

会 報



# 日食協

Vol. 131 Oct. 31. 2003

## 事業活動

「消費税の総額表示」について ..... -消費税対応ワーキンググループ- ... 2

建値と実勢価格の乖離について ..... -価格制度のあり方ワーキンググループ- ... 9

「返品問題」の根元にある「賞味期限」 ..... -返品問題ワーキンググループ- ... 15

「標準システム」の運営について ..... -情報システム委員会- ... 16

期限表示について留意すべき事 ..... -農林水産省・厚生労働省- ... 17

食品衛生法の改正に伴って記録の保存義務 ..... -厚生労働省- ... 34

## 業務日誌より

「環境問題対応」についてお願い ..... -事務局- ... 43

約定管理業務の合理化追及 ..... -価格差金ワーキンググループ- ... 43

国際化対応の一つとして ..... -情報システム委員会- ... 43

酒類種別コードの訂正のお知らせ ..... -EDI ワーキンググループ A 分科会- ... 44

目

次

回									
覧									

# 「消費税の総額表示」について

－消費税対応ワーキンググループ－

平成 16 年 4 月 1 日より実施される消費税制度の変更の中に「消費者の商品選択時における総額（税込価格）表示の義務づけ」がある。これは、現行はいわゆる外税方式で日本国中定着化して来つつあった「消費税」の表示について、いわば内税方式に強引に切り換える変更に等しく多くの問題を内包している。

生活者としては、消費税率の変更が最大関心事であるが、事業者間取引においては、売場の総額表示の結果が業界の事業者間取引にまで及ぶ事を恐れ、混乱をさけ、コストアップ要因を忌避すべきであるとの危機感がある。

当協会としては、本年度に入り直ちに運営委員会の下に「消費税対応ワーキンググループ（メンバーは別掲、座長今井哲男氏（㈱雪印アクセス））を結成し検討に入った。そして 7 月 25 日（金）開催の運営委員会に次の如く報告がなされた。

平成15年7月25日

運営委員会御中

消費税改正に関する問題及び対応について

消費税対応W・G  
座長 今井 哲男

標記の件について、平成 15 年 4 月 15 日(火)及び 5 月 21 日(水)の両日に会議を開催、この間の各社社内を中心とした意見交換と、各社取引先の情報を収集した結果を、一旦 6 月 12 日(木)に纏め、更に今一度 7 月 10 日(木)に各自が検討を加えた結果次の如き結論を得ましたので報告致します。

### I 懸念事項

現状、チェーンストアの動向及びメーカーサイドの状態から考えると、取引価格の表示について「総額表示」という販売行為・営業慣行上の義務づけ、更に「消費者の商品選択時」に限り義務づけられるという行政の説明があるにもかかわらず、次の如き懸念事項が存在する。

#### (1) 負担転嫁

小売業・サービス業の現在の取引実態から推測するに、次のごとき本来小売業が負担すべきものを納入業者に転嫁してくる恐れがある。

### ① 価格据置

「均一セール」、「ジャストプライスセール」を始めとして、低額販売をイメージ付けしている場合に、税込みでその価格（現在の税抜き価格表示を税込みでの総額表示価格と同価格）にするべく、便乗的に納入業者に対して本体価格を切り下げる事の要求に繋がりがやすい。

### ② システム変更費用

レジにおける表示の変更を行なった場合には、当然の事ながらシステムの変更が必要になる。こうした一連の「システム変更費用」等を転嫁される恐れがある。

### ③ 消費税計算端数の累積

本来は消費者が負担すべき、税額算出の際発生する端数を、本体価格の切下げに転嫁される恐れがある。即ち、税額計算において、現在は卸売業が小売業宛てに請求総額で端数切り下げ計算しているものに対して、今後、小売業は消費者に対すると同様に、単品毎に端数切り下げ算出した税額の累積による精算支払方法に変更し、結果として卸売業が小売業から回収する税額に差異を発生させる恐れがある。

### ④ 労務提供

値札変更、棚の価格表示の変更などに無償の労務提供要請が発生する可能性が高い。

## (2) 変更業務発生

### ① インボイス単位から明細行単位

現行、伝票・請求書などインボイス単位での税額計算で殆どの取引業務がなされ、合理的に処理が遂行されている。これが店頭における総額表示にとどまらず、伝票段階から明細行毎の総額表示を納入業者に要求する小売業が出てくる恐れがある。

### ② 納品伝票上の小売単価

現在、本体価格の小売価格を記入している小売業は、当然の如くに税込価格への変更を要求してくるものと思われる。

### ③ 値札変更

消費者に向けてのカタログやチラシを作成している卸売業、小売業の為の値札やプライスカードの作成を行なっている卸売業は、当然総額表示義務があるので変更せねばならないケースが発生する。

### ④ 卸売業のマスター上の小売価格変更

商品マスターなど社内データに小売価格を登録している場合には、変更が必要な場合がある。

## (3) 関連業務の輻輳

### ① 小売店毎の端数処理の不統一

従来から、税額の円未満の処理について、切り下げ・四捨五入・切り上げの方法があり、小売業において独自の判断が容認されている。取引先との間においてそれぞれの方式が今落ち着いているものが、システムを変更するとなれば再び確認し、取引先によっては個別に変更対応せねばならない事になる。

## II 要望事項

### (1) 对小売業

① 負担要請排除

懸念される負担転嫁に就いては、予め「納入業者或いは小売業者が負担すべきものではなく、消費者がすべて負担するものである」事を明確にし、取引先に理解させる事が出来るようにするべきであり、万が一、(i) 納入価格の不当切り下げ (ii) システム変更費用等の転嫁要請があっても応じかねる事を当初より明確に要望する。

② システム変更忌避

今回の改訂は、消費者に対する価格表示が消費税を含めた価格である事を明確にする為と、販売時点において消費者が商品選択時の為の総額表示である事の理解が必要である。と同時に、それは店頭値札や、カタログ・チラシの変更はやむを得ないとするが、納入業者との取引慣行や、業者間情報には何ら変更の必要が無い事の理解を求め、お互いにシステム変更の無駄を回避するべきである事を強調したい。

「処理方法、伝票表示、決済方式、特に見積もり・納品・値引き・条件は現状どうり税抜き表示方式としたい」旨を取引先に要望するべきである。

(2) 対関係官庁

① 今後の税制全般に対する要望

消費税そのものの在り方について、税率、零細業者の計算納税方法、複数税率採用時における問題点などの今後の改訂や、この使途に就いての一般論としての十分な討議を要望する。

② システム変更に係るソフトウェア開発費などの一時損金処理の是認

システム変更を余儀なくする場合、関連費用は一企業毎にかなりの額に達するものと思われる。現行税法では5年均等償却となっているが、徴税コストを肩代わりするものであるので、せめて、その処理に就いて、一時損金処理を是認するなどの配慮がほしい事を要望する。

以上

当然のごとく小売業界においても問題視して、中でも「スーパーマーケット協会」では、その傘下の会員に対して問題点を4点明示した。(8月1日付広報紙)

- ① 総額の算出方法について「切り捨て」「切り上げ」「四捨五入」の三択があり、どう表示するか。
- ② 施行規則第22条の特例による「一領収単位の端数切り捨て方式」の不適用の際に発生する実質的負担増の現実。
- ③ 当局は売場の表示類型を5タイプ発表したが、混乱をもたらすおそれがある。
- ④ システム変更にとまなう膨大なコストと努力。

一方「日本チェーンストア協会」では、8月7日付で次の如き考え方を関係先各位に明確にして来た。

## 消費税に係る「総額表示」への対応の基本的考え方について

平成15年 8月 7日

日本チェーンストア協会

拝啓、時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

皆様方におかれましては、平素より当協会に対しましてご理解ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、標記の件に関しては、各業界団体等におきましても検討されていることと存じます。当協会でも、会員企業は勿論のこと、関係諸団体、関係省庁等のご意見を伺いながら、最適な方法をもって対応できるよう慎重に検討を進めておりますが、関係業界の皆様にご心配をお掛けしておりますので、下記のとおりお知らせいたします。

1. 値札、店内掲示（棚札）、チラシ、カタログ等の表示については、  
「総額のみ表示」（財務省例示：10,290円）

2. 一領収単位（レシート）を基準に税額を算出

を基本方針とします。

当協会の考え方は、①お客様の領収額と店頭で表示された金額の差異が生じないようにすること。②お客様に無用な不信感を与えず、信頼を裏切らないこと。の2点を基本とします。

総額表示制度の導入にあたって、「消費者の煩わしさを解消するため」とする説明に納得しておりません。法律として制定された以上、法律を遵守する観点から総額表示に移行せざるを得ないとして、「総額のみ表示」を選択いたしました。

また、総額表示への移行に伴い、各店舗で無用な混乱が生じることは絶対に避けるべきという観点から、各店舗で共通の説明が出来るようコメント、またはポスターを準備していただく等政府（財務省）へ強く要望してまいります。

なお、今後も本件に係る重要な事項については、随時お知らせいたしますのでご承知おきくださるようお願い致します。

敬具

消費税ワーキンググループは、7月10日(木)に引続いて8月6日(水)、10月1日(水)に会議を重ね、その後の情報を交換したが、國分勘兵衛会長からも「卸売業者の共通問題として申入れ事項があればまとめるように」との指示があった。



この間に9月11日に財務省主税局から「総額表示義務の創設に伴う規則第22条第1項の見直しについて」の通達が農林水産省経由で送られてきた。(以下抜粋掲載)

これに依れば、問題が先送りされた様に見えるが、小売業の店頭のレジシステム以下の変更は必至であり、卸売業との取引条件の変更に及ぶ危険性を多分に孕んでいる。

**総額表示義務の創設に伴う規則第22条第1項の見直しについて**  
**(課税標準額に対する消費税額の計算の特例措置の見直し)**

平成15年9月11日  
財務省主税局

現行の消費税法施行規則(以下「規則」という。)第22条第1項(課税標準額に対する消費税額の計算の特例)は、「税抜価格」を前提に消費税額等相当額を別途計算して生ずる1円未満の端数処理に伴う事業者の不利益に配慮して、少額・大量の取引を行っている小売業者等を念頭に設けられた特例制度である(結果として、「事業者間取引」についても適用されている)。

平成16年4月から対消費者取引については、「税込価格」が表示される総額表示が義務付けられることから、これまでのように“「税抜価格」を基礎とした代金決済”から“「税込価格」を基礎とした代金決済”に移行することが必要になると考えられる。このため、小売業者等を念頭に、「税抜価格」を前提として消費税額等相当額に受け取れない端数があるという取引の実態に着目して設けられている現行規則第22条第1項を存置する根拠はなくなる。

以上を踏まえ、現行の規則第22条第1項については、総額表示義務が実施される平成16年4月1日をもって廃止することとする。ただし、今回の見直しは、あくまで「総額表示義務」の創設に伴うものであること、及び総額表示の円滑な施行を図る観点から、以下の経過措置を講ずる(近日中に規則の改正を予定)。

※改正案の概要は別紙

(1) 総額表示義務の対象とならない取引(事業者間取引等)

現行規則第22条第1項の廃止に伴い、結果として同項の適用がなくなる“総額表示義務の対象とならない取引(事業者間取引等)”については、「税抜価格」を前提とした現行の端数処理の特例措置の適用を当分の間認める。(経過措置A)

(注) なお、総額表示義務の対象とならない事業者間取引等で、「税込価格」を前提とした代金決済を行う場合には、下記(2)の経過措置が適用される。

(2) 「税込価格」を基礎とした代金決済を行う取引(総額表示義務の対象とならない事業者間取引等を含む)

「税込価格」を前提とした値付け等が定着するまでの間の経過措置として、「税込価格」を基礎とした代金決済を行う際に発行される領収書等において、当該領収金額

に含まれる消費税額等相当額（当該領収金額に 5/105 を乗じて算出した金額）の 1 円未満の端数を処理した後の金額を明示している場合に限り、当該明示された端数処理後の消費税額等相当額を基礎として課税標準額に対する消費税額の計算をすることができる特例を当分の間の措置として講ずる（平成 15 年 10 月 1 日以後に行う課税資産の譲渡等から適用）。（経過措置 B）

