

第5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5回 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会

議 事 次 第

1 日 時 令和7年3月18日（火）10：00～11：59

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 事

（1）「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正案について

（2）その他

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、森田 満樹

消費者庁：清水食品表示課長、坊食品表示課衛生調査官、宇野食品表示課課長補佐

5 配布資料

資料1 パブリックコメントにおけるご意見について

資料2－1 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正案（見え消し版）

資料2－2 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正案（溶け込み版）

参考資料 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会取りまとめ（案）

○司会 定刻となりましたので、第5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、記録のために映像を録画させていただいていることを御了承ください。

また、万が一、地震などの災害が発生した場合、事務局で誘導しますので、慌てずに行動をお願いします。

本日の出席者です。本日は、御都合により柴田委員が御欠席となります。小林委員はオンラインでの御参加となります。

続きまして、資料の確認をさせていただきます。資料1と資料2-1、資料2-2、参考資料、机上配布資料がございます。委員の皆様におかれましては、お手元の資料に過不足や落丁などがございましたら、都度、事務局にお申しつけください。

また、オンラインで傍聴されている方につきましては、消費者庁ウェブサイト为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。

それでは、以降の議事につきましては五十君座長をお願いしたいと思います。五十君座長、よろしくお願いいたします。

○五十君座長 皆さん、おはようございます。本日もウェブとのハイブリッド開催ということで、滞りなく進めさせていただきたいと思います。

本日の議題は「『食品期限表示の設定のためのガイドライン』改正案について」となります。パブリックコメントに寄せられた御意見を基に修正したガイドライン（案）について御議論いただきまして、公共物としてのガイドラインを作り上げることを第一に考えて進めたいと考えております。御協力をよろしくお願いいたします。

まずは資料1「パブリックコメントにおけるご意見」につきまして、消費者庁より説明をお願いします。

○宇野課長補佐 消費者庁食品表示課の宇野と申します。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。パブリックコメントを実施いたしました。いただいた御意見を御紹介してまいります。

資料1の2ページを御覧ください。「パブリックコメントにおけるご意見」。意見募集期間は、令和7年2月7日～3月10日で行いました。寄せられた御意見は83件、うち今回の改正事項の内容に関する御意見は67件でございました。右側に、ガイドラインの分類ご

との御意見の数をまとめております。

3 ページをお願いします。時間が限られますので、事項ごとに幾つか抜粋しながら御意見と現時点での事務局の考え方の方向性を御紹介いたします。

まず1番、ガイドラインの「1. 趣旨」についての御意見です。科学的・合理的な根拠に基づく期限の設定及び安全係数の設定を自ら考え、評価し、行う必要がある。事業者がこれを行う必要があるという旨を「1. 趣旨」に記載してほしいという御意見です。

こちらに対する考え方は、ガイドラインの「2. 期限設定のための基本的な考え方」以降で示しておりますということでの御回答になります。

次に2番、ガイドラインの「2. (1) 消費期限又は賞味期限の設定」への御意見です。

「官能検査や理化学試験の規格を満たさなくなる期限」と「微生物試験の規格を満たす期限」が同じ場合、例えば安全係数をかけず、この1年を賞味期限とすると、1年を過ぎると商品の品質が保持されないのではないか。あるいは、この場合の期限は、消費期限となるのか。1年という消費期限は、消費者からも理解が得られないのではないか。

こちらに対しましては、食品表示基準の定義に従って期限設定をするというのがガイドラインの方向性となっておりますという回答になる予定でございます。

9番、期限設定をする際の具体的な温度の統一化を要望するという御意見です。

こちらに対しましては、本ガイドラインは表示責任者が食品の特性等に応じて科学的・合理的な根拠に基づいて自ら期限を設定するという考え方をお示ししているものとなります。期限表示が必要な加工食品は多岐にわたりますので、統一的な温度の明示は困難であるという方向性になると考えております。

4 ページに参ります。ガイドラインの「2. (2) 客観的な項目（指標）及び基準の設定」についての御意見です。

10番、何が「科学的・合理的な根拠」となり得るのか、食品ごとの具体例を公開してほしい。中小企業にはゼロから考えることは難しいという御意見です。

こちらに対しましては、個々の食品の特性等に応じて、客観的な項目（指標）を列挙するということは、加工食品の種類は多岐にわたりますので、本ガイドラインの中で示すのは困難であるという回答になる予定です。

5 ページに参ります。ガイドラインの「2. (3) 安全係数の設定」についての御意見です。

13番、「安全件数は1に近づけること」とあるが、消費期限の食品については、1に近づけることは安全性と相反するのではないか。「賞味期限のみ」と注意書きが必要なのではないか。また、消費期限の食品も含め、一律に安全係数を1に近づけることを推奨しているかのように取られかねないため、消費期限と賞味期限の食品を明確に区分し、安全係数の設定方法を記述すべき。また、安全係数を1に近づけるのは「安全性が十分に担保されている食品」とするような記述にするべきであるという御意見です。

こちらに対しましては、安全係数は消費期限か、賞味期限かにかかわらず、その食品の

特性に応じて設定するものですということを本ガイドラインでは書いておりますという回答になる予定です。

次いで16番、「レトルトパウチ食品や缶詰は安全係数を考慮する必要はない」とあるが、これらの食品は微生物の増殖の観点のみで期限設定を行っているわけではない。微生物の増殖の観点のみでの記載は誤認を生じるので、適切な表現ではないのではないか。また、事例として挙げられている食品は、一般的にはいずれも賞味期限を表示する食品だが、あたかもこれらの食品が安全性のみで期限設定を行う食品であるかのように見える。誤解を招かない表現に変更すべき。また、微生物の増殖の観点の例を入れることで、レトルトパウチ食品は品質劣化を考慮の必要が全くないように見えるので、例の削除を希望するという御意見です。

こちらに対しましては、微生物の増殖の観点であればということで、ガイドライン案で示しておりまして、微生物のみを考えた場合には、安全係数を考慮する必要がないという例示になっておりますという回答になる予定です。

18番、客観的な項目及び基準から得られた期限に対して、安全係数を1として期限を設定した場合、それを過ぎると商品の品質が保持されず、賞味期限そのものの定義に合わないのではないか。

こちらの御意見に対しては、賞味期限というのは食品表示基準の定義のとおりですので、安全係数を1とした場合の期限を過ぎても、品質の劣化はあってもすぐに安全性を欠くものではない。まだ食べることができると思いますという回答になる予定です。

次に、ガイドラインの「2.（4）特性が類似した食品の期限設定」に対する御意見。

22番です。どこまでが類似していると言えるのか曖昧であり、補足的な説明や例示を示してほしい。特性が類似している食品の類似性の着眼点等についても言及してほしい。具体例の提示をしてほしい。ある程度具体的な指針がなければ、製造者と監督者である行政の間で判断が分かれてトラブル発生が考えられるという御意見です。

こちらに対しましては、期限の設定を行う者となる表示責任者が、安全性や品質に関してその食品を最も理解しておりますので、科学的・合理的に自ら設定する必要があるという回答になる予定です。

次にガイドラインの「2.（5）その他」です。

24番、期限の目安や調理法など、全ての商品についてとなると、データの収集など多大な労力を要するため対応が困難。事業者の判断で対応可能な範囲でという理解で差し支えないか。期限切れの期間や保管状況なども不明の中、確実に安全な調理法の情報提供は困難と思われるため、Q&Aで具体的な想定事例を提示してほしいという御意見です。

こちらに対しましては、今のガイドライン案の中に、「できる範囲で情報提供するよう努める」と示しておりますので、そちらの回答になる予定です。

続きまして、28番、賞味期限の定義の品質には、安全性、概観、味などが含まれ、当該期限を越えた場合で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しており

