

令和6年度消費者庁委託調査研究

加工食品の期限表示の設定等に関する実態調査
(アンケート)
報 告 書

令和7年3月

株式会社シード・プランニング

目次

調査概要	3
(1) 調査の背景と目的	3
(2) 調査方法	3
(3) 調査対象	3
(4) 調査期間	3
(5) 調査項目	4
アンケート調査及び調査結果の分析	5
結果と考察	6
(1) 属性	6
1) 事業者に関して	6
2) 食品カテゴリーに関して	7
(2) 期限表示に関する質問	9
1) 設定している期限表示	9
2) 期限表示設定における指標について	11
① 理化学試験	11
② 微生物試験	12
③ 官能検査	14
④ 理化学試験・微生物試験・官能検査以外	15
3) 期限表示設定における保存想定温度	16
4) 期限表示設定時に最優先する検査項目	17
5) 期限表示設定時の判断基準	17
6) 期限設定時の安全係数	18
7) 賞味期限の年月表示	19
8) 食品ロス削減を目的とした期限延長の取組	19
① 取組の実施状況	19
② 取組の内容	20
③ 期限延長に当たっての課題課題	22
④ 賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の食用活用の取組	23
⑤ 賞味期限を過ぎた食品を食用に活用する場合の期限設定方法	24
⑥ 賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」に関する情報開示の可否	24
9) 消費期限と賞味期限の設定	25
10) 期限設定の責任部署とデザイン決定の責任部署	25

11) 期限設定責任部署による表示内容の確認	26
12) 「消費期限」「賞味期限」という用語に関する意見	26
自由記述 一覧	27
(1) 製造している代表的な食品カテゴリーの具体的な内容	28
(2) 期限表示を省略しない理由(期限表示を省略することができる食品のみ)	29
(3) 理化学試験・微生物試験・官能検査・経験則以外の試験の指標	30
(4) 理化学試験(その他内容)	31
(5) 微生物試験の具体的な内容	33
1) 「左記以外の耐熱性芽胞菌の残存」の具体的な内容	33
2) 「左記以外の低温細菌の残存」の具体的な内容	34
3) 「その他食中毒菌」の具体的な内容	34
4) 「その他」の具体的な内容	35
(6) 官能検査(その他内容)	36
(7) 期限設定時に最優先する検査項目(その他内容)	37
(8) 使用している旧衛生規範	38
(9) その他基準	39
(10) 年月表示しない理由	40
(11) 年月表示する理由	41
(12) 食品ロス削減の観点から期限を延長する取組(その他内容)	42
(13) 期限延長に当たった課題(その他内容)	43
(14) 賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の食用活用の取組(その他内容)	44
(15) 賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」の設定方法(その他内容)	45
(16) 賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」に関する情報開示ができない理由	46
(17) 「消費期限」「賞味期限」という用語について	47
1) 今のままでよい理由	47
2) 用語を変更するほうがよい理由	48
3) 表現案(用語を変更するほうがよい)	49

調査概要

(1)調査の背景と目的

持続可能な開発目標(SDGs)の目標 12(持続可能な生産消費形態を確保する)を踏まえて、令和元年に制定された食品ロスの削減の推進に関する法律に基づき、令和2年3月に閣議決定された「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」において、食品ロス量を2030年度までに2000年度比で半減させることを目標としている。令和5年12月に取りまとめられた「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」には、この目標達成に向けて今後取り組んでいくべき種々の施策が盛り込まれており、その一つに期限表示の在り方検討が掲げられている。

食品の期限表示については、平成17年に厚生労働省及び農林水産省により「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が策定されたが、期限表示設定に関する実態を把握するとともに有識者から構成される検討会を設けて、食品ロス削減の観点からこのガイドラインの見直しを行うこととされている。

このことから、加工食品を製造する食品関連事業者に対し、期限表示の設定の根拠や安全係数の設定等の実態を調査することとする。

(2)調査方法

本調査は、web アンケートで調査を実施した。加工食品を製造する食品関連事業者に対し、アンケート URL を記載したはがきを郵送し協力を依頼した。そのうち、本調査の対象である期限表示設定に係る事業者の回答を有効とした。そして、その有効回答をもとに集計を行った。

(3)調査対象

加工食品を製造する食品関連事業者(有効回答 585 社)

(4)調査期間

2024 年7月～同年8月

(5)調査項目

		質問文
必須	MA	Q1 貴社は、いずれに該当しますか。該当するものをすべてお選びください。
必須	FA	Q2 貴社名を教えてください。
必須	SA	Q3 貴社の会社規模をお選びください。
必須	MA	Q4 貴社で製造している加工食品は、以下のいずれに該当しますか。該当するものをすべてお選びください。
必須	FA	Q4-1 製造している加工食品の 代表的な食品カテゴリーを具体的に1つご記入ください。
必須	SA	Q5 当該食品について、どのように期限表示を設定していますか。
必須	SA	Q6f 期限表示を省略することができる食品」を選択した方にお聞きます。当該食品について、期限表示を省略していますか。
必須	FA	Q6-1 Q6で期限表示を「省略していない(期限表示をしている)」を選択した方にお聞きます。その理由をお教えてください。
必須	SA	Q7 Q4でご回答したカテゴリーについて、消費期限または賞味期限どちらを設定していますか。
任意	FA	SQ7-4-1 SQ7 <その他>にて、「今までに回答したもの以外」を選択した方にお聞きます。その具体的な内容をご記入ください。 ※下記項目以外：理化学試験、微生物試験、官能検査、経験則
必須	MA	SQ7 A <理化学試験> 具体的な理化学試験の方法で該当するものをすべてお選びください。
任意	FA	SQ7-1 SQ7-1 <理化学試験>にて、「その他」を選択した方にお聞きます。その具体的な内容をご記入ください。 ※下記以外 粘度、濁度、比重、過酸化物質、酸価、pH、酸度、栄養成分、糖度
必須	MA	SQ7 B <微生物試験> 具体的な微生物試験の方法で該当する選択肢をすべてお選びください。
任意	FA	SQ7-2-1 SQ7-2 <微生物試験>にて、「左記以外の耐熱性芽胞菌の残存の有無」を選択した方にお聞きます。その具体的な内容をご記入ください。 ※左記：一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数(E.coli含む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス、セレウス、乳酸菌数
任意	FA	SQ7-2-2 SQ7-2 <微生物試験>にて、「左記以外の低温細菌の残存の有無」を選択した方にお聞きます。その具体的な内容をご記入ください。 ※左記：一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数(E.coli含む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス、セレウス、乳酸菌数
任意	FA	SQ7-2-3 SQ7-2 <微生物試験>にて、「その他食中毒菌」を選択した方にお聞きます。その具体的な内容をご記入ください。 ※下記以外 一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数(E.coli含む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス、セレウス、乳酸菌数、病原性大腸菌
任意	FA	SQ7-2-4 SQ7-2 <微生物試験>にて、「その他」を選択した方にお聞きます。その具体的な内容をご記入ください。 ※下記以外 一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数(E.coli含む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス、セレウス、乳酸菌数、左記以外の耐熱性芽胞菌の残存の有無、左記以外の低温細菌の残存の有無、病原性大腸菌、その他食中毒菌
必須	MA	SQ7 C <官能検査> 具体的な官能検査の方法で該当する選択肢をすべてお選びください。
任意	FA	SQ7-3-1 SQ7-3 <官能検査>にて、「その他」を選択した方にお聞きます。その具体的な内容をご記入ください。 ※下記官能検査の項目以外：味、香り、色味・見た目、食感・触り
必須	MA	SQ7 D <その他> 次の方法で該当する選択肢をすべてお選びください。
必須	SA	Q8 Q4でご回答したカテゴリーについて、何度(温度)で保存されることを想定して試験等を行っていますか。
必須	SA	Q9 Q4でご回答したカテゴリーについて、指標のうち、最終的にどの検査等の結果を優先して期限を設定していますか。
任意	FA	Q9-1 Q9で「左記以外」を選択した方にお聞きます。具体的に何を優先して期限を設定していますか。ご記入ください。 左記以外：理化学試験、微生物試験、官能検査、(腐敗等に関する)経験則
必須	SA	SQ9 Q4でご回答したカテゴリーについて、その検査等の結果(数値、状態等)から期限を設定する際、何を判断基準としていますか。
任意	FA	SQ9-1 SQ9で「衛生規範(厚生省通知)」を選択した方にお聞きます。使用している衛生規範を具体的に記入ください。
任意	FA	SQ9-2 SQ9で「その他」を選択した方にお聞きます。具体的な内容をご記入ください。 ※下記以外その他：自社基準がある、衛生規範(厚生省通知)、業界のガイドライン
必須	MA	Q10 Q4でご回答したカテゴリーについて、安全係数をどのように設定していますか。該当するものをすべてお選びください。
必須	MA	Q11 「賞味期限」を設定しているとご回答した方に伺います。賞味期限(製造日から賞味期限までの期間)が3か月を超える商品について、年月日表示又は年月表示のどちらを表示していますか。両方表示している場合は両方お選びください。
任意	FA	Q11-1 Q11にて「年月日表示」を選択した方にお聞きます。年月表示をしない理由をお教えてください。
任意	FA	Q11-2 Q11にて「年月表示」を選択した方にお聞きます。そのように表示している理由をお教えてください。
必須	SA	Q12 Q4でご回答したカテゴリーについて、食品ロス削減の観点から消費期限又は賞味期限を延長する取組を行っていますか。
必須	MA	Q13 Q12で「行っている」を選択した方にお聞きます。それはどのような取組ですか。該当するものを全てお答えください。
任意	FA	Q13-1 Q13で「その他」を選択した方にお聞きます。その他の内容を具体的に記入ください。
必須	MA	Q14 Q12で「行いたい」、クリアできない課題がある」とを選択した方にお聞きます。それはどのような課題ですか。該当するものをすべてお答えください。
任意	FA	Q14-1 Q14で「その他」を選択した方にお聞きます。その他の具体的な内容をご記入ください。
必須	MA	Q15 「賞味期限」を設定しているとご回答した方にお聞きます。食品ロス削減の観点から、賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」を食用に活用する取組を行っていますか。行っている取組として該当するものをすべてお選びください。
任意	FA	Q15-1 Q15で「その他の活用」を選択した方にお聞きます。その具体的な活用内容をご記入ください。
必須	SA	Q16 Q15で何らかの食品ロスに関する取組を行っている」とご回答した方に伺います。賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の「食べることができる期限」をどのように設定していますか。
任意	FA	Q16-1 Q16で「その他」を選択した方にお聞きます。その他の内容を具体的に記入ください。
必須	SA	Q17 Q15で何らかの取組を行っている」とご回答した方にお聞きます。「食べることができる期限」に関する情報公開の要望があった場合、開示することは可能ですか。
任意	FA	Q17-1 Q17で「開示することができない」を選択した方にお聞きます。その理由をご記入ください。
必須	SA	Q18 Q7で「消費期限」を設定しているとご回答した方に伺います。消費期限又は賞味期限のいずれかを設定する際、実際に消費期限及び賞味期限の定義※の違いに基づき設定していますか。それとも、期限の日数によって振り分けていますか。 ※期限表示の定義・消費期限(食品表示基準第2条第1項第7号)：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。・賞味期限(食品表示基準第2条第1項第8号)：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、当該期限を越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。
必須	N	Q18-1 Q18で「ある一定の日数を決めている」を選択した方にお聞きます。具体的な日数をご記入ください。 (ex. ○○日以下であれば、「消費期限」としている)
必須	FA	Q19 消費期限又は賞味期限を設定している部署、及び最終決定責任部署名をお答えください。
必須	FA	SQ19 容器包装デザインを作成している部署、及び最終決定責任部署名をお答えください。
必須	SA	SQ19-1 貴社では期限設定の責任部署とデザイン決定の責任部署は同じですか。
必須	SA	Q20 Q19で期限設定の責任部署とデザイン決定の責任部署が「異なる」を選択した方にお聞きます。期限決定責任部署が表示内容の確認を行っていますか。
必須	SA	Q21 「消費期限」「賞味期限」という用語について、ご意見に近いものをお選びください。
必須	FA	Q21-1 Q21で「今のままでよい」をお選びした方にお聞きます。その理由やご意見をお答えください。
必須/任意	FA	Q21-2 Q21で「用語を変更する方がよい」をお選びした方にお聞きます。その理由やご意見をお答えください。具体的な表現がありましたら是非ご記入ください。

アンケート調査及び調査結果の分析

結果と考察

本調査は、「調査概要(1)調査の背景と目的」に基づき、調査を計画し、消費者庁担当課の主管のもとに実施した。本項では、主な調査結果と考察を示す。

(1)属性

1)事業者に関して

本調査は、加工食品を製造する食品関連事業者より回収した。

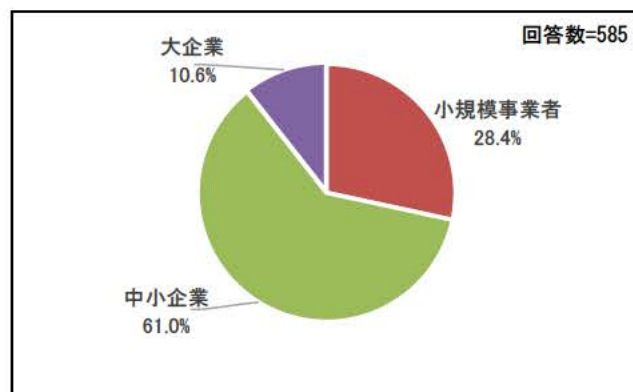
全体の回答数は585件で、企業規模の内訳は、小規模事業者が166件(28.4%)、中小企業が357件(61.0%)、大企業が62件(10.6%)となっており、中小企業が最も多い(図表1)。

製造する加工食品の種類別の内訳は、一般用と業務用の両方を扱っている事業者が311件(53.2%)と最も多く、次に、一般用加工食品のみが171件(29.2%)、業務用加工食品のみが53件(9.1%)となっている。全てを扱っている食品関連事業者は38件(6.5%)、業務用と輸入品の両方が6件(1.0%)、一般用と輸入品の両方および輸入食品のみがそれぞれ3件(0.5%)である。一般用+業務用を取り扱う企業が半数以上を占めている(図表2)。

また、一般用と業務用の両方を扱う事業者は、中小企業、小規模事業者、大企業の順番に多い(表1)。

図表1 企業規模(Q3)(n=585)

