団体への寄附」と続きます。その他の回答としては、試食や試供品、再製品化などの回答が見受けられました。

19ページです。賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」を食用に活用している取組を行っているとお聞きしました。食べることができる期限をどのように設定しているかというところで、「安全係数を1とした場合まで」と「改めて微生物試験、官能検査等を実施し設定」の2つがほぼ同数という結果でした。その他の回答としては、「レトルト食品や自己責任であるため、期限を設定しない」、「食品の状態を見て判断」、「類似品の検査結果から判断」という結果が見受けられました。

20ページです。「まだ食べることができる食品」を食用に活用していると回答した方に、食べることができる期限に関する情報公開の要望があった場合、開示可能かお聞きしました。「今後、必要に応じて開示することは可能」という結果が最も多かったです。また、開示することができない理由としては、「リスクがある、誤解を招くおそれがある」、「明確な根拠を持っていない」、「社販のみや自己責任だから」という回答が見受けられました。

21ページです。消費期限を設定していると回答した方にお聞きしました。消費期限、賞味期限について、定義に基づき設定しているか、それとも期限の日数によって振り分けているかお聞きしました。「定義に基づき設定」が69.6%、「一定の日数を決めている」が30.4%でした。「一定の日数を決めている」が34品目でしたけれども、その中の20品目が「5日」を用いて区切っているという結果でした。

22ページです。表示の責任部署についてお聞きしました。期限設定の責任部署とデザイン決定の責任部署は同じか聞いたところ、同じが58%、同じではないが42%。同じではないと答えた方に更にお聞きしました。表示を作成する際に期限決定責任部署が表示内容の確認を行っているか。行っていると答えた方が92.9%の結果でした。

23ページです。消費期限と賞味期限という用語について、用語を改めたほうがよいかとお聞きしました。結果は、「今のままでよい」が90.5%の結果でした。その理由としては、「定着している、定着させるべき、変えると混乱する」が最も多く、「特に問題がない」、

「変える理由がない」、「変更する手間やコスト」といった理由が挙げられました。アンケート調査は以上となります。

次の24ページから、ヒアリング調査についてです。ヒアリング調査は一部ウェブですが、基本的には対面で、本日時点で8社実施しております。本日の検討会を踏まえて、必要に応じて更に2社実施をする予定でございます。これ以降につきまして、特徴が見られたコメントには括弧書きで食品カテゴリーを記載しております。記載のないコメントは、全てのカテゴリーで共通意見だったということと御理解いただければと思います。

25ページです。ヒアリング結果です。消費期限についての解釈です。「当該期限を超えると腐敗し食べられない期限である」、「安全に食べられる期限である」と定義し、試験結果を基に期限を設定していました。消費期限の商品は、取扱いはないけれども、自社基準で5日以下としている企業もありました。

消費期限の指標です。旧衛生規範に基づき一般生菌数などを指標にしている。工場で検査しやすいのは一般生菌数。食中毒菌が陰性である場合、一般生菌数は10の6乗までであれば問題ないが、食中毒菌まで検査することは難しい。食中毒菌を根拠としている企業でも、一般生菌数も見ておりました。水分活性値は、微生物の増殖具合と比例をするため、微生物と水分活性両方の結果から期限を設定している。類似品のデータを基に、経験則など総合的な判断で期限設定をする場合もある。微生物試験の結果を優先するが、腐敗のタイミングと色などが劣化するタイミングはほとんど同じである。プライベートブランド商品は、顧客から消費期限や指標を指定されるものが多い。

フローズンチルド品の期限設定についてです。基本は自社で温度帯変更後の期限も設定をする。流通先が期限を設定する場合には、自社の結果と照らし合わせて安全性に問題がないことを確認する。解凍後に出荷する場合には消費期限を表示。出荷先で解凍される場合は、解凍消費期限を表示するというところをお聞きしました。

26ページです。賞味期限の指標について。官能検査で劣化する期限を設定している企業が多い。官能検査は、食品により劣化する項目が異なるため、食品ごとに項目や基準を設定。調味料や冷凍食品は、微生物試験は必要かという意見も出ている。冷凍食品をいつまで保つか試験することは難しい。理論上5～10年もつが、1年半程度で試験は終了している。常温品は加速度試験を実施。冷凍食品や缶詰などは、業界標準とされる賞味期限を設定。

安全係数について。ガイドラインや出荷後のリスクを踏まえ、全商品一律に0.8としている事業者が8社中3社という結果でした。牛乳・乳製品につきましては、業界的には冷蔵品は0.7としている事業者が多いという話。期限が10か月や1年以上の商品は、安全係数ではなく、約1か月の猶予期間を設定。指標がなくなると、外部から根拠を求められたときに困るので、安全係数の数値の明示はある方がよい。

保存温度についてです。冷蔵品は10度が主な結果でした。外資系の流通会社からは、7度での管理を求められており、そちらに向けた商品は7度で管理をしている。この結果、

通常商品の約2倍の期限にできるとのことです。保存温度8度以下は社内だけであれば管理できるが、流通などのコントロールができない。

27ページです。期限延長の取組について。安全係数の見直しや包材・原材料・殺菌剤の変更などにより、期限を延ばす取組を実施している。これ以上期限を延ばすとなれば、技術革新が起きるか包材を変えることしか考えられないが、サステナビリティの観点から、包材を複雑なものにすることは難しい。冷蔵品で最も効果があるのは温度帯を下げることであるが、物流や小売店などでの低温度管理が難しいことが課題。

出荷期限の3分の1ルールから2分の1ルールへの変更は進んでいるものの、受け入れてくれない小売も存在する。

期限は延ばしたいと思うが、一歩間違えると危険であり、また、品質が落ちたものを消費者に食べてほしくない。価格高騰や新たな機械導入によるコストなどが課題である。

期限を過ぎた食品の活用について。賞味期限を過ぎた食品を食用活用している事業者はありませんでした。アンケートの結果、活用していると答えた方もいたのですが、深掘りして聞いてみると、それは出荷期限切れの間違いであるということでした。賞味期限内の出荷期限切れの商品については、ディスカウントに回す、社員への提供、フードバンクなどに寄附するということです。

賞味期限切れの食品に関するお客様からの問合せについて。問合せがあった場合は、保存状態にもよるので食べても大丈夫とは断言できないが、香りなどを確認して問題なければ使用することも可能と案内をしている。品質が劣化している可能性があり、企業のブランド価値の低下を避けるためにも積極的に使用を推奨することは難しい。

以上がヒアリング調査の結果となります。

次に28ページです。アンケートとヒアリングを併せました実態調査のまとめです。

期限設定の指標について。理化学、微生物、官能検査ともに実施している企業が大半。理化学試験では、pH、糖度、栄養成分が上位、微生物試験では8割以上の品目で一般生菌数、大腸菌群数両方を指標としている。官能検査でも、味、色味・見た目、香り全てを指標とする品目が9割以上。優先するのは微生物試験が49.1%と最も多く、品目ごとではフローズンチルド食品のうち83.7%、チルド品のうち69.3%と、冷蔵品は冷凍品や常温品に比べて微生物試験を優先する割合が高かった。

消費期限と賞味期限の設定について。消費期限にするか賞味期限にするかは「定義の違いに基づき設定している」が約7割でありましたが、約3割が「一定の日数を決めている」と回答。この3割のうち、さらに約6割が5日を基準としていました。