(3) 総額表示義務の対象となる取引（対消費者取引）で「税込レジシステム」への変更が間に合わない場合

総額表示義務の対象となる取引で、「税込価格」を基礎として計算するレジシステムへの変更が間に合わないなど、すぐには上記 (2) の適用要件を満たす代金決済（「税込価格を基礎とした代金決済）を行うことができず、やむを得ず「税抜価格」を基礎とした代金決済を行わざるを得ない場合については、総額表示義務を履行していることを要件に、「税抜価格」を前提とした現行の端数処理の特例措置の適用を 3 年間（平成 19 年 3 月 31 日までの間に行われる課税資産の譲渡等）に限り認める。（経過措置 C）

※(2)の適用要件を満たす代金決済方法の例（税込 157 円、税抜 150 円の商品の場合）

<p><b>DEFストア</b> 顯ヶ関店</p> <p>平成16年4月1日(木) 17:18</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">カップラーメン</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">157</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td style="text-align: right;">157</td> </tr> <tr> <td>（内消費税</td> <td style="text-align: right;">7)</td> </tr> <tr> <td>現金お預かり</td> <td style="text-align: right;">160</td> </tr> <tr> <td>お釣り</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> </table> <p>レジ: ayamada</p>	カップラーメン	157	合計	157	（内消費税	7)	現金お預かり	160	お釣り	3	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>157円×5/105 =7.476...円</p> </div>														
カップラーメン	157																								
合計	157																								
（内消費税	7)																								
現金お預かり	160																								
お釣り	3																								
<p><b>DEFストア</b> 顯ヶ関店</p> <p>平成16年4月1日(木) 17:18</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">カップラーメン</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">150</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td style="text-align: right;">150</td> </tr> <tr> <td>消費税 (5%)</td> <td style="text-align: right;">7</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td style="text-align: right;">157</td> </tr> <tr> <td>現金お預かり</td> <td style="text-align: right;">160</td> </tr> <tr> <td>お釣り</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> </table> <p>レジ: ayamada</p>	カップラーメン	150	合計	150	消費税 (5%)	7	合計	157	現金お預かり	160	お釣り	3	<p><b>DEFストア</b> 顯ヶ関店</p> <p>平成16年4月1日(木) 17:18</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">カップラーメン</td> <td style="text-align: right; border-bottom: 1px solid black;">150</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td style="text-align: right;">150</td> </tr> <tr> <td>消費税 (5%)</td> <td style="text-align: right;">7</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td style="text-align: right;">157</td> </tr> <tr> <td>現金お預かり</td> <td style="text-align: right;">160</td> </tr> <tr> <td>お釣り</td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> </table> <p>レジ: ayamada</p>	カップラーメン	150	合計	150	消費税 (5%)	7	合計	157	現金お預かり	160	お釣り	3
カップラーメン	150																								
合計	150																								
消費税 (5%)	7																								
合計	157																								
現金お預かり	160																								
お釣り	3																								
カップラーメン	150																								
合計	150																								
消費税 (5%)	7																								
合計	157																								
現金お預かり	160																								
お釣り	3																								

税抜価格150円から計算する代金決済であるため、(2)の経過措置は適用できない。ただし、総額表示義務を履行している場合には、(3)の経過措置を適用することができる。

**総額表示義務の創設に伴う省令改正案の概要**  
**(消費税法施行規則第22条第1項の見直し)**

○消費税法施行規則第22条第1項を廃止する。

○ただし、以下の経過措置を講ずる。

**【経過措置A】**

<u>対象取引</u>	消費税法第 63 条の 2 (総額表示義務) の規定の適用を受けない課税資産の譲渡等 (事業者間取引等)
<u>効 果</u>	当分の間、旧消費税法施行規則第 22 条第 1 項の規定は、なおその効力を有する。

(注) なお、総額表示義務の対象とならない事業者間取引等で、「税込価格」を前提とした代金決済を行う場合には、経過措置 B が適用される。

**【経過措置B】**

<u>対象取引</u>	課税資産の譲渡等 (事業者間取引等を含む)
<u>要 件</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「税込価格」を基礎に計算した決済上受領すべき金額を領収する場合</li> <li>・決済上受領すべき金額に含まれる「消費税額等相当額 (当該決済上受領すべき金額に 5/105 を乗じて算出した金額をいう。)」の 1 円未満の端数を処理した後の金額を領収書等に明示した場合<sup>(注)</sup></li> </ul> <p>(注) 『税抜価格』と『「税抜価格」×5%』との合計額に 5/105 を乗じて算出した金額を「消費税額等相当額」として示したとしても認められない。</p>
<u>効 果</u>	当分の間、当該端数処理した後の消費税額等相当額を基礎として消費税額を計算することができる。

**【経過措置C】**

<u>対象取引</u>	消費税法第 63 条の 2 (総額表示義務) の規定の適用を受ける課税資産の譲渡等
<u>要 件</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費税法第 63 条の 2 の規定による総額表示を行っている場合</li> <li>・レジシステム等の変更が間に合わない等のやむを得ない事情により「税込価格」を基礎とした代金決済ができない場合</li> </ul>
<u>効 果</u>	平成 19 年 3 月 31 日までの間に行われる課税資産の譲渡等については、旧消費税法施行規則第 22 条第 1 項の規定は、なおその効力を有する。

《適用関係》上記改正は、平成 16 年 4 月 1 日から施行する。ただし、経過措置 B については、平成 15 年 10 月 1 日以後に行われる課税資産の譲渡等から適用する。



**規則 22 条 1 項の見直しについて**  
**(規則 22 条 1 項の廃止に伴う経過措置)**

	「税抜価格」を基礎とした 代金決済	「税込価格」を基礎とした 代金決済
事業者間取引等	経過措置 A 当分の間	経過措置 B 当分の間
対消費者取引 (法 63 条の 2 対象)	経過措置 C 3 年間	経過措置 B 当分の間

これ等を享けて消費税ワーキンググループとしては、10月1日(水)に次の如く、申入れしたい要望事項をまとめた。10月16日(木)の運営委員会においては、これを審議し、とり敢えず取引先からの問合せ対応について、会員にこの骨子を明確に伝えていく事が必要であると考えた。具体的方法は理事会の討議(11月6日(木)予定)に委ねた。

**申し入れ事項骨子案 (小売業界に対して)**

平成 15 年 10 月 1 日

「規則第 22 条 1 項の見直しについて」に関連して

「事業者間取引」の商品の単価・金額欄の表示と税額計算については、従来の外税方式を継続的に採用し何ら変更を加えない様にして頂きたい。

## 建値と実勢価格の乖離について

－ 価格制度のあり方ワーキンググループ－

平成 14 年度いわゆる「価格差金の立替問題」に端を発して、15 年度の食品流通委員会では、改めて望ましい業界における価格制度のあり方について模索する事として「価格制度のあり方ワーキンググループ」を結成した。(委員メンバー別掲)<sup>\*1</sup> この会合に随時副委員長江口兢一氏(国分株)が参加する事として発足。第 1 回を 7 月 1 日(火)に開催し、自己紹介のあと意見交換を行った。第 2 回 7 月 22 日(火)には、そのまとめ(以下の如し)をベースに意見交換を行った。<sup>\*2</sup>

その後 8 月 18 日(月)、9 月 9 日(火)と回を重ね、この間に座長は互選で岡本等氏(株菱食)にお願いする事となり、9 月 9 日には「価格制度の現状認識と改善方法(後掲)について」整理し、ここで一旦、広く意見を求めて次のステップに進める事とした。この経過を含めて 9 月 16 日(火)の食品流通委員会の討議を踏まえて、会員・賛助会員の意見を求める事となった。

現在回答内容の集計分析中であるが、非常に重要な事であり、結論づけるには慎重さが必要とされている。<sup>\*3</sup>

※1

委 員	社 名	所属：役職
岡 本 等	株式会社 菱 食	マーケティング本部商品統括部部長
高 橋 清四郎	株式会社 雪印アクセス	商品政策部副部長
斉 城 裕 二	国 分 株式会社	食品統括部副部長
佐 藤 晃 一	伊藤忠食品 株式会社	東京支社営業第十部部長
小 林 由 朗	株式会社 サンヨー堂	取締役営業本部商品部部長
梅 澤 光 男	加藤産業株式会社	東京本部東京本部長付課長

※2

平成 15 年 7 月 22 日

価格制度に就いての各社の意見（概要）

1 建値制度の問題点

- ・現状では実勢価格との乖離があり過ぎる。その為に次の弊害を生む。
  - i 価格差金の管理業務の膨大化
  - ii 立替金の発生によるキャッシュフローの圧迫
  - iii 補填の為の約定と本来の基本リベート・個別リベート・特別リベートなどの既存割り戻し制度が併存する為の収益の不明確化
- ・価格決定権の無いガイドラインの持つ意義を見直す必要性がある。
  - i 架空のマージンから差し引く営業取引
  - ii 物流センターファイの如きマージンと無関係の支払いを生む商慣行とのギャップ
 しかし、取引の目安としてはかなり有効的に活用されている。つまり今の卸が販売価格を「コストプラスフィ」で決定できる土壌に無いがために、全ての基準価格として使用しているのが現状。

2 改善・対応策

- ・リベート制度の簡素化または約定分の折り込み化による乖離の圧縮
- ・機能別マージンまたはリベート制度への変更
- ・販売ルート別価格の設定

3 固執した場合の弊害

- ・収益管理の複雑性からの脱却不可能
- ・メーカー出値の硬直化のみ残る恐れ
- ・既に廃止しているカテゴリーにとっては不要なもの、マスター登録では無駄が発生
- ・「コストプラスフィ」概念や「新取引制度」に対する対応が遅れる

4 否定した場合の問題

- ・「中抜き」に繋がる恐れがある。

5 オープンプライス制度について

- ・制度が成立する前提を確認する必要がある、我が国の現状では有り得ない事ではないが、最初から特約店制度は否定しなければ整理できない商慣行である。
- ・「買い手の平等」が法律で規制されるくらい徹底せねば成立しない、「インフラ商慣行」の一つである。同時に徹底化は「中抜き」を促進する。

以上

## 「価格制度について」

(前提・問題点の整理・解決方向)

## 1 建値制度について

ここで云う建値制度とは、

- ① 価格体系として生産者価格（メーカーの引き渡しまたは売り渡し価格）・卸売価格・小売価格を設定し、小売価格は公開する。それは卸売業・小売業にそれぞれのマージン額のガイドラインとなる。
  - ② 販路として特約店（中間流通業）制度を活用する。③マーケティング戦略として報奨金・販売促進金・機能評価・価格差金の保証（補填）・謝礼金等が売り手から買い手に手数料・リベート・条件などとして支払われる。
- これらを基本としている、基本的営業政策を意味している。

現在、この制度の問題とするところは、

- ① 実勢価格と建値が大きく乖離してしまった。
- ② リベートや約定が複雑化してしまった。結果として管理業務がメーカーと卸売業に膨大に発生した。
- ③ 特約店機能が平準化せず、かつ機能不全が多発している。
- ④ 小売業が巨大化している。

結果として卸売業の収益が縮減し、かつ収益管理がし難くなった。その上実勢価格との差額について立替えが発生し、資金負担も巨額になりつつある。と同時にメーカーサイドの約定管理業務もコストアップ要因になっているので改善要望が多い。

## 2 オープンプライス制度について

今、使用されている「オープンプライス」に就いては、家電業界などでは、末端価格については何も触れない、店頭価格に任せている事を指して言っている場合が多いし、新聞広告においても「オープン価格」と表現している事が多い。

現代用語の解説書においては、「希望小売価格」や「標準小売価格」を発表しない事と解説している。拡大解釈すれば最終販売者に価格決定権がある事を指す事になる。ここでは対消費者の価格の決定についてのみ触れているのだが、その前にある業者間取引の価格体系については何も触れていないのが実態である。

一方、アメリカにおける場合は、ロビンソンパットマン法という法律が前提に在り、買い手はみな平等である事が保証されている。合理的理由に基づき機能を発揮したり相手に恩恵を齎す場合に「アローワンス（日本で言うリベート）」が認められている。機能を果たしたものはその成果を享受できる事で「平等」が貫かれている。