	実数	構成比 (%)
全体	585	100
小規模事業者	166	28.4
中小企業	357	61.0
大企業	62	10.6



図表2 製造する加工食品の種類(Q1)(n=585)

	実数	構成比 (%)
全体	585	100
一般用加工食品のみ	171	29.2
業務用加工食品のみ	53	9.1
輸入食品のみ	3	0.5
一般用+業務用	311	53.2
一般用+輸入品	3	0.5
業務用+輸入品	6	1.0
全て	38	6.5

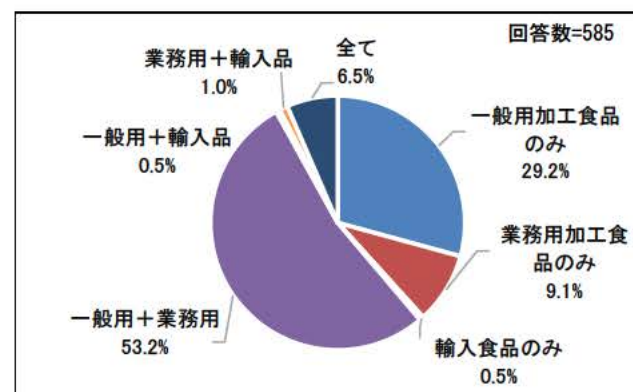


表1 製造する加工食品の種類×事業者規模(n=585)

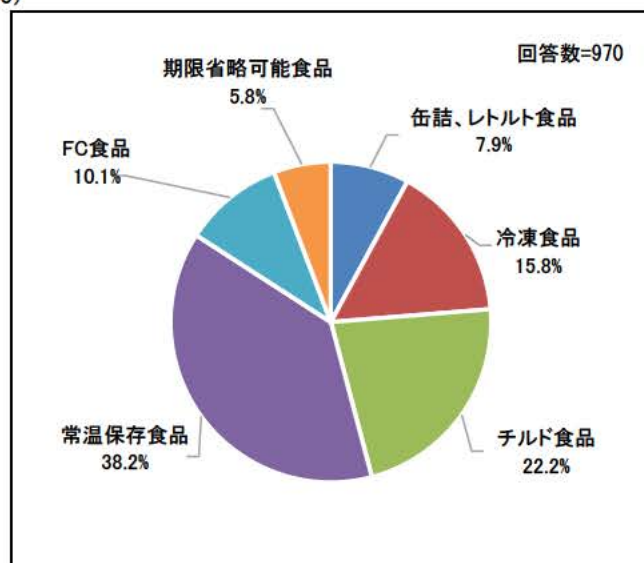
		小規模事業者	中小企業	大企業	合計
一般用加工食品のみ	実数	68	92	11	171
	構成比(%)	39.8	53.8	6.4	100
業務用加工食品のみ	実数	14	30	9	53
	構成比(%)	26.4	56.6	17.0	100
輸入食品のみ	実数	3	0	0	3
	構成比(%)	100	0.0	0.0	100
一般用＋業務用	実数	75	210	26	311
	構成比(%)	24.1	67.5	8.4	100
一般用＋輸入品	実数	0	0	3	3
	構成比(%)	0.0	0.0	100	100
業務用＋輸入品	実数	2	4	0	6
	構成比(%)	33.3	66.7	0.0	100
全て	実数	4	21	13	38
	構成比(%)	10.5	55.3	34.2	100
合計	実数	166	357	62	585
	構成比(%)	28.4	61.0	10.6	100

2) 食品カテゴリーに関して

製造する食品カテゴリーの内訳は、全体の回答数が 970 件で、缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品(以下、「常温保存食品」という。)が 371 件(38.2%)と最も多く、次いで、保存の方法が冷蔵の食品(以下、「チルド食品」という。)が 215 件(22.2%)となっている。さらに、冷凍食品が 153 件(15.8%)、冷凍で流通・保管し、解凍後に冷蔵状態等で販売される食品(フローズンチルド食品。以下、「FC 食品」という。)が 98 件(10.1%)、缶詰、レトルト食品が 77 件(7.9%)、期限表示の省略ができる食品(以下、「期限省略可能食品」という。)は 56 件(5.8%)となっている(図表3)。

図表 3 製造する食品カテゴリー（Q4・複数回答）（n=970）

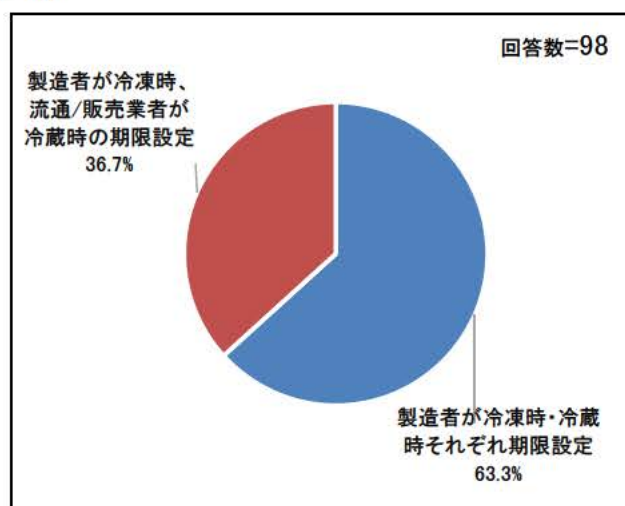
	実数	構成比 (%)
全体	970	100
缶詰、レトルト食品	77	7.9
冷凍食品	153	15.8
チルド食品	215	22.2
常温保存食品	371	38.2
FC 食品	98	10.1
期限省略可能食品	56	5.8



FC 食品については、回答数 98 件のうち、「製造者が冷凍時(流通・保管時)および冷蔵時等(販売時)それぞれの期限設定を行っている」が 62 件(63.3%)、「製造者が冷凍時(流通・保管時)の期限設定を行い、流通業者又は販売業者が冷蔵時等(販売時)の期限設定を行っている。」が 36 件(36.7%)となっている(図表4)。

図表 4 FC 食品の期限設定を行っている事業者（Q5）（n=98）

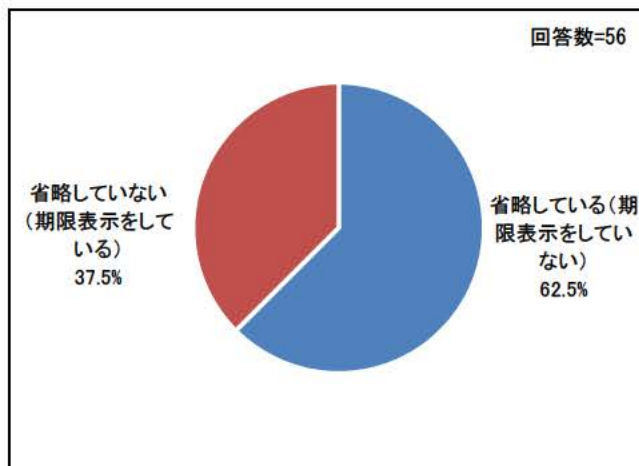
	実数	構成比 (%)
全体	98	100
製造者が冷凍時・冷蔵時 それぞれ期限設定	62	63.3
製造者が冷凍時、流通/ 販売業者が冷蔵時の期 限設定	36	36.7



また、期限省略可能食品については、回答数 56 件のうち、期限表示を「省略している食品」が 35 件 (62.5%)、「省略していない食品」が 21 件 (37.5%)となっており、半数以上が期限表示を省略している(図表5)。

図表 5 期限省略可能食品の期限表示設定 (Q6) (n=56)

	実数	構成比 (%)
全体	56	100
省略している (期限表示をしていない)	35	62.5
省略していない (期限表示をしている)	21	37.5



※期限表示を「省略している食品」については、以降のアンケート回答はなし。

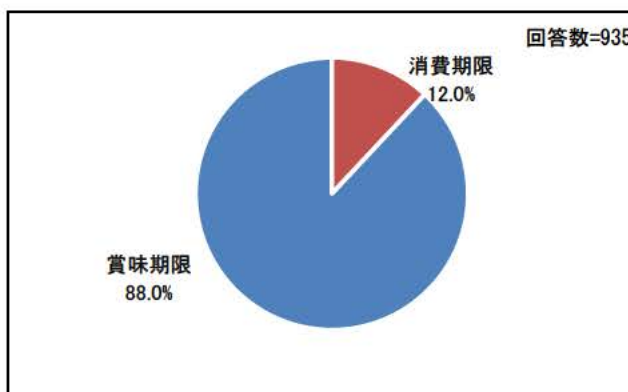
(2) 期限表示に関する質問

1) 設定している期限表示

期限表示を設定している食品について、全体の回答数が 935 件で、「消費期限」を設定している食品が 112 件 (12.0%)、「賞味期限」を設定している食品が 823 件 (88.0%)となっている。このことから、事業者の大半が賞味期限を設定していることが分かる。缶詰、レトルト食品と期限省略可能食品は全ての品目で賞味期限を設定している(図表6-1、6-2)。

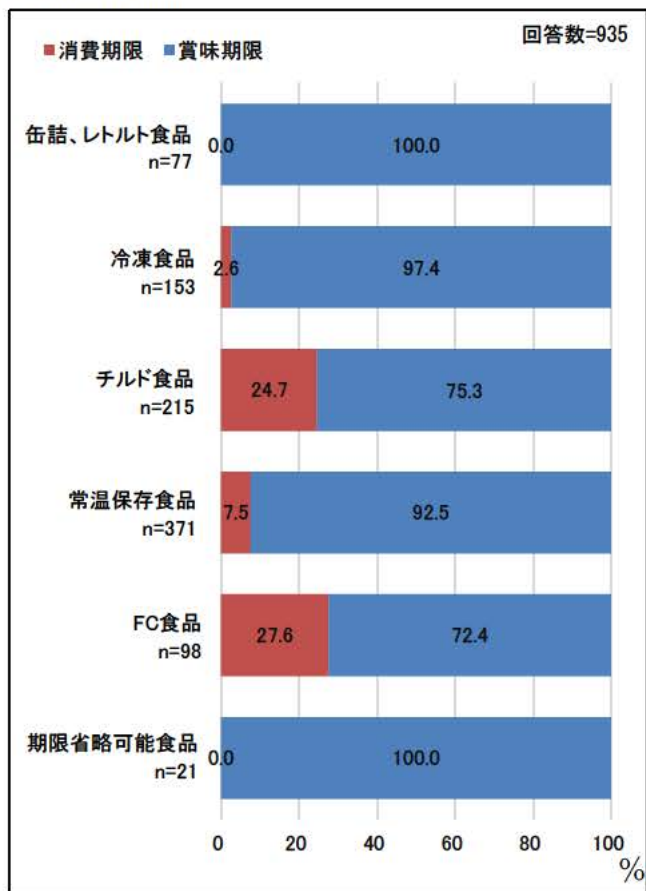
図表 6-1 設定している期限表示 (Q7・複数回答) (n=935)

	実数	構成比 (%)
全体	935	100
消費期限	112	12.0
賞味期限	823	88.0



図表 6-2 カテゴリー別 × 設定している期限表示 (Q7・複数回答) (n=935)

		消費 期限	賞味 期限	合計
全体	実数	112	823	935
	構成比 (%)	12.0	88.0	100
缶詰、レト ルト食品	実数	0	77	77
	構成比 (%)	0.0	100.0	100
冷凍食品	実数	4	149	153
	構成比 (%)	2.6	97.4	100
チルド食 品	実数	53	162	215
	構成比 (%)	24.7	75.3	100
常温保存 食品	実数	28	343	371
	構成比 (%)	7.5	92.5	100
FC 食品	実数	27	71	98
	構成比 (%)	27.6	72.4	100
期限省略 可能食品	実数	0	21	21
	構成比 (%)	0.0	100.0	100



2)期限表示設定における指標について

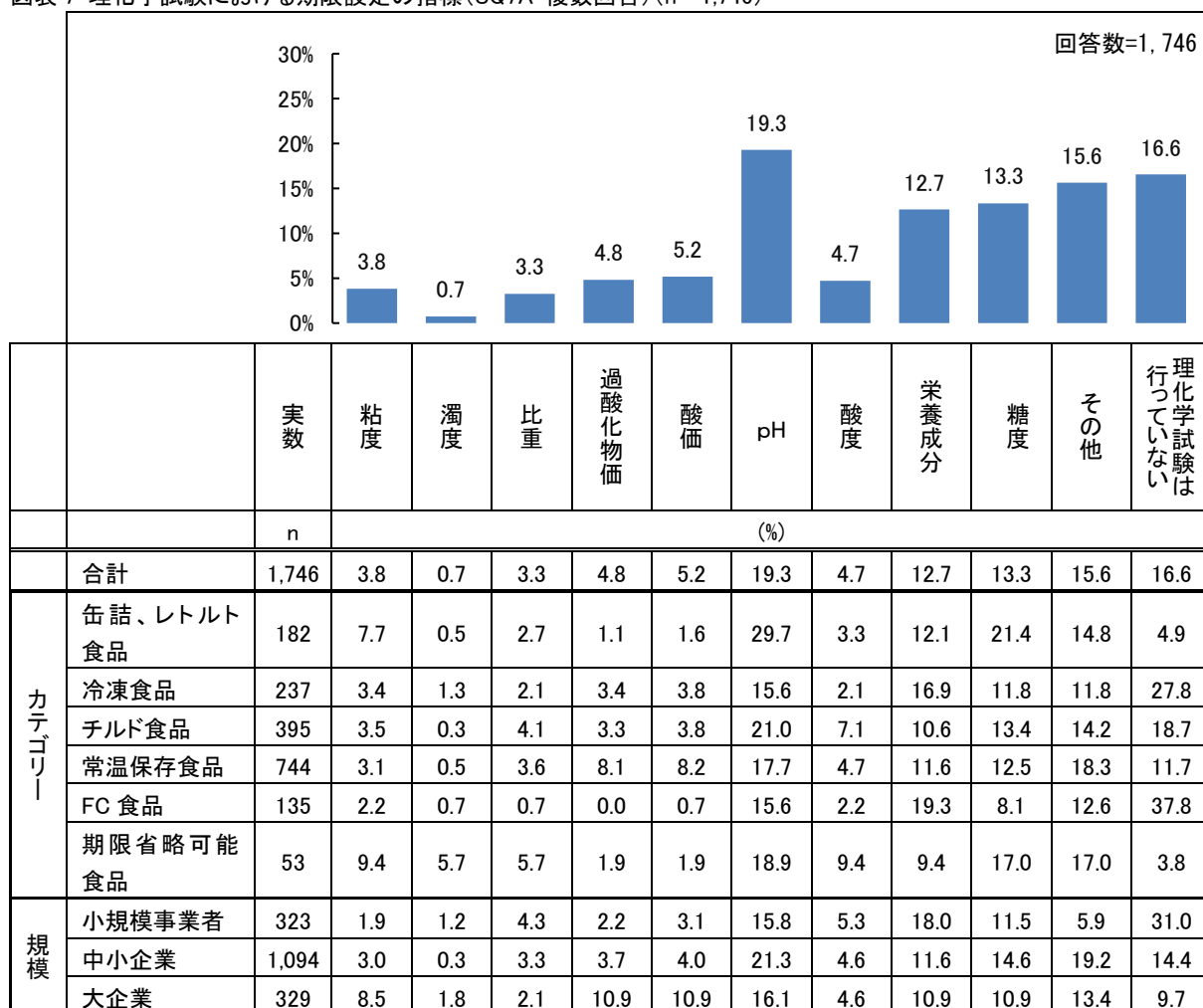
①理化学試験

理化学試験における期限設定の指標について、全体の回答数が 1,746 件で、「pH」(19.3%)が最も多く、「理化学試験は行っていない」を除くと、次いで「その他」(15.6%)、「糖度」(13.3%)となっている(図表7)。

