

2. 基本的事項（事業者向け）について

Q1-1-10 製造業者等が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。

市場に出回る食品等は多岐にわたり、消費期限又は賞味期限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。（食品期限表示の設定のためのガイドライン（平成17年2月25日付食安基発第0225001号基準審査課長通知、16消安第8982号表示・規格課長通知） 参照）

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。

Q1-0-1-11 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点はありますか。

消費期限又は賞味期限の表示を行うのは、輸入業者です。（Q6-7参照）

輸入時に原産国において我が国の法令に基づく期限が表示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消費期限又は賞味期限の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。

Q1-2 賞味期限を設定する加工食品の場合、安全係数についてはどう設定すればいいのでしょうか。

食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の係数をかけて、客観的な項目（指標）において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本です。係数の設定にあたっては、必要以上に短い期限とならないよう、0.8以上を目安に設定することが望ましいと考えます。

Q 1 3 消費期限又は賞味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、消費期限又は賞味期限の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者となりますので、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になります。（Q 6-7参照）

このため、消費期限又は賞味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になります。（Q 6-7参照）

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（消費期限又は賞味期限の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消費期限又は賞味期限の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。

Q 1 4 賞味期限を基に、いわゆる1／3ルールに基づいて、納入期限、販売期限が設定されている実態がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。

いわゆる1／3ルールは、メーカー、小売、消費者が製造してから賞味期限までの期間を均等に分け合うという考え方に基づく商習慣上のルールと聞いていますが、JAS法及び食品衛生法においては、関係者で期間を分け合うという概念はなく、従って法令上の根拠はありません。

4 期限表示の方法

Q 1 2 1 5 消費期限又は賞味期限表示の「年月日」（「年月」）の表示方法はどのようなものですか。

消費期限又は賞味期限の表示は、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、消費期限又は賞味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」（昭和54年11月8日付け環食第299号厚生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 16. 4」
「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、読み間違えが起こらないよう、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、その他の記号を消費期限又は賞味期限の表示に併記する場合にあっては、例のように、消費期限又は賞味期限表示が明らかに分かるように記載することとし、消費期限又は賞味期限の表示について「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消費期限又は賞味期限表示を不明確にする表示は行わないよう気をつけなければなりません。〔（昭和54年11月8日付け環食第299号厚生省環境衛生局長通知）〕

誤った表示例：

「040401A63」

正しい表示例（消費期限又は賞味期限の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」

Q1-3-16 次の例のように、記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で賞味期限の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/A B C

L o t. 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/

A B C L o t. 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/A B C

L o t. 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/L o t. 1

A B C

Q1-5-17 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。(Q415参照)

- ① 消費期限 平成〇年〇月〇日
- ② 賞味期限 平成〇年〇月〇日
- ③ 賞味期限 平成〇年〇月

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、必要な消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、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。(Q44参照)

Q618 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」

Q719 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になります。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。(Q216参照)

表示例：

賞味期限 平成〇年〇月 L O T A 6 3
賞味期限 2004.4 / A 6 3

Q1-8-20 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。

Q1-9-21 輸入食品等に記載されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、法に基づく消費期限又は賞味期限の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 : 26 ALTP

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、消費期限又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つて、適正な表示をする必要があります。

Q2-2 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすく無いので、説明を附記してもよいでしょうか。

食品の期限については、消費者の方が意味を正しく理解することが重要であるため、消費期限又は賞味期限の用語の意味を付加的に表示することも可能です。

表示例：

消費期限(期限を過ぎたら食べないことをお勧めします。)：平成〇〇年〇〇月〇〇日

賞味期限(美味しく食べることのできる期限です。) 20××年〇〇月〇〇日

賞味期限(期限を過ぎても、すぐに食べられないということではありません)：平成〇〇年〇〇月〇〇日

Q23 カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。

カタログやインターネットを利用した通信販売などで届けられる食品の容器包装には、消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を表示する必要があります。