中間流通業者はボランティアホールセラーかコーペラティブ本部が主流であって、販売先に対しては、本部のメーカーからの仕入価格が公開されていて、本部の経費は「フィ」としてコスト（仕入価格）に上乗せされたものが卸売価格となる。従って「マージン」相当分は、100%収受されるのが取引実態である。メーカーからの本部に対する「アローワンス」は本部の利益源となる（一部仕入れ価格に折込んでいる）。

換言すれば、本部の仕入価格即メーカーの生産者価格は公開されているのである。中間流通業者は、労働の対価・付加価値を「フィ」として確保している。結果として店頭価格は小売店が決定できるこれがオープンプライス制度である。

と言う事は我国における「オープン価格」と「グローバルスタンダード」などと称している「オープンプライス制度」とは異なるものと考えなければならない。

### 3 問題点の二次的整理

我が業界の現状と米国における基本的価格決定のプロセスの、両者の対比をすれば明確になってくるのだが、諸前提の相違は抜きにして考えると、現在我々の業界では一応、建値制度を採用していると言うものの、「希望小売価格」・「標準小売価格」があっても、実勢価格はこれを全く無視して決定されている。この事は、ごく一部を除いて加工食品業界も「オープン価格」なのである。

そして卸売価格が、生産者価格以下というのが実勢価格である場合もある。このことは価格体系が全く無意味になっているのである。つまり実態は「オープン価格（末端価格については小売業に決定権があるので）」が一般的であり、「建値制度」は形骸化し、「建値」は、計算の基準値でしかない事になっている。

問題は、メーカーの流通段階に対する売り渡し価格又は引き渡し価格（生産者価格）の在り方と、販売業者特に中間流通業者のマージンもしくは「フィ」の、合理的確保・獲得の方法について「理想的制度」を明確にする事にある。と共に、そこに近づく為に、現在の業務の合理化に繋がる現行の取引慣行・制度・政策等の是正を求める事になる。つまり業者間取引の基本的ルールの整理と現行の取引条件の抜本的改修を求める事になる。

### 4 機能と販路と価格体系の見直し

本来・我国において加工食品を本格的に製造（輸入を含む）販売する場合に、工場出荷後どのような機能を必要とするのか、永続性・自社の製品計画・ライバル商材との差別等から勘案してそして販路を選定するのが当然であろう。そこでの基本的な、或いは理想的なマージンまたはフィの支払いがあって、最終消費者に販売される価格が決定される。それは必ずしも当初計画通りではないかもしれないが、結果は実勢価格となって販売されるのである。そこでは、その計画の中で、想定した末端価格を公表するしないは、全く企業の自由である。

従って、工場出荷後の機能を自社で整備保有するか、または小売業が用意できれば、いずれもいわゆる「中抜き」である。そこでは「売り渡し価格」があり、小売業が末端価格を決定する。この場合に、「EDLP（他の販促費を折り込み済み）」であれば「売り渡し価格（生産者価格）」があるのみで、価格体系と呼ぶべきものはない。そこでは、オープン価格制度であれ、建値制度であれ自由に考えられる事になる。

ところが、「EDLP」でないならば特売差損の補填とか達成報奨金などが別途支払われる事が想定される。

現実の多くの商材は、一部はこの直取引が可能であったとしても、大部分について中



間流通業の手に委ねる事が得策であるという事になる。つまりメーカーは理想を言えば、2通りの販路を必要としているのである。

ここで決断して、直取引を主体に考えるならば、例外的に利用した中間流通業に対しては、果たした機能見合いの手数料なり、実費に近い補填を後日支払う事になる。

だが現状の大多数のケースは、逆に中間流通業を活用することを前提として、システム構築する事になる筈である。と言う事は、主たる販売先は卸売業である。

そこで本来あるべき価格体系とその役割を整理してみよう。

具体的には、3段階の価格体系が必要になる。つまり現在の価格体系と変わらない、

①引き渡し価格・売り渡し価格 ②卸売価格 ③小売価格である。

#### ① 引き渡し価格・売り渡し価格

この価格の意味するものは、本来、特約店間では公表されているので、買い手の平等を保証する意味合いを持つ卸売業の仕入原価である。同時に卸売業は不当廉売が禁止されているので、この価格（プラス営業経費）以下では第三者に販売してはならないもののである。とすると、この価格の決定にあつては、現行の生産者価格から「基本リベート」類を折込み、出来る限り簡素化する必要がある。

#### ② 卸売価格

この価格は基準價格的性格を持ち、引き渡し価格との差、即ち卸マージンは卸の一般経費率を上回る料率で算出するものとされている。しかし、透明性に欠ける卸売業の経費率をこれからも未永く固執する事は出来ない。機能見合いの報酬即ち「フィ」の概念に置き換わり、收受される方向にあるべきと考える。が、その前に、機能コストの研究が卸売業において為されねばならない。と言う事は、当面は卸の経費と利益の残せる額であつてほしいし、そうあるべきと考える。

#### ③ 小売価格

この価格はガイドラインとして、メーカーの製品の自己評価を表示すると共に、それ以上に、その商品に賭ける意思を表明する性格を有する。従つて、実勢価格でこれが具現化されない局面があつても「希望小売価格」は不滅のものであると考える。

これを消費者に対して、今後も引き続き公表する必要がある。

結論的に言えば、当業界においては、結果として「オープン価格」になっている事はやむを得ないとしても、積極的にそうする事は避けるべきなのであろう。現実では、業者も消費者も尺度の基準として必要なものと考えているし、無ければ不便する事は言うまでもないからである。

### 5 リベート制度と実勢価格との差金の補填について

① リベート制度についてメーカーの引き渡し価格の在り方は、そのメーカーの経営理念に始まり、営業政策・収益管理などの考えの全てを表現していると考えられる。つまり引き渡し価格を公表した以上、一切の販売先支援は考えないとするのか、戦略・戦術的に「販促金・協賛金・物流センターフィの補助など」を恒常的・随時的・恐意的に活用するのか、ここで大きく分けられるからである。



大局的見地に立てば、現状では我国においてはいわゆる「リベート制度」が、「建値制度」を補完することが、最も現実的かつ合理的と考えられる。第三者や海外企業から見れば「不透明・複雑」とのそしりを得ようが、あえて「ジャパニーズスタンダード」の持つ全体最適化と業界の活性化の方法論に軍配を上げるべきである。

その「リベート」の活用であるが、まずリベートその内容・性格から次の如く分類できよう。

- i 達成リベート（メーカーが立てた目標を達成した場合）や機能リベートの如く実績見合いのもの
- ii 過去実績リベート・謝礼金・協賛金の如く一時的のもの

iについては卸売業の一部機能の労働対価又は報奨的色彩が強いものと考え、「価格（コスト）」と切り離しし、寧ろ「フィ」の一部に該当するものと考えて、料率を決定して然るべきであり、低額商材については、中間流通業のコスト実費を保証するものであるべきである。

iiについては、全く価格とは関係の無いものとして、全く恣意的にメーカーから販売先に支出されるものとする。

## ② 実勢価格との差金の補填

いわゆる「リベート制度」のリベートと異なり、小売業との卸売価格の決定に関与もしくは価格承認した場合に限っては、上記の卸のマーヅン部分即ち卸売価格と引き渡し価格の差額が基準になり、不足分の補填が問題となる。

この差額即ちマーヅン確保が出来るか出来ないかは、本来、卸売業の責任であるべきだが、条件としてメーカーが認めた卸売業の小売に対する実勢価格が、かなり低額である場合に限り、その当初想定したマーヅンの、少なくとも半額近くを保証する事が当然の事と考える。つまり仮称「卸売下限」価格を下回って小売に対する納価が生じた場合にはその差額を補填して然るべきである。

と言う事は、卸売業は、小売業に対する納入価格と実績を取引個別に報告できねばならない。直言すれば、小売業に対する納入価格の開示とオンラインによる実績報告ができなければメーカーが期待する「新特約店」にはなれない、少なくとも「約定管理」を必要とする販売先の「帳合」は得られないものとするべきなのである。

## ③ 約定管理の徹底と業務の標準化

そこで改めて約定管理業務が発生する、と考えたい。

この約定管理の徹底と業務の合理化に向けての標準化についての提言は、14年度の別のワーキンググループが別のレポートに纏めたので、そこに委ねたい。この作業は15年度においても継続中である。

以上

## 「返品問題」の根元にある「賞味期限」

－返品問題ワーキンググループ－

本年度の食品流通委員会の事業活動の一つに、平成13年、14年に引続いて「返品問題」対応がある。15年度はワーキングメンバーに石川秀雄氏(後に皆川純英氏に交代、ともに(株)廣屋)、高山薫氏(座長)(株)三友小網)、高橋清四郎氏(株)雪印アクセス)の諸氏に参画をお願いし活動を開始した。7月4日(金)に第1回会合を開催 ①問題解決のための個別の取組みが必要なテーマ ②策定したガイドラインと乖離が大きな事例についての実態の掘り下げ ③社会問題化してのアピール等について話合ったが、第2回は7月23日(水)に会合。情報蒐集の結果当ワーキンググループの目的を「返品のガイドライン」の普及徹底の方法論と具体化に絞る事となった。次いで8月19日(水)に、①行政・一般社会に対する訴求 ②小売業に対する申入れ方法について討議し、結果、「賞味期限」の正しい理解についての普及啓蒙の必要性ありと判断し、9月10日(水)の会合で見解をまとめた。

今後はこの見解についての大方の賛同を得る事と、規定の「返品のガイドライン」の普及徹底、究極「返品」の絶滅をめざし根気よく、諸々の働きかけを具体化する予定になっている。

### 「賞味期限」の正しい理解についての普及啓蒙の必要性

社団法人日本加工食品卸協会

去る6月25日の厚生労働省・農林水産省の食品表示共同会議において、「賞味期限」と「消費期限」の定義が改めて決定されるに至った。これを機会に、今、正しい理解が得られずに誤解されていると思われる、常温流通している、加熱殺菌処理されたいわゆる一般的な加工食品の「賞味期限」の持つ意味について、改めて全関係業界から消費者に対して啓蒙する必要性が在ると考えるものである。

それは、そもそも「賞味期限」と「消費期限」と一般消費者にとっては、区別しにくい酷似した表示が、存在し、かつ使い分けされている事すら徹底されていないのが現実である。加えて、今回「賞味期限」の定義に、「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。」の文言が付加された事は、残念ながら全く衆知徹底されていない状態にあると思う。

この但し書きがついた事は、換言すれば「賞味期限」が過ぎた食品であっても、十分に食べる事が出来るものである事を意味しているのである。

こうした理解も得られない中で、「生鮮食品」や「日配チルド食品」の持つ「消費期限」と全く同意語の如く、加熱殺菌処理を行なった食品にまで1日を争うかのごとき「新鮮度」を求める消費者をそのままにしているのが現実である。

結果として防衛的にならざるを得ない小売業が、何の根拠もない「販売期限」を設定し、「常温流通する加熱処理済み食品」にまで新鮮度を差別し、消費者にアピールを求めるのが常態化してしまった。

今日ではこの食品カテゴリーがすべて、短期間でその商品価値を失い、本来長期保存に耐える為の叡智を結集して作られた「加工食品」であるにもかかわらず、「賞味期限」以前にもかかわらず「返品」もしくは「投げ売り」となり、社会的な損失を膨大に排出し続けているようになってしまった。現実に膨大な産業廃棄物であり、無駄使いの発生である。加えて生産性に逆行する、何ら益するところのない業務が発生しているのである。

あらゆる面において、「返品」は絶滅を期さねばならないと考える時、その根元にある「賞味期限」を誤解しては、これを根絶する事は程遠いと考えるのである。

当協会は、既に、今日的テーマの一つとして「返品」の根絶を標榜する事とした。その為には、次の各行動規範が徹底実践されねばならないと考える。

- 1 取り扱い食品全般について、従前にもまして、その「安全性」の確保に努める。
- 2 取引慣行・営業行為の中から、「加工食品」については「返品」は有り得ないのが原則である事を徹底する。販売業者は、仕入商品を「賞味期限」内に販売する努力をする。
- 3 消費者に対しては、「賞味期限」を有効活用する事で、地球環境を守り、限られた資源・エネルギーの有効活用をする近代的食生活が望まれる事を本格的に訴求する。