ます。ですが、今のガイドライン案の中では、期限を過ぎてもまだ食べることができるという御意見です。

こちらに対しては、記載ぶりで誤解を招くことがないように、修正を予定しております。

7 ページに参ります。ガイドラインの「（参考）客観的な項目（指標）に関する試験・検査」への御意見です。

30番、微生物試験について、AOAC法、ISO法などで評価が可能であることを明示してほしい。取引先から公定法を求められるという御意見です。

こちらに対しては、期限表示の設定の際に試験、検査の方法として、公定法を定めてはおりません。事業者によって判断をお願いいたしますという回答になる予定です。

次にガイドラインの「3. （1）Q&A」に移ります。事業者向けのQ&Aに対する御意見です。

33番、（期限－9）というところですが、安全係数のQ&Aとなっております。賞味期限はその定義から「安全性」のみならず、「期待される全ての品質」の保持が十分に可能な期限であるので、「客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品については安全係数を考慮する必要はありません」と、殊更、安全性だけで賞味期限が設定されているような表現は不適當であるという御意見です。

こちらに對しましては、御意見を踏まえてガイドライン案の修正を予定しております。

次に34番、Q&Aの11番ですが、3分の1ルールへの御意見です。上記の内容は期限設定のガイドラインと直接関係するものではないということで、削除してほしいという御意見がありました。

これについても、後ほど御紹介をいたしますが、関係省庁、農水省とも協議をしております、現在厳しい納品期限を緩和する方向に向けた取組をしているということですので、それに合わせて、御意見を踏まえて修正しますという回答になる予定です。

次に35番は期限表示の表示の方法のQ&Aです。表示方法として、「.（ドット）」だけではなく、「/（スラッシュ）」や「－（ハイフン）」を使った例を示してほしいという御意見です。

こちらに對しましては、御意見を踏まえまして、例示として新たに新規作成する予定です。

36番、Q&Aの18番、例示しているところの御意見です。「令和〇年〇月頃までおいしく召し上がれます」という表示例があるが、「頃」という表現では期限に幅を持たせているため不適切という御意見です。

こちらは御意見を踏まえまして削除する予定です。

38番、Q&Aの31番への御意見です。こちらは返品された商品の再出荷に関するQ&Aです。食品ロスの観点から、現在このQ&Aは表現ぶりとして適切ではないという御意見です。

こちらは御意見を踏まえまして修正を予定しております。

次に39番、Q&Aの35番への御意見で、こちらは書きぶりとして「営業者」という用語を使ったQ&Aにしておりますけれども、営業者とは製造業者、販売業者、表示責任者い

ずれを指すのか、営業者の定義を明確にしてほしいという御意見です。

御意見を踏まえまして、こちら「表示責任者」という用語に変更予定です。

40番、Q&Aの36番への御意見です。期限を過ぎた食品を販売して、食中毒が発生した場合の民事上の責任に関してです。例示として説明が不十分であるという御意見です。

回答の方向性といったしましては、個別具体的な判断となりますので、具体的な例示をQ&Aの中で示すことは困難であるというような回答になる予定です。

次に41番、Q&Aの37番への御意見です。このような事例は食品表示法違反であるかというようなQ&Aになります。食品ロス削減の観点であれば適切ではなく慎むべきという回答をしているのですが、そぐわないので削除してはどうかという御意見です。

こちらについても、御意見を踏まえまして修正を予定しています。

次にガイドラインの「3.（2）の消費者向けのQ&A」のほうに参ります。9ページです。

43番、全体的に食品ロス削減に寄り過ぎた改正であり、もう少し食品安全を考慮すべきという御意見です。

これに対しましては、本ガイドラインは、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動向に配慮しつつ、科学的知見に基づく観点から検討を行った結果ですという回答になる予定です。

続いて45番、ガイドラインの改正に関しまして、消費者への周知徹底をお願いしたいという御意見です。また、食品ロス削減のため重要なことは、賞味期限はおいしく食べられる期限であり、超過してもすぐに食べられなくなるものではないことを社会に周知する必要があるという御意見です。

こちらに対しましては、消費者の正しい理解を引き続き行政から周知してまいりますという回答になる予定でございます。

以上、抜粋して御紹介をいたしました。

○五十君座長 御説明ありがとうございました。パブコメ対応の要点につきまして説明していただきました。

ただいま消費者庁から御説明いただきました内容につきまして、御質問、御意見等ございましたらお願いいたします。なお、御質問等のある委員におかれましては、挙手の上で、お名前を言ってから御発言をお願いします。ウェブからの御発言につきましては、信号を送っていただくか、ミュートを外して意思表示をしていただければ、こちらから御指名しますので、よろしくお願いします。

それでは早速、ただいまのパブコメの対応、多くのパブコメが寄せられたと思います。事務局で大きなカテゴリーごとに分けて説明していただいたところですが、皆さん御意見あるいは御質問等ありましたらお願いします。いかがですか。

かなりボリュームがありますので、項目ごと見ていきましょうか。

まず「1. 趣旨」①ですが、こちらにつきましては期限設定のための基本的な考え方の

文書に示してあるという御回答です。そちらを確認していただければ十分ということでしょう。

続きまして、「２．（１）消費期限又は賞味期限の設定」の項目、２番～５番ですが、いかがですか。

従来の５日で区切るという考え方がまだ残っており、賞味期限、消費期限の十分な理解をしていただく、理解を徹底させることが重要であるという御意見であったと思います。よろしいですか。

特に問題がなさそうですので、次に参ります。２．（１）はかなりボリュームがありますが、ございませんか。大丈夫ですね。

それでは、「２．（２）客観的な項目（指標）及び基準の設定」に関するところについてはいかがですか。特にございませんか。ウェブからは大丈夫ですか。

続きまして、「２．（３）安全係数の設定」です。パブコメでは安全係数を１に近づけるのはいかなものかといった意見があったと思います。この点につきましてはこの委員会でもかなり議論をさせていただいたところであると思いますが、追加はありますか。事務局の回答でよろしいですか。

１６番に、レトルトパウチ食品は品質劣化を考える必要が全くないように見えるため、例の削除を希望するというのがございますが、事務局対応としては、微生物に関して設定の場合にはという限定を加えるという対応と思います。こちらで問題ないと思いますが、よろしいですか。

続きまして、「安全係数の設定」についてです。いろいろ来ておりまして、賞味期限の定義への御理解の部分があると思います。このガイドラインは安全性を担保したうえで、いかに消費期限、賞味期限を設定するかということになります。

次は「２．（４）類似した食品の期限設定」になりますが、こちらは特に問題がないと思いますので、よろしいですね。

続きまして、「２．（５）その他」につきましては質問が結構来ております。対応するところ、修正等も事務局から提案されていますが、何かコメント等がありましたらお願いします。森田委員、何かありますか。

○森田委員 この点は、私が前回かなり申し上げたところだと思います。安全係数を１にしたら、それは「おいしい目安」ではなくなることがある。微生物的には問題ないけれども、官能試験とかそういうところで、今までのように「おいしい目安」と言えなくなる場合もあるということだと思います。そここのところの情報提供は難しいという御意見に対しては、今回の回答は、できる限り情報提供していただきたいということですし、物によって違うということが伝わるのが大事だと思います。

１点、今回ガイドラインのパブコメ中にテレビを見ていましたら、期限表示の延長について随分といろいろな特集で取り上げられていました。それだけこのガイドラインは関心

が高いのだなと思いましたけれども、ある番組で、これからは食品ロスの削減の観点から賞味期限を延ばすと。それはそうですが、日本の食品はもともと安全だから、もっと延ばしてももともと大丈夫だったのですというふうな説明があつて、それは物によるでしょうと思いました。物によって安全係数が残るものもあるし、そうではないものもある。