温度帯の考え方は、冷凍はマイナス18度以下、冷蔵は10度以下、常温では具体的な設定なしが多い。冷蔵は、自社内であれば8度以下の管理ができて、流通・小売での取扱いを考慮すると10度以下。

安全係数について。6割超えの品目で0.8以上でしたが、0.8未満も35.9%、フローズンチルドやチルド品で0.8未満の割合がやや高い傾向でした。

検査項目の判断基準、自社基準が6割と最も高いが、国や業界のガイドラインを参考にしているというコメントも多かったです。

年月表示、賞味期限3か月以上の品目で、年月表示をしているのは23.9%にとどまる。年月表示をしない理由としては、ロット管理・トレーサビリティのため、顧客の要望、期限が短くなるための挙げられました。

29ページです。期限延長の取組について、取組を行っている品目が4割強と最も高く、クリアできない課題があるが2割強でした。行うことができない理由としては、技術・品質上の課題やコストが挙げられました。

取組内容は、安全係数の見直し、包材の変更、製造過程の衛生管理レベル向上が多く、最も多かった安全係数の見直しを回答した品目のみで更に集計をしたところ、検査等の評価基準の緩和、製造過程の衛生管理レベルの向上、包材の変更が多かったです。

まだ食べることができる食品の取扱い、賞味期限を過ぎた食品の食用活用は、実施していない事業者が約6割、活用する場合は社員への提供が主ということでした。アンケート調査で実施していると回答した事業者についても、出荷期限切れ食品と混同している可能性が高いと考えられます。

食べることができる期限を設定していない事業者が多かったですが、回答があった中では、安全係数を1とした場合の期限、改めて検査等を実施が同程度でした。

食べることができる期限については、期限切れ食品の食用としての活用をしている品目のうち、必要に応じて開示できると回答した品目は約6割でした。

表示の責任部署、期限設定とデザインの決定部署が異なる事業者は約4割でしたが、その中の約9割が期限設定の責任部署が表示内容の確認を行っていました。

消費期限、賞味期限の用語、今のままでよいが9割超え。理由は定着している、変えると混乱するという意見が多かったです。

実態調査のまとめは以上となります。

○五十君座長 御報告ありがとうございました。

時間に余裕がある状況ですので、アンケート調査のそれぞれにつきまして見ながら御質問、御意見等をお伺いしていきたいと思っております。まず、概要等に関することにつきまして、御質問等ありましたらお願いしたいと思います。こちらはよろしいですか。

次に、事業者の属性に関するところ、中小、大企業等、こういったところの状況を分けて調査していただいたということになります。次の4ページの対象品目のカテゴリー、それから設定の種類、消費期限、賞味期限の割合などが示されていると思っております。期限表示設定の指標として、理化学試験、微生物試験それぞれにつきましてのまとめがあると思っております。官能試験、その他、この辺りまでで御質問、御意見等がありましたらお願いします。いかがでしょうか。

岡田委員、どうぞ。

○岡田委員 国衛研の岡田でございます。

7ページについて1つ伺いたいのですけれども、微生物試験での期限表示設定で、リステリアを指標としているというところが、15の回答があったのですけれども、回答された食品カテゴリーはどういうものがあったかということがもし分かれば教えていただきたいです。

○五十君座長 事務局、お願いいたします。

○坊衛生調査官 消費者庁の坊でございます。リステリアと答えた食品カテゴリー的には、カテゴリー3のチルド品、カテゴリー4の缶詰・レトルト以外の常温品、カテゴリー5のフローズンチルド食品でそういったお答えがあるという形でございます。企業規模別には、特に特徴ある変化はございません。以上でございます。

○五十君座長 よろしいでしょうか。そのほかございますか。

カテゴリーごと若干対象としているものが異なっていますが、これは当然のことかと思えます。フローズンチルドのカテゴリーがチルドと状況が違っているというのは興味深く拝見いたしました。

ほかにコメントでも構いませんがございませんか。

私から、6ページは理化学になるかと思いますが、見ていきますと、pH、糖度、栄養成分、この辺はリーズナブルと思うのですが、その他というのが多いのですが、この内訳の解析は、追加で質問等はされていませんでしょうか。

○宇野課長補佐 その他に関しては、塩分が最も多いという結果でしたけれども、更に深掘りをするということはしてございません。

○五十君座長 塩分というのは、塩分濃度を指標として使っているということですか。

○宇野課長補佐 はい、そのような結果となっております。塩分濃度ですね。

○五十君座長 これはどちらかという健康志向の傾向があるので指標として使っているのかと。一般的には化学物質はあまり変化していかないのですが、消費、賞味期限を決めるときの指標としてどのように使っているのかを確認したかったのですが、その辺は特に追加の質問はされてはいないということですね。

○宇野課長補佐 はい。Web調査ですのでこれ以上の質問はしておりません。

○五十君座長 ありがとうございます。ほかの方、御質問、コメント等ございますか。

では、次の10枚目のスライド、期限表示設定時の試験の想定温度帯、この辺りは微生物のコントロールでは消費、賞味期限を決めるときに非常に重要なところになると思いますが、こちらについて単独で何かコメント、御質問等がありましたら受け付けたいと思います。いかがですか。

阿部委員、何かコメント等ございませんか。

○阿部委員 後ほどのところのコメントというか、ヒアリングのところでも出てきているのですが、4度以下とか5度以下とかという形になれば、もっと賞味期限が延ばせるのではないかというような意見を主張したいのだろうなと捉えました。意見です。

○五十君座長 ありがとうございます。

冷蔵温度10度以下というのは日本独自で、ほかの国はあまり採用していないので、国際的な流通となる外資系などですと要求事項が変わってくるというのがあります。ここで冷蔵の状況を見ますと、チルドあるいは0～4度という冷蔵に関して検討しているということになります。

低い温度になりますと微生物のコントロールはかなりよくなるので、消費、賞味期限は延びると思われれます。食品衛生上のワーストシナリオの考え方からいくと、むしろ10度で検討しておけばよろしいということもあるのですが、恐らく納品先の要求に対して両方を検討されているかなと捉えさせていただきました。

驚いたのは、具体的な温度設定なしというのが結構多い。これは加速度試験のカテゴリーの場合がこちらに入ってくるのですか。30℃以上は常温なのですが、追加で調べるのは大変だから35℃とか37℃などを使って行われていると思うのですが、具体的な温度設定なしというのは、自分たちの範囲で勝手に決めて、今の加速度試験的なことをやっているかと捉えてよろしいのか、その辺、確認はされていらっしゃいますでしょうか。

○宇野課長補佐 更に深掘りして質問をするということはいたしておりませんが、常温ということで、本当にラボの中で常温に設置しておく、冷凍ということで、冷凍庫にそのまま入れておくというような回答と受け止めております。