カテゴリーごとの内訳をみると、缶詰、レトルト食品、チルド食品、常温保存食品、期限省略可能食品は「pH」を指標としている品目が多いのに対し、冷凍食品と FC 食品は栄養成分を指標としている品目が多い。

事業規模ごとでは、小規模事業者 323 件のうち、「理化学試験を行っていない」は(31.0%)であるのに対し、大企業 329 件のうち、「理化学試験を行っていない」は(9.7%)と大半が理化学試験を行っている。

図表 7 理化学試験における期限設定の指標(SQ7A・複数回答)(n=1,746)



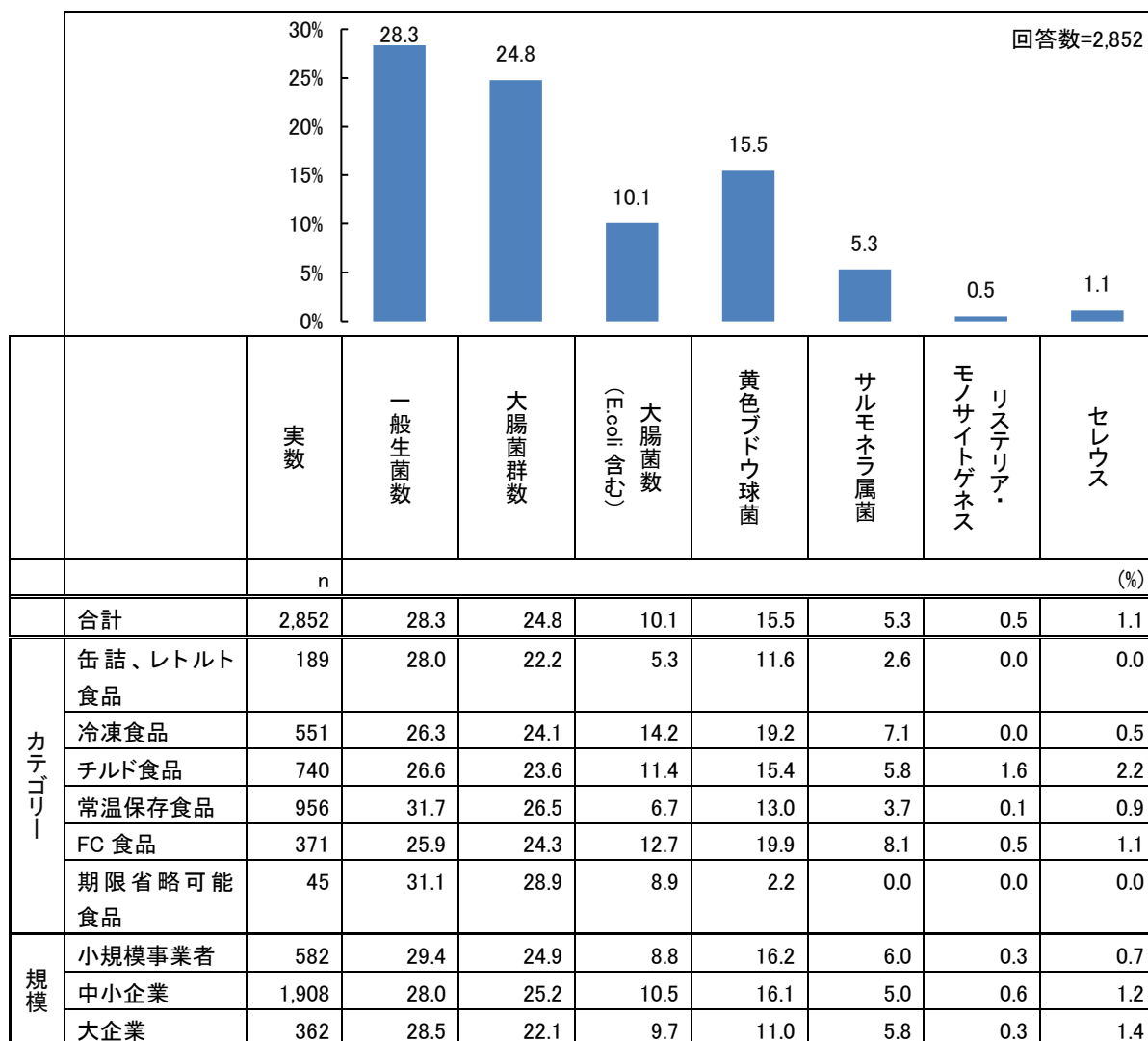
②微生物試験

微生物試験における期限設定の指標について、全体の回答数が2,852件で、「一般生菌数」(28.3%)が最も多く、次いで「大腸菌群数」(24.8%)となっている(図表8-1、8-2)。

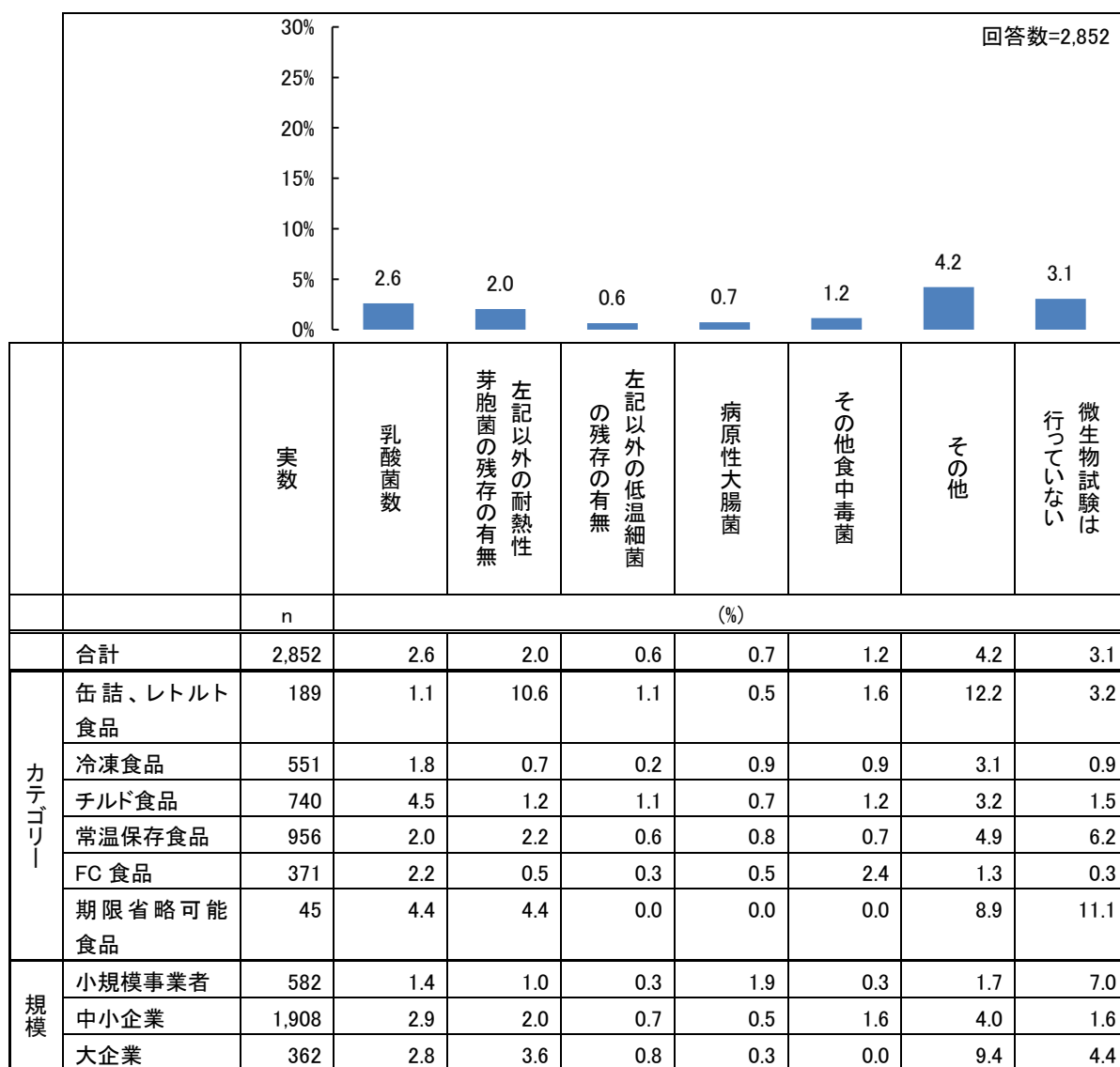
カテゴリーごとの内訳をみると、全てのカテゴリーで「一般生菌数」と「大腸菌群数」は20%以上であり、どのカテゴリーにおいても主な指標となっていることが分かる。缶詰、レトルト食品は、他のカテゴリーに比べ、「その他」、「左記以外の耐熱性芽胞菌の残存の有無」を指標にしている割合が多い。また、冷凍食品、FC食品及びチルド食品は、他のカテゴリーに比べ、「大腸菌数(E.coli含む)」が多い。

事業規模ごとでは、全ての事業規模で「一般生菌数」と「大腸菌群数」は20%以上であり、主な指標となっていることが分かる。どの事業規模においても「微生物試験を行っていない」は10%以下であり、基本的に微生物試験を行っている。

図表 8-1 微生物試験における期限設定の指標(SQ7B・複数回答)(n=2,852)



図表 8-2 微生物試験における期限設定の指標 (SQ7B・複数回答) (n=2,852)(続き)



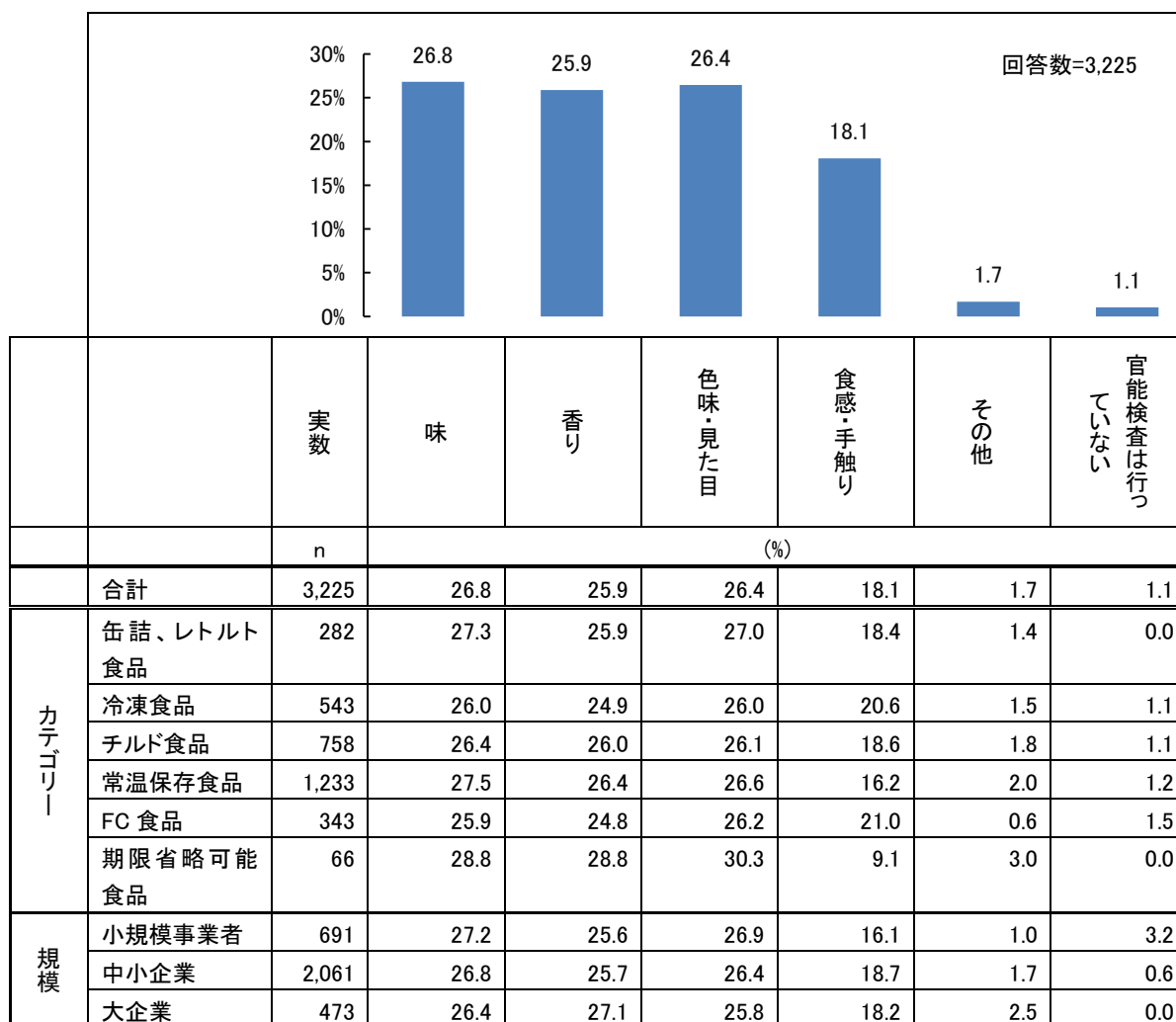
③官能検査

官能検査における期限設定の指標について、全体の回答数が3,225件で、「味」(26.8%)が最も多く、次いで、「色味・見た目」(26.4%)、「香り」(25.9%)となっており、この3項目が主な指標となっている(図表9)。