ここで繰り返し書いてあるのは、その食品を一番よく知っている事業者が科学的・合理的根拠に基づいて設定するものであり、その中で今まで過剰にかけていた安全係数を1に近づけるものもあるという部分が、どうも伝わっていないのではないかと思います。

そのように報道されると、何でもかんでもいつの間にか安全係数が1に近づく、と事業者も消費者も捉えがちだと思います。その点は消費者の誤解がないように、かなりガイドラインも細かいところを配慮して書き込んでいただいていると思いますけれども、こういう質問が出てきた経緯なのかなと思いました。以上です。

○五十君座長　ここで議論したことがまだ十分に伝わっていなかったのかなという印象を受けました。ありがとうございます。阿部委員、どうぞ。

○阿部委員　食品産業センターの阿部でございます。

このパブリックコメントの意見全体を見てみると、食品ロス削減の観点と、食品の安全性確保に関するという2つの視点で見ているのですが、食品の安全のところに、事業者が大切にしている品質の保持とか、おいしく食べられる期間の中での安全性以外の品質の劣化というものにも配慮しているのだよという視点がないのではないかなという意見が結構あったと思うのです。そもそも今回、食品ロス削減という観点と食品の安全性確保という観点なので、そこを記載する必要は特にないガイドラインなのだろうと我々は分かるのですが、事業者から見ると、そこが書いていない、何らかの配慮がないのかというような意見が多かったと感じました。

このことは今後、食品の特性に応じて個別の業種、個別の食品、個別の会社の中で、表示責任者がきちんと判断していくということなので、その辺については我々食品産業センターとしても何か支援をしなければいけないのだなということを改めて感じた次第でございます。以上です。

○五十君座長　大変重要なコメントをありがとうございました。

私もこのパブコメを見ていると、一番最後、29番目、まだ食べることのできる期限の目安に関する情報を伝えた結果、範囲内で喫食した場合の責任はどうなるのかといった、企業側から見たら大丈夫と言にくいような感覚があると思います。これは事務局の回答の中で示していただいたように、保存状況等のいろいろな状況が関わってくるところがございます。ガイドラインでは一律にはなかなか表現できないと思います。今回の表現で伝わるとよろしいと思います。コメントさせていただきました。

そのほかございますか。パブコメはたくさん出ておりましたが、以上でよろしいですか。事務局の対応は、必要な部分は表現の修正等を加えるということです。御了承いただけますか。それでは、こちらは了承いただいたということで、次に参ります。

続きまして、消費者庁より、資料2「『食品期限表示の設定のためのガイドライン』改正案」について、御説明をお願いします。

○宇野課長補佐 資料2-1を御覧ください。パブリックコメントの御意見を踏まえまして、ガイドラインを改正しておりまして、見え消し版が資料2-1になっております。修正箇所について御説明をいたします。

3ページへ進みます。71行目のところで、「必ずしも」という表現を追記しております。賞味期限の表現として、品質が保持されなくなるまで試験・検査を行うことは、「必ずしも現実的ではない」という表現に改めております。

次に93行目、安全係数の記載のところですが、イに冒頭「その際、食品の特性等によるが」を追記しております。安全係数を1に近づけるというところですが、すべからず安全係数を1にしてくださいというメッセージではなく、食品の特性を鑑みてということです、その表現を冒頭に入れました。

次にウとして、順番を入れ替えているのですが、加圧加熱殺菌しているレトルトパウチなどの書きぶりを書き換えております。レトルトパウチなど微生物の増殖が抑えられる食品に関しては、個々の食品の品質のばらつきなどの変動が少ないため、客観的な項目及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品については、安全係数を考慮する必要はないと考えるとしております。

ウの最初に、微生物の増殖の観点であればというところのメッセージがなかなか伝わりにくいかなとパブコメを拝見して感じておりまして、修正をしております。例えばで列挙している食品というのは、微生物の増殖が抑えられる食品であるということを明示いたしました。

エに関しては、しかしながら、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、安全係数は設定する必要があるということを最後に書いております。しかしながらということで、転調して、必要なものは安全係数を設定する必要があるということを明示いたしました。

次に4ページ目、120行目ですが、先ほどと同様に、個々の食品ごとに試験・検査をすることは必ずしも現実的ではないということで、「必ずしも」を挿入しました。

129行目も、パブリックコメントで、賞味期限を表示した食品は、期限を過ぎても必ずしもすぐに食べられるわけではないということに書きぶりを改めております。

ガイドライン本体としては、修正箇所は以上となります。

○五十君座長 Q&Aも一緒に説明してから確認したいと思いますので、事務局からQ&Aにつ

いても続いて御説明をお願いします。

○宇野課長補佐 資料２－１の12ページに参ります。期限の事業者の５番、文末に、商品アイテムが膨大であったり、商品サイクルが早いなどの理由により、個々の食品ごとに試験・検査をすることが難しい場合については、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にする事により、期限を設定することも可能ですが、期限を延ばす際には、科学的・合理的な根拠に基づく必要があると文末に追記をしております。ほかの試験を参考にする場合でも、特に期限を延ばす際には、科学的・合理的な根拠をもって行うようにということを示しました。

14ページへ行きます。事業者の９番、安全係数の問いに関して書きぶりを修正しております。こちらは本文に沿わない書きぶりを事務局でしてりましたので、本文に合わせてそのまま引用する形で修正をしております。

次に15ページです。期限の11番、３分の１ルールに記載に関して、農林水産省とも相談しておりまして、現在、農水省のほうで納品期限緩和に向けた取組として関係省令の見直しをしているということでしたので、そちらに合わせまして、今後また公表時までには修正を行う予定です。ペンディングということで、「（P）」を書いてございます。

16ページです。期限の12番ですが、パブリックコメントで、表示例として「／」ですとか「ー」などの例も示してほしいという御意見がありましたので、例示として書いております。ただし、下に注意書き的な表現として、「／」を使用する場合には、全角を使用し、前後に半角スペースを入れるなど、数字の１と読み間違えることがないように表示をしてくださいということを追記しております。

次に21ページです。事業者の18番で、表示例の中で下から２つ目、何月頃までおいしく召し上がれますという例を入れておりましたけれども、「頃」という表現では曖昧で後ろも含んでしまうので、「頃」は削除しております。

25ページです。事業者の31番です。これは再出荷するときの考え方のQ&Aとなっておりますけれども、当初、かなり厳しい書きぶりをしておりましたが、食品ロス削減ということ踏まえまして、このガイドラインに沿うというような形で書きぶりを変えております。消している部分を見ていただきますと、これを再出荷することは原則として認められませんというような書きぶりでしたけれども、場合によっては、ちゃんと管理ができているということが確認できる場合であれば、再出荷することも可能であると考えておりますので、そこら辺を許容する書きぶりをしております。

次いで27ページです。期限の35番は、食中毒が起こった場合、民事上の責任はどこにあるのかというQ&Aですけれども、営業者という用語を使ってQ&Aを立てておりましたけれども、全て表示責任者という用語に改めております。

次に28ページです。期限の37番は、以下のような事例は食品表示法の違反になるのかということで、事例を２つ挙げておりましたけれども、今回の食品ロス削減を踏まえたガイ

ドラインに従って読んでみると、ガイドラインに沿わないQ&Aであると判断いたしまして、削除をしております。Q&Aは以上となります。

○五十君座長 本体に加えましてQ&Aを含めて、両方リンクしている部分もございますので、御意見をお伺いします。本体及びQ&Aに関しまして、御質問、御意見等がありましたらお願いします。森田委員、どうぞ。