○五十君座長 そうしますと、常温20～24度や25～29度という回答が得られなかったところは全部こちらに入っているという捉え方になりますか。

○宇野課長補佐 選択肢として具体的な温度設定なしというものを設けましたので、具体的に設定していない方はこちらを選ばれたという結果になっております。

○五十君座長 もしかしたら室温という質問設定があれば、そちらに答えた可能性があるということですね。

○宇野課長補佐 おっしゃるとおりです。

○五十君座長 温度を正確に管理しているわけではないということも含まれると捉えさせていただきました。

それでは、ほかによろしいですか。森田委員、どうぞ。

○森田委員 Q8ですけれども、私もここでカテゴリ4の常温品がいろいろとばらついてることがとても気になりました。常温は多分20～24度、25～29度と30度以上、それぞれきちんと温度で区切られているのは、そうした恒温槽を使われているのかなと思います。具体的な温度設定なしは、室温でラボに置いてあるものなのかもしれないです。今、よく保存方法の中で「常温保存」と書いてあったりしますが、期限表示とは違う表示項目の保存方法なのですけれども、常温保存の常温というのが各社これだけ定義が違う。あとは「高温多湿のところを避けてください」といったような保存方法の表示もありますけれども、消費者は期限表示と一緒に保存方法もセットで見るので、セットで見るときの常温ということの各社の捉え方のばらつきがあります。それから、湿度はないですけれども、高温多湿は避けてみたいな、多湿のような条件設定もないままに保存方法が書かれて、それを基に消費者は常温って何だろうというふうに思うわけです。これだけばらつきがあるというところで、常温保存の実態の各社の違いがここで明らかになったのかなと思いました。これは感想です。

○五十君座長 私も同じように考えておまして、よく御質問があって、気候変動によって気温が上昇してきているので、常温設定を変えたほうがいいのかという質問が大学のセンターにもあります。常温自体が一体何度設定でやったらいいかというのは、このデータを見た限りから、皆さんかなりばらついて認識されているという気がいたします。もしかしたら最後の具体的な温度設定なしというのは、そういった考察の下に、自分たちは状況によっては夏と冬を変えているとかそのような設定の仕方と、あとは加速度試験等で短い期間で評価するというようなものが恐らく混ざっているのではないかと思います。ヒアリングがあと2社ぐらい残っていましたがね。その辺りで少ない数でも企業側の考え方を確認していただくと、ガイドラインを見直すときの参考になるのではないかと思いますので、よろしくお願ひしたいと思います。そのほかはよろしいでしょうか。

では、次のQ9、期限表示設定時に最優先する検査項目も非常に重要なところになるかと思ひます。それから、次の検査項目の判定基準、この2つにつきまして何か御質問、コメント等がありましたらお願ひしたいと思ひます。いかがですか。

コメントですが、微生物試験をカテゴリー2の冷凍品に関して皆さん行っておられるのですが、これはどの程度意味があるのかと疑問に感じております。どのような理由で行っているかというコメントはありましたか。

○坊衛生調査官 こちらは後のヒアリングのほうで出てきていたのですけれども、基本的に冷凍食品につきましては、冷凍なので微生物が増殖する可能性はないということなので、ここの微生物試験というのは、そもそもHACCP管理でそもそもの菌自体がいる・いないの検査のことを指しているという形でございます。

○五十君座長 そうですと、実は質問とは違う回答をしているということになりますね。

○坊衛生調査官 そうですね。とはいえ、微生物がゼロであるということをまず前提にという意味で、最優先という形になっているかと思っております。

○五十君座長 ありがとうございます。森田委員、どうぞ。

○森田委員 冷凍食品に関しては、平成17年の食品期限表示の設定のためのガイドラインの例示のところで、ガイドラインの実施要領の中に微生物試験基準というのを設けていると書いてあるので、恐らくそれに書いてあるために微生物試験をしているのではないかと予想いたします。

○五十君座長 御指摘ありがとうございます。その可能性はありますね。ガイドラインで示してあると、やらざるを得ないということが生じる可能性はあると思います。この点も今後考えないといけないと思われまます。微生物のレベルを見るということに関して必要性はあるかと思うのですが、増殖を考慮することに関してはそれほど意味がないということで、今後整理をしていきたいと思っております。よろしく申し上げます。

そのほかございますでしょうか。判断基準はいかがでしょうか。次の最優先する検査項目の判断基準で、自社基準と書いてあるところなのですが、恐らく自社基準というのは何かを根拠に決めていると思われまます。それ以外の旧衛生規範や業界ガイドラインというのは判断基準を示してくれているのですが、自社基準となると、どういったところから自社基準を取っているかというのがよく分かりません。情報ないしはヒアリングのときに何か出てきていますでしょうか。

○坊衛生調査官 この自社基準というのも、自社で一から基準を何か定めているというよりは、業界ガイドラインであったり、旧衛生規範であったり、もともとあった指標を踏まえて、自分の会社なりにアレンジされているようなものとヒアリング等々では聞いてお

りますので、我々はそのような認識でございます。

○五十君座長 そうすると、その他と同じような状況になるのですか。その他の任意記入では、こういったいろいろなものを参考にしていると思うのです。

○坊衛生調査官 その他を選ばれているということは、自社基準というほど明確な基準を会社でお持ちでないという意味なのかなと思っておりまして、一応自社基準という形ですので、様々なものを参考にしながら、自社としての基準を定められているものが自社基準を選ばれているという認識でございます。

○五十君座長 自社基準を持っているところが、このように小規模事業者で半数、中小で6割、大企業も6割ということになりますので、ガイドラインがなくても十分と思われるのですが、非常に興味深い数字と捉えさせていただきました。

ほかに委員の皆様、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。カテゴリー4の缶詰・レトルト食品以外の常温で保存する食品というのは、その中には実は例えば弁当や惣菜といった短い消費期限を設定している業種が5ページの結果からも全体の中の28品目ぐらい入っています。この方々と、いわゆる常温品で賞味期限が比較的長いものは、本当は分類しておいたほうがよかったのかなと今感じました。意見です。

○五十君座長 違うものが入ってしまう感がありますので、傾向を見るときに、一応ここでは消費期限と賞味期限でそれぞれの値が示されています。ある程度参考に使えると思います。

事務局、何か追加のコメントがありますか。特にないですか。

そのほか委員の先生から。岡田委員、どうぞ。

○岡田委員 国衛研の岡田でございます。また戻ってしまうのですけれども、12ページの先ほど先生方からお話が出た自社基準のところ、自社基準の決め方が経験に基づくものなのか、それとも、例えば微生物の場合ですけれども、菌を接種して保存試験を行って、そのデータに基づいて決めているかどうかの割合のようなものはお分かりになりますでしょうか。

○坊衛生調査官 こちらにつきましてはあくまでウェブ調査ですので、深掘りした調査まではしておりません。したがって、自社基準の中のこういった指標を用いているところまでは、把握できておりません。

調査という形になりますので、自社基準と答えた方がほかの項目でどう答えているかというデータの出すことは可能です。調べないといけませんけれども、基本的には、何に答えた人が他の問で何を答えているかということ調べることは可能でございます。

○五十君座長 そうすると今、岡田委員から指摘がありましたように、実際の実験を行ったデータを使い判断しているのかどうかについては、読み取るのは厳しいですか。

○坊衛生調査官 そうですね。自社基準を選んでいる方が、前の問いで何を選んでいるのかということ自体を調べることは可能ですので、自社基準を選んでいる方の中で何を一番指標として優先しているのかであったりということ調べることは可能でございます。

○五十君座長 もし解析ができるようでしたら、今の要素を確認していただくと重要なポイントになると思いますので、よろしくをお願いします。

○坊衛生調査官 調べさせていただいて、次回、提示させていただきたいと思います。

○五十君座長 岡田委員、よろしいですか。ありがとうございます。

そのほか御質問ありますでしょうか。柴田委員、どうぞ。

○柴田委員 国衛研の柴田です。11ページの最優先する検査項目で経験則があったかと思えます。9ページだと腐敗などに関する経験則をというような書かれ方をされているのですけれども、結局は微生物試験のことを指すのですか。それ以外のことも含むのですか。