カテゴリごとの内訳をみると、全てのカテゴリで「味」、「色味・見た目」、「香り」は約25%であり、どのカテゴリにおいても主な指標となっている。FC食品は、他のカテゴリの15%以上が「食感・手触り」を指標にしているのに対し、9.1%と少ない。

次に、事業規模ごとでは、傾向は類似しており大差は見受けられなかった。どの事業規模においても、基本的に官能検査は行っている。

図表9 官能検査における期限設定の指標(SQ7C・複数回答)(n=3,225)



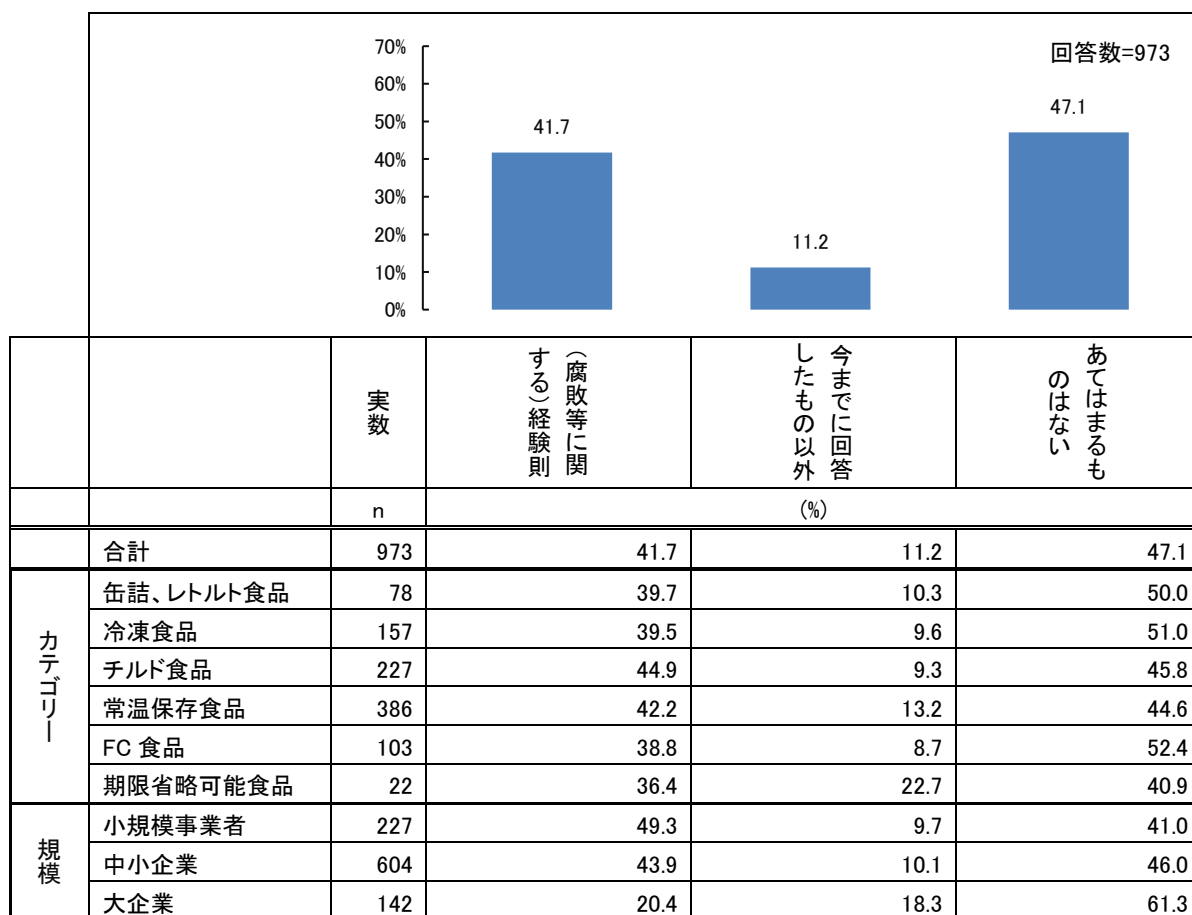
④理化学試験・微生物試験・官能検査以外

理化学試験・微生物試験・官能検査以外の指標について、全体の回答数が 973 件で、「あてはまるものはない」(47.1%)が最も多く、次いで、「(腐敗等に関する)経験則」(41.7%)となっている(図表 10)。

カテゴリーごとの内訳をみると、全てのカテゴリーで「あてはまるものはない」、「(腐敗等に関する)経験則」の順であり、チルド食品では、「(腐敗等に関する)経験則」を指標としている品目の割合が他よりもやや高い。

次に、事業規模ごとでは、「(腐敗等に関する)経験則」の割合が、規模が小さいほど高くなる傾向がみられる。

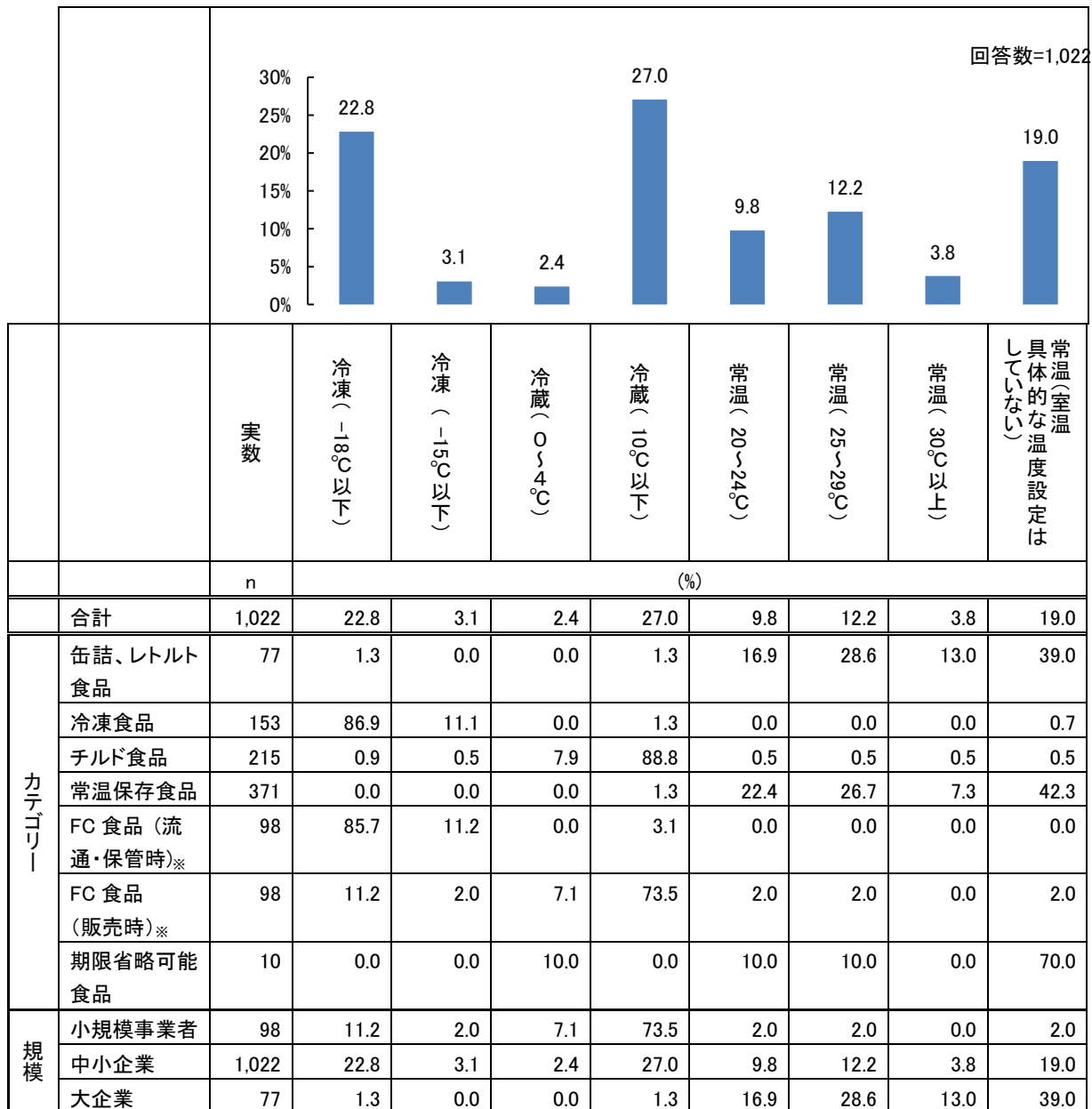
図表 10 理化学試験・微生物試験・官能検査以外の期限設定の指標(SQ7D・複数回答) (n=973)



3) 期限表示設定における保存想定温度

期限表示設定における保存想定温度について、全体の回答数は 1,022 件で、冷凍温度帯では「冷凍 (−18℃以下)」、冷蔵温度帯では「冷蔵 (10℃以下)」、常温帯では「室温: 具体的な温度設定はしていない」が最も多い(図表 11)。

図表 11 期限表示設定における保存想定温度 (Q8) (n=1,022)



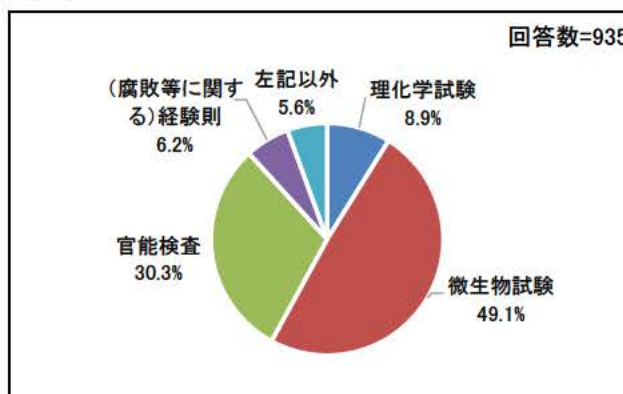
※FC 食品は、冷凍で流通・保管する期間と、解凍後に冷蔵状態等で販売する期間それぞれに期限表示を設定しているため、「流通・保管時」と「販売時」それぞれの保存想定温度について回答。

4) 期限表示設定時に最優先する検査項目

期限表示設定時に最優先する検査項目について、全体の回答数は 935 件で、「微生物試験」(49.1%) が最も多く、次いで「官能検査」(30.3%)となっている(図表 12)。

図表 12 期限表示設定時に最優先する検査項目(Q9) (n=935)

	実数	構成比 (%)
全体	935	100
理化学試験	83	8.9
微生物試験	459	49.1
官能検査	283	30.3
(腐敗等に関する)経験則	58	6.2
左記以外	52	5.6

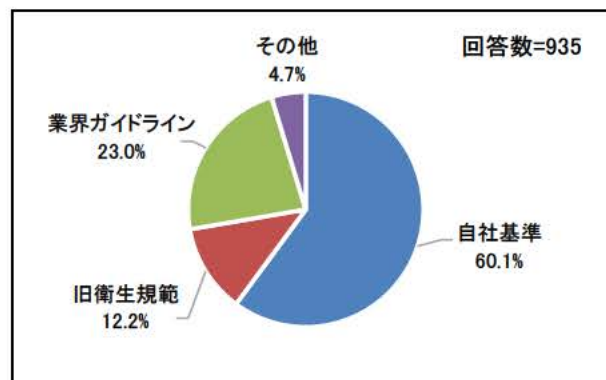


5) 期限表示設定時の判断基準

期限表示設定時の判断基準について、全体の回答数は 935 件で、「自社基準」(60.1%) が最も多く、次いで「業界ガイドライン」(23.0%)、「旧衛生規範」(12.2%)、「その他」(4.7%)となっている。半数以上が自社基準を判断基準として採用していることが分かる(図表 13)。

図表 13 期限表示設定時の判断基準(SQ9) (n=935)

	実数	構成比 (%)
全体	935	100.0
自社基準	562	60.1
旧衛生規範	114	12.2
業界ガイドライン	215	23.0
その他	44	4.7