○森田委員 森田です。2点ございます。

まず、4ページの143行目のところ、「特に賞味期限は、期限が過ぎてもまだ食べることができることから、説明を付記することが望ましい」とありますけれども、ここは上の129行目に期限が過ぎても必ずしもすぐに食べられるわけではないと書かれていますので、表現ぶりを統一したほうがいいのではないかと思います。それが1点目となります。

続けて、前のページに戻っていただきまして、3ページの安全係数のところでございます。98行目のウ「加えて、微生物の増殖の観点であれば、例えば、加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品、塩分が著しく高い又は水分活性が低いことにより微生物の増殖が抑えられる食品等」というようなものは安全係数を考慮する必要はないと考えたとあります。

パブリックコメントの表現ぶりよりも丁寧にはなっているのですが、先ほど、今回のガイドラインが大変関心が高いので、テレビ番組で幾つか見ていると申し上げました。そこでは「消費者庁によると、こういうものは賞味期限を延長してもいい、安全係数は要らない」と紹介されて、加圧加熱殺菌しているレトルトパウチとか缶詰という図解が出てきて、図解が3つあるのですけれども、2つめは塩分が著しい食品という例で、しょっぱい梅干しと明太子が出てきました。3つめの水分活性が低いところの事例では、アジの干物と煎餅が出てきました。

加圧加熱殺菌をしているというのは、食品衛生法上きちんとルールが決められているので誤解がないと思うのですけれども、塩分が著しく高いというのは、例えばしょっぱい梅干しと言っても、今の梅干しは冷蔵庫に入れなければいけないほど甘いようなものもありますし、明太子に至っては、まさに岡田先生がずっと懸念されていたリステリアなどの懸念があります。低温増殖の可能性がすごく高いものなのに、塩分が高いものとして紹介されるというのは、消費者に対しても誤解を生みますけれども、事業者に対しても誤解を生むということです。

塩分が著しく高いと言われて、例えば冷蔵の何を想定しているのか。著しくという曖昧な言い方が消費者、事業者によって変わっていくことによって、そういうものがもう安全係数は要らないのだなと思って事業者が1にしたり、または消費者が明太子はしょっぱいから賞味期限が過ぎていても大丈夫なんだな、というふうに思ったりするとよろしくないですし、水分活性に関しては、事業者の方が決めるわけですが、消費者の手元に渡

ったときにどうなのかということも心配です。

アジの干物のようなものはやはり事例に挙げてはいけないものですし、お煎餅も確かに水分活性は低いのですが、御賞味してくださいという先ほど阿部委員がおっしゃっていた品質の意味で、もう湿気ているかもしれないというようなところもありますので、それを考えると、「塩分の著しく高いまたは水分活性が低いことにより」というところを削除して、レトルトパウチも、パズコメの中でレトルトパウチをここに入れるといつまでももちそうだからここは削除してくださいという話もありましたので、「例えば、加圧加熱殺菌をしている缶詰の食品等」として、そこで、「または微生物の増殖を抑えられる食品」としたほうがいいのではないかと思います。著しくとか、ただ単に低いだと、消費者、事業者の誤認を生むのではないかという懸念がありますので、ここは御検討いただきたいと思います。以上です。

○五十君座長 2点ありました。先の問題につきましては、表現の統一ということで、事務局で対応できると思います。

2番目につきましては、事務局、コメントありますか。私からも、これは厄介な問題であると捉えております。ここは修文しないと、このままではいろいろな指摘が出てくるのではないかと考えております。科学的な面から、微生物の観点を明確にしてくれたという、この表現はよろしいと思います。加圧加熱殺菌しているレトルトパウチや缶詰は、恐らく微生物の観点からは考慮しなくていいだろうという先ほどの森田委員の意見は私も賛成です。

その後です。食品の塩分が著しく高いという表現です。ガイドラインの場合は、何%以上の食塩とか明確な表現ができればいいのですが、これはなかなか難しいと思います。むしろ削除する方がよいのでは。具体例ですので、一部が「等」で示してあれば、それぞれの製品に応じて事業者が考えるということにできると思います。さらに、水分活性は実はかなり動きやすいので、水分活性も、ここに入れる具体的な例としてはあまりよくないということになります。

そうしますと、先ほど御提案いただいたように、この部分につきましては、「ウ．加えて、微生物の増殖の観点であれば、例えば加圧加熱殺菌しているようなレトルトパウチ食品や缶詰の食品等」としまして、「微生物の増殖を抑えることが可能な食品」というような表現に修文をさせていただきたいと思います。皆さん御意見いかがでしょうか。森田委員、どうでしょうか。

○森田委員 このように修文していただけるとありがたいですし、例えばほかにも保存料を上手に使っていろいろなものを組み合わせて微生物の増殖を抑えているものもあります。ここは事業者の科学的な根拠に基づいてという基本のところに戻っていただければいいと思いますので、今の座長の修文に賛成でございます。

○五十君座長 それでは、後で事務局とやり取りをして、皆さんに確認をしていただくということでよろしいですか。

○森田委員 あと、それはQ&Aにも実はかかってきていまして、Q&Aも14ページにありますので、そのところも塩分が高いというのが出てきますので、そちらもお願いいたします。

○五十君座長 そうしますと、今の修正は事務局と対応するというので、Q&Aにも同じような表現のある部分を修正するというので対応したいと思います。

次の104行目から始まる「エ. しかしながら」というところなのですが、「設定する必要がある」、その後、かなり削除がありまして、112行目、「なお、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限は、時間単位で設定することも可能であると考えられることから、結果として安全係数をかける前と後で同一日になることもある」。表現が非常に分かりにくいので、ここは少し整理したほうがよろしいと思います。皆さん御意見いかがですか。表現がくどくなっています。一番必要な部分というのは、科学的根拠で設定してほしいといった内容に修文していただくということでいかがですか。よろしいですか。

ほかはいかがですか。どうぞ。

○小林委員 今日もしオンラインで申し訳ございません。

1点だけ気づいたところがあったのですが、「〇年〇月頃まで」というところの表現が、先ほどあるように、21ページのQ&Aのところでは修正されていたと思うのですが、5ページのほうが修正されていないのかなと。私の手持ちの資料では「頃」というのが残っている状況なので、そこを合わせていただいたほうがいいのかと思うのです。

○五十君座長 149行目の「頃」ですね。

○小林委員 そこは消す必要というか、検討する必要があるのかなと思ったのです。

○五十君座長 事務局いかがですか。「頃」は全部取るという方針ですね。事務局、「頃」は全部取るということですので、149行目の「頃」は削除ということになります。

○小林委員 その点についてなのですが、私も「頃」というのが誤解を生みそうだということは理解できるのですが、意味合いとしては、いわゆるばらつきみたいなものを表現するという意味ではそんなに大きく間違っていないような気もしています。何年何月何日までではなく、月までだから「頃」を取るというニュアンスだったらいいのかなと思いますが、まだ年月日表示のものもあって、その場合だとかなり厳格過ぎるな、実態を反

映していないなということもあります。これは付け加えなくていいかもしれませんが、年月日表示のときは、例えば「少なくとも」とかそういう表現を前につけてもいいのかなと思いました。「頃」を外すというのはいいのですけれども、意味合いのニュアンスとして、ばらつきがあって、それを個別に事業者も消費者も考えてほしいのだという意味で、その辺りを考えて修文いただければなと思いました。以上です。

○五十君座長 ただいまの御意見は、年月日のところでは「頃」は構わないということですか。

○小林委員 年月日のところでは、「頃」を使ったほうが意味的には通じるのかなと。ただ、「頃」というのが誤解を生むというのであれば、年月日のときは「少なくとも」とかそういう書きぶりもあるのかなと思ったということです。