一方、食品の容器包装に表示されている消費期限又は賞味期限等の義務表示事項を確認できるよう、事業者の自主的な取組として、カタログやパソコンの購入画面等でその情報を積極的に提供することが望ましいです。

Q24 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「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。

Q25 賞味期限が異なる二つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。

個々の容器包装に表示をしてある食品を、購買者の求めに応じて包装する場合には、その外装に表示は必要ありません。他方、小売りのための包装、つまり最初から組み合わされた一つの商品として販売する場合には、消費者が外包装から適切に判断することが出来るようにするために、全ての食品のうち最も短い賞味期限又は全ての食品の賞味期限を外装に表示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るとされています。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なります。

(平成15年当時の内容なので、削除。)

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。~~

(平成15年当時の内容なので、削除。)

6 期限表示以外の表示等

Q23_26 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っては、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_27 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については、その品質の保持される期間が長いことや、賞味期限の表示よりも商品ロット番号の情報の方が有用であること等から、賞味期限の表示は省略できることとなっていますおり、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（一般消費者に直接販売されるものを除く。）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_28 「弁当及びそざいの衛生規範」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。

食品衛生法及びJAS法では、消費期限の日付の表示を義務づけており、「時間」までの表示を義務づけていません。しかしながら、品質の劣化が特に早い弁当の類

にあっては、「年月日」のほかにに加えて、必要に応じて「時間」まで記載することが望れます。必要があります。

Q-3 期限の再設定等

Q-7-2-9 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6～10条、第19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、消費期限又は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っては、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。

Q-6-3-0 冷凍の工程を経るなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればいいのですか。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、消費期限又は賞味期限の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号の通知は廃止されています。

Q2-9-3-1 加工の段階で、期限切れの原材料を使用することは可能ですか。

消費期限切れの原材料を使用することは厳に慎むべきです。(Q2-9参照)

一方、賞味期限は「美味しく食べることのできる期限」なので、この期限を過ぎた原材料を使用することは、必ずしも禁止されてはいません。当該原材料の特徴を踏まえ、または、保存温度の変更や加熱加工などを行った場合に、最終製品の品質に問題がないことを科学的、合理的な方法で確認できているのであれば、問題はありません。

Q3-2 一度出荷した後返品された商品がまだ最初に試験等で得られた数値に基づく期限の範囲内の場合、再度包装するとともに、初期の期限を付して出荷することはできますか。

一度出荷した後返品された商品については、原則、どのような環境の下で取り扱われていたかの確認ができないため、商品の品質が変化すると考えるのが通常です。従って再包装時に、試験等で得られた数値で当初設定した賞味期限をそのまま付すことは、科学的・合理的根拠なしに賞味期限を設定することに該当すると考えられます。このため、仮に再包装して再出荷する場合には、食品衛生上問題がないことを確認した上で、客観的な指標に基づいて、再度賞味期限を設定し直すことが必要です。

④ 食品衛生法の規定に基づく事項

Q2-8-3-3 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)

消費期限又は賞味期限の表示は、食品衛生法第19-1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、賞味期限及び消費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ないません。すなわち、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限」、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」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20+2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。」という表現がありますが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のもので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する必要があるというものではありませんしなければならなくなつたわけではありません。(Q10+1参照)

Q2-9 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。

Q3-0-3-4 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、少なくとも、同一の消費期限又は賞味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。

Q3-1-3-5 製造物責任法とが施行されましたが、食品衛生法に基づく消費期限又は賞味期限の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態であり、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、消費期限又は賞味期限の表示は、食品衛生法のにより表示基準で定められているものであり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重要な考慮事項になることは十分考えられます。

Q3-2-3-6 期限表示の消費期限又は賞味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）

適正な消費期限又は賞味期限の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、賞味期限の表示~~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ないません。

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。

Q3-3-3-7 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、一般的かつ逐一的に、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。

Q3-4-3-8 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っては、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。