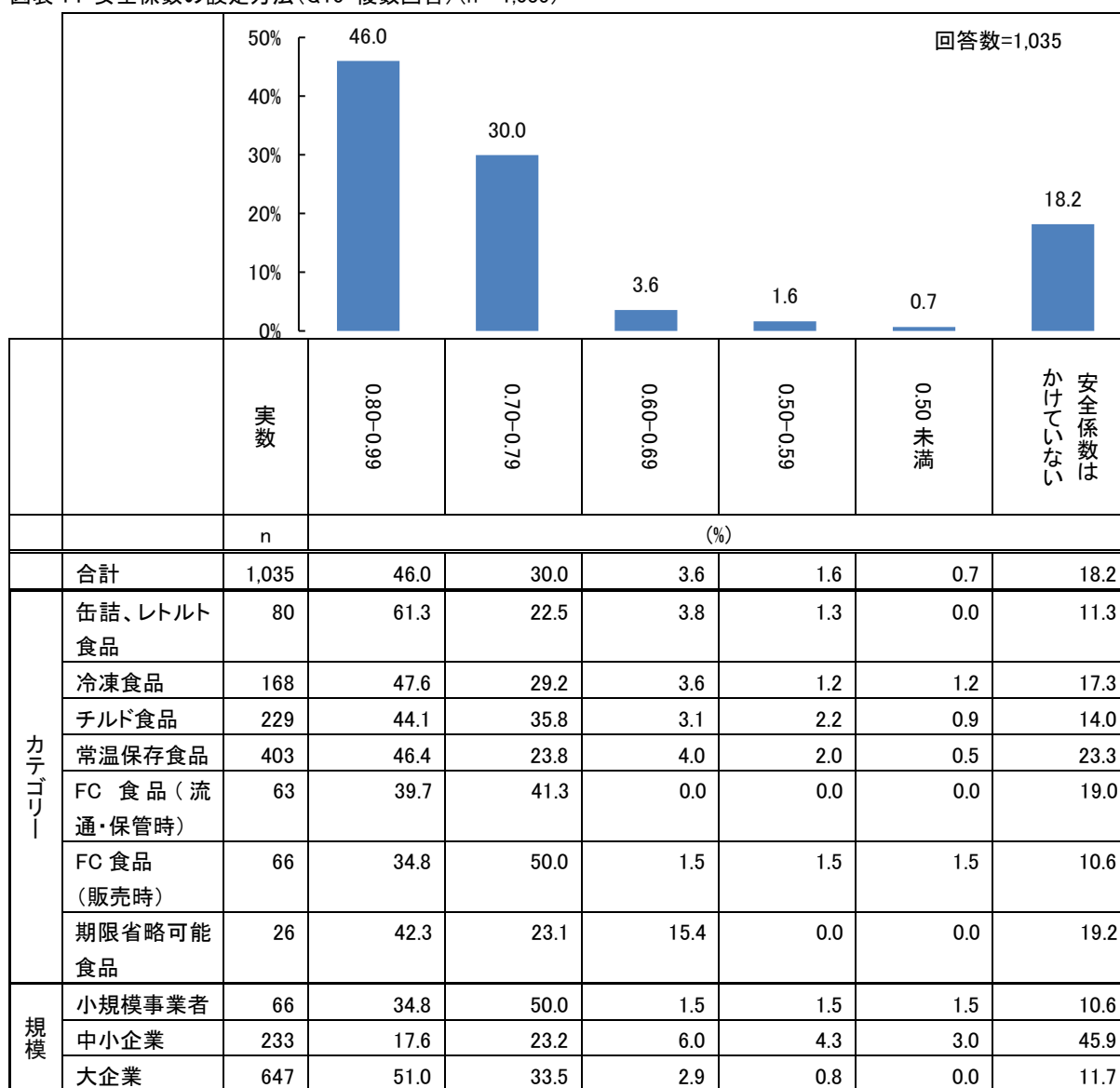


6) 期限設定時の安全係数

期限設定時の安全係数について、全体の回答数は 1,035 件で、「0.80～0.99」(46.0%)が最も多く、次いで「0.70～0.79」(30.0%)、「安全係数は設けていない」(18.2%)となっている(図表 14)。

カテゴリーごとの内訳をみると、FC 食品以外のカテゴリーでは「0.80～0.99」が、FC 食品では「0.70～0.79」が最も多い。

図表 14 安全係数の設定方法(Q10・複数回答)(n=1,035)

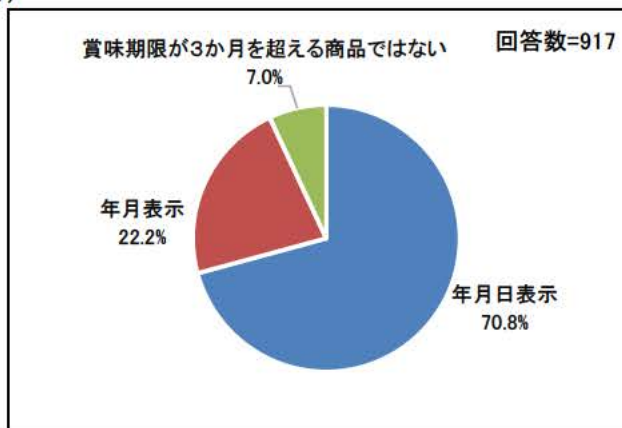


7)賞味期限の年月表示

賞味期限を設定している品目について、全体の回答数は 917 件で、「年月日表示」(70.8%)が大半を占め、「年月表示」は 22.2%となっている(図表 15)。

図表 15 賞味期限の年月表示(Q11・複数回答)(n=917)

	実数	構成比 (%)
全体	917	100.0
年月日表示	649	70.8
年月表示	204	22.2
賞味期限が3か月を超える商品ではない	64	7.0



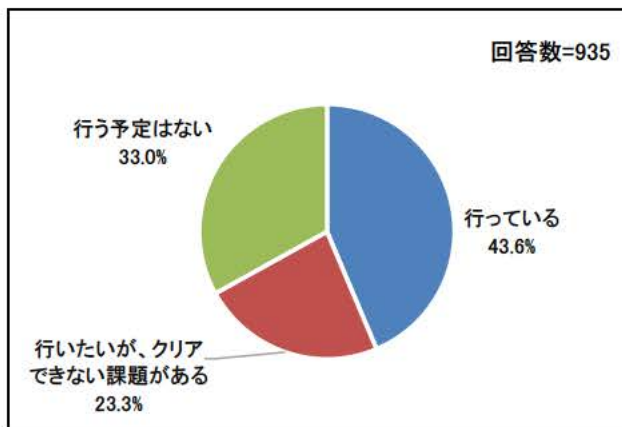
8)食品ロス削減を目的とした期限延長の取組

①取組の実施状況

食品ロス削減を目的とした期限延長の取組について、全体の回答数は 935 件で、「行っている」(43.6%)が最も多く、次いで「行う予定はない」(33.0%)、「行いたい、クリアできない課題がある」(23.3%)となっている(図表 16)。

図表 16 期限延長の取組の実施状況(Q12)(n=935)

	実数	構成比 (%)
全体	935	100.0
行っている	408	43.6
行いたい、クリアできない課題がある	218	23.3
行う予定はない	309	33.0

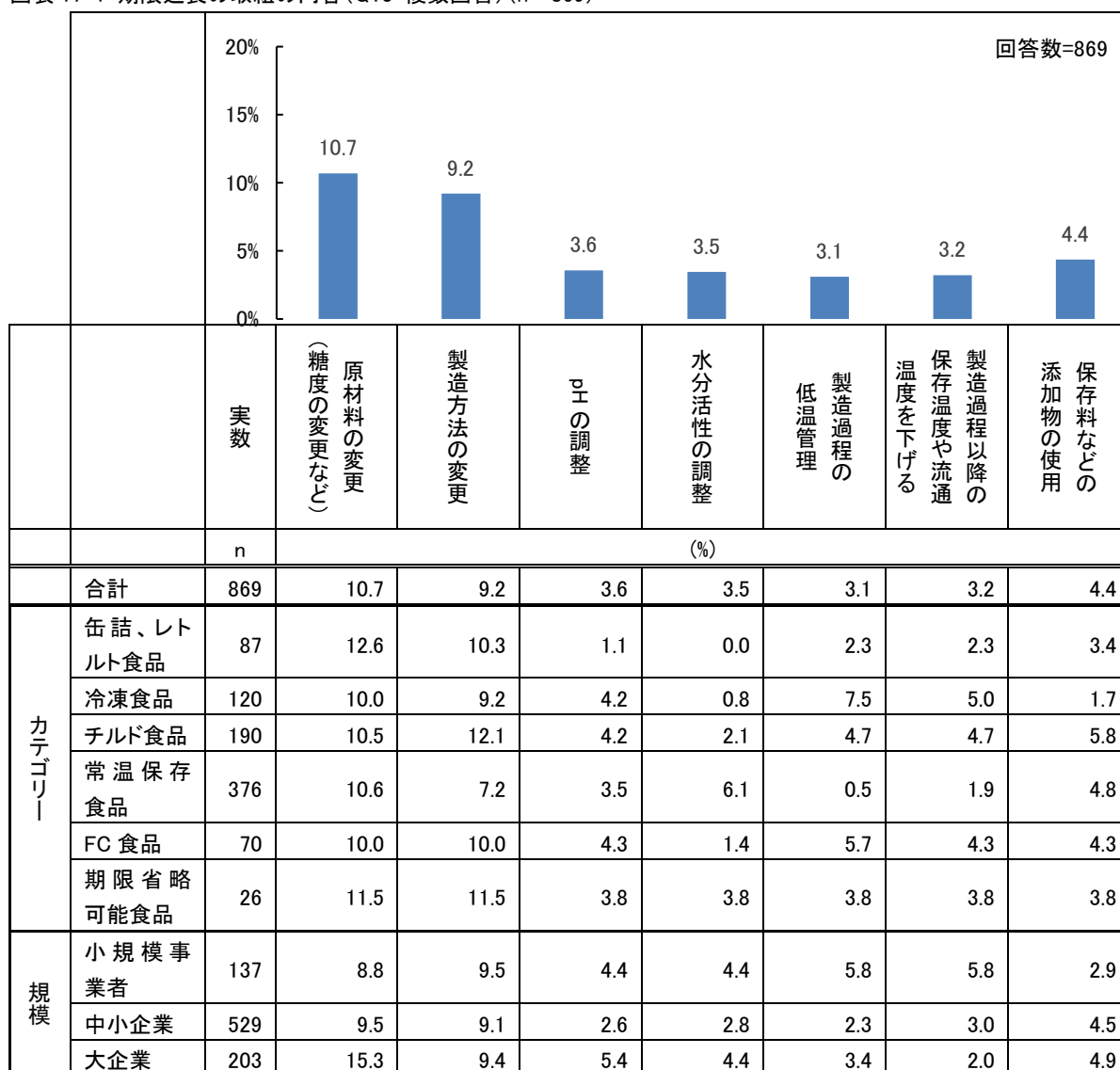


②取組の内容

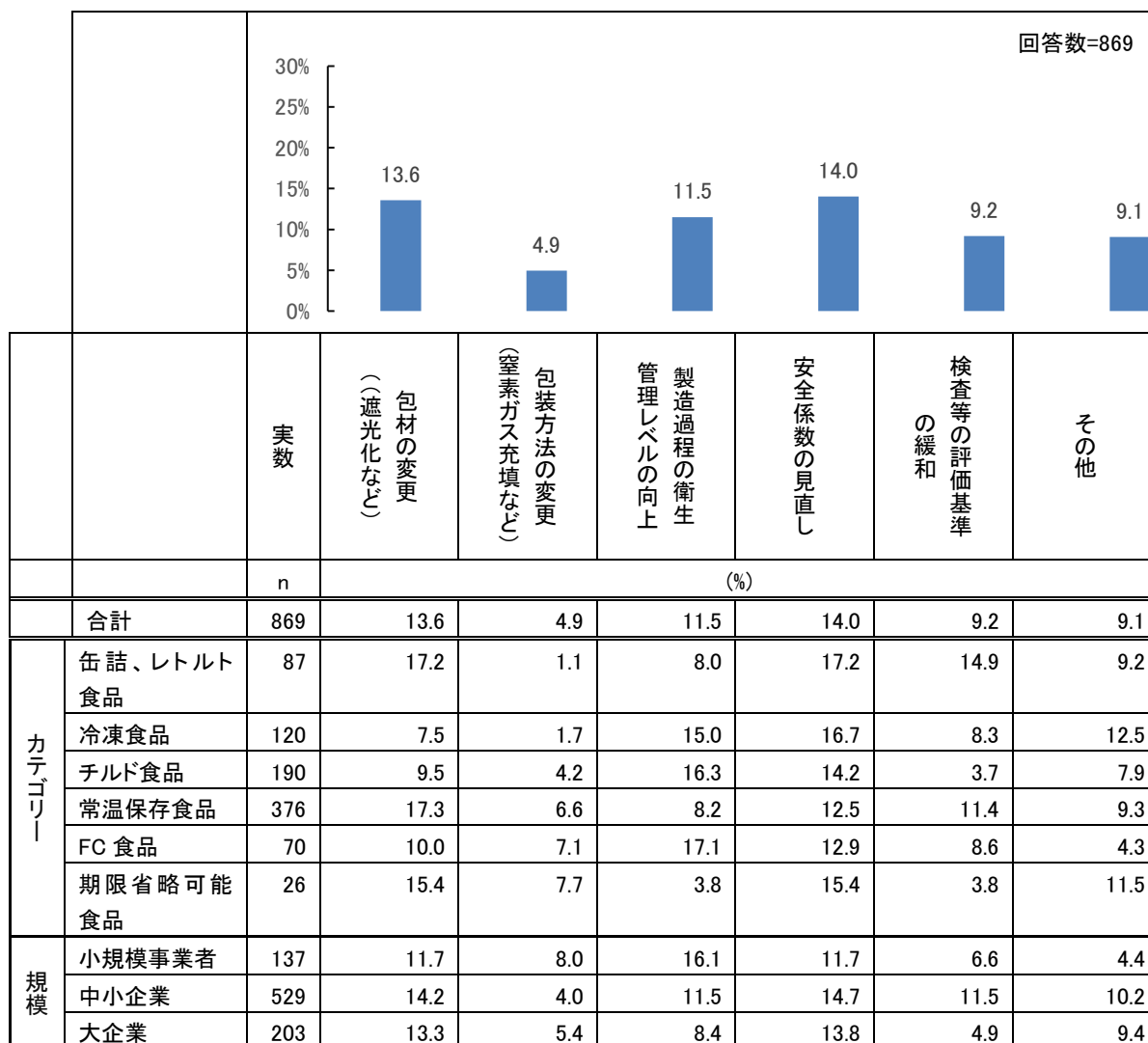
食品ロス削減を目的とした期限延長の取組の内容について、全体の回答数は 869 件で、「安全係数の見直し」(14.0%)が最も多く、次いで「包材の変更(遮光化など)」(13.6%)、「製造過程の衛生管理レベルの向上」(11.5%)となっている(図表 17-1、17-2)。

事業規模ごとでは、小規模事業者では「製造過程の衛生管理レベルの向上」(16.1%)が、中小企業では「安全係数の見直し」(14.7%)が、大企業では「原材料の変更(糖度の変更など)」(15.3%)が最も多い。

図表 17-1 期限延長の取組の内容(Q13・複数回答)(n=869)



図表 17-2 期限延長の取組の内容(Q13・複数回答)(n=869)(続き)