以上

## 「標準システム」の運営について

### —情報システム委員会—

平成 15 年 7 月 8 日(火)の運営委員会において、改めて正副委員長の互選を行った。結果、磯野計一氏(株明治屋)が委員長留任となったが、委員長代行としての副委員長に加藤和弥氏(加藤産業株)、副委員長として本山利久氏(株廣屋)が決定した。当日ネットワーク検討会の報告がなされたが、当協会の「標準システム」の運営・維持・管理についてはこれからは、情報システム委員会直属のワーキンググループにこれを任せ、(株ファイネット殿との連携を図り、効率化を図るべきであるとの意見が採択され、改めてそのメンバー登録を図り、そこに篠憲一氏(ネットワーク検討会座長 国分株)と本山利一氏(情報システム委員会副委員長兼 SKDBC 監事 株廣屋)が随時参画し、活動する所となった。

8 月 28 日(木)この第 1 回の顔合せ、結成に至る経緯、これ迄の沿革、期待される役割の説明があり、とり上げるべき優先テーマ等が紹介された。第 2 回は 9 月 18 日(木)に開催され、優先すべきテーマからワーキンググループを更に A 分科会・B 分科会に分けて平行的に討議を進めることが決定した。

登録され、A・B の分科会に参画したメンバーは以下の通りである。なお A 分科会は大森裕之氏(株菱食)、B 分科会は佐藤勝一氏(日本酒類販売株)に、互選の結果、座長をお願いすることになった。

### 《A分科会》

氏名	社名	所属・役職
大森裕之	株式会社菱食	システム統括部個別システム開発チーム副主事
平田幸則	国分株式会社	情報システム部流通システム担当副主任
天野浩平	西野商事株式会社	サービス部システム課経営情報チーム
友森司朗	伊藤忠食品株式会社	情報システム部システム企画第一課係長
山内基成	株式会社廣屋	システム開発事業部課長
横邊淳司	株式会社明治屋	情報システム本部システム統括グループ課長代理

### 《B分科会》

氏名	社名	所属・役職
生嶋正基	加藤産業株式会社	情報システム部係長
斎藤等	株式会社三友小網	営業統括本部情報システム部副部長
佐藤勝一	日本酒類販売株式会社	情報統括部課長代理
井上健	株式会社雪印アクセス	情報システム部物流開発グループ

そして同日 A・B 各々に分かれて併行して、それぞれの分科会のテーマと討議方法や方向等について話し合いを行った。

現在までに、B分科会が10月2日(木) 会合を開き、「『標準システム』についての内容はA分科会のテーマ」として、最終原稿が決定して以降の運営及び現在の当協会事務局業務について、今後どのように展開すべきなのか。ドキュメント製作、保管媒体、広報方法・問合対応、頒布等は如何にあるべきか答申を作成する事となった。

A分科会は10月9日(木)に会合を開き「酒類種別分類コード」の改正のテーマから着手し、究極、この標準システムのバージョン変更についてどの様に区切りをつけるべきなのか等の難問を解決するべく活動を開始した。

なお A・B 分科会は10月27日(月)に合同会議を開催、意見統一の上、11月20日(木)に予定されている情報システム委員会に答申を行う予定である。

## 期限表示について留意すべき事

－農林水産省・厚生労働省－

平成15年9月5日付で農林水産省消費・安全局より「加工食品品質表示基準の期限表示に係る事項の改正に伴い留意すべき事項について」の通達があった。

9月15日には同様の趣旨で厚生労働省から各都道府県宛に「食品衛生法に基づく表示に就いて」の通達がなされ、両省合作による「加工食品表示に関する共通 Q&A (第2集：期限表示について)」が送付されて来た。

今回はそのそれぞれを以下に掲載する事にした。

社団法人日本加工食品卸協会 会長  
國 分 勘兵衛 殿

農林水産省消費・安全局長

### 加工食品品質表示基準の期限表示に係る事項の改正に伴い留意すべき事項について

このたび、加工食品品質表示基準の一部を改正する件（平成15年7月31日農林水産省告示第1108号。以下「改正告示」という。）が別添のとおり公示され、同日付けで施行されました。

この改正の趣旨及び運用に当たっての留意事項は下記のとおりですので、お知らせいたします。あわせて、改正された加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第517号。以下「基準」という。）の適止かつ円滑な運用が図られるよう、貴団体会員企業等に対して周知徹底頂きますよう、よろしく申し上げます。

なお、厚生労働省からも、このことについて関係機関あて通知されていることを申し添えます。

### 記

#### 第1 改正の趣旨

食品の日付表示に関しては、近年の食品の製造・加工技術の進歩等を踏まえ、食品の安全性を確保する上で、製造年月日等を表示することよりも、品質保持が可能な期限の表示を行うことの方が有用となってきたため、平成7年から、製造年月日等の表示に代えて、消費期限又は賞味期限（品質保持期限）の期限表示を行うこととしたものである。

しかしながら、劣化速度が比較的緩慢な食品に係る期限表示については、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という。）及び食品衛生法において「賞味期限」、「品質保持期限」の2つの用語・定義が存在し、劣化速度が速い食品に係る期限表示の用語である「消費期限」についても、2つの定義が存在していたことから、消費者、食品事業者双方から分かりにくいとの指摘を受けていたため、平成14年12月から農林物資規格調査会表示小委員会と薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会の共同で開催している「食品の表示に関する共同会議」における検討を経て、「賞味期限」と「品質保持期限」の用語・定義の統一を行うとともに、「消費期限」については定義の統一を行うこととしたものである。

#### 第2 改正の要点

##### 1 用語の統一について



劣化速度が比較的緩慢な食品<sup>(注1)</sup>に係る期限表示については、賞味期限に統一した。

## 2 消費期限の定義について

品質が急速に劣化しやすい食品<sup>(注2)</sup>にあつては、従来より消費期限を記載することとしていたが、今回、食品衛生法との整合性を確保する観点から、その定義を「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。」に改めた。

## 3 賞味期限の定義について

2に規定する食品以外の食品にあつては、従来は賞味期限（品質保持期限）を記載することとしていたが、消費期限同様、食品衛生法との整合性を確保する観点から、その定義を「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべ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。」に改めた。

(注1) 製造後製造日を含めおおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品以外の食品をいう。

(注2) 製造後製造日を含めおおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品をいう。

## 第3 経過措置（改正告示附則第2条及び第3条関係）

平成17年7月31日までに製造、加工又は輸入される加工食品の品質に関する表示については、改正告示の規定による改正後の基準第3条の規定にかかわらず、なお従前の例により「品質保持期限」の記載ができることとした。

## 第4 消費者等への情報提供について

今回の期限表示の用語・定義の統一に関しては、消費者及び事業者に対する十分な情報提供、普及啓発に努める必要があることから、各地方農政局、沖縄総合事務局、北海道農政事務所及び各地方農政事務所並びに各都道府県、関係団体においては、以下の4点に留意され、これらの点について消費者及び事業者から問い合わせがあった際には、適切な情報を提供して頂くよう、願います。

- 1 食品の劣化速度により、「消費期限」と「賞味期限」に区別されていること。
- 2 食品の劣化速度が比較的緩慢な食品については、表示された賞味期限を過ぎても、必ずしも直ちに衛生上の危害が生じるわけではないこと。
- 3 表示される期限は、包装を開封する前の期限であること。
- 4 賞味期限表示への円滑な移行のため、新たな表示基準に基づく表示が義務付けられるまでの猶予期間においては、引き続き従前の表示が認められていること。

## 第5 その他

- 1 賞味期限の定義について、「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」という文言が加えられたが、これは、期限を超過した食品を摂取した場合においても、必ずしも衛生上の危害が生じるわけではないことを明確にする趣旨である。すなわち、食品資源の有効活用の観点から、消費者に対する啓発の意味も含めて記載されたものであり、従来記載されていた期限

表示と何ら変わるものではない。

- 2 本改正は、期限表示の用語及び定義の統一による改正であり、その他運用等の取扱いについては、「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」（平成7年2月17日付け7食流第392号農林水産省食品流通局長通知）その他の関係通知によるものとする。

## 加工食品の表示に関する共通Q&A (第2集：期限表示について)

平成15年9月

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課  
農林水産省消費・安全局表示・規格課

### 1. 期限表示の用語・定義の統一について

**Q1** 今回期限表示の用語・定義の統一がなされた経緯や背景はどのようなものですか。

平成14年1月以降の相次ぐ食品の不正表示問題を受けて開催された「食品の表示制度に関する懇談会」からの提言を踏まえ、厚生労働省の所管する「食品衛生法」及び農林水産省の所管する農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という）の表示基準の一元的な見直しについて調査審議を行うため、両省が共同して、平成14年12月に「食品の表示に関する共同会議」（以下「共同会議」という。）を設置し、検討をすすめているところです。


共同会議においては、食品衛生法及びJAS法において、同じ表示項目に「品質保持期限」、「賞味期限」という2つの異なる用語を使用することが可能となっている等、消費者等から分かりにくいとの指摘を受けていた期限表示の用語・定義の統一を最優先の課題として検討し、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会及び農林物資規格調査会に諮った結果、同じ意味を表す「品質保持期限」と「賞味期限」の用語を「賞味期限」に統一するとともに、両法で異なっていた定義についても統一すべきであるという結論が得られたことから、平成15年7月に食品衛生法及びJAS法に基づく表示基準をそれぞれ改正したところです。

**Q2** 期限表示はどのように統一されたのですか。


1 従来、品質の劣化が比較的緩やかな食品等に表示する期限表示には、食品衛生法に規定する「品質保持期限」及びJAS法に規定する「賞味期限」のいずれの用語を用いてもよいこととされていましたが、今回の統一により、「賞味期限」と記載することとなりました。

2 また、品質の劣化が速い食品の期限表示である「消費期限」も含め、従来、食品衛生法とJAS法の間で用語の定義に若干の文言上の相違がありましたが、今回の改正により、両法で同じ定義に統一されました。

## 消費期限

	食品衛生法	JAS 法
用語	消費期限	消費期限
定義	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の食品又は添加物の劣化に伴う衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限を示す年月日	容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限
 <u>定義の統一</u>		
用語	消費期限	
新定義	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。	

## 「品質保持期限」と「賞味期限」→「賞味期限」

	食品衛生法	JAS 法
用語	品質保持期限※1	賞味期限※2
定義	定められた方法により保存した場合において、食品又は添加物のすべ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	容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分に保持しようと認められる期限
※1 「品質保持期限」に代えて「賞味期限」も使用可能。 ※2 「賞味期限」に代えて「品質保持期限」も使用可能。		
 <u>用語・定義の統一</u>		
用語	賞味期限	
新定義	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。	