○五十君座長 ということは、「少なくとも」をどういう形で表現されるのがよいという御提案ですか。

○小林委員 何年何月何日までおいしく召し上がれますという表記にすると、実態としてそんなことはあり得ないだろうと。要はばらつきがありますから。そういう意味で、「頃」を外すのであれば、年月日の場合には「少なくとも」とかそういう書きぶりもあり得るのかなと。年月表示については「頃」を取るだけという理解でいいのかなと思いました。私の理解も間違っているのかもしれないので、確認までというところもあります。

○五十君座長 事務局、この点についてはいかがですか。

私としましては、「頃」という表現は明確とは言えない表現であると思います。今回、方針として、賞味期限については、安全係数をなるべく1まで近づけるとしてありますので、そこでまたさらに漠とした表現を取るということはできれば避けたほうがよいと思います。事務局提案のように「頃」というのを全て削除するという方向で、その確認を事業者としていただくというのがよいのではと思います。皆さんの御意見、ほかはございますか。清水課長、どうぞ。

○清水課長 今の小林委員のおっしゃった点で、「少なくとも」というのは、ここのガイドライン案の中に出てくる例示の中に入れたほうがいいのではないかという御意見でしょうか。ガイドライン案の中に入れると、少なくとも何月何日までに食べ切ってくださいと強調することを事業者の皆さんにお勧めするみたいな形になってしまうので、その辺り、そのほうがよろしいか、そこまでしなくてもいいかなというところで迷っております。

○小林委員 私もまだそこまで言う必要はあるのかなというところはあるのですが、まず確認事項としては、年月表示のところは「頃」を削除するというでいいと思うのです。その上で、賞味期限が年月日表示のものもまだ残っていることから、その場合はどうしたらいいのかというような疑問が事業者の方なんかは出てこないかなと。その場合の対応はどうしたものかということ、余計なことかもしれないのですが確認したかったということです。

もし年月日表示をできるだけ少なくしていく方向が仮にあるのであれば、殊更書く必要はないと思うのですが、年月日表示は今後も大事なのだということであれば、「頃」という表現は使わないにしても、何か考えてもいいのかなと思いましたが、いかがでしょうか。

○五十君座長 森田委員、どうぞ。

○森田委員 御意見、ごもっとも思うところもあるのですが、賞味期限、消費期限で年月日表示というのはまだまだ多くて、年月表示よりも多いような状況にあります。というのは、科学的な根拠でこの日までというところで、製造日から3か月とか2か月とかそういう短いものに関しては、科学的な根拠でやはりこの日までということなのかもしれませんが、一方で、例えば水とかお茶とかそういうものは年月表示にしているのですが、年月表示にしている場合も、本来は年月日表示だったのですが、例えば3月1日というものがあって、3月29日というものがあって、これらは両方とも3月と書くというルールになっているのですか。

○小林委員 それは多分2月という表記になりますよね。短くなるのですよね。

○森田委員 そうですね。短くなる、2月になります。そこが「頃」となるとまた延びてしまうということもあります。月とする場合は、そういうところも加味して月と決めているわけですから、それを「頃」とすると、その後でもいいのではないかというふうにどんどん延びてしまって、今、安全係数を限りなく1に近くしようとしている中で、大丈夫だろうか。安全的・衛生的に大丈夫だろうかという懸念は出てくるのではないかなと思います。

○五十君座長 ほかの委員、御意見がありましたらいただきたいと思います。岡田委員、どうぞ。

○岡田委員 国衛研の岡田でございます。ガイドライン案の5ページなどにもありますように、賞味期限については大体おいしさの目安であるという認識は定着してきているとも

思います。私個人の考えとしては、日付表示であっても、「頃」をつけなくても幅があるものだということ、それを過ぎても直ちにではないということはこのガイドラインでも繰り返し伝えているところなので、「頃」がなくてもいいのではないかなと私自身は思っております。

あと、期限表示について、年月日表示がなくならないであろうことの理由の一つとしては、事業者さんから聞いた話ですと、万が一コールが起きたときに、ロットの幅があまりにも広がってしまうのを避けたいということもあると聞いております。ロット管理がきちんとしやすいという意味です。したがって、年月表示だけにするという方向にはなかなか行かないのではないかなと思っております。以上です。

○五十君座長 阿部委員、どうぞ。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。小林先生の言うこともすごくよく分かるのですが、このガイドラインの（５）その他ウのところの文脈からすると、149行目の「〇〇年〇〇月頃までおいしく召し上がれます」という一文は本当に事例としていいのかなという気がするのです。というのは、言いたいことは、賞味期限の場合は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。おいしく召し上がっていただくための目安であって、食べられないわけではないということが言いたいので、それを149行目の例で言うのであったら、「頃」とか「大体」とか。「大体」という言葉はないですね。そういう目安ですとかというようなことになるのですけれども、これは例として入れなくてもいいのではないかなという気が私にはしております。以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。それでは、小林委員、その点につきましていかがですか。

○小林委員 時間を取っていただいてありがとうございます。

まず、「頃」は削除したほうがいいというのは私も同意です。年月日表示を入れて、何年何月何日までおいしく召し上がれますというのをあえてこの例に記載する必要は私もないのかなという気がしてきましたので、当たり前のことをただ書いてあるだけですし、期限を過ぎても食べられるというのはその前にありますので、そういった意味で、なくともいいかなと。ガイドラインとしては、年月のところは「頃」を削除というのでまとまるのかなと思いました。すみませんでした。ありがとうございます。

○五十君座長 御発言ありがとうございました。今、新しい御提案といたしましては、この例は必要ないのではないかなということですが、その点についてはいかがでしょうか。事務局、何かありますか。

○坊衛生調査官 消費者庁の坊でございます。

阿部委員がおっしゃったとおり、基本的には賞味期限は期限を過ぎてもまだ食べることができる、可能であるということの説明を付記するという形の記載例でございますので、何年何月までおいしく召し上がれますというのは、ある意味そのままということでございます。こちらのほうにつきまして、あくまでおいしく召し上がれますということで、裏を返せば、おいしさは損なわれるかもしれないけれども、まだもうちょっと食べられますよという意味になっているということではあるのです。

とはいえ、例示としてはそのほかのものといろいろかぶってございますので、今、皆さんの御指摘のように、意味は分かるけれども、そもそも例示としてここに何月までおいしく召し上がれますというのが必要なのかということについては、こちらのほうで検討させていただきたいと思っております。

○五十君座長 事務局からの御発言がありましたが、小林委員の御意見は、5ページの本体の149行目を削除して、Q&Aの21ページの18にある部分はこのままでもいいということですか。「頃」だけ落とすということでしょうか。

○小林委員 私が言っていたのは、両方合わせて、5ページのほうも「頃」だけを削除して残すか、座長がおっしゃるようにボリュームがあり過ぎるのであったら、両方削除のほうが統一感が出ていいのかなと。

○五十君座長 御提案としては、149行目の本体とQ&Aの同じ表現のところを両方削除ということですね。

○小林委員 まず、少なくとも「頃」は外す。一文丸々削除するかは、個人的にはどちらでもいいといえますか、どうでしょうかという感じです。そこに意見は特にはないです。

○五十君座長 分かりました。この件に関しましては表現上のことですので、事務局と相談して、決めさせていただくということによろしいですか。

○小林委員 お願いいたします。

○五十君座長 では、次に参ります。ほかに御質問、御意見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。太田委員、どうぞ。

○太田委員 日本食品分析センターの太田でございます。

さまつなところなのですけれども、3 ページ目の104行目～106行目にかけてなのですが、見え消しで主語が削除されているものですから、何を設定するというのが106行目に書かれていませんでして、先ほど事務局のほうから説明がありましたように、安全係数を設定するという、「安全係数を」というのを入れてもいいのかなと思いました。以上です。