○五十君座長 事務局、もし分かるようでしたら。この辺りはほかの回答のほうから推測は可能かもしれないですね。

○宇野課長補佐 事務局です。ほかから読み取ることは難しいのですが、ヒアリングの中で、昔からずっとやっている、ずっと冷蔵庫の中で何日は痛まらずもっているというような、昔からの積み重ね、データの経験則としての積み重ねから判断しているというお話は聞きましたので、そういうことでの回答が多いのかなと考えます。

○五十君座長 恐らく微生物が中心ではあるのですが、油の酸化とか化学物質の変性、変質、こちらについても検討されているのではないかなと思います。よろしいですか。

時間もありますので、次に参ります。Q10、期限表示設定時の安全係数、それから年月表示の実態、取組の実施状況、具体的な取組、クリアできない課題、Q14ぐらいまで行きますようか。この範囲で何か御質問、確認したいこと、御意見等がありましたらお願いします。

いかがですか。

私から、Q12、行いたいクリアできない課題があるというのが意外と多くて、特にコメントがついていません。クリアできない課題というのが、品質の問題なのか、それとも技術的な問題なのか、いろいろ可能性はあると思うのですが、この辺りは回答だけからは読み取ることは難しいでしょうか。

○坊衛生調査官 消費者庁です。具体的なクリアできない課題につきましては、17ページのQ14の方で一応深掘りの調査をさせていただきまして、結果としてはこういう形になってございます。

○五十君座長 Q14を見ますと、この検討会の期待するような回答が、真ん中辺の国や業界団体のガイドライン等が変わらない中では、社内の理解が得られないという、このところが目を引きます。今回の検討委員会のガイドラインに期待するようなコメントと思うのですが、そうなる社内の理解がなぜ得られないという辺りのところをもう少し深掘りできると良いと思ったのですが、こちらはいかがですか。

○坊衛生調査官 こちらもこのアンケート調査の結果からは、社内の理解が得られないというのがどういうことかは出てこないですが、ヒアリング等や企業の感触からしますと、基本的に試験等々して設定している品質管理部門としては、科学的にはこういう数字が出るというところは出せるのですけれども、それを社内でクリアしていく過程において、それは何に基づいているのだとか、様々なところの説明に苦慮して、そもそも我々の試験的にはこの数字なのだけれども、ガイドライン上はこれを採用しているのになぜそちらを採用しないのだというようなどころの説明に苦慮しているということになってくるかと思えます。

今、社内の理解というところで、あと取引先の理解が得られないということについても恐らく同様のこと、取引先からも同様なことを言われているということ推測しております。

○五十君座長 ガイドラインの課題についても御指摘があるようでしたら、ぜひフォローアップでこの辺り、どの点が問題なのか確認を取れたらお願いしたいと思います。

そのほか御質問。柴田委員、どうぞ。

○柴田委員 今のQ12について、行いたいクリアできない課題があるという予定はないと回答した企業、品目についてですけれども、例えば安全係数で見た場合、実は十分高いということであったりしませんか。つまり、これ以上延長する余地がなかったからこういうふうにしたのか、あるいは安全係数が実はまだまだ低い、上げる余地があったというこ

となのか、その辺の区別が分かれば教えてください。

○坊衛生調査官 ありがとうございます。アンケート調査の結果として、行う予定はないと答えたカテゴリーにつきましては、基本的に多いのが冷凍品とフローゼンチルド品となっております。したがって、想像ですけれども、現状で安全係数というよりかは、基本的にはもう既に限界まで行っているというようなイメージで答えられている方が多いのかなと推測しております。

○五十君座長 よろしいですか。森田委員、どうぞ。

○森田委員 Q10についてお聞きしたいのですけれども、安全係数が0.80以上の品目が64.2%を占めるということで、安全係数を掛けていないというのは、1ということですね。ですから、1未満のほうでガイドラインでは書いてあるのだけれども、実際は1未満ではなくて、1を掛けているところがこれだけのカテゴリー、それぞれ20%近くあるということのかなと思います。まずそのように解釈していいのかなと思うのです。

安全係数が、一方で缶詰とかレトルトのようにすごく日持ちがしそうなもの、例えば缶詰協会とかのウェブサイトを見ると、缶詰はもっと長くもつようなことも書いてあるのですけれども、ちゃんと0.80とか1を守っています。食品ロス削減にすごく配慮して、長い期限表示をつけられているのかなとも思いますが、実態はそこまで長い缶詰、4年とか5年とか先の缶詰を見ないなとも思います。なので、実際に安全係数を掛けていない1のものがこんなに多いのかなということも火と思います。

また、長いものがむしろ0.8以上で、常温品の中でも、さっき御指摘があったようにカテゴリー4はいろいろなジャンルがあると思うのですけれども、掛けていないものが多かったりというようなことがあって、私が見ると意外な結果といいますか、安全係数というのは、すごく実は微妙な概念なのです。例えば1未満でなければいけないとか0.8以上とかと言うけれども、事業者がそれぞれ先ほどの事業者の自社基準を使っているということが分かってきたようなデータなのかなとも受け取れると思いました。これは感想です。

○五十君座長 多分安全係数を掛けていないとしているもので、缶詰は3年と書いてあるので3年にしているとか、冷凍だと1年としているものがここに入ってくるのではないかなと思うのですが、事務局いかがですか。

○坊衛生調査官 安全係数という形で設定しているかどうかという問いになりますので、それ以外のある一定の基準に何かを掛けて数値を出しているというもの以外につきましては、安全係数を掛けていないというところに計上されてくると思います。座長がおっしゃっているとおり、冷凍食品であったりというのは、一律何年というような区切り方をして

いるので安全係数を掛けていないであったり、後ほどのヒアリングでも出てきますけれども、安全係数というよりは、期限が長いものについてはバッファーを一律1か月取るというような考え方もございますので、こちらにつきましても安全係数を掛けていないのほうに計上されているかと思っております。

○森田委員 分かりました。それでしたら13ページの3つ目のポツで0.80以上の品目が64.2%と書いてありますけれども、0.80~0.99の46%と安全係数は掛けていないを足し算して求めたものだと思うのですが、このように書かれますと正確ではないように思いますので、そこは分けていただければと思います。

○五十君座長 確かにそうですね。安全係数ということになるとちょっとややこしくなりますね。

○坊衛生調査官 おっしゃるとおりです。ただ、安全係数を掛けていないという結果しかこちらにも出していませんので、その詳細まではなかなか分かりません。したがって、数字としては出せないかもしれないですが、できる限り分かりやすい形にしたいと思います。

○五十君座長 よろしく申し上げます。

そろそろ時間も迫ってまいりましたので、最後まで行きます。期限設定方式、情報開示、それから消費期限、賞味期限に関する調査結果、この範囲で御質問、御意見等がございましたら受け付けたいと思います。いかがですか。

賞味期限はもう定着しているから、変えてくれないほうが良いというような回答が得られたような気がします。それから、5日というのも結構定着しているのですか。

ウェブの小林委員、どうですか。

○小林委員 私から補足みたいな形になるのですが、22ページの組織の問題というのは結構個人的には重要なことだと思っていて、要するに期限設定をしますと。それを消費者あるいは納品先等とどうコミュニケーションを取っていくのかというときに、先ほども期限延長の理解ということで組織内の問題みたいなことがずっと言われていましたけれども、それと割と似ているような話かなと思うのです。