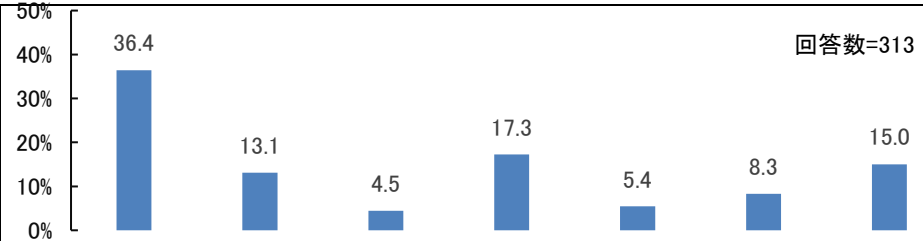
③期限延長に当たっての課題

期限延長に当たっての課題について、全体の回答数は313件で、「季節や購入後の扱い等により品質にバラツキがある食品のため、一定の品質・安全性を担保することが難しい」(36.4%)が最も多く、次いで「期限延長に伴うコスト(試験費用、時間、工数等)がかかる」(17.3%)となっている(図表18)。

カテゴリごとの内訳をみると、特に冷凍食品、チルド食品、FC食品において「季節や購入後の扱い等により品質にバラツキがある食品のため、一定の品質・安全性を担保することが難しい」と回答する割合が高く、40%以上となっている。

事業規模ごとでは、いずれでも「季節や購入後の扱い等により品質にバラツキがある食品のため、一定の品質・安全性を担保することが難しい」が最も多いが、小規模事業者では次いで「取引先の理解が得られないと考える」(17.5%)となっており、他の事業規模よりも多い。

図表 18 期限延長に当たっての課題(Q14・複数回答)(n=313)

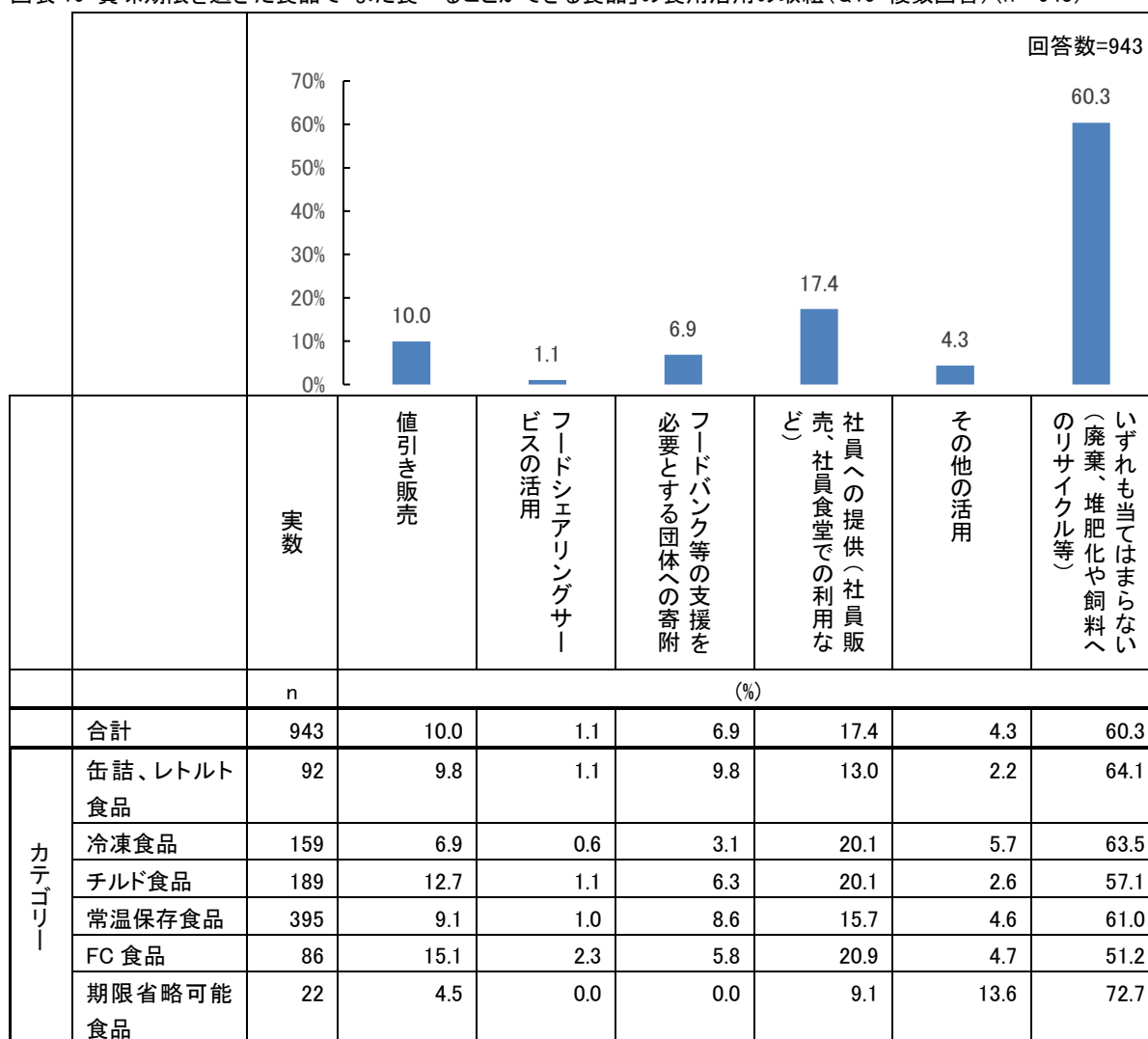
									
		実数	季節や購入後の扱い等により品質にバラツキがある食品のため、一定の品質・安全性を担保することが難しい	取引先の理解が得られないと考える	商品の価格が上昇する	期限延長に伴うコスト(試験費用、時間、工数等)がかかる	消費者の理解が得られないと考える	国や業界団体のガイドライン等が変わらない中では、社内の理解が得られない	その他
		n	(%)						
	合計	313	36.4	13.1	4.5	17.3	5.4	8.3	15.0
カテゴリー	缶詰、レトルト食品	20	25.0	10.0	0.0	20.0	5.0	10.0	30.0
	冷凍食品	41	43.9	14.6	0.0	17.1	2.4	4.9	17.1
	チルド食品	84	44.0	13.1	6.0	13.1	3.6	7.1	13.1
	常温保存食品	121	28.9	13.2	6.6	19.8	7.4	11.6	12.4
	FC食品	38	42.1	7.9	2.6	18.4	5.3	5.3	18.4
	期限省略可能食品	9	33.3	33.3	0.0	11.1	11.1	0.0	11.1
規模	小規模事業者	63	33.3	17.5	6.3	11.1	11.1	9.5	11.1
	中小企業	220	37.3	12.7	4.5	17.7	4.5	9.1	14.1
	大企業	30	36.7	6.7	0.0	26.7	0.0	0.0	30.0

④賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の食用活用の取組

賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」を食用に活用する取組について、全体の回答数は 943 件で、「いずれも当てはまらない(廃棄、堆肥化や飼料へのリサイクル等)」(60.3%)が最も多く、次いで「社員への提供」(17.4%)、「値引き販売」(10.0%)となっている。(図表 19)

事業規模ごとにみると、「いずれも当てはまらない(廃棄、堆肥化や飼料へのリサイクル等)」の割合は、事業規模が大きくなるほど高い傾向がみられる。

図表 19 賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の食用活用の取組(Q15・複数回答)(n=943)

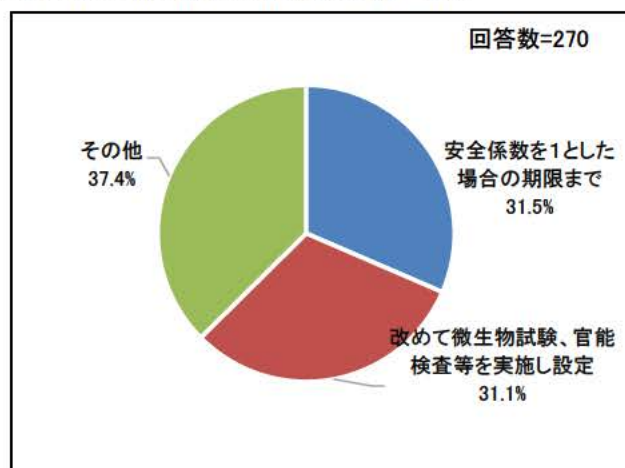


⑤賞味期限を過ぎた食品を食用に活用する場合の期限設定方法

賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の「食べることができる期限」の設定について、全体の回答数は270件で、「安全係数を1とした場合の期限まで」(31.5%)と「改めて微生物試験、官能検査等を実施し設定」(31.1%)がほぼ同数となっている(図表20)。

図表20 賞味期限を過ぎた食品を食用に活用する場合の期限設定方法(Q16) (n=270)

	実数	構成比 (%)
全体	270	100.0
安全係数を1とした場合の期限まで	85	31.5
改めて微生物試験、官能検査等を実施し設定	84	31.1
その他	101	37.4

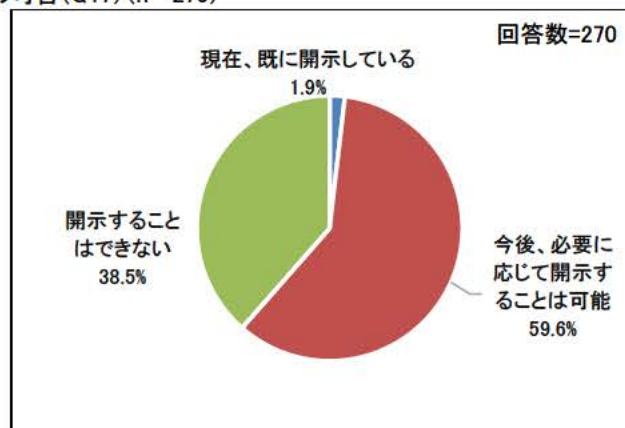


⑥賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」に関する情報開示の可否

賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」に関する情報開示について、全体の回答数は270件で、「今後、必要に応じて開示することは可能」(59.6%)が最も多く、次いで「開示することはできない」(38.5%)、「現在、既に開示している」(1.9%)となっている(図表21)。

図表21 「食べることができる期限」に関する情報公開の可否(Q17) (n=270)

	実数	構成比 (%)
全体	270	100.0
現在、既に開示している	5	1.9
今後、必要に応じて開示することは可能	161	59.6
開示することはできない	104	38.5



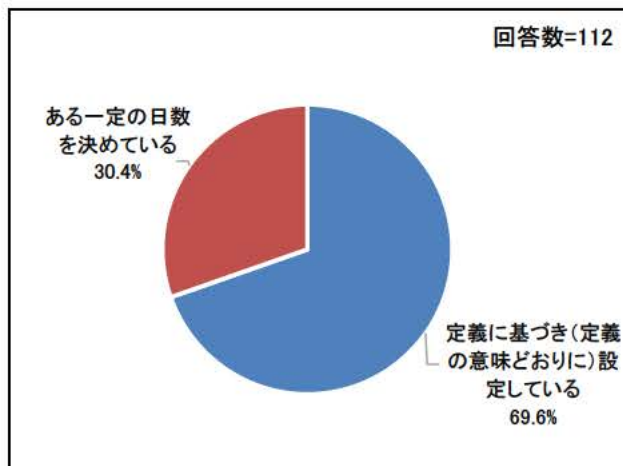
9)消費期限と賞味期限の設定

消費期限と賞味期限の設定について、全体の回答数は 112 件で、「定義に基づき(定義の意味どおりに)設定している」が 69.6%、「ある一定の日数を決めている」が 30.4%となっている(図表 22)。

また、「一定の日数を決めている」と回答した 34 件の内、20 件が「5日」であった。

図表 22 消費期限と賞味期限の設定(Q18) (n=112)

	実数	構成比 (%)
全体	112	100.0
定義に基づき(定義の意味どおりに)設定している	78	69.6
ある一定の日数を決めている	34	30.4



※「消費期限」と「賞味期限」の定義(食品表示基準第2条より抜粋)

【消費期限】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。

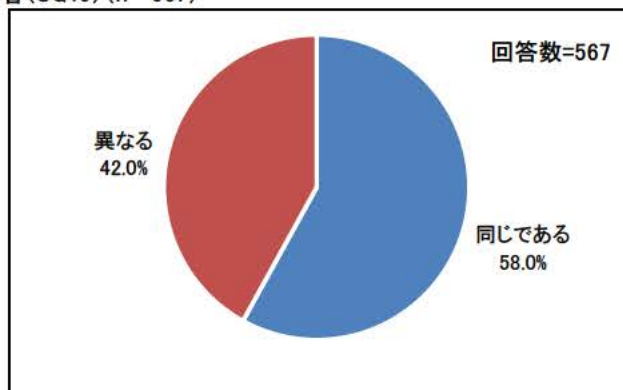
【賞味期限】定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

10) 期限設定の責任部署とデザイン決定の責任部署

期限設定の責任部署とデザイン決定の責任部署について、全体の回答数は 567 件で、「部署が同じ」は 58.0%、「部署が異なる」は 42.0%となっている(図表 23)。

図表 23 期限設定の責任部署とデザイン決定の責任部署(SQ19) (n=567)

	実数	構成比 (%)
全体	567	100.0
同じである	329	58.0
異なる	238	42.0

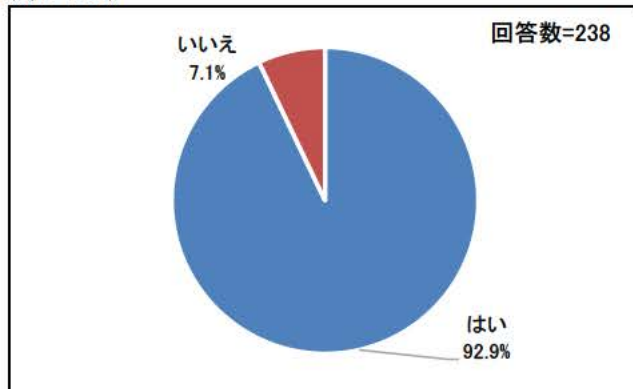


11) 期限設定責任部署による表示内容の確認

期限設定の責任部署とデザイン決定の責任部署が異なる事業者 238 件について、「期限設定責任部署が表示内容を確認している(はい)」は92.9%、「確認していない(いいえ)」は7.1%となっている(図表 24)。

図表 24 期限設定責任部署による表示内容の確認(Q20) (n=238)