○五十君座長 ありがとうございます。ここの部分は見直すということですので、「安全係数を」という主語を入れるということで確認をさせていただきたいと思います。事務局よろしいでしょうか。そのほかございますか。

今回の文章で、パブコメにより修文が必要な部分は反映させていただいているということになっております。そして、Q&Aにつきましては、若干表現が本文と齟齬がある表現の部分は、後でチェックして統一するということを行っていただきたいということが先ほど出てまいりましたので、ご対応よろしくお願いします。

そのほかはございますか。よろしいですか。

これで本文並びにQ&Aに関しても一応確認が終わりました。先ほど幾つか出てまいりました表現上の修正につきましては、事務局と私で確認をさせていただいて、修文する、ないしは適切な表現に変えるということで、進めさせていただいてよろしいでしょうか。

それでは、資料2につきましては以上で御承認いただいたということで、進めさせていただきます。

それでは、参考資料を手元に用意していただけますでしょうか。「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会取りまとめ（案）」です。この委員会の方針を明確にしようということで、方向性を示した文書が作られて、これは皆さんに何度か御議論いただいて作られた文書になります。これは公表される文書になるわけですので、こちらにつきましても皆さんの最終確認をしていただきたいと思います。

参考資料につきまして、事務局、何か追加の解説はございますか。

○宇野課長補佐 事務局です。取りまとめ（案）につきましては、前回、第4回の検討会の際に御説明をさしあげた以降、特に修正しているところではございません。

パブリックコメントについても、これについては行っておりません。今日、参考資料としてつけているものは、第4回の資料のままとなっております。何か御意見などありましたら、よろしくお願いいたします。

○五十君座長 これは、このガイドライン修正に当たって、どういう背景・目的、それから目指す方向性という形でまとめたものです。これによってガイドライン本体の趣旨が理解されるという文書だと思います。追加のコメントはございませんか。よろしいですか。森田委員、どうですか。

○森田委員　ありがとうございます。

3 ページ目に「消費者」というところがございます。「賞味期限を過ぎた食品の取扱い」というところで、91行目～98行目に賞味期限の意味ということで、保存方法をきちんと守ったことによって品質が保持されるということの用語の意味を正しく理解し、賞味期限を過ぎた食品であっても、定められた方法により保存した場合は必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことを理解することが重要であると。このとおりなのですけれども、今回のガイドラインができたことによって、いつの間にか今までよりも期限が延びていると。同じ食品なのだけれども、食品ロスの観点から、安全係数が0.8のものから1.0に限りなく近くなるようなものが出てくることが起こってくるわけです。温度帯とかが食品の工場から出荷したところからずっときちんと保管されて、消費者の手元に渡ってからより保存方法をきちんと守っていただかないといけません。

食品によって安全係数を今までどおりかけるものもある。でも、いつの間にか1になっているものもあり、食品ロス削減でおいしく食べられる期限が延びて表示される、というようなことです。保存方法に関しては、消費者も責任を負っているところなので、今回のガイドラインに関しては、どこかに安全係数が今後見直される場合もあるので、より保存方法に関して消費者もよく理解して守るということと、分からないときは事業者に問い合わせるとか、そういうことを入れてもいいのではないかなと思いました。以上です。

○五十君座長　大変貴重な御意見ありがとうございます。

例えば今、94～95行目のところをこのまま生かすすると、95行目の最後のところに「理解する」と書いてあるのですが、ここを「理解し、保存方法に留意することが重要である」というような部分を入れると、意図が伝わると思います。いかがですか。

○森田委員　保存方法により注意していただきたいというか、より留意していただきたいというふうに今のように入れていただければありがたいと思います。

○五十君座長　事務局よろしいですか。今、御提案の形で文章の表現をしていただくとよろしいと思います。ほかにはございますか。

微生物の食品の期限表示に関する課題については、この委員会の中でも岡田委員から御提案があった内容が、最後に書いてあると思います。120行目以降です。この部分はこの委員会ではもう手に負えない部分で、今後は是非行ってほしいという意思表示を委員会からしていると思います。ぜひこの部分が皆さんに伝わることを祈っております。

そのほか御意見はございますでしょうか。岡田委員、どうぞ。

○岡田委員　今、座長がおっしゃったように、将来的な検討の課題というところも今回含まれているのですけれども、今の段階から入れられるかは不明なのですが、先ほど森田

委員からお話がありました消費者の認識という部分です。期限が延びる製品もあるということとともに、今までと変わらない部分ではありますが、様々な食品が開封後は要冷蔵という保存温度の変更が消費者の段階で起こるものがあって、それを理解していない消費者はたくさんいると思います。

また、表示の枠内に流通時の開封までの保存方法だけがかかれていたことが非常に多く、特に高齢者などで、開封後は要冷蔵だということを理解していない人は本当にかなりいるのではないかと思います。購入した後も食品を安全に維持するには、期限を守るというだけではなくて、消費者の手に渡ってからも保存温度、特に開封後は冷蔵になってしまっているというものをもっと分かりやすくするような表示に今後なるといいなと思っております。もしこのところに少し含められるのであれば、御検討いただければと思います。お願いいたします。

○五十君座長 消費者の役割という部分、ガイドラインの本体には、設定のガイドラインですのでどうしても入れにくいところなのですが、可能とすれば、この取りまとめのところに今のような消費者の意識に関する一文を入れてはどうかという御提案です。

○岡田委員 表示の仕方についても、開封後要冷蔵というものがもっと分かりやすくなってほしいということでございます。

○五十君座長 開封後は必ず冷蔵してくださいといった、表示を明確にしてくださいということ。それから、消費者側は、それを担保していかないといけないというような内容ということですか。

○岡田委員 はい。

○五十君座長 追加の内容を入れてはどうかという御提案なのですが、皆さんいかがでしょうか。もしよろしいようでしたら、岡田委員から提案いただいて、事務局で加えたものを皆さんに確認していただくということによろしいですか。間に合わないですか。

○清水課長 岡田委員に確認させていただきたいのですが、今のお話は、開封後要冷蔵と書いてあるものもあるので、消費者としてはそこもよく表示を見た上で取り扱いたしようというお話がまずあると思います。それにつきましては、取りまとめのほうに加えるというのがありますけれども、例えば本日の資料2-1の一番最後、消費者向けの期限表示Q&Aの34ページのところで、「食品を購入した後はどのように保存すればよいのですか」というのがありまして、そちらのほうに開封後要冷蔵と書いてあるようなものもあるのできちんと取り扱ってくださいということを加筆するというのはやらせていただこうかなと思い

ます。

もう一点の事業者が開封後は要冷蔵なのに、それを今、表示していないものがあるからちゃんと表示させるべきだということ、そういうものがあるのかどうかというところが私どものほうではあまり把握しておりません。

○岡田委員 私が申し上げたのは、大抵のものは開封後要冷蔵というのはきちんと記載されているのですけれども、表示の枠の中ではなくて、枠の下だったり全然別のところだったり書いてあるところがまちまちで、きちんと探さないと見つけられないものが割とあるということです。消費者がきちんと全ての記載を読めばいいのですけれども、原材料とかが書いてある枠内には開封前の常温保存ということだけしか書かれていないので、開封後は要冷蔵だということがせめて枠内に入っていれば、もっと見つけやすくなるのではないかなというところを将来的な課題として含められたらいいなという希望でございます。

○清水課長 書かれているけれども、もっと伝わりやすく表示しなければいけない商品もあるということですね。分かりました。

○五十君座長 それでは、Q&Aのほうというよりはむしろ希望のところであるので、こちらの取りまとめのほうに入れたいという御希望ですね。

○岡田委員 清水課長がおっしゃったように、34ページの消費者向けのところにも、消費者はそういうふうに気をつける必要があるということを入れていただくととてもよい思っております。