期限設定を科学的にやるという部署と、表示とかデザイン全般をつかさどるといっか担っている部署が大手だと結構異なっていたり、あるいは商品の大きさ自体がすごく小さくて、表示の大きさにかかなり制約があるみたいなところで、20ページのほうにも、「食べることができる期限」の情報開示ということで聞いていただいていますけれども、要するに賞味期限と消費期限を併記するみたいなことをイメージしてお聞きになっているのかなと

思うのですが、いずれにしても表示のスペースを確保するというのは、売上げ重視で商品開発していく場合に結構難しい問題があるのだらうなというところで、その辺りをどのように捉えるのか。今回そういうことをガイドラインに入れるのか、あるいは賞味期限の補足の説明など、すごく丁寧に説明したところで売上げはそんなに変わらない可能性があるだろうとメーカーさんなどは判断されると思うし、実態としても私もそうかなという感じはするのですけれども、時間をかけて例えば食品ロスの問題とか、あるいは物価高の流れの中で期限の延長にもう少し努力を積み重ねるとか、そういったところもあろうかと思うので、時間をかけて社会を啓蒙していくというやり方もありますけれども、今回のガイドラインでどこまで織り込むのが論点になるかと思しますので、補足ということで申し上げます。以上です。

○五十君座長 この件につきましては次で行うと思いますので、よろしいでしょうか。ほかにはございますか。

それでは、この資料の全体を通して言い忘れたこと等の御質問、御意見がありましたら受け付けたいと思います。まとめもしていただいておりますが、そちらも含めて御質問等ありましたらお願いします。いかがですか。それでは、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す。先ほど五十君先生が御質問されていた冷凍食品で微生物検査がなぜ設定されているのかというのは、思いついたところで言うと、冷凍食品については成分規格で微生物の規格が設けられているので、少なくともそれはクリアしようということで、その検査をされているのではないかと思います。以上です。

○五十君座長 コメントありがとうございました。清水課長、どうぞ。

○清水課長 先ほどの小林委員の御質問の中で、20ページのQ17の賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」に関する情報開示というところで、小林委員からは、賞味期限と消費期限の併記みたいなことも念頭に置いているのかなみたいなお話がありました。私どもが質問した意図としては、この問いに書いてあることそのままです、「食べることができる期限」に関する情報公開の要望があった場合、開示することは可能ですかということです。お問合せがあった場合に回答していただくということを念頭に置いておまして、この質問の文言以上に特に私どもとして何か念頭に置いているところはなかったということは申し上げさせていただきます。

○五十君座長 小林委員、よろしいですか。

○小林委員 大丈夫です。ありがとうございます。

○五十君座長 森田委員、どうぞ。

○森田委員 29ページの期限延長の取組の1ポツ目の2行目なのですけれども、期限延長を行うことができない理由として、技術・品質上の課題、コストが挙げられたと書いてありますが、こちらは17ページのクリアできない課題のところ、安全と品質だと思います。私は前回のアンケートのときに、どうして期限が延長できないのかという項目の回答に、「安全と品質が担保できないから」というアンサーを入れてくださいと申し上げたのですけれども、その回答が一番多かったなと思っております。ところが、29ページのところは技術ではなくて安全と。17ページの根拠も安全と書いてありますので、そこはそろえて安全と品質に変えていただきたいと思います。つまり、2行目のところは技術・品質上の課題ではなくて、安全・品質上の課題と変えていただきたいと思います。

○五十君座長 事務局、いかがですか。技術・品質上の課題というのを、安全・品質上の課題という表現が適切ではないかという御指摘です。

○坊衛生調査官 今後取りまとめる際はそのような形で取りまとめさせていただきます。

○五十君座長 多数の御質問、御意見ありがとうございました。

それでは、そろそろ次に参りたいと思います。消費者庁より、資料3「『食品期限表示の設定のガイドライン』見直しに向けての論点（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 資料3を御覧ください。実態調査の結果を踏まえたガイドラインの見直しに向けての論点ということで、事務局でまとめさせていただきました。

2ページです。期限表示設定の指標について、微生物試験において、一般生菌数とそれ以外の食中毒菌の試験項目を重複して実施している事業者が多く見られましたので、食品の特性や事業者ごとの検査体制に応じて、自ら必要な指標を適切に選定するよう促すガイドラインの検討はどうかと考えております。

安全係数について、現在の食品表示基準Q&Aの中で、0.8以上を目安に設定することが望ましいとしておりますが、0.8未満の設定をしている品目が4割弱であったことから、微生物の増加状況など食品の特性などに応じた安全係数の必要性も含めた見直しを行ってはどうか。

また、「まだ食べることができる食品」の取扱いについて、食べることができる期限に関する情報開示につきましては、期限切れ食品の食用活用をしている品目のうち、必要に応じて開示することが可能と回答した品目が約6割であったことから、寄附の促進につな

がるよう、それらの情報の活用方法を促す検討をしてはどうかと考えております。以上です。

○五十君座長 今日が一番重要な課題となると思います。御質問、御意見等を受け付けたいと思います。いかがですか。阿部委員、どうぞ。

○阿部委員 食品産業センター阿部です。論点がこの3点ということについては、私もそのとおりでございました。1点、「まだ食べることができる食品」の取扱いというところの矢印の後で、「寄附の促進につながるよう、それらの情報の活用方法」とあるのですが、この検討会は食品ロスの削減の観点からということであったと思いますので、食品ロスの削減につながるようという方がいいのではないかなと思います。

その理由の一つは、先ほど森田委員からもお話があったとおり、消費者教育というか消費者リテラシーを上げていくということであれば、家庭内にある食品ロスの削減にもつながるし、例えば納品期限が過ぎて企業が持っているようなものについてはフードバンク等への活用という、その2つに帰するのだと思いますので、食品ロスの削減というような形に変えたほうがいいのではないかなと思いました。以上です。

○五十君座長 事務局、いかがでしょうか。

○宇野課長補佐 ありがとうございます。確認ですけれども、寄附の促進を、食品ロスの削減につながるようへ改めたほうがよいということですね。おっしゃるとおりかと思えます。ありがとうございました。

○清水課長 今の阿部委員の御意見ですと、寄附の促進は食品ロスの削減という目的の中の手段の一つだということですね。したがって、文言として寄附の促進が入っているとはいけないということではないという理解でよろしいですか。

○阿部委員 そのとおりです。というのは、家庭で出てきて賞味期限が切れたような、いわゆる家庭内の在庫というものは、賞味期限が過ぎても食べられるということが分かっているなければ、多分捨てられる方向に行くと思うのです。その辺、一般の消費者の方は、賞味期限と消費期限の区別があまりついていない方もまだいらっしゃるし、結構気軽に捨ててしまう方もおられるので、そういうことのためにも、まだ食べられるよということを消費者に伝える。それは企業の責任でもあるし、もちろん消費者団体の方、行政の方も含めてですけれども、みんなで考えていこうという機運にすると、食品ロスの削減につながるのかなと思います。したがって、寄附の促進という言葉を削除しろと言っている意味では全くございませんので、そこは誤解のないようによろしくお願いします。