Q3 新しい表示ルールでは、期限表示の用語の意味は、どのように変わったのですか。

「消費期限」と「賞味期限」について、いずれの用語も、これまでと意味は変わりません。

1 従来と同様に、

(1) 「消費期限」とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が

急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものです。

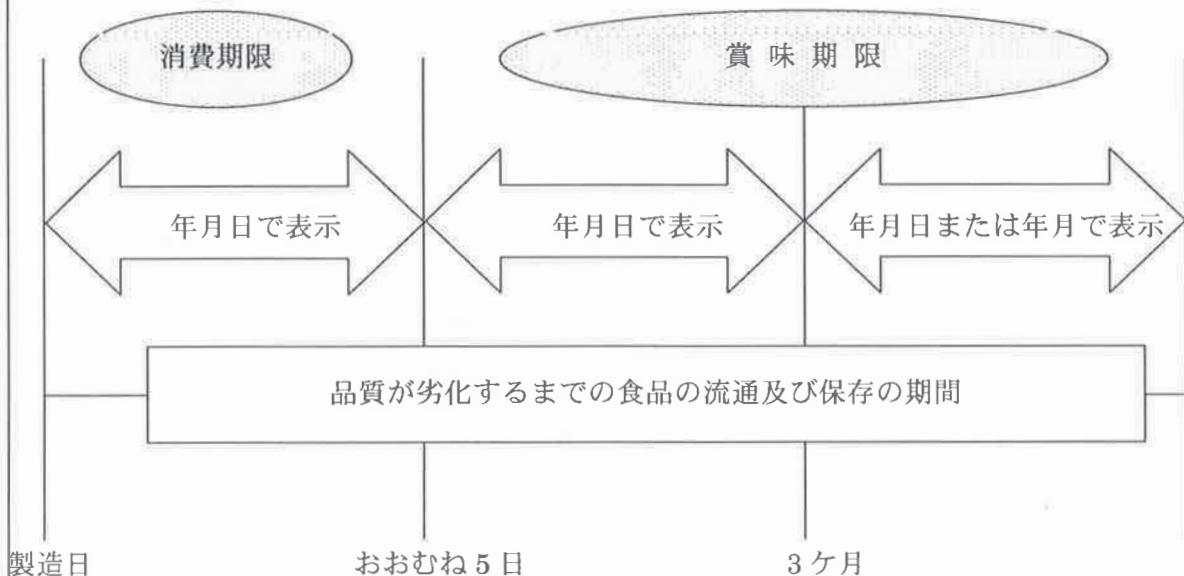
消費期限を表示すべき食品には、例えば、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類などがあります。

- (2) 「賞味期限」は、「消費期限」に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語であり、「消費期限」と同様、容器包装を開封する前の期限を示すものです。

賞味期限を表示すべき食品は、消費期限を表示すべき食品以外の食品であり、例えば、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品などがあります。

- 2 以上のように、一般的に、傷みやすい食品には消費期限、比較的傷みにくい食品等には賞味期限を表示する、ということが出来ます。なお、通常、いずれの期限表示とも、「年月日」まで表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち製造日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものについては、「年月」で表示してもよいことになっています。（詳しい表示方法については、「4.期限表示の方法」を御参照下さい。）

(イメージ図)



Q4 期限表示（消費期限、賞味期限）を表示すべき食品及び食品添加物の範囲を教えてください。また、表示を省略できるのはどんな場合ですか。

期限表示を表示対象となる食品は、

- 1 一般消費者に直接販売される食品のうち、加工食品（食品衛生法で加工食品に分類される生かき、食肉等の食品を含む。）、かんきつ類、バナナ、及び食品添加物
- 2 一般消費者に直接販売されず、業者間で取引されるいわゆる業務用の加工食品（食品衛生法で加工食品に分類されない塩蔵・塩干・乾燥魚介類、乾燥野菜、乾燥果実等を除く。）及び食品添加物です。なお、一部の品目については、期限表示の省略が可能です。詳細については、次頁の表を参照下さい。



(表の凡例及び注)

① 義務表示 (J)	② 省略可 (食)	③ 表示義務なし
---------------	--------------	-------------

①表示すべき品目 ②表示の省略が可能な品目 ③表示義務のない品目

注1) いずれも、容器包装に入れた食品を示す。(容器包装に入れない場合には、表示義務はない。)

注2) 第3列及び第4列中、カッコ内の「食」「J」は、同欄の上段に示す内容が、それぞれ食品衛生法、JAS法の規定に基づくものであることを示す。

(表) 期限表示の表示対象である品目及び期限表示の省略が可能な品目

		一般消費者に 直接販売され る場合	業者間で取引 される場合
加工食品 (加工食品品質表示 基準別表1に定める 食品及び酒精飲料)	・塩蔵・塩干魚介類・乾燥した野菜、果実、魚介類、海そう類等	義務表示 (J)	義務表示 なし
	・品質の劣化が極めて少ないものとして加工食品品質表示基準別表2に掲げる食品 (でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩、うまみ調味料、飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶入りのもの(紙栓をつけたものを除く。))又はポリエチレン製容器入りのもの、に限る。)、氷	省略可 (食、J)	省略可 (食)
	・酒精飲料	省略可 (食)	省略可 (食)
	上記以外の加工食品	義務表示 (食、J)	義務表示 (食)
生鮮食品 (加工食品品質表示 基準別表1に定める 食品以外の食品)	・食肉、生かき、切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)	義務表示 (食)	義務表示 (食)
	・果実のうち、かんきつ類及びバナナ	省略可 (食)	省略可 (食)
	上記以外の生鮮食品	表示義務なし	表示義務なし
食品添加物		義務表示 (J)	省略可 (食)



## 2 期限表示の区分と意味

Q5 消費期限と賞味期限は、それぞれどのような場合に表示されるのですか。

消費期限を設定する食品は、定められた方法により保存した場合において、品質が急速に劣化しやすい食品であり、具体的には、定められた方法により保存した場合において製造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です。これ以外の食品にあっては、賞味期限を表示して下さい。

Q6 今回の改正で、賞味期限の定義に「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。」との文言が追加されましたが、これはどのような意味ですか。

賞味期限を過ぎた食品等であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。しかし、賞味期限が過ぎた食品等は、期限表示された期日以降は食べられないものと考えてすぐに捨ててしまう消費者が多く、食品資源の有効な活用などの観点から、消費者に対する食品等の表示制度についての十分な情報提供・普及啓発の一層の充実の必要性が指摘されています。今回の改正では、賞味期限の定義に「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。」との文言が追加されましたが、これは、上記指摘の趣旨を十分に踏まえ、「包装食品の表示に関する国際食品規格」(Codex規格)の定義の中にある表現を法令の文言上に反映させたものであり、これまでと用語の意味が変わったわけではありません。

## 3. 期限表示の設定

Q7 期限の設定をするのは誰ですか。

- 1 期限の設定は、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。このため、その食品等を一番よく知っている者、すなわち、原則として、
  - ①輸入食品等以外の食品等にあつては製造又は加工を行う者（販売業者がこれらの者との合意等により、これらの者に代わって表示をする場合には、当該販売業者）が、
  - ②輸入食品等にあつては輸入業者（以下、これらの者をあわせて「食品等事業者」という。）が責任を持って期限表示を設定し、表示することとなります。
- 2 なお、期限表示に限らず、食品等への表示は、これらの食品等事業者が行うものです。したがって、各食品等事業者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

また、各食品事業者においては、このような事情を十分認識し、適正な表示を行うことはもちろん、「賞味期限」を過ぎた食品等の取り扱い等について消費者からの問い合わせがあった場合には、可能な限り情報提供に努め、適切に対応して頂くようお願いします。

Q8 期限表示についての表示基準違反があった場合には、販売業者も食品衛生法又はJAS法上の責任を問われるのですか。

- 1 食品表示については、基本的に、当該食品の製造業者が行うこととしていますので、

表示を行う義務を負う者であるこれらの製造業者（輸入品の場合は輸入業者）が、期限表示の内容が正しいことについて責任を負っています。

なお、販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わって表示をする場合にあっては、販売業者が表示義務となりますので、これらの販売業者が期限表示の内容についての責任を負うこととなります。（Q7参照）

このため、期限表示が適切に設定されていなかった場合には、その表示を設定したこれらの食品事業者（表示義務者）が、食品衛生法及びJAS法に基づき、責任を問われることとなります。（Q7参照）

- 2 また、期限表示が表示基準に定められた方法で表示されていなかった場合（期限表示が欠落していた場合を含む）には、その表示をした上記の食品等事業者（表示義務者）が一義的な責任を有していることはもちろんですが、食品衛生法では、表示基準に合致しない食品は、その販売、営業上の使用等が禁止されていますから、その意味では、表示義務者ではない場合であっても、表示基準に合致しない期限表示が付された食品を販売した販売業者にも責任が及ぶことがあります。

**Q9 客観的な期限の設定は、どのような根拠に基づいて行うのですか。**

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や製造時の衛生管理の状態、原材料の衛生状態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、食品等事業者（表示義務者）が期限の設定を行うこととなります。このため、食品等事業者においては、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定することが必要となります。

**Q10 輸入食品の期限表示を行う際に注意を要する点がありますか。**

期限表示を行うのは、輸入業者です。（Q7参照）

輸入時に原産国において我が国の法令に基づく期限表示がされていない輸入食品等については、輸入業者が、国外の製造業者が設定する期限等を基本に、当該食品等の期限の設定に必要な情報について製造業者等への確認を行うとともに、微生物試験や理化学試験及び官能試験を実施することにより、科学的な根拠に基づいた適切な期限を設定し、自らの責任において期限表示を行うことが必要です。

また、輸入時にすでに我が国の法令に基づく期限表示がされている食品等についても、輸入業者が当該食品等に表示されている期限表示の設定根拠等について国外の製造業者等から十分聴取し、把握する必要があります。

なお、輸入食品については、必要に応じてその輸送保管上の特性も考慮して期限を設定する必要があることに留意して下さい。

**Q11 製造業者等が期限表示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。**

市場に出回る食品等は多岐にわたり、期限表示の設定に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、品目横断的な設定ルールのようなものは定められ

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と考えられます。

なお、食品の製造業者等が構成するいわゆる業界団体が作成した期限の設定に関するガイドライン等を参考にするのもよいでしょう。

#### 4 期限表示の方法

Q12 期限表示の「年月日」（「年月」）の表示方法はどのようなものですか。

期限表示は、消費者にわかりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示の枠内に、賞味期限又は消費期限の事項名を記載した上で、「年」「月」「日」（又は「年」「月」）それぞれを、この順に並べて表示を行います。

ただし、一括表示の枠内に記載することが困難と認められる場合には、一括表示欄に「消費期限この面の上部に記載」等、記載箇所を指定する方法で、年月日（又は年月）を指定箇所に単独で記載することができます。（「食品衛生法に基づく表示について」（平成54年11月8日付け環食第299号厚生労働省環境衛生局長通知）2（2）、加工食品品質表示基準別記様式備考5）この場合、単に「枠外に記載」や「別途記載」ではなく、記載箇所を明示して下さい。

表示例：

「消費期限平成16年4月1日」	「賞味期限平成16年4月」
「消費期限16.4.1」	「賞味期限平成16年4月」
「消費期限04.4.1」	「賞味期限04.4」

なお、数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違いが起らないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表記（例：4月を示す「4」については、「04」とする）して下さい。

表示例：「消費期限 040401」 「賞味期限0404」

また、ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合にあっては、例のように、期限表示が明らかに分かるように記載することとし、期限表示について「040401」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での記載を行いつつ、ロット番号「A63」と併記するなどのように期限表示を不明確にする表示は行ってはいけません。（昭和54年11月8日付け環食第299号厚生労働省環境衛生局長通知）

誤った表示例：「040401A63」

正しい表示例（期限表示が明らかにわかる）：

「消費期限 平成16年4月1日A63」
「賞味期限16.4.1 LOT A63」
「賞味期限04.4.1 / A63」

Q13 次の例のように、記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で期限表示を記載した場合、製造所固有の記号、ロット番号、その他の記号を併記してもよいですか。

例：表示部分

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載  
 . . .  
 製造者（販売者）○○○  
 製造所固有の記号 缶底左側の上段に記載

記載部分（缶底左側）

04.4 / ABC  
 Lot.1

製造所固有記号の表示については、製造者名または販売者名の次に連記することを原則としていますが、製造者名または、販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ原則として当該記号が製造所固有の記号である旨を明記すれば、容器包装の形態等から判断して、連記しなくとも差し支えありません。

その際、固有記号に加え、これとまぎらわしいロット番号等その他の記号を併記する場合にあっては、「製造所固有記号○○に記載」と具体的に記載箇所を指定する方法で記載する必要があります。

表示例：

表示部分

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載  
 . . .  
 製造者（販売者）○○○  
 製造所固有の記号 缶底左側の下段に記載

記載部分（缶底左側）

04.4 /  
 ABC Lot.1

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載  
 . . .  
 製造者（販売者）○○○  
 製造所固有の記号 缶底左側の上段に記載