表示については、やはり将来的な課題になると思いますので、取りまとめの（４）の②の中にもし含めることができるのでしたら、入れていただけたらと思っております。

○五十君座長 34ページの（期限（消）－８）の「食品を購入した後は、どのように保存すればよいのですか」では、「定められた方法により保存することを前提としています」と概ね今の内容が書かれているかと思うのですが、どのように書いたらよいかを御提案いただけるとうれしいです。

○岡田委員 表示されている保存方法と言え言えるのですけれども、特に開封後要冷蔵の商品については留意してくださいというような記述があるととても分かりやすいのではないかと思います。

○五十君座長 今の内容につきましては、修文をどのようにしてほしいかを事務局に出していただきたいと思います。ほかの委員の皆様、その方針でよろしいでしょうか。森田

委員、どうぞ。

○森田委員 今の岡田委員の指摘はすごく大事な指摘だと思ひまして、それをQ&Aの中にもし入れるとすると、恐らくそれは義務表示のようになってしまう。一括表示中の使用上の注意又は保存方法そのものを変えなければいけないということになってしまつて、また個別にきちんと基準改正しなくてはいけなくなつてしまふと思ひます。したがひまして、Q&Aは基準の解釈ということになると、Q&Aの中に入れるのは難しいのかもしれない。

ただ、この委員会の中で、今後の課題としてこの中に入れるということは賛成でして、例えば麵つゆとかでも、開封後、冷蔵庫に入れないでふわふわと上にカビが生えてきたりすることもあるのですけれども、製品によって書いているものと書いていないものが確かにござひます。一括表示のすぐ下書いてあるものもあれば、使用上の注意みたいなどころに書いてあるものもあつて、みんな書き方がばらばらなのですけれども、開封後の保存方法というのは消費者に対する大事な情報だと思ふので、今後の課題として、この検討会の中でそういう課題も出ましたというようなことで、この取りまとめの中に入れたほうが収まるのではないかなと思ひます。

加えて、今回のガイドラインで、安全係数を1にすることによって、よりそういう消費者の取扱いが重要になってくる。より消費者の取扱いが重要になるということも先ほど入れていただきましたけれども、そういうことも含めて重要な課題になってくると思ひますので、この検討会の取りまとめの中に、そういう案が出たというのを入れていただきたいと思ひます。パブリックコメントも、食品衛生の懸念が出てくるのではないかなという意見がほとんどですよ。一方で、マスコミとかでは、ただ単に安全係数が1に近づいて、食品ロス削減だというふうに言っていますが、それは消費者がきちんと取り扱つてからこそその食品ロス削減だよというところがあると思ひますので、それは取りまとめの中に入れていただきたいなと思つております。

○五十君座長 森田委員の御意見は、消費者の役割みたいなことも、ここに今の内容を含めて付け加えたらどうかということ、本体自身はもうこれで十分だろうという御意見かと思ひます。ほかの委員、その方向性でよろしいですか。

では、岡田委員から、どういう形の表現がいいか、場合によっては森田委員からも同じように提案をしていただいて、事務局でそれを確認して、修文させていただくという方向でいきたいと思ひます。ほかの委員の方、よろしいですか。事務局。

○坊衛生調査官 1点確認ですけれども、将来に検討が必要な課題のところ、開封後の保存方法について今後表示すべきだというようなことを入れていきたいという意見でしょうか。

○森田委員 岡田委員がそのようにおっしゃっていたと思いますし、情報提供として実際に大事なところだと思います。ただし、基準改正になっていくと現段階では難しいですし、Q&Aの中に任意表示の部分を入れるのは難しい。入れない物もあるし、物によっては目立たないところもあるというのが岡田委員の御指摘だったのかなと思います。プラスして、これから安全係数1になって賞味期限が延びるものが増えていくということになると、ますますその重要性が出てくるので、そういうことも今後、宿題ということではないのですけれども、取りまとめの中でそういう意見も出たというような書き方ではいかがでしょうかということです。

○坊衛生調査官 おっしゃっているとおり、あくまで事業者は任意でサービスといいますか、事業者が消費者のためを思って開封後の保存方法も表示されているという形でございまして、義務表示ではありません。そういったことをしていくことはやはり望ましいことであって、望ましいということであればQ&Aに書くほうがいいのかと思っております。この取りまとめにつきましては、基本的には検討会の意思として今後考えていく必要があるという形でございますので、今後その方向で進んでいくのだということであれば、検討会の取りまとめとして、我々もそれを受け止めながら進んでいく形になるかと思っておりますけれども、今の任意の取組をさらに進めていくということであれば、Q&Aのほうがいいのかと思います。

○五十君座長 事務局からコメントが入りましたが、皆さんいかがでしょうか。阿部委員、どうぞ。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。

企業のお客様相談センターにはよく、賞味期限を過ぎたけど食べることができるかという問い合わせがあります。賞味期限を過ぎただけけれどもと言っているときに、未開封の状態でこういう保管をして過ぎているのですけれどもというような形で問い合わせるのではなくて、開封しているのにいつまで食べられるのですかという方が一定数いらっしゃるのです。そういう場合、企業としては、開封後の品質の劣化とか腐敗とかによって健康被害があったときに困るので、きちんと開封後冷蔵保管をしてくださいという記載をしていますが、これは、サービスでというよりは、お互いのためを思って書いている部分もあるのではないかなと思うのです。

今後は、森田委員や坊さんから御指摘のあったとおりなのですが、事業者としてはなるべく丁寧に情報の発信をして、おいしく召し上がっていただける、安全に召し上がっていただけるようにするということが一つ必要なことなのではないか。どんな形で情報提供するのかは今後いろいろと知恵を絞っていききたいなと思うのですけれども、そんなふう聞いていて感じました。単なる意見です。以上です。

○五十君座長 感覚的に意見の分かれる部分かと思いますので、ガイドライン本体としてはやはりガイドラインに直接関係することで、将来的な希望については、どこに表現するかということで決めたいと思います。いかがでしょうか。本体にはもう示された方法で保存しなさいということが書いてありますので、どちらかというこの委員会の要望、今後の課題として、消費者は正しく開封後の管理を行うようなことも考えないと安全性は担保できませんといった内容を加えるだけにするのが良いと思うのですが、いかがですか。

事務局よろしいですか。その方向性でいかがですか。森田委員、どうぞ。

○森田委員 この話は最後の段階で出てきた話ですので、Q&Aできちんとそのことを情報提供していただけるのであれば、そちらでも私はいいいのではないかと思います。ただ、先ほど申し上げた消費者もより注意しなければいけないということは、将来的なところというか、「消費者」のところに 넣어 いただきたいという思いがあります。

○五十君座長 確認をいたしましょう。まず、今の御発言は、見直しの取りまとめ（案）の3ページ目の「消費者」のところにそれを入れるのがいいという御発言と捉えてよろしいですか。

○森田委員 それは表示の話とは別に消費者の取扱いというところに入れていただいて、開封後の表示の話はQ&Aに入れていただくというようなことでお願いできればと思いました。

○五十君座長 これはQ&Aに入れてしまうと表示義務が出てきてしまうのではないかと思います。先ほどのお話とはちょっと矛盾するのではないですか。

○森田委員 私、そのように懸念したのですけれども、先ほど坊さんがおっしゃるには、義務表示ではなくても、Q&Aの中には任意で情報提供することが望ましいというようなことが言えるとおっしゃったので、Q&Aでそれが書けるのであれば、そちらに書いていただいたほうがいいのかと思った次第です。

○五十君座長 今、課長から、これは資料2-1の例えば22ページの21番で期限表示関係のことが書いてあって、「開封後までの期限を保証しているものではありません。このため、期限表示が未開封の状態を前提としている旨を併せて表示することは、消費者への情報提供の観点から適切であると考えます」という表現があるのです。あえてここに加えるか、まだこれでは不十分だということか、どちらかという確認なのです。