○五十君座長 この論点（案）は、今回決まるとこのまま出ていくということですか。それともまだ次回以降猶予があるという認識でよろしいですか。

○坊衛生調査官 論点（案）ということですので、あくまでこれは議論をしていただくためにこちらの方で示させていただいているという形になります。したがって、最終的な議論の結果をどうガイドラインに反映させていくのかはまた別の話だと思いますので、まずはこちらについて議論を深めてはいかがでしょうかというところで我々が示させていただいているものがございます。

○五十君座長 それでは、阿部委員のコメントは議事録に残しておいていただきたいと思えます。そのほかありますかでしょうか。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す。期限表示設定の指標という最初のところなのですが、論点としては、自ら必要な指標を適切に選定するというのはいいと思うのですが、1個上の行の現在のガイドラインでは、両方必要であると解釈されているというのは、どこから解釈されているのかなど。といいますのは、現在のガイドラインには、食中毒菌というのが特に書かれていないのですが、食中毒菌もやられているという状況で、今まで書かれていないものを、どうやって食中毒菌等の試験項目を載せていくのかというのはちょっと気になったところです。

○五十君座長 事務局いかがですか。

○坊衛生調査官 現在のガイドラインにつきましては、参考1の代表的な試験についての微生物試験のところにおきまして、一般的指標としては、一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、低温細菌存在の有無等々が挙げられるというような形で、並列して列挙しております。こちらの意味としましても、こういう指標があるのでこれを参考にということなのですが、例示して列挙していることにより、これを全てやらないといけないかのような誤解をされている企業の方もおられるという形になりますので、もう少し必要に応じて選んでやっていただくということを分かるような形にするのはどうかということで今回提案させていただいているところでございます。

基本的には、その細かいところまで書かれているわけではないのですが、一応一般的指標として、一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数というものを並列して挙げているというのが今のガイドラインの形でございます。

○太田委員 一般生菌数とそれ以外の指標菌ということですが、食中毒菌というはどうし

でもサルモネラとか黄色ブドウ球菌とかそっちのほうかなと思ったので、大腸菌群数だとか大腸菌数というのは衛生指標菌なので、ここも文言を換えるという感じになるのですか。ここに、現在のガイドラインに出ているものは全てやらなければいけないと考えておられる事業者さんがおられるということで、そこはちゃんと適切に選んでくださいという論点に持っていくということですか。

○坊衛生調査官 そういった趣旨でございます。

○五十君座長 非常に重要なところで、ガイドラインに書いてしまうと意味もなくやってしまうという、御指摘と思います。アンケート調査の中でも、ガイドラインに余分なことがあるような意図の回答があるので、私としましては、病原微生物のコントロールはHACCPで実現していくと。実際の期限表示設定の場合については、適切な指標等を設定して、自らが責任を持って決めていくという方針にして、考え方を示し具体的な細かい内容については載せない方向がよろしいのではないかと思います。この文面から言いますと、自ら必要な指標を適切に選定するように促すガイドラインという、そういう内容と捉えるとよろしいと思います。この表現で悪くはないと思いました。

何か追加のコメントはありますか。岡田委員、どうぞ。

○岡田委員 国衛研、岡田でございます。今の指標につきまして、本当に先生方のおっしゃるとおりで、こちらに書いてある文言でよいとは思っておりますが、先ほど太田委員からもお話がありましたように、成分規格のある食品というのは、期限を設定するとき最終時点で規格を超えないようにする必要がありますので、現在の成分規格というのはかなりのものに細菌数とか大腸菌群が設けられておりますので、それを満たすような試験はどうしても必要になってしまうというのはあると思います。ですので、成分規格がある限りは、そちらを事業者さんが考慮されることは、変わりがないのではないかなと思います。

そちらは主に品質の部分ですけれども、安全性としましては、五十君座長がおっしゃったように、HACCPでハザードが何かということをきちんと選定して、そちらについて期限の最終段階においてもハザードのレベルが安全性を満たせるかどうかというのはきちんと調べなければいけない。ですので、自分の製品のハザードが何かということがきちんと把握できていないといけないのではないかなと思っております。

また、2番目の安全係数なのですけれども、むやみに短くする必要がないというのはこちらに書いてあるとおりで、食品の特性に応じたというのも本当にそのとおりだと思いますけれども、例えば塩分などにも関与していますが、水分活性が低いものというのは微生物としては増えないですし、pHが低いものとかも菌が増えにくいというものですので、そのような食品についてやたら低い安全係数を掛ける必要はないのですけれども、一方で、現時点でハザードとしてきちんと認識されていないものなどもあると思いますので、そう

いうときの安全係数、そもそも1が正しくできているかどうかとも重要になるかと思えます。以上です。

○五十君座長 安全係数については、何か御希望はありますか。

○岡田委員 チルドの食品で、消費ではなくて賞味期限を特に設定しているようなものについて、保存期間が長いので、低温で増殖するリステリアなどが現在はなかなかまだ食品の期限設定のときに考慮に入れている企業さんはかなり少ないというアンケート結果もございましたので、そちらを考慮に入れないで安全係数の1を設定している場合には、現状の1が十分かどうか、更にそれに0.8を掛けてどんどん短くしていく。短くといいますか、0.9とか1に近づけていくというのが本当に安全かどうかというのは、食品の特性によってはきちんとした見直しが必要なものもあると思えます。食品の特性によっては、そういうことが全然必要ない食品ももちろんあると思えますので、こちらに書いてあるとおり、特性をきちんと把握して、1番目とかぶりますけれども、項目をきちんと設定するというのがとても重要だと考えております。以上です。

○五十君座長 この文面ですと、特性等に応じて安全係数の必要性も含めたという表現があるので、重要なポイントになりそうです。むしろ安全係数を設定しなくてもいいものがあるということも含んでいると。海外の状況から安全係数をガイドラインの中では設定していないといった状況もありますので、今後議論していただければと私も思います。

事務局、いかがですか。何か追加コメントありますか。

○坊衛生調査官 御意見ありがとうございます。今の御意見は、基本的に安全係数自体も食品の特性等に応じるだけでなく、そもそも今の指標では漏らしているリスクがあるのではないかというような御意見かと思っております。そもそも1が合っているのかどうかということは多分そういう意味だと思います。平成17年にこのガイドラインがつくられてから15年ほど経過しておりますので、新たな微生物、新たな菌の知見等々が出てきているかと思えます。したがって、そういったものにつきましてもこの検討会で御紹介しながら検討していくことになるかと考えております。

○五十君座長 岡田委員、よろしいですか。そのほか御意見ありますか。森田委員、どうぞ。

○森田委員 御説明ありがとうございました。2つ目の安全係数については、ガイドラインでは1未満だけなのですけれども、Q&Aの中で0.8以上を目安にとあって、これを基準にして0.8というのが定着していますし、逆に事業者の方からは何かこういう目安がないと

困るといったようなヒアリングからの意見もありますが、一方で、食品ロス削減という観点から、今回の議論をする平成17年のときとの大きな違いがそこであると思ひまして、0.8の根拠というのも結構ばらばらだし、フローズンチルドなんかは0.8以上だとまずいのでそれ以下のものが多かったり、食品の特性に応じて皆さんそれぞれきちんと対応している部分もあれば、一方で0.8に縛られているような現状も見えてきたと思ひます。