04.4 / ABC  
 Lot.1

賞味期限 缶底左側の上段に年月で記載  
 . . . 製造者（販売者）○○○  
 製造所固有の記号 缶底左側の下段に記載

0404 /  
 Lot.1ABC

Q14 消費者からは、製造年月日を表示すべきとの要望があるようです。表示期限表示の代わりに、製造年月日を表示してはいけないのですか。

1 食品衛生法及びJAS法に基づく食品等の日付表示については、平成7年3月までは、製造年月日表示が義務付けられていたところですが、厚生労働省の検討会及び農林水産省の懇談会それぞれにおいて、消費者、事業者を含む委員により食品等の日付表示のあり方についての検討が行われました。その結果、

- ①食品等の製造、加工技術の進歩により、食品等の品質がいつまで保たれるのかが分かっていってなくなり、食品等の安全衛生確保のためには、製造年月日表示よりも、品

質がいつまで保たれるのかという期限の情報の方が有用となってきたこと

②製造年月日表示が、食品等製造業者において、過度に厳しい日付管理による深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたこと

③国際的にも、製造年月日表示を見直し、期限表示が採用されてきており、諸外国からも製造年月日表示を見直し、期限表示へ移行すべきとの意見が寄せられる等、国際規格との調和が求められていること

等の理由により、製造年月日表示から期限表示に転換することが適当とされたところで

す。  
これを受け、平成7年4月から、従来の「製造年月日」に代えて、「品質保持期限」又は「賞味期限」若しくは「消費期限」のいわゆる「期限」を表示することとなり、食品衛生法に基づき、すべての加工食品に期限表示がなされることとなりました。また、JAS法においても、平成13年4月以降、すべての加工食品に期限表示を表示することとなっています。

2 なお、製造年月日のみを表示することは認められませんが、必要な期限表示を適切に行った上で、消費者への情報提供として、一括表示の枠外に任意で製造年月日を表示することは差し支えありません。

**Q15** 製造年月日を記載したうえで、次の方法で表示してもよいですか。

- ① 消費期限製造日から3日間
- ② 賞味期限製造日から1ヶ月間
- ③ 賞味期限製造日から3ヶ月間（期限表示が年月表示に簡略できる場合）

認められません。それぞれ次のとおり定められた方法で表示しなければなりません。

(Q12 参照)

- ① 消費期限 平成○年○月○日
- ② 賞味期限 平成○年○月○日
- ③ 賞味期限 平成○年○月

なお、当然のことながら、製造年月日のみを表示することは認められませんが、必要な期限表示を適切に行った上で、一括表示の枠外に任意で製造年月日を表示することは差し支えありません。(Q14 参照)

**Q16** 賞味期限が3ヶ月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされているが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となるが、年月で記載するとした場合、表示上は6月、7月のいずれとすべきでしょうか。

年月をもって表示する場合、期限は月末までと解されることから、7月と表示した場合、賞味期限は7月31日を示すこととなり、7月18日を超えることになるので不適切です。質問の場合については、18日は切り捨てて6月とします。このように製造または加工の日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超える場合であって、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもって、その年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月で表示します。ただし、賞味期限が、月の末日である場合においてはこの限りでは



ありません。

表示例：

「賞味期限 平成 16 年 4 月 10 日」→「賞味期限 平成 16 年 3 月」

「賞味期限 平成 16 年 4 月 30 日」→「賞味期限 平成 16 年 4 月」

Q17 製造後 3 ヶ月以上品質保持が可能な食品等について、商品管理のうえでロット番号を月の後に記載してもよいですか。

例 賞味期限 平成〇年〇月☆☆☆

賞味期限 2004.4☆☆☆（☆はロット番号）

「賞味期限」を冠して年月のみを表示する場合、日を記載していないので、このような表示方法では消費者に誤解をもたらすこととなります。従って、ロット番号は・消費者に誤解されないよう次の例に示すように表示しなければなりません。（Q12 参照）

表示例：

賞味期限 平成〇年〇月 LOT A63

賞味期限 2004.4/A63

Q18 表示は容器包装の見やすい場所に記載することとなっているが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとして認められますか。

表示は消費者等に見やすく理解しやすく記載するために、原則として、日本工業規格 Z8305（1962）に規定する 8 ポイント（6 号）以上の活字を使用することが必要ですが、それ以上の大きな活字（図案）であっても、それが不明瞭で判読しにくいものであってはいけません。従って、一般に活字の大きいミシン打抜きや打刻による表示であっても明瞭に判読できるものでなければ適正な表示とはいえません。

Q19 輸入食品等に記載されている期限表示方法について、下記の例のように原産国において既に期限表示されている場合は法に基づく期限表示が記載されているものとみなしてよいのでしょうか。

例：

① Before End JAN.04

② 09-04

③ 14.11.2004

④ V01249711 : 26ALTP

表示事項の記載は、邦文をもって当該食品の購入者または使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければなりません。例に示された表示は、消費期限または賞味期限を表す旨の文字もなく、日付も「年→月→日」以外の順で表記されており、日本の習慣に馴染みが薄いものです。したがって、輸入業者が責任を持って、適正な表示をする必要があります。

## 5 施行時期と経過期間

Q20 いつまでに「品質保持期限」の表示を「賞味期限」の表示に変更すればよいのですか。

今回改正された食品衛生法施行規則及び JAS 法に基づく加工食品品質表示基準は、平成 15 年 7 月 31 日から施行されています。ただし、経過措置として平成 17 年 7 月 31 日までに製造、加工又は輸入される食品等に係る表示については、なお、従前の例によることができますとされています。従って、この経過措置期間は「品質保持期限」の表示も認められますが、経過措置期間後に製造等が行われないように変更をお願いします。

Q21 経過措置期間終了後に「品質保持期限」を記載した場合、どのような措置がとられますか。

平成 17 年 8 月 1 日以後に製造、加工又は輸入される食品については、「品質保持期限」の表示を行うことはできません。このような表示が発見された場合、ほかの不適正な表示と同様、食品衛生法及び JAS 法に基づき、必要な措置がとられることとなります。

## 6 期限表示以外の表示等

Q22 期限表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。

製造業者が、期限の最終日に食されるより、早い段階で食されるほうがよりおいしいとの事情等から「お早めにお召し上がり下さい」と一括表示の外に表示することは、差し支えありません。

Q23 酒精飲料について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方式）は認められますか。（食衛法）

製造または加工の日から賞味期限が 3 ヶ月を超えるものにあつては、ビールにおいて従来から行われているように、ラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて、賞味期限を表示しても差し支えありません。ただし、この場合、一括表示欄には、「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」等と表示することが必要です。

Q24 食品添加物及び食品添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、一般消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取り引きされるいわゆる業務用の食品添加物及び食品添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのように行えばよいのでしょうか。（食衛法）

食品添加物及び食品添加物製剤（一般消費者に直接販売されるものを除く。）については、その品質の保持される期間が長いことや、期限表示よりも商品ロット番号の情報が有用であること等から、期限表示は省略できることとなっており、今回の改正においても、この点は変更ありません。

また、業者間での取引の際に任意で期限を表示する場合には、食品衛生法に基づく義務表示と誤認されない表現として、「品質保証期限」「品質保証期間」等の用語を使用することは差し支えありません。

## 7 衛生規範

Q25 「弁当及びそうざいの衛生規範」に「弁当にあっては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで記載する必要があるのですか。

弁当の類にあっては、「年月日」のほかに、必要に応じて「時間」まで記載する必要があります。

## 8 期限の再設定等

Q26 販売業者が製造業者の設定した賞味期限を保存条件を変えることにより変更する場合、表示はどのように行えばよいのですか。

流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、期限表示の変更が必要となる場合は、適正な表示を確保する観点から、変更された保存方法及びこれに基づく新たな期限を改めて設定し、適切に表示し直さなければなりません。なお、流通段階で食品を凍結する場合にあっては、食品等の製造業者等が責任を持って温度管理を実施すること等により、食品等の衛生上の危害を防止することが望まれます。

また、保存温度を変更した理由が消費者にわかるように注意事項等として記載する等により、誤解が生じないように注意する必要があります。

なお、期限の再設定が科学的、合理的根拠をもって適正かつ客観的に行われた場合には、ラベルを張り替える行為自体が法令違反となることはありません。

※平成 14 年 3 月 25 日付食企発第 0326001 号食監発第 0325002 号の通知は廃止することとします。

## 9 食品衛生法の規定に基づく事項

Q27 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 4 条、第 6 条、第 7 条、第 11 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、消費期限及び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、期限内に消費されるよう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。

**Q28** 科学的な根拠に基づき設定された期限を越えた期限を表示した場合の食品衛生法上の取扱いはどうなるのですか。（食衛法）

期限表示は、食品衛生法第 11 条に基づく表示基準及び加工食品品質表示基準に従って行われるべきものであり、消費期限及び賞味期限それぞれの定義に沿ってなされなければ適切な表示とはいえません。すなわち、消費期限については、「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」、賞味期限については、「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期間でなければなりません。また、科学的な根拠に基づいて設定された期限を超えて表示を行った場合で、公衆衛生に危害を及ぼすようなおそれがある場合には、新食品衛生法第 12 条で禁止されている「公衆衛生に危害を及ぼす虞のある虚偽の又は誇大な表示」にも該当することとなります。

なお、今回、賞味期限の定義に「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。」が追加されましたが、これは、期限が過ぎた食品がすぐに食べられなくなるわけではない旨を消費者に情報提供するために今回新たに挿入されたものであって、これまでと「賞味期限」の用語の意味が変わったわけではありませんので、これにより、従来より短い期限を設定しなくならなくなったわけではありません。（Q11 参照）

**Q29** 規格基準違反が発見された場合、回収等の措置の対象とする同一のロットはどのように判断されるのでしょうか。（食衛法）

ロット番号がある場合は、同一ロット番号の製品が対象となります。

ロット番号がなく期限表示のみの場合は、製造所に立ち入り調査のうえロットを決定する必要があります。

**Q30** 製造年月日が逆算できない製品（賞味期限を年月で表示している製品）で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。（食衛法）

違反品のロットが特定できない限り、期限表示が記載されている年月と同一表示の食品すべてが廃棄等の対象となります。

**Q31** 製造物責任法が施行されましたが、食品衛生法に基づく期限表示との関連はどのように考えればよいのですか。（食衛法）

製造物責任法は、製造物により消費者危害が起こった場合、消費者が製造業者に対して



損害賠償請求をするうえで必要な要件を、製造業者の「過失」から「欠陥」に変更するものです。「過失」というのは、被害を防ごうと思えばできたにもかかわらず、何らかの不注意により防止するための措置を怠ったという主観的なものですが、「欠陥」はその製造物そのものの客観的状态であり、消費者の立証負担は軽減されたものといえます。これは、加工食品のみならず、すべての製造物に対して導入されたものです。

一方、期限表示は、食品衛生法により表示基準の改正により導入されたもので、製造物責任法とは法律上の直接の関係はありません。すなわち、表示も含めた行政上の取締りは従来どおり食品衛生法に基づいて行われるものであり、他方、製造者の消費者に対する賠償責任の有無は、この製造物責任法により判断されることとなります。食品衛生法に規格や基準等への適合・不適合と製造物の欠陥の有無の判断とは必ずしも一致するものではありませんが、製造物の欠陥の有無を判断する上での重要な考慮事項になることは十分考えられます。

**Q32** 期限表示の期限前に販売された食品等を購入した消費者が、その期限が切れた後に当該食品等を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。（食衛法）

適正な期限表示を行っていた食品等で食中毒が起こった場合、その期限の前か後かということは、営業者の民事上の責任を判断する上で、一つの考慮事項になるものと考えられます。しかしながら、賞味期限については、期限表示そのものが衛生的な要因のみならず、味や香りといったことも勘案して設定される場合にあり、必ずしも、期限を過ぎた後の喫食を避けるような表示をしているとはいえません。

すなわち、食中毒が起こった場合の営業者の消費者に対する民事上の責任は、民法や製造物責任法等に照らし、表示のみならず種々の要素を勘案して、営業者に過失があったか、商品に欠陥があったか等を考慮して最終的には裁判所が判断することとなります。期限後の食品等であることをもって、営業者が免責されることにはならないと考えられます。

