

【参考資料①】

消費者庁「加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集:消費期限又は賞味期限について)」

(http://www.caa.go.jp/foods/qa/kyoutsuu02_qa.html)より抜粋

■ 3 期限の再設定等

Q29 - 1 表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいのですか。(食衛法)

食品等の販売が禁止されるのは、当該食品等が食品衛生法上の問題がある場合、具体的には食品衛生法第6～10条、第19条等に違反している場合ですので、仮に表示された期限を過ぎたとしても、当該食品が衛生上の危害を及ぼすおそれのないものであればこれを販売することが食品衛生法により一律に禁止されているとはいえません。

しかしながら食品衛生を確保するためには、消費期限又は賞味期限のそれぞれの趣旨を踏まえた取扱いが必要です。

まず、消費期限については、この期限を過ぎた食品については飲食に供することを避けるべき性格のものであり、これを販売することは厳に慎むべきものです。

また、賞味期限については、期限を過ぎたからといって直ちに食品衛生上問題が生じるものではありませんが、期限内に販売することが望まれます。

(参考)

○ 食品衛生法施行規則等の一部改正について

平成7年2月17日 衛食第31号

各都道府県知事・各政令市市長・各特別区区長宛

厚生省生活衛生局長通知

第3 運用上の注意

3 その他

(2) 消費期限を表示する食品等にあつては、消費期限を過ぎた場合、衛生上の危害が発生するおそれもあることから、消費期限を過ぎた食品等の販売を厳に慎むよう営業者を指導すること。

【参考資料②】

消費者庁「「外出時の食べ残しの持ち帰り」に関する食品衛生法の整理等について」

(http://www.caa.go.jp/adjustments/pdf_data/131218_siry01-1.pdf) より抜粋

厚生労働省の見解等(厚生労働省食品安全部からの聞き取り)

① 持ち帰りに関する法規制

食品衛生法においては、客側・飲食店側ともに、外出時の食べ残しを持ち帰ることについて禁止する規定はない。

② 食べ残しを持ち帰った客が体調を崩した場合の飲食店の責任

- ・客側の責任で持ち帰った場合であっても、客が体調を崩した際に、飲食店側に一切責任が発生しないとまでは言い切れない。
- ・(人の健康を損なうおそれがある食品の販売等を禁じる)食品衛生法第6条の問題が生じうる。
- ・医師の届出等により事案を探知した場合、自治体(保健所)の判断の下、必要に応じて疫学的な調査を行うなど、ケースバイケースで対応することとなる。

③ 持ち帰りについての情報提供等を行った事例

- ・厚生労働省において、外出の持ち帰りについて、食品衛生の観点から注意喚起を行った記録はない。
- ・また、外出の持ち帰りに関する一般的な情報提供を行った事例もないが、関連する事柄について扱った例としては、以下の通知がある。

1) 食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について

(平成13年6月7日付け食発第170号)

関係業者への指導事項のひとつとして、寿司及び刺身等の魚介類調理品の取扱いについて、食中毒を防ぐ観点から、「調理後は可能な限り速やかに提供することとし、冷蔵保存の状態を出てから消費されるまで最大でも2時間以内とすること。」との記述あり。

2) 学校給食における食中毒の防止について(昭和44年6月18日付け環食第8758号)

同日発出の通知「学校給食における食品衛生の徹底について」(昭和44年6月18日付け文体給第196号)を引用し、その中に「なお、パン等の残食の持ち帰りは衛生上の見地から禁止することが望ましいこと」とある。

※ 学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示第64号)においても、学校給食において、「パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。」との記述あり。

④ 参考(厚生労働省に照会があった際の対応について)

口頭で、食品衛生法に持ち帰りを禁止する規定はないが、仮に持ち帰った客が体調を崩した場合に飲食店の営業に影響が出てしまう可能性がありうるのではないかと、という趣旨の説明を行ったことはあると思われる。

(保健所との関係について)

保健所に食品衛生との関係について照会したことがあるが、明確に答えられるものはないとのことであった。また、万が一食中毒が発生した場合、店の責任となり、営業停止となることもありうるとのことであった。

(対応方策)

消費者、飲食店双方の不安や疑問に応えるため、様々な説明等を行っている。

- ・持ち帰りに対するイメージアップ(食べ物を大切にすること、シェフの作った料理を残すのはもったいないこと等の啓発)
- ・持ち帰りは、客の自己責任であることの明確化(自己責任表明カードの作成)
- ・持ち帰り導入や運営は店の裁量によることの明確化
- ・持ち帰りに関するガイドラインや行動規範の策定(食中毒を防ぐ観点から消費者が安全かつおいしく持ち帰りができる手順を示したもの)

【参考資料③】

農林水産省「加工食品の表示に関する共通Q&A」(http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/qa_i.pdf)より抜粋

食品業界に「3分の1ルール」と呼ばれる商慣習があります。賞味期限の3分の1までを小売店への納品期限、次の3分の1を消費者への販売期限としているのです。

例えば、賞味期限が6カ月先なら製造日から2カ月以内にスーパーなどに納品しなければならず、次の2カ月以内に消費者に売られなければなりません。期限を過ぎると、メーカーや卸売業者への返品や、廃棄につながります。

※ 1 / 3 ルール：業者間で自主的に納入期限、販売期限を設定するルール。