Q&Aのこの部分の見直しはやはり必要ではないかと思ひます。また、先ほどの質問返しのところ、消費期限が5日というところが、いまだに結構ヒアリングを見ると5日を目安にしてやっているということを見ると、ガイドラインとかQ&Aがばらばらに出ていることもわかります。事業者からみると統一したものが、ある意味考え方というようなものがなくてばらばらで、ちょっと戸惑っているような様子もその調査では見えてきたように思ひます。ですので、そういった部分の5日以内の矢印が重なっているようなものの周知も、もしかすると本当はガイドラインの中に入れてほうがいいのかと思ひます。

3つ目の「まだ食べることのできる食品」の取扱いの情報開示ですけれども、前回のガイドラインは消費者に向けてではないので、事業者向けなので、消費者向けの啓発とかそういうことは一切ないのですけれども、今後「まだ食べることができる期限」が情報開示されるようになると、消費者側も保存とかに注意をしないとなりません。例えば家にあるものをフードバンクに寄附しようとしても、うちの台所は30度以上になるのが夏なんかは結構何か月もあつたりして、これで寄附したら大丈夫かなということも思ひます。自分たちが賞味期限を保存方法も含めてきちんと理解できているかということ、消費者庁のアンケート調査などでも理解度はあまり高くないということもありますので、「まだ食べることができる期限」ということだけで情報開示されても、周辺の情報というのが必要であると思うのです。賞味期限というのはこういうふうにつくられて、それは私たちがきちんと安全性を担保する、保存方法を守って開封前に担保されるものであるというようなことが実はまだ理解されていない部分もあるので、そうしたことも含めて食品ロスの削減、寄附の促進を進めていかないと独り歩きしてしまうと思ひます。

今、啓発などでも、賞味期限は食べられる目安と言われると、ではいつまで食べられるのですかと消費者は皆思うのですが、永遠に食べられるわけではないですよ。期限切れのものを売っているお店もあるけれども、いつまで食べられるのですかというときに、情報開示もそうですけれども、それまでの保存の方法とか、いろいろなことも含めてきちんと消費者が理解できるような啓発も、食べることができる食品の開示ということを進めることになると必要な情報になってくると思ひます。

○五十君座長 ありがとうございます。非常に重要なポイントになるところです。今回見直すガイドラインは事業者向けのガイドラインということなのですが、食の安全の面からいうと、口に入るところまでのコントロールを考えていく必要があります。賞味期限というのは一体どのように設定されているか。その後、消費者の家庭に入ってからあなた

が行う必要があるのですよ。その辺のところをきちんと理解するような、文章が必要と思います。そもそも企業側はここまで責任を持っていますよ。それから、家庭に入って食べるまでの間に消費者はどうすべきかに関する情報を示すことも考えていいのではないかと思います。

企業向けのガイドなのですが、企業はここまで責任を持ちますよと。消費者の方はぜひこういったところを注意してくださいといったコメントを入れるという必要があると思いますが、いかがでしょうか。事務局いかがですか。

○清水課長 御意見ありがとうございます。

今の消費者向けの考え方というところの話もありますし、実際に消費者の方に普及啓発する場面では、もっと分かりやすいチラシとか、あるいは期限表示のところだけ普及啓発するよりも、もともと買い過ぎないようにする、早めに食べるようにするといったお話、あるいは安全面でしたら食品安全のリスクコミュニケーションの話とか、一緒にやっていった方がいいかなという部分もありますので、どういう場面でどのような媒体で行っていくかというのはまたガイドラインの改正の後に考えさせていただきたいと思いますが、ガイドラインの見直しの中で消費者向けのメッセージや視点を入れるということは、まず検討させていただきたいと思います。

あと、先ほどの森田委員の御意見の中でありましたガイドラインの一覧性というか総覧性というか、今、食品表示は分かりやすいものを目指すということでやらせていただいていますけれども、あちこち見ないと分からない。基準だけ読んでも分からない、Q&Aも見ないといけない、あるいはその後の〇〇通知を見ないと分からないというところがあるというのは、事業者の方にも非常に使い勝手の悪い制度となっていると思いますので、どこまでガイドラインで書いて、何をQ&Aに残すかとか、その辺りも含めて事務方で考えたいと思います。

○五十君座長 今後の課題ということでよろしいですか。

ほかにございますか。ここまではよろしいですか。

では、最後になります。次に消費者庁より資料4「表示期限を過ぎた食品の取扱い」について説明をお願いします。

○宇野課長補佐 資料4を御覧ください。「表示期限を過ぎた食品の取扱い」。

2ページです。昨年12月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として、ガイドラインを見直すということ。その際、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の具体的な検討も行い、食品寄附活動の促進につなげるということが書かれております。そこで、諸外国における表示期限を過ぎた食品の取扱いについて確認をいたしました。

賞味期限を過ぎた食品の販売・寄附を可能とする国も認められまして、中でもイギリスとフランスは表示期限を過ぎた後の期間を示している例がございました。

日本では、令和3年度のモデル事業の中で、防災備蓄食などの長期保存食を対象として、消費の目安の認証方法を含む食品流通システムを策定した例がございました。しかし、このモデル事業の中では、「まだ食べることができる食品」の取扱いは、消費の目安の認証方法を策定することで促進されるものではなく、最終受益者の感情はネガティブな場合もあるため、まだ十分に食べられるものであることなどを社会的な共通認識にする必要があるとして課題が示されておりました。

具体的に御説明します。3ページです。資料1でも御紹介しました、昨年度、消費者庁で行いました実態調査をまとめました。米国、EU、イギリス、フランス、韓国で、賞味期限を過ぎた食品の販売・寄附は可能とするものの、消費期限を過ぎた食品については認めないという取扱いが確認できました。コーデックスでは規定はございません。

4ページです。中でもイギリスでは、4ページはNGOの例ですけれども、食品ごとに賞味期限を過ぎて許容可能な期間を明示している例がございました。

5ページです。こちらはイギリスのフードバンクですけれども、賞味期限の延長期間として、食品ごとに期間を示している例がございました。

6ページです。フランスでは、INCという公的な機関が食品を4つの分類に分けて、賞味期限後も消費可能なものということで幾つかの食品に丸をつけている例がございました。

7ページです。フランスのフードバンクで、食品ごとに賞味期限を過ぎた食品の配布可能期間の目安ということで、期限を示している例がございました。

8ページです。日本においては、令和3年度にモデル事業に取り組んでおります。

事業としては3つございまして、事業内容の1つ目、賞味期限を超過した食品の流通システムの構築を実施しております。防災備蓄食などの長期保存食を対象として、賞味期限を過ぎて安全の目安となる期限を「あんしん期限」とし、このステッカーを貼付した食品を寄附するという取組です。

まず、適切な環境下で保管されていたかどうかを確認するための試験を実施し、その後、賞味期限切れ後の食べ切る目安を算出するという試みが行われておりました。この目安については、安全係数が0.9だと想定して、賞味期限に残りの0.1を掛けて、念のための2分の1を掛けるという考え方を使っておりました。

9ページと10ページが、適切な環境下で保管されていたかどうかの確認をするための試験ということで、検査項目や判定結果などがまとめられております。

11ページです。この事業の2つ目として、受益者における心理学的検証というものもしております。「あんしん期限」を付与された食品をフードバンクや社会福祉協議会などの職員とかや最終受益者がどのように感じるかということ、取組へのモチベーション、受益者が感じるスティグマなど、社会心理学的なアプローチにより検証を行っております。