	実数	構成比 (%)
全体	238	100.0
はい	221	92.9
いいえ	17	7.1

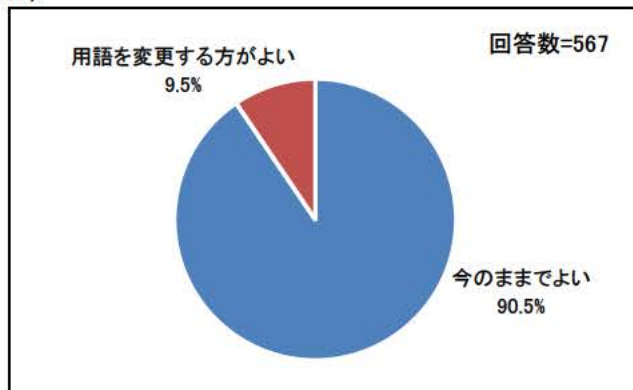


12) 「消費期限」「賞味期限」という用語に関する意見

「消費期限」「賞味期限」という用語について、全体の回答数は 567 件で、「今のままでよい」は 90.5%、「用語を変更する方がよい」は 9.5%となっている(図表 25)。

図表 25 「消費期限」「賞味期限」という用語(Q21) (n=567)

	実数	構成比 (%)
合計	567	100.0
今のままでよい	513	90.5
用語を変更する方がよい	54	9.5



自由記述 一覽

(1)製造している代表的な食品カテゴリーの具体的な内容

製造している代表的な食品カテゴリーの具体的な内容として、下記の回答が挙げられた。

一覧1 製造している代表的な食品カテゴリーの具体的な内容(Q4-1・FA)

カテゴリー	内容
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ ごはん関連(混ぜご飯のもと、釜めしの素等) ・ 魚介類(かにみそ、さばの缶詰、さば味噌煮、帆立フレーク、レトルトサーモンのそうざい等) ・ 肉・モツ類(やきとりの缶詰、もつ煮、比内地鶏の煮卵、肉の缶詰等) ・ カレー・スープ関連(レトルトカレー、鍋用スープ、ラーメンスープ等) ・ 調味料・スプレッド類(合わせ調味料、麻婆豆腐のもと、たれ等) ・ 和菓子・甘味類(甘納豆、栗甘露煮、水ようかん、小豆水煮、蒸し豆等) ・ 飲料類(コーヒー飲料、ノンアルコール飲料、果実飲料、清涼飲料水、缶入り緑茶等) ・ その他食品(介護食シリーズ、無糖練乳、異性化糖、食酢、漬物の缶詰等)
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ アイスcream・冷凍スイーツ(アイスcream、フローズンヨーグルト、冷凍ケーキ、冷凍和菓子、冷凍パイ生地、冷凍クレープ等) ・ 冷凍そうざい・食材(冷凍いわし甘露煮、冷凍おにぎり、冷凍ハンバーグ、冷凍めん類、冷凍餃子、冷凍コロッケ、冷凍そうざい、冷凍弁当等) ・ 冷凍水産加工品(冷凍魚フライ、冷凍天ぷら、冷凍まぐろ加工品、冷凍スチームかき、冷凍塩サケフィレ、冷凍生珍味、冷凍焼魚、冷凍ぶりフィレ等) ・ 冷凍野菜・果物(カット野菜、冷凍野菜、冷凍焼き芋、冷凍栗、冷凍ブロッコリー等)
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生鮮・加工品(いか塩辛、ぎんなんチルド袋詰、うに商品、ハム・ソーセージ、鶏つみれ、サラダ、チルド麺、サンドイッチ等) ・ デザート・菓子(シュークリーム、ケーキ、プリン、デザートソース、フラワーペースト等) ・ そうざい類(お弁当、サラダ、つくだに、クリームチーズ、蒸しかまぼこ等)
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調味料・加工品(ステーキソース、ラーメンスープ・たれ、しょうゆ、みそ、コンデンスミルク、ガムシロップ、オイスターエキス、ショートニング、マーガリン等) ・ スナック・菓子類(ビスケット、クッキー、せんべい、米菓、焼菓子、飴菓子等) ・ 和菓子・洋菓子(大福、ようかん、和生菓子、洋生菓子、カップ葛もち、カスタードクリーム等) ・ 健康食品・サプリメント(健康食品、栄養機能食品、機能性表示食品、サプリメント等)
F C食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 水産加工品(マグロ加工品、スモークサーモン、かにむき身、エビチリ、いか塩辛等) ・ 清涼飲料水・飲料関連(紙パック清涼飲料水等) ・ 調味料(液体だし、だしパック、調味液、味噌風味調味料等)
期限省略可能食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品添加物・素材(でん粉、砂糖、食塩、甘味料等) ・ 飲料(清涼飲料水、酒類等) ・ 調味料(食酢、うま味調味料、酢漬け、しょうゆ加工品等) ・ 菓子類・スナック菓子(飴菓子、駄菓子、米菓、スナック菓子、清涼菓子等)

(2) 期限表示を省略しない理由(期限表示を省略することができる食品のみ)

期限表示を省略することができる食品を製造する事業者が、期限表示を省略しない理由として、品質保証・安全性の確保、法規・基準の遵守、依頼先・取引先の要望、消費者のニーズ対応、社内基準・運用ルールが挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧2 期限表示を省略しない理由(期限表示を省略することができる食品のみ)(Q6-1・FA)

- ・ 品質保証・安全性の確保
 - 想定外の状態で保存された場合の予防処置
 - 品質変化のおそれがあるため
 - 熟成が進むと味に変化が生じるから
 - 内容量や味の保証のため
 - 事業者として商品の品質を保証するため
- ・ 法規・基準の遵守
 - 業界の自主基準に基づいて
 - 飲料水としての取り決め
- ・ 依頼先・取引先の要望
 - 製造依頼先からの指示により、仕様が決まっているため
 - 取引先の指示
 - 納品先からの希望があるため
- ・ 消費者のニーズ対応
 - 賞味期限があったほうがお客様の購買心理が働くため
 - 消費者ニーズに対応するため
- ・ 社内基準・運用ルール
 - 自社基準がある
 - 決まりだから
 - 省略できるものと省略できないものを製造しているから

(3) 理化学試験・微生物試験・官能検査・経験則以外の試験の指標

理化学試験・微生物試験・官能検査・経験則以外の試験の指標として、水分関連検査、破断検査、過酷試験等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧3 理化学試験・微生物試験・官能検査・経験則以外の試験の指標(Q7-4-1・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - 過酷試験による保存後に分析(理化学、官能等) - 内容量(PET等の飲料のみ) - 栄養成分は経時減少する対象がある場合に実施
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - AV(酸価)、POV(過酸化価) - 保存検査(賞味期限+安全係数) - 焼成試験(焼成前のパン生地を冷凍した商品) - 冷凍焼け - 使用原材料の賞味期限
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> - 使用原材料の賞味期限 - 酵母数の検査 - 製品機能
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - JAS規格の試験検査項目 - カビ・酵母検査 - 加温による加速試験 - 業界のガイドラインに沿った試験 - 所定成分の含量定量試験 - 内容量検査(PET等の飲料のみ) - 色度検査 - 水分関連検査(水分活性値、水分率検査等) - 酸素残存率検査 - 製品機能検査 - 耐久試験 - 二次加工試験 - 日持ち検査 - 破断強度検査(レオメーター)(麺線の破断試験等) - 物性検査 - 放射性物質・有害物質検査
F C 食品	<ul style="list-style-type: none"> - 保存検査(消費期限+安全係数) - 焼成試験(焼成前のパン生地を冷凍した商品) - 冷凍焼け - 水分活性
期限省略可能食品	<ul style="list-style-type: none"> - 炭酸ガス濃度試験、自販機適性試験(炭酸飲料にて開栓時に急な噴き出しがないか等) - 水分

(4) 理化学試験(その他内容)

理化学試験のその他内容(粘度、濁度、比重、過酸化物質価、酸価、pH、酸度、栄養成分、糖度以外)として、塩分検査、水分検査、炭酸ガス濃度等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧4 理化学試験(その他具体的な内容) (SQ7-1・FA)

カテゴリー	内容
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - ガスボリューム - クリーム浮上・沈殿、製品重量 - その他社内基準項目 - 塩分関連(塩分測定、塩分値) - 重量・液示度 - 色関連 - 水分関連(水分活性等) - Brix - 添加物としてのビタミンC - 無菌試験
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - 塩分関連(塩分測定、塩分値) - 重量・液示度 - 水分関連(水分、水分活性) - Brix - 糖度 - 全固形分・脂肪分 - 添加物としてのビタミンC - 物性検査
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> - 塩分関連(塩分測定、塩分値、塩度) - 重量・液示度 - 水分関連(水分、水分活性、Aw) - Brix - 糖度 - 全固形分・脂肪分(全固形分、乳脂肪分、無脂乳固形分、硬度) - ビタミン関連(ビタミン、添加物としてのビタミンC) - 物性検査 - 有効成分量 - 残留酸素濃度 - TTC試験 - アンモニア態窒素 - クリーム浮上・沈殿 - ナトリウム量

カテゴリー	- 内容
チルド食品 (つづき)	<ul style="list-style-type: none"> - 亜硝酸根 - 色調 - 豆乳濃度 - 二酸化硫黄残存量 - 融点 - 脂肪酸組成 - 固体脂含有量 - ヨウ素価 - 針入度測定
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - 塩分関連(塩分、塩度、食塩分、ナトリウム量、塩分値) - 重量・重量偏差 - 液示度 - 水分関連(水分、水分活性、水分含有量、水分値) - Brix - 糖度関連(糖度、糖分、還元糖) - 全固形分・脂肪分(全固形分、脂肪分、無脂乳脂肪分、乳脂肪分) - ビタミン関連(ビタミン、添加物としてのビタミンC、機能性成分) - 色調・色度関連 - 水分・塩分活性 - 酸素・ガス濃度関連(残存酸素量、ガスVol) - 揮発性窒素関連(揮発性塩基性窒素、窒素分) - 劣化要因分析による耐久試験
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - TTC試験 - 亜硝酸塩 - 塩分 - 水分関連(水分、水分活性) - 物性検査
期限省略可能 食品	<ul style="list-style-type: none"> - 水分 - 着色度 - 電気伝導率 - 炭酸ガス濃度 - 泡持ち - アルコール飲料におけるアルコール含量

(5)微生物試験の具体的な内容

1)「左記以外の耐熱性芽胞菌の残存」の具体的な内容

微生物試験の「左記以外の耐熱性芽胞菌の残存」の具体的な内容(一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数(E.coli 含む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス、セレウス、乳酸菌数以外)として、耐熱芽胞菌、クロストリジウム属菌、無菌等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 5-1 微生物試験(左記以外の耐熱性芽胞菌の残存の具体的な内容) (SQ7-2-1・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - バチルス属検出、TAB検査 - 無菌試験(TGC試験等) - ボツリヌス菌 - 恒温・細菌試験 - 耐熱芽胞菌 - 容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育し得る微生物
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - TAB検査 - クロストリジウム属 - 芽胞菌数
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> - TAB検査、耐熱性好酸性菌の検出試験 - カビ・酵母(ポテト培地) - クロストリジウム属菌 - ウエルシュ菌 - 試料液を沸騰水浴中で、10 分、処理したあとに出る菌
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - クロストリジウム属菌 - 耐熱性菌数(好気性芽胞数) - バチルス属 - 耐熱性芽胞菌(100℃、10 分、標準寒天培地法) - 規定殺菌後SM培地にて定法 - 検体を加熱後に一般生菌数の培地で培養 - 試料液を沸騰水浴中で、10 分、処理したあとに出る菌 - 耐熱性好酸性菌 - 無菌試験
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - クロストリジウム属
期限省略可能食品	<ul style="list-style-type: none"> - 80℃20 分以上加熱→急冷後に標準寒天培地にて混釈培養 - 耐熱性好酸性菌

2)「左記以外の低温細菌の残存」の具体的な内容

微生物試験の「左記以外の低温細菌の残存」の具体的な内容(一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数(E.coli 含む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス、セレウス、乳酸菌数以外)として、真菌(カビ・酵母)、低温細菌等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 5-2 微生物試験(左記以外の低温細菌の残存の具体的な内容) (SQ7-2-2・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	・ 回答なし
冷凍食品	・ 回答なし
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> - 真菌(カビ・酵母) - クロストリジウム - 低温細菌(CVT培地、7℃10 日間)
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - カビ・酵母
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - 低温細菌(CVT培地)
期限省略可能食品	・ 回答なし

3)「その他食中毒菌」の具体的な内容

微生物試験の「その他食中毒菌」の具体的な内容(一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数(E.coli 含む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス、セレウス、乳酸菌数、病原性大腸菌以外)として、腸炎ビブリオ等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 5-3 微生物試験(その他食中毒菌の具体的な内容) (SQ7-2-3・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - クロストリジウム
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - 腸炎ビブリオ
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> - 腸炎ビブリオ - カンピロバクター - 糞便系大腸菌群 - アルカリ性菌
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - 腸炎ビブリオ - 真菌(カビ・酵母)
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - 腸炎ビブリオ - カンピロバクター - 糞便系大腸菌群
期限省略可能食品	・ 回答なし

4)「その他」の具体的な内容

微生物試験の「その他」の具体的な内容(一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数(E.coli 含む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、リステリア・モノサイトゲネス、セレウス、乳酸菌数、左記以外の耐熱性芽胞菌の残存の有無、左記以外の低温細菌の残存の有無、病原性大腸菌、その他食中毒菌以外)として、無菌検査、カビ・酵母・真菌類、腸炎ビブリオ等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 5-4 微生物試験(その他の具体的な内容) (SQ7-2-4・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - TGC無菌検査 - カビ・酵母・真菌類 - その他社内基準項目 - 恒温検査(無菌検査、35℃14 日保管) - 無菌検査 - 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に規定されている恒温試験および細菌試験 - 発育しうる微生物が陰性
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - カビ・酵母・真菌類 - クロストリジウム - 規格基準の微生物 - 腸炎ビブリオ - 貝毒
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> - カビ・酵母・真菌類 - クロストリジウム - 規格基準の微生物 - 腸炎ビブリオ
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - カビ・酵母・真菌類 - その他社内基準項目 - ビフィズス菌 - みそ酵母による耐低水分活性性評価 - 無菌検査
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - カビ - 旧衛生規範に定められている微生物 - 腸炎ビブリオ
期限省略可能食品	<ul style="list-style-type: none"> - カビ・酵母・真菌類 - 当該飲料で設定する健康に影響を及ぼす危害微生物