**Q33** 期限表示切れの食品等を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。（食衛法）

期限切れの食品等を販売して食中毒が発生した場合の消費者に対する製造業者や販売業者の民事上の責任は、それぞれについて、発生原因や過失の有無等表示以外の種々の要素も勘案し、民法や製造物責任法等に照らして最終的には裁判所が判断することとなりますので、一般的かつ択一的に、どちらに責任があるかということは言うことができません。

なお、製造業者については、食品の欠陥による製造物責任等が、販売業者については、民法による責務不履行責任、不法行為責任等が問われることとなり、原因の如何によっては、両方の責任が認められることもあり得ます。実際にどちらが消費者に対して賠償を行うかは、被害を受けた消費者の選択によることとなり、又、製造業者と販売業者のどちらがどの程度最終的に負担するかは、原因に対する寄与の程度や契約関係等により判断されることとなります。



Q34 シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。

(食衛法)

食品の規格基準においては、豆類はシアン化合物が検出されるものであってはならないとされています。

ただし、バター豆、ホワイト豆、サルタニ豆、サルタピア豆、ペギア豆、ライマ豆については、食品衛生法により使用基準を定め、生あんの原料のみに使用を限定し、また、生あんの製造基準を定め、生あんにシアン化合物が完全に残らないことを確保したうえで、これらの豆類は元来その成分としてシアン化合物を含有していることから、豆 100g 中に含有するシアン化合物の量がシアン化水素 (HCN) として、50mg 以下であるという基準を設け、規制しています。

したがって、シアン化合物を含有する豆類にあつては、流通及び加工工程の管理上の観点から、期限表示ではなく、輸入年月日の表示を行うこととなっています。

Q35 改正後に照射年月日を表示することとなる放射線照射食品とはどのようなものですか。(食衛法)

食品衛生法に基づき、食品を製造又は加工する場合は、食品に放射線を照射してはならないこととなっていますが、ばれいしょに発芽防止の目的の場合に限り、基準を設けて放射線を照射することを認めています。食品の規格基準としては、線源、種類はコバルト 60 のガンマ線、吸収線量は 150 グレイを越えないこと、再度照射はしないことです。

## 食品衛生法の改正に伴って記録の保存義務

－厚生労働省－

平成 15 年 8 月 29 日付で厚生労働省は、各都道府県知事宛に「食品衛生法第 1 条の 3 第 2 項の規定に基づく食品事業者の記録の作成及び保存について」そのガイドラインを通達した。我々事業者はこのガイドラインに基づいて都道府県の出先機関より「記録の作成及び保存」についての指導を受ける事になる。9 月 26 日の説明会に事務局も出席し、質疑応答の中で次の如く質問し、その回答を引出しはしたが、これを機会に義務づけがきびしくなる可能性もあるので留意が必要である。

質問

卸売業者の記録保存事項の中に「製品または加工のロットが確認可能な情報」とあるが、これを製造年月日別ロットとすると、1 アイテムを日別で更に分けて入出荷・納品記録を作成せねばならないがこれは不可能であるが如何したものか。

回答：厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 課長補佐 河村成彦氏

- ・法は「記録・保存に努める」であり、違反罰則はない。
- ・一部分でも「可能な限り」努めて頂きたい。
- ・これしか当面对応できないのであれば止むを得ない。

## 質問

どうしても全体的に不可能と判っているので、将来の法改正の時には削除してほしいが。

## 回答

将来の「見直し」の時に検討する可能性はあるが。

というのが実状であるが、以下に地方自治体宛のガイドラインとその留意事項を掲載する。

### 食品衛生法第1条の3第2項の食品等事業者の記録の作成 及び保存に係る指針（ガイドライン）

#### 第1指針（ガイドライン）の趣旨

この指針（ガイドライン）は、食品衛生法（以下「法」という。）第1条の3第2項に規定する食品等事業者の記録の作成及び保存に係る責務について、都道府県、保健所設置市及び特別区の食品等事業者に対する指導に資するため、食品等（食品及び添加物をいう。以下同じ。）の流通の実態等も踏まえ、食品等事業者に求める記録の作成及び保存の基本的な内容を明確化し、食品等事業者における実施を推進するものである。

#### （参考1）食品等事業者の責務（法第1条の3第2項）

食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

#### （参考2）食品等事業者は以下の者をいう。（法第1条の3第1項）

- ①食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売することを営む人又は法人
- ②器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人又は法人
- ③学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人又は法人

#### 第2 責務の概要

本責務は、近年の輸入食品の増加、食品流通の広域化等を踏まえ、違反食品等の発見時や食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大の防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するために導入されたものである。

具体的には、

- 既に流通している食品等の遡及調査を迅速かつ適確に行うため、生産・製造・販売等を行う食品等事業者が、それぞれの仕入元及び出荷・販売先等に係る記録を作成・保存するとともに、
- 食中毒の早期の原因究明に資するため、殺菌温度や保管時の温度等の製造・加工・保管等の状態の記録を作成・保存するものである。このような記録の作成・保存を適正に実

施することにより、問題食品の早期の特定・排除が可能となり、食品等事業者と問題食品との関係が早期に明確になることから、食品の回収等の範囲を限定されたものにするなどその影響を最小限にとどめることが可能となる。

なお、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）を含め、今回の食品安全行政に係る一連の制度改正においては、食品供給行程（フードチェーン）を通じた食品の安全性の確保が主題の一つとなっているが、本責務は、食品供給行程（フードチェーン）を構成する食品等事業者それぞれが記録を作成・保存することにより、食品等事業者全体として食品衛生上の危害の発生防止を図るシステムを構築することを目指すものである。

（参考）食品供給行程の各段階における適切な措置（食品安全基本法第 4 条）

農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

### 第 3 作成・保存に係る基本的事項

#### 1 対象事業者

指針（ガイドライン）において記録の作成・保存に係る必要な事項を示す食品等事業者は、食品供給行程（フードチェーン）の段階に応じて以下のとおりとする。

- ・生産段階：食品の原料又は材料として使用する農林水産物の生産者
- ・製造、加工段階：食品等の製造業者及び加工業者
- ・流通段階：食品等の保管業者（倉庫業者など）、卸売業者、輸入業者
- ・小売段階：小売業者、飲食店営業者

注 1 卸売業者とは、他の者から購入し又は販売の委託を受けた食品等を、その性質及び形状を変更しないで他の事業者に対して販売する事業を行う者をいう。

小売業者とは、他の者から購入し又は販売の委託を受けた食品等を、その性質及び形状を変更しないで販売する事業を行う者で卸売業者に該当しないものをいう。

注 2 製造業者が保管や運搬を行う場合には流通段階の事業者に係る記録の作成・保存も必要となるなど、複数の区分に該当する事業者があることに留意する。

また、生産者等が自ら小売業者として販売する場合には、出荷・販売に係る記録の作成・保存は不要となることにも留意する。

注 3 以下に掲げる中小規模の事業者については、その実施可能性及び食中毒発生時の影響の大きさを考慮して、記録の作成・保存についてはすべて第 4 における「△：記録の作成・保存が期待される事項」として整理する。

- ① 生産者・製造業者・加工業者・保管業者については資本・出資額 3 億円以下又は従業員 300 人以下
- ② 卸売業者・輸入業者については資本・出資額 1 億円以下又は従業員 100 人以下
- ③ 小売業者については資本・出資額 5000 万円以下又は従業員 50 人以下
- ④ 飲食店営業者については資本・出資額 3 億円以下又は従業員 300 人以下

注 4 器具及び容器包装については、その性格上、食中毒の危害要因としての影響は食

品等に比べて相対的に小さいと考えられることから、4における「△:記録の作成保存が期待される事項」として整理する。

## 2 記録の作成・保存の方法

### (1) 基本的な記録事項

以下の事項を仕入元及び出荷・販売先に係る基本的な記録事項とする。（具体的には4を参照）

- ・仕入年月日
- ・仕入元の名称及び所在地
- ・食品等の品名
- ・ロット確認が可能な情報（年月日表示又はロット番号）
- ・出荷又は販売年月日（小売段階においては不要）
- ・出荷又は販売相手先の名称及び所在地（小売段階においては不要）

### (2) 記録書類

記録事項の確認が可能な書類（電磁的記録によるものを含む。以下同じ。）であれば良く、専用の帳簿を作成する必要はない。

仕入又は販売台帳、注文書、契約書送り状、領収書、輸入時における食品等輸入届出書控等、他の目的の為に作成する仕入・出荷・販売の記録に係る書類でも差し支えない。

## 3 記録の保存期間

記録の保存期間は、当該業者が取扱う食品等の流通実態（消費期限又は賞味期限）に応じて合理的な期間を設定することを基本とする。

なお、多種多様な食品を仕入、出荷、販売等する事業者であって流通実態に応じた保存期間の設定が困難な場合においては、その区分毎に次の期間を参考として設定する。

- ・生産段階： 販売後 1～3 年間
- ・製造、加工段階： 販売後 1～3 年間
- ・流通段階： 販売後 1～3 年間
- ・販売段階： 販売後 1～3 ヶ月

## 4 記録保存事項

記録保存事項は以下のとおりとする。

○：可能な限り記録の作成保存に努めるべき事項

△：記録の作成保存が期待される事項

なお、1注2のとおり、中小事業者、器具及び容器包装についてはすべて△として取り扱う。

### (1) 農林水産物の生産者

○	生産品の品名、生産品の出荷又は販売先の名称及び所在地、出荷又は販売年月日、法第7条の規格基準（微生物、残留農薬等）への適合に係る検査を実施した場合の当該記録、出荷量又は販売量（出荷又は販売先毎、1回又は1日毎）
△	内容量・出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、出荷又は販売に係る保管及び運搬業者名、収穫又は水揚げ年月日、採取海域（フグ、二枚貝に限る。）



(2) 製造、加工業者

ア) 原材料に関する記録

① 原材料が農林水産物の場合

○	原材料の品名、原材料の仕入元の名称及び所在地、原材料の生産者の名称及び所在地（輸入された農林水産物が原材料の場合で、原材料の生産者の名称及び所在地が分からない場合には、輸出者の名称及び所在地とすることも可能。）、原材料の仕入年月日、原材料の仕入時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、法第7条の規格基準への適合に係る検査結果その他原材料の安全性の確認を実施した場合の当該記録、仕入量（仕入元毎、1回又は1日毎）
△	内容量、仕入に係る保管及び運搬業者名

②原材料が製造、加工された食品等の場合

○	原材料の品名、原材料の仕入元の名称及び所在地、原材料の製造又は加工者の名称及び所在地、原材料のロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号。以下同じ。）、原材料の仕入年月日、原材料の仕入時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、法第7条の規格基準への適合に係る検査結果その他原材料の安全性の確認を実施した場合の当該記録、仕入量（仕入元毎、1回又は1日毎）
△	内容量、仕入に係る保管及び運搬業者名

イ) 製造管理に関する記録

○	製造又は加工に用いた原材料の品名、当該原材料のロットが確認可能な情報、製品の製造・加工の状況を確認した場合の当該記録（殺菌温度、保管温度等の法第7条に基づく基準のあるものに限る。）、製造量（製造日又はロット毎）
△	製品の製造・加工の状況を確認した場合の当該記録（上記以外のもの）

ウ) 製品又は加工品に関する記録

○	製品又は加工品の品名、製品又は加工品の出荷又は販売先の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、出荷又は販売年月日、出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、法第7条の規格基準への適合に係る検査を実施した場合の当該記録、出荷量又は販売量（出荷又は販売先毎、1日又は1回毎）
△	内容量、出荷又は販売に係る保管及び運搬業者名

(3) 保管業者

○	食品等の品名、食品等の所有者の名称及び所在地、受入年月日・受渡年月日、保管量、保管時の状態を確認した場合の当該記録（温度等）
△	製品又は加工品のロットが確認可能な情報



(4) 卸売業者

ア) 仕入に関する記録

○	食品等の品名、食品等の仕入先の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、仕入年月日、仕入量（仕入元毎、1日又は1回毎）
△	内容量、仕入時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、仕入に係る保管及び運搬業者名