結論では、多様な最終受益者がおり、個々の感情を推しはかることは難しく、賞味期限

を超過した食品はまだ食べられるものであることなどを社会的に認識するよう指摘されております。

以下、報告書を少し抜粋しております。賞味期限切れだった場合に受ける感情について、困窮者支援だから許されるという考え方は受け入れられないという御意見。また、ポジティブな意見の中には、最終の受益者の責任で持ち帰るような、最終受益者が選択できれば問題ないというような御意見。また、ステッカーつき食品を寄附したいけれども、最終受益者がどのように感じるか分からないため、ドナーとしても不安であるといった御意見がまとめられておりました。

事業の3つ目としては、提供・寄附者の寄附を行いやすい体制ということで、送付料などの費用の見積りやマッチングを見つけるといった体制の構築について、事業として試みをしておりました。資料4は以上です。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。

日本での事例は、令和3年度のモデル事業以降、取組が継続されていないとのことで、「まだ食べることができる食品」を寄附につなげるためには、社会的な認識を改めることが必要だと理解いたしました。モデル事業のメンバーであった小林委員から、補足、御意見等がありますか。小林委員、いかがですか。

○小林委員 ありがとうございます。若干補足をさせていただきたいと思います。

この問題のポイントは、サプライチェーンでどう考えるのかということになるかなと思っています。仕組み自体は御覧のとおりフルスペックで非常にコストが高い感じで、保険にも入って、認証機関に検査を依頼して、ステッカーも貼っているということで、ここまでやってどうなのかというところを見たときに、ここでは最終受益者の心理はなかなか分からないというように、確定的なことは言えないのですけれども、私もいろいろ寄附の現場に立ち会った感じだと、割とポジティブな意見が多かったかなという印象ではあります。

ただ、一方で、中間支援団体というか、メーカーさん、あるいは、このときは非常食だったのですけれども、それを寄附する会社と最終受益者の中間に入る団体が非常に反対意見を持ってきたというのがあって、結果的にこのシステム自体、今の現状では難しいなという結論ではあるのですけれども、結局は中間に入る人が期限の切れたものを他者に渡すということにすごく抵抗感を示す。それは仮に向こうがいいよと言ったとしても、何かあったら大変失礼になるのではないかみたいな忖度というか、割とその辺が日本的なところとしてあるのかなということで、それが仮に賞味期限であったとしても、数字としてその期限が書かれている以上、それを超えると難しいよねというようなところがポイントかなと思います。

韓国は、以前もお話ししたかもしれませんが、賞味期限をやめて全部消費期限にして、記載されているものを超えたら処理できませんというような形で、先ほどフードバ

ンクに寄贈できないとあったのですけれども、賞味期限というものが存在しない状態での消費期限切れの寄附の禁止というか、できないという状況なのです。そこら辺は補足したいところかなと思います。以上です。

○五十君座長 コメントありがとうございました。

今の御発言を含めて、御質問、御意見等がございましたら受け付けたいと思います。岡田委員、どうぞ。

○岡田委員 3ページですけれども、今、韓国につきましては小林委員から御説明をいただきましたが、それ以外の国で消費期限と賞味期限の区別をどうやってつけているか、何か資料はありましたでしょうか。

○五十君座長 これは小林委員ですか、それとも事務局。

○岡田委員 事務局に。

○五十君座長 事務局への御質問ですね。

○岡田委員 今すぐにではなくても結構ですので、後日、分かりましたら教えていただければと。

○五十君座長 分かりました。後日、こちらの件につきましてはまとめた資料を提供していただいて扱おうと思います。よろしいですか。そのほかございますか。

それでは、そろそろ時間になりますが、全体を通じまして言い忘れたこと、あるいは追加のコメント等がございましたら受け付けたいと思います。いかがですか。よろしいですか。

私としましては、消費、賞味期限を設定する場合に、今の食品衛生上の低温管理10℃というのが日本だけ独自の体制を取っていて、恐らく輸入・輸出業者がいつも困っているところかと思えます。その点につきましては、今回のガイドラインで検討するということはとても難しいことと思えます。そういった基本的な考え方が日本だけ独自ということについては、今後、ここではないと思うのですけれども、基準などで対応していただきたいと思えます。特に低温増殖性の菌、岡田先生が扱っているかと思えます。何か追加コメントがありましたらお願いしたいと思えます。

○岡田委員 ありがとうございます。国衛研の岡田でございます。

今、座長からも御指摘がございましたけれども、私の今日の発言でも何度かお話しさせ

ていただきましたが、リステリアというのは食中毒菌の一つですけれども、0度でも増殖ができるという特徴がございまして、7度を境に増殖速度が著しく異なっております。ですので、日本で今、低温流通でよく使われている10度以下という設定ですと、食品の種類によっては、例えば水分活性が0.92よりも高いものとか、pHが4.6よりも上の食品などですと増殖の可能性があるわけですが、そういうものを冷蔵で保管していると、増殖して発症菌量になってしまう可能性がある懸念がございまして。

リステリアの食中毒は、なかなか日本で見られていないというお考えの方もいらっしゃるのですが、今、報告義務がない病気なので患者数の実態が分かっていないだけというのが実際のところとして、例えば日本国内で敗血症の患者さんからどれぐらいリステリアが取れたかという調査をしていらっしゃる国際医療研究センターのレポートなども2021年にあったのですけれども、そちらでは2011年の100人未満から2016年に200人以上に増えているという報告もありまして、国際的にもリステリアの患者というのはほとんどが食品からとされておりまして、増加してきているという現状もございまして。

まだリステリアの認知度が国内で低くて、食品の期限設定のときに考慮されていないところも多いのですけれども、増えるようなタイプの食品をチルドで長期間保存していると増えてしまう可能性があるというところで、五十君座長がおっしゃいましたように、今後ハザードとしてメーカーの方に認知していただきたい。それを考慮した期限設定をしていただけたらと思っております。

ただ、リステリアについて言えば、熱には弱いので、期限が過ぎたらすぐに捨ててしまえというのではなくて、加熱して食べれば問題はなく、例えば今の卵のように、生食の期限と加熱して食べる期限とかを区別すれば、別に捨てる必要はないというものでもあります。なかなか難しいのですけれども、そのように複雑化してしまう部分もあるのですが、食品ロスを減らしつつ、最初に審議官がおっしゃったように、安全とバランスを取って両方を提示させるようなことができるように、ガイドラインに逐一全部書くのは難しいかもしれないけれども、そういうところも考慮してつくっていただけたらと思っております。以上でございます。

○五十君座長 ありがとうございます。

ガイドラインをつくるときに、今までのガイドラインには低温増殖性の菌の部分の欠如しておりまして、そこういったところもきちんとやってくださいという内容を織り込むことが重要だという発言だと思います。ぜひこちらのガイドラインの中にはそういった項目を設けていくようにしていただきたいと思います。事務局よろしいですか。

それでは、私の不手際で大分時間をオーバーしてしまいました。最後に、事務局から事務連絡をお願いしたいと思います。

○司会 皆様、本日はどうもありがとうございました。第3回の開催は、12月16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。詳細については追って委員の皆様にお知らせいたします。また、今後の検討会の予定につきましても、順次、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。

事務局からの御連絡は以上です。

○五十君座長 以上で本日の議事は終了いたしましたので、本日の検討会を閉会させていただきます。活発な御意見ありがとうございました。