○森田委員 これでは不十分だと考えます。というのは、これは未開封の状態でこれを保存して、保存期間を担保していますということですが、岡田委員と私が申し上げているのは、開封後の保存をどういうふうにしたらいいのかという別の話なので、新しく問を立てていただくのがよいと思います。開封後に保存方法が変わるものに関しては、その情報提供をできるだけすることが望ましいといったような形の問は今のところ多分ないですね。今、皆さん事業者の方は任意でやられているのですが、やられていない場合もあるので、Q&A で補っていただければ、情報提供の在り方としていいのかなと思いました。

○五十君座長 同じ資料の34ページの期限の8番に食品を購入した後はどのように保存すればよいですかというQ&Aがあるのですが、こちらではいかがですか。

○清水課長 今の森田委員の御意見は、事業者側に対応をお願いしたいという部分と消費者側の対応とがあって、両方が必要で、今の22ページのQ21では、未開封の状態を前提としていることを併せて表示することはできますかとしか言っていないので、開封後の話については触れていないということなので、問を新しく立てるか、あるいは、これも一案ですが、Q21に期限表示が未開封の状態を前提としていることや、開封後は保存の方法が変わることを併せて表示することはできますかとして、開封後の保存の方法などについても伝えていくことが情報提供の観点から適切であると考えますというようなことを入れる。それが必要だとおっしゃっているということですね。それがあった上で、最後の34ページの消費者向けのところも、そこを見て保存しましょうというふうにあるとよりよいということでしょうか。

○森田委員 Q21のところの問の内容もちょっと変えていただいて、アンサーのところも加えていただけると、開封後に保存方法が変わるものに関する情報提供をできるだけしていただきたいということが伝わるのかなと思います。

これは事業者向けのものなので、消費者側についても今回ガイドラインで安全係数とかの考え方が変わるので、そこはより注意をしましょう、よく表示を見て、まずは未開封のものが前提となっているというような消費者の留意点は、取りまとめの中で足していただければと思っていますところでは。

○五十君座長 事務局、対応は可能でしょうか。どうぞ。

○坊衛生調査官 今の話は保存方法のほうのQ&Aの話でございますので、今、こちらに持ってきていないのですが、同じような問が加工の何番だったかに恐らくあったと思います。その内容を踏まえて、それを期限表示にも持ってくるという方法も検討し、対応さ

させていただきます。おっしゃっているとおり、開封後に保存方法が変わるものについては、開封後は4℃以下で保管してくださいというようなことをしっかり表示してほしいという意味合いだと思いますので、そういった内容を示すようなQ&Aをこちらの期限表示のQ&Aにも入れていくという形で対応させていただきたいと思います。

○五十君座長 事務局の対応でよろしいでしょうか。

○森田委員 はい。

○五十君座長 ほかの委員の方、御意見ありますか。今の件につきましてはよろしいですか。本体のQ&Aは今のような対応ということで、取りまとめは特に触れなくてよろしいですか。Q&Aに反映すればということでよろしいですか。では、その方向性でいきたいと思います。

さて、これで本日準備していた議題が終わりました。議論は出尽くしたでしょうか。そのほか言い忘れたこと等がございましたら最後のチャンスです。よろしいですか。

パブリックコメントを踏まえたガイドライン改正案について、委員の皆様からの御意見は十分承りましたので、修正を要する箇所につきましては、今、御指摘が出てきたところを中心となります。速やかに私と事務局とで反映するようにいたします。場合によっては、御提案いただいた方から、案をいただけますと非常に助かります。事務局は今、非常に大変な状態だと思いますので、ぜひこういう文面でいかがですかというような御提案をいただきたいと思います。

ちなみに、反映後には全委員にメールにて修正版をお送りして、確認をいただきまして、最終的な確認後につきましては座長一任という形にさせていただきたいと思います。よろしいですか。

それでは、御了承いただきましたので、長い間議論をしましてまいりました本体及び取りまとめ（案）につきましては、これで議論を終了させていただきます。御協力どうもありがとうございました。

事務局から追加等ございますか。

○宇野課長補佐 事務局です。

5回にわたり活発な御議論をいただきまして、ありがとうございました。いただいた御意見を踏まえまして修正し、御連絡させていただきます。年度内に公表ということを目指しておりますので、引き続き、どうぞよろしくお願いいたします。

○清水課長 今回、「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」の最後に当たりまして、消費者庁食品表示課長の清水から御挨拶させていただきます。ちょっと

長くなってしまうかもしれませんが、恐縮ですがお話しさせていただきます。

まず、五十君座長をはじめといたしまして、委員の皆様には昨年の5月から約1年間にわたり、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に基づく観点から、食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直しという今回のテーマについて熱心に御議論いただきまして、ありがとうございます。本当に心から感謝申し上げます。

本日までにいただいた御意見を基に、座長と共に必要な修正を行った上で、ガイドラインを公表させていただきたいと考えております。

今日の議論の流れで、前半のほう、資料1に関しまして、傍聴の方は分かりにくいところがあったかと思いますが、いただいたパブリックコメントに対するお答えもそのガイドラインを公表する際に公表いたしますので、そちらのほうを御確認いただければと思います。

3点ほど、中身に関してお話しさせていただきます。

まず1点目は、食品ロス削減は大変重要な課題ではございますけれども、やはり食品に関しましては安全性の確保が第一であることは申し上げるまでもございません。食品関連事業者等の皆様におかれましては、改正後のガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限の設定と安全係数の設定などを自ら考えて行っていくことを期待しております。

また、消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報提供に努めていただき、まだ食べることができる食品が廃棄されないことにつながることを期待しております。

2つ目としまして、今後のガイドラインの普及啓発に関しましては、業界団体の方々を通じて事業者の皆様にも周知するとともに、関係省庁とも連携しまして、各業界団体の個別食品に係る期限設定のガイドラインの見直しを促してまいりたいと考えております。

あわせて、消費者の方に対しては、引き続き、消費期限と賞味期限の正しい意味ですとか、期限設定について正しく理解していただくということを促すとともに、消費者庁内の関係各課とも連携の上、リスクコミュニケーションの中で引き続き取組を進めてまいりたいと考えております。

3点目としまして、今回、この検討会におきましては、リステリアですとか、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、10℃以下の保存でも増殖し、危害要因となる場合があるといったことが指摘されまして、冷蔵の温度帯を10℃より低温にすることで、期限の延長と安全性の両立が可能であるとの御意見をいただきました。事業者さんの設備投資ですとか従業員教育などを踏まえると、直ちに実行することは非常に困難ではありますけれども、将来的には、原材料から小売までのフードチェーン及びコールドチェーン全体における保存温度を、国際基準を参考にしながら10℃からさらに低温で管理するといったことに向けた検討を進めていくことも重要なかなと考えております。

最後になりましたが、委員の皆様におかれましては、今後とも、私ども消費者庁のほか

様々な取組に御支援、御指導を賜れば幸いです。どうもありがとうございました。

○五十君座長 清水課長、どうもありがとうございました。

それでは、そのほかについて何かありましたら受け付けたいと思いますが、特にございませんか。ないようでしたら、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。

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、よろしくお願いいたします。

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

○五十君座長 各委員におかれましては、これまで活発な御議論をいただきまして、本当にありがとうございました。

それでは、以上をもちまして本日の検討会を閉会とさせていただきます。

また、検討会そのものはこれで終わりとなりますが、今後、ガイドライン公表までの間も、修文等を含めまして御協力をいただきたいと思います。よろしくお願いします。御協力ありがとうございました。