イ) 販売等に関する記録

○	食品等の品名、食品等の出荷又は販売先の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、出荷又は販売年月日、出荷量又は販売量（出荷又は販売先毎、1日又は1回毎）、保管時の状態を確認した場合の当該記録（温度等）
△	内容量、出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、出荷又は販売に係る保管及び運搬業者名

(5) 小売業者、飲食店営業者

○	食品等の品名、食品等の保管温度（保存基準の定められているものに限る。）を確認した場合の当該記録、食品等の仕入元の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、仕入年月日、仕入量（仕入元毎、1日又は1回毎）
△	内容量、仕入時の検品を実施した場合の当該記録（外観・表示・温度等）、仕入に係る保管及び運搬業者名

(6) 輸入業者

ア) 輸入時の記録

○	食品等の品名、製造又は加工者の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、輸入届出年月日、輸入年月日、輸入届出番号、製品又は加工品についての製造方法、製品の原材料（添加物を含む。）の品名、輸入時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、法第7条の規格基準への適合に係る検査を実施した場合の当該記録、輸入量
△	内容量、生産者の名称及び所在地、保管業者名

イ) 販売時の記録

○	食品等の品名、食品等の出荷又は販売先の名称及び所在地、製品又は加工品のロットが確認可能な情報、出荷又は販売年月日、出荷量又は販売量（出荷先又は販売先毎、1日又は1回毎）
△	内容量、出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度等）、出荷又は販売に係る保管及び運搬業者名

第4 食品等事業者への指導に当たっての留意事項

1 責務規定の性格への理解

- (1) 検査、検品、保管状態の確認等に係る記録については、これらを実施した場合にその記録を保存するという趣旨であり、本ガイドラインにより、食品等事業者に対してこれらの実施を新たに求めるものではないこと。
- (2) 食品等事業者に対して第 2 の本責務の趣旨の理解を得たうえで協力を得るよう努めること。
- (3) 趣旨の理解を得るため、事業者への講習会等様々な機会を活用すること。
- (4) 特に農林水産物の生産者への周知については農林水産部局と連携すること。

## 2 指導の方法

- (1) 食品衛生法第 20 条に基づく営業許可施設については、通常の立入検査時にあわせて指導するようにすること。
- (2) 農林水産物の生産者については、農林水産部局等と連携・協力して指導すること。

## 3 指導の優先順位

- (1) 第 3 の 4 の「記録保存事項」において「○：可能な限り記録の作成保存に努めるべき事項」として整理された事項及び対象事業者を優先して指導すること。
- (2) また、全国的及び当該地域における食中毒の発生状況を踏まえ、原因食品等となったことがある食品等を取り扱う事業者を中心に指導し、協力を得るようにされたいこと。

## 第 5 付記

本指針（ガイドライン）の内容は、記録の作成・保存の実施状況、食中毒の発生状況及び記録の活用状況、流通等の実態等を踏まえて適宜見直す予定である。

食安監発第 0829001 号

平成 15 年 8 月 29 日

各 

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

### 食品衛生法第1条の3第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針 （ガイドライン）の留意事項について

本日、食品安全部長より、食品衛生法第1条の3第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）（以下「ガイドライン」という。）を通知したところであるが、下記の事項に留意の上、運用に当たられたい。

## 記

### 第1 ガイドラインと他の通知との関係

既に他の通知等に基づき、記録の作成及び保存について示しているものについても、当該通知及びガイドラインの両者に従い記録の作成及び保存を行う必要があること。

### 第2 各事業者における記録の作成及び保存に関する留意事項

#### 1 農協等への販売の委託を行う食品等事業者

食品等事業者は、販売を委託している農協や漁協といった第三者に対して、記録の作成及び保存を依頼等して差し支えないこと。

#### 2 卸売業者及び小売業者

卸売業者及び小売業者の定義において「他の者から購入し又は販売の委託を受けた食品等」としたが、「販売の委託を受けた食品等」を販売する者については、商品を受領せずに契約上の委託販売及び金銭の授受のみを行う者など、契約や商品流通の実態等にかんがみ、仕入元等に係る記録の作成及び保存が困難かつ必要性が低いと認められる者は対象とならないものであること。

#### 3 自ら小売を行う生産者、製造及び加工業者並びに輸入業者

生産者、製造及び加工業者並びに輸入業者が自ら小売を行う場合については、「出荷又は販売先の名称及び所在地」「出荷又は販売年月日」「出荷量又は販売量」は不要であり、また、「検品を実施した場合の当該記録は△：記録の作成保存が期待される事項として整理すること。

### 第3 特定の施設における記録の作成及び保存について

#### 1 集団給食施設

第3の1の対象事業者の区分として記載のない食品等事業者のうち、食品衛生法第29条第3項に規定する集団給食施設については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号の別添）を改正することにより、必要な記録の作成及び保存が実施されるようにしたこと。

#### 2 総合衛生管理製造過程の承認施設

総合衛生管理製造過程の承認施設については、現在の「総合衛生管理製造過程承認制度実施要領」（平成12年11月6日付け生衛発第1634号の別添）における承認基準に必ずしも含まれない「製品又は加工品の出荷又は販売先の名称及び所在地」等の記録の作成・保存に努めることが必要であること。なお、平成16年2月末を目途に当該要領を改正し、当該記録の作成・保存を承認基準として規定する予定であること。

### 第4 記録の方法に関する留意事項

#### 1 ロット確認が可能な情報について

ロット確認が可能な情報としての年月日表示とは、製造年月日又は年月日表示とされている消費期限若しくは賞味期限を指すものであり、賞味期限の表示を年月として

いる場合でも、記録する事項としては年月日表示又はロット番号とすることが必要であること。

## 2 記録に係る書類の保存について

記録の方法は他の目的のために作成する書類でも差し支えないが、食中毒調査時に参照可能となるよう、できる限り書類の保存場所等を整理しておくことが望ましいものであること。

## 3 記録の保存期間について

記録の保存期間の参考期間として、販売段階以外については1～3年間としているが、これは、多くの食品等の賞味期限はおおむね1年間程度で設定されていると考えられる一方で、容器包装詰め食品など賞味期限が3年間程度と長期のものもあり得ることから、1～3年間としたものであること。また、販売段階について1～3か月としているが、これは、通常は販売後1月以内に飲食に供されることが多いと考えられる一方で、賞味期限の長い食品等については、3か月程度は飲食に供されるまで時間を要することが想定されるためであること。

## 4 「出荷又は販売」及び「1回又は1日ごと」に係る記録

「出荷又は販売」とある場合には、いずれの事項を記載しても差し支えないが、同一業者が同一時期に取り扱う同一食品についてはいずれかに統一するようにされたいこと。出荷又は販売量及び仕入量に係る「1回又は1日ごと」とある場合には、いずれでも差し支えないが、同一業者が同一時期に取り扱う同一食品については、いずれかに統一するようにされたいこと。

## 5 検品及び検査結果の記録

検品を実施した場合の当該記録及び食品衛生法第7条の規格基準への適合に係る検査を実施した場合の当該記録については、検品及び検査の結果、問題があったことから出荷又は販売しなかったものも含め、検品及び検査を実施したもののすべてについての記録を作成、保存することを想定しているものであること。

## 6 製造及び加工業者の製造管理に関する記録

製造及び加工業者の製造管理に関する記録として、当該原材料のロットが確認可能な情報を作成保存することとしたが、特定が困難な場合には、幅をもったロット番号等でも差し支えないものであるが、遡及調査を容易にし、回収等の影響を最小限とするとの趣旨にかんがみ、極力限定した形でのロット番号等の特定をされたいこと。また、製造管理に関する記録における原材料については、食品及び添加物を想定しているものであること。

## 7 卸売業者の出荷又は販売に関する記録

卸売業者が配送センターへ出荷又は販売する場合については、配送センターより各店舗等へのお荷記録まで求めるものではないが、本ガイドラインの趣旨を踏まえ、各店舗等へのお荷に係る記録の作成及び保存にも極力取り組んでいただくようにされたいこと。



## 「環境問題対応」についてお願い

－事務局－

今般、平成 15 年 8 月 7 日付で農林水産省食品環境対策室より「環境自主計画のフォローアップ調査」の依頼があった。業界として「環境自主行動計画」を平成 10 年に策定したが、その後、各社の自主性に任せたまま推移した。反省の意味もこめて平成 14 年度に再び環境対応問題ワーキンググループを結成し、前年度中に「経費削減シュミレーション」手法の紹介、「環境対応チェックリスト」策定、「事業者向け再生品および省エネ機器」活用の手引等を実施した。

そこで今回は、9 月 18 日付で全会員に目下の進行状況についてお訊ねをする事にして、アンケート回答記入用紙を配布し、10 月 10 日現在回収中である。結果については後日報告の予定。

## 約定管理業務の合理化追及

－価格差金ワーキンググループ－

平成 14 年度にいわゆる「価格差金の立替問題」に着手した食品流通委員会であったが、15 年度になり、委員メンバーを変更して再びこの問題に取り組む事とし、ワーキンググループを結成した。

正式名称を「価格差金の立替・約定管理ワーキンググループ」とし、メンバーに秋岡邦俊氏（株明治屋）、芝田勝弘氏（伊藤忠食品株）、奥山利一氏（西野商事株）、花澤裕氏（国分株）が登録され、互選により座長は秋岡氏にお願いする事となった。会合は 7 月 7 日(月)、7 月 30 日(水)、8 月 28 日(木)、と会を重ね、この間に意見交換と各社の実態報告が行われ、これ迄の当協会のこの間に関する成果が何故にここで停滞してしまっているのか、その原因究明と更なる合理化案を模索する事となった。アンケート原案を花澤氏が作成し、9 月 16 日(火)にこれを完成し、同日の食品流通委員会の了解を得て、実施した。（現在回答の集計・分析中）いずれにせよ、後日その内容について報告する予定である。

## 国際化対応の一つとして

－情報システム委員会－

9 月 25 日(木) 9 時 30 分より情報システム委員会が開催された。

当日は①スタートした EDI ワーキンググループの現状報告 ②(株)ファイネット殿からの依頼である「出荷案内システムの改訂（後日掲載）」の内容の追認 ③SKDBC（9 月 24 日運営



委員会開催) 報告がなされた。そして事務局から(株)ファイネット殿に対して、EDI ワーキンググループスタートの報告を行うと同時に、「場合に依っては業務委託の可能性がある旨の報告とその場合の有償化も考える事を申し入れた」との報告がなされた。

その後で情報交換の中から「GTIN (Global Trade Item Number 国際的物流コードの付番ルール)」について研究、場合に依っては業界としての早期対応の必要ありとの声があり、早速 GTIN ワーキンググループを結成し、研究検討に当る事となった。第 1 回は 10 月 24 日(金)に開催された。

登録メンバーは以下のとおりである。

氏 名	社 名	所 属 ・ 役 職
碓 井 幸 秀	株 式 会 社 菱 食	システム統括部
篠 憲 一	国 分 株 式 会 社	情報システム部副部長
本 山 利 一	株 式 会 社 廣 屋	システム運用事業部部長
大 本 二 三 浩	株 式 会 社 明 治 屋	情報システム本部システム統括グループ課長
梯 健 次	加藤産業株式会社	情報システム部係長

## 酒類種別コードの訂正のお知らせ

－ E D I ワーキンググループ A 分科会 －

「酒類食品業界卸店メーカー企業間標準システム」の「商品案内システム」第七章・基本部レコード (2)・3-15 酒類分類の中にある雑酒 (発泡酒) の区分を次の如く訂正する。

旧 区 分	コード	→	新 区 分	コード
発泡酒 麦芽 67%以上	9 1 0 0		麦芽 50%以上	9 1 0 0
” 麦芽 25~67%	9 1 0 1		麦芽 25~50%未満	9 1 0 1
” その他	9 1 0 2		麦芽 25%未満	9 1 0 2

実施日：2004 年 1 月 1 日

上記はマニュアル冊子第三版 (1999 年 4 月) の 88 頁にあります。

前回の酒税法の改正時に、直ちに改定すべきであったものが、今回利用者からの指摘があり訂正するものであります。