(6)官能検査(その他内容)

官能検査のその他具体的な内容(味、香り、色味・見た目、食感・手触り以外)として、表面の状態、形状、風味等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 6 官能検査(その他の具体的な内容) (SQ7-3-1・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	- 形状や粘性等を確認
冷凍食品	- 乾燥、大小差、配合不良 - 形状や粘性等を確認
チルド食品	- ドリップの色、濁り - 形状 - 糸引き
常温保存食品	- くすみ、光沢 - ダシ感、風味 - 具材量 - 形状 - 溶解状態確認 - 酸化臭 - 色差測定 - 水分 - 炭酸Ca析出 - 表面の状態(吸湿によるべたつき等) - 風味
FC 食品	- ドリップ量

(7) 期限設定時に最優先する検査項目(その他内容)

期限設定時に最優先する検査項目のその他具体的な内容(理化学試験、微生物試験、官能検査、(腐敗等に関する)経験則以外)として、理化学試験・微生物試験・官能検査を総合的に判断、各試験の結果から判断等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 7 期限設定時に最優先する検査項目(その他の具体的な内容) (Q9-1・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - 試験した全ての項目が合格であること - pHは微生物試験と同等の重要度
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - 取引先からの指定項目 - 微生物試験及び官能検査 - 理化学試験・微生物試験・官能検査の結果を総合的に判断する - pHは微生物試験と同等の重要度
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> - 微生物試験及び官能検査 - 理化学試験・微生物試験・官能検査を総合的に判断 - pHは微生物試験と同等の重要度
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - JASの規定 - 業界ガイドラインに沿った包材、酸素残存率に基づく業界団体の試験結果 - 塩分 - 理化学試験・微生物試験・官能検査を総合的に判断 - 各種検査で社内基準を全て満たすことを条件としている - 理化学試験と官能検査に下限を設定しているため、どちらかが優先なわけではない - 理化学試験及び官能検査 - 安定性試験の結果、全てのパラメータが規格に適合することを確認する - 加速試験 - 基本的には官能検査がマストだが、理化学試験・微生物試験を実施の場合は、合格が必須 - 固定項目ではなく、都度判断する - 色 - 水分 - 二次加工試験
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - 微生物試験及び官能検査 - 理化学試験・微生物試験・官能検査の結果を総合的に判断する
期限省略可能食品	<ul style="list-style-type: none"> - 理化学試験・微生物試験・官能検査の結果を総合的に判断する

(8) 使用している旧衛生規範

使用している旧衛生規範の具体的な内容として、食品別の規格基準、旧衛生規範等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 8 使用している旧衛生規範 (SQ9-1・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - 食品 添加物等の規格基準 - 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - 食品 添加物等の規格基準 - 食品別の規格基準 (冷凍食品) - 旧生めん類の衛生規範等について - 食肉製品の規格基準
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> - 食品 添加物等の規格基準 - 旧生めん類の衛生規範 - 旧弁当及びそうざいの衛生規範 - 食肉製品の規格基準 - 旧漬物の衛生規範 - 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令 - 旧洋生菓子の衛生規範
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - 食肉製品の規格基準 - 食品 添加物等の規格基準 - 医薬品安定性試験ガイドライン - 旧生めん類の衛生規範等について - 日本農林規格の規格基準 - 旧弁当及びそうざいの衛生規範 - 旧漬物の衛生規範 - 旧洋生菓子の衛生規範
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - 旧洋生菓子の衛生規範 - 食品 添加物等の規格基準(冷凍食品) - 旧弁当及びそうざいの衛生規範
期限省略可能食品	<ul style="list-style-type: none"> - 食品 添加物等の規格基準

(9) その他基準

その他基準(自社基準がある、旧衛生規範(厚生省通知)、業界ガイドライン以外)の具体的な内容として、取引先基準、地方自治体の指導基準等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 9 その他基準(自社基準がある、旧衛生規範(厚生省通知)、業界のガイドライン以外) (SQ9-2・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - 食品 添加物等の規格基準を基に自社基準を設定 - 官能検査をメインに自社基準を設定
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - 外部検査機関の結果を基に自社基準を設定 - 旧衛生規範、業界ガイドラインを基に自社基準を設定
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自社基準 <ul style="list-style-type: none"> - 自社類似品の実績に準ずる - 食品期限表示の設定のためのガイドラインを参考に自社基準を設定 - 旧衛生規範、業界ガイドラインを基に自社基準を設定 ・ その他 <ul style="list-style-type: none"> - 自治体の指導基準 - 旧衛生規範の措置基準に加え、東京都福祉保健局の成分規格に則っている - 取引先基準 - 外部検査機関に相談
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自社基準 <ul style="list-style-type: none"> - 自社類似品の実績に準ずる - 食品期限表示の設定のためガイドラインを参考に自社基準を設定 - 旧衛生規範、業界ガイドラインを基に自社基準を設定 - 旧衛生規範を参考に自社基準を設定 ・ その他 <ul style="list-style-type: none"> - 地方自治体の指導基準(名古屋市の生食食品指導基準) - 業界団体の基準 - 業界団体に相談 - 取引先基準 - 検査会社の基準を参照 - 賞味期限の間、製品規格が保証できるか
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - 外部検査機関の結果 - 取引先の要求事項 - 食品期限表示の設定のためのガイドラインを参考に自社基準を設定 - 冷凍時は業界ガイドライン、温度帯変更後は取引先基準で運用
期限省略可能食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 回答なし

(10)年月表示しない理由

年月表示をしない理由として、下記の回答が挙げられた。ロット管理・トレーサビリティ、慣例・社内方針、消費者・取引先への対応、賞味期限の期間確保、運用システム上の理由等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 10 年月表示しない理由 (Q11-1・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
全品目	<ul style="list-style-type: none"> ・ ロット管理・トレーサビリティ関連 <ul style="list-style-type: none"> - ロット表示と兼用している - 商品回収があった場合、回収対象の範囲が大きくなるため - 製造ロット管理を日付で運用しているため(ロットの記載無し) - 製造日ごとに管理することで自社の商品管理やトレースを容易にするため - 月内に数回しか製造しないアイテムの場合、商品管理が煩雑になるため ・ 慣例・社内方針 <ul style="list-style-type: none"> - 3か月以内の商品も含め、社内で統一しているため - 販売量が最も多い食品の表示方法に合わせている - 従来からの商品設計による - 昔からそうしているから ・ 消費者・取引先対応関連 <ul style="list-style-type: none"> - 消費者に正確な情報を伝達するため - 取引先との取り決め、取引先の要望及び商品のロット管理の観点から対応は難しい - 取引先の了解が得られない(期限を長くすることが求められるため) - 納入先において日までの管理を求められるため - 自社、取引先、消費者にとっての分かり易さのため ・ 賞味期限の期間確保関連 <ul style="list-style-type: none"> - 実質的に賞味期限が短くなり、販売機会を損失してしまうため - 食べられる期間を少しでも長く設定し、食品廃棄を減らすため ・ システム・運用関連 <ul style="list-style-type: none"> - 現在の商品管理システムや物流管理システムの運用では対応が困難であるため - 現在のラベルプリンターでは対応できないため - 在庫の先入れ先出し管理、出荷履歴管理がシステム上困難になるため - 日付管理が煩雑になり作業ミスにより期限を誤って表示してしまうリスクが高まるため ・ その他 <ul style="list-style-type: none"> - 現在、年月表示への切替えを予定している - 年月表示に変更する場合は期限を延長する必要があるが、実現できていない

(11)年月表示する理由

年月表示をする理由として、食品ロス削減、ロット・在庫管理の都合、運用上の都合等が挙げられた。
下記が回答の抜粋である。

一覧 11 年月表示する理由 (Q11-2・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
全品目	<ul style="list-style-type: none">・取引先からの指示<ul style="list-style-type: none">- 取引先やブランドオーナーからの指示- 業界の指針・ロット管理・物流の効率化<ul style="list-style-type: none">- 管理するロットが減り自社も他社も商品管理が容易になるため- 1 か月間分の製造品を同じ賞味期限で設定でき、流通上のメリットがあるため- ロット管理の手間軽減、倉庫でのロット仕分けの手間の削減- 1 か月内で納品時に日付が逆転する可能性があるため- 3分の1ルールへの対策・食品ロス削減・環境負荷低減<ul style="list-style-type: none">- 食品ロス削減、環境負荷低減のため- フードロス削減の観点・その他<ul style="list-style-type: none">- 長期保存が可能な食品であると世間一般に周知されている食品は実施しやすい- 過度な鮮度志向を避ける目的もある

(12) 食品ロス削減の観点から期限を延長する取組(その他内容)

食品ロス削減の観点から期限を延長する取組のその他内容(原材料の変更(糖度の変更等)、製造方法の変更、pHの調整、水分活性の調整、製造過程の低温管理、製造過程以降の保存温度や流通温度を下げる、保存料等の添加物の使用、包材の変更(遮光化等)、包装方法の変更(窒素ガス充填等)、製造過程の衛生管理レベルの向上、安全係数の見直し、検査等の評価基準の緩和以外)として、下記の回答が挙げられた。

一覧 12 食品ロス削減の観点から期限を延長する取組(その他内容) (Q13・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - シリーズ、同類商品における横並び期限の廃止 - 複数回の保存試験により再評価し検討 - 当初の推定期間を経過した商品の劣化具合を観察し、延長可能な期間を検討
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - より長期間保存したもので再度検証を実施 - 安全係数 0.8 を乗じた 12 か月の賞味期限設定されている商品の中に、15 か月以降でも品質を保てる商品があり、賞味期限設定を再度実施し評価している - 保存期間を延長して微生物試験、官能検査を実施 - 外部検査機関と共同で微生物試験、官能検査を行うことにより期限延長の根拠を探っている
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> - 期限延長実績のある類似商品を基にした商品開発、検査の実施 - 保存試験期間を延長して微生物試験を行う - 複数回の保存試験による再検討 - 再加熱、再冷却保存による検証 - 試験データを蓄積することで延長を図っている
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - 賞味期限再設定検査の実施(期間延長のため) - 商品毎に再経時分析を行い、見直しを図る - 類似品を用いた検証 - 保存試験の追試、賞味期限以上の期間の保存試験による再設定可否判断 - 加速試験の実施 - 試験データを蓄積することで延長を図っている - シリーズ、同類商品における横並び期限の廃止 - 業界団体によるガイドラインの見直しや期限延長設定の再評価の議論に参加
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - 現在設定している期限を延長しても品質上問題ないかの確認 - キープサンプルを検査し、賞味期限が延長できるか調べている
期限省略可能食品	<ul style="list-style-type: none"> - 保存試験の延長によるデータ取り

(13) 期限延長に当たっての課題(その他内容)

期限延長に当たっての課題のその他内容(品質にバラツキのある食品のため一定の品質・安全性を担保することが難しい、取引先の理解が得られないと考える、商品の価格が上昇する、期限延長に伴うコストがかかる、消費者の理解が得られないと考える、国や業界団体のガイドライン等が変わらない中では社内の理解が得られない以外)として、品質上の問題、技術不足等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 13 期限延長に当たっての課題(その他内容) (Q14・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - 色素の退色や、食感や風味の経時劣化が発生するため - 品質変化又は劣化が起こり、長期間の品質の維持が難しいため
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - 水分の高い商品が多く経時劣化がある - 品質変化又は劣化が起こり、長期間の品質の維持が難しいため - 乳酸菌飲料に含まれる乳酸菌数の減少を止められないため
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> - 賞味期限の延長は菌数的には可能だが、味が塩辛くなってしまうため、賞味期限を延ばせない - 食感等の劣化がクリアできない - 想定した品質が維持できない - 米飯の硬化問題をクリアできない - OEM商品では、いつまで商品が継続するか不明なところが多く、期限延長を検討する必要があるかどうかの判断がつかないため - 商品の特性上、現在の技術では菌数増加を抑えられないため - 衛生管理のための技術レベル向上のための投資に回す余力がない - 取引先の意向
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - 安全面では延長しても問題ないが、味や色、香り等の品質面では既に限界がある - 期限を延長すると商品の色が悪くなり、消費者が購入しなくなるおそれがある - 現在の技術では風味劣化を避けることができない - 店舗で冷蔵庫保存できれば期限延長でき、冷蔵保管をお願いしているが、常温品のため難しい - 水分の高い商品が多く経時劣化がある - 品質担保した上での期限延長を行うための技術が不足している - OEM商品では、いつまで商品が継続するか不明なところが多く、期限延長を検討する必要があるかどうかの判断がつかないため - しょうゆ粕を生かした牛等への飼料にするための活動を行ったが、金銭面等、技術的にも現実的ではなかった - 各取引先への規格書変更等の連絡件数が多くなること等から、変更しない - 既に長い賞味期限を設定している商品が多い - 賞味期限の印字ミスを避けるため - 容器(ハイバリアタイプ等)を変更すれば可能だが、コストに見合う効果が得られない
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - 冷蔵期限が決められた期間を超えてしまうと、品質・衛生の担保ができない商品群であるため - 商品中の澱粉が老化し、食感がかたくなる問題がある - 味や色、食感等の劣化がクリアできない
期限省略	<ul style="list-style-type: none"> ・ 回答なし

可能食品	
------	--

(14) 賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の食用活用の取組(その他内容)

賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の食用活用の取組のその他内容(値引き販売、フードシェアリングサービスの活用、フードバンク等の支援を必要とする団体への寄附、社員への提供、いずれも当てはまらない(廃棄、堆肥化や飼料へのリサイクル等)以外)として、粗品、試食、社員への無償提供等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 14 賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の食用活用の取組(その他内容) (Q15・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	・ 回答なし
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> - 試食等で提供 - 粗品 - 生産調整、在庫管理
チルド食品	・ 回答なし
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - 試供品やディスプレイ品としての活用 - 試食等で提供 - 社員に無償提供 - 粗品 - ペット向けに配布 - 工程戻し(再精製)等の検討 - まだ食べられる期間である味噌は味噌漬けを漬ける用にする
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - こども食堂への無償提供 - ほぼ受注生産なので期限内に販売しロスを無くしている
期限省略可能食品	<ul style="list-style-type: none"> - 再溶解して再製品化、排水処理負荷剤として使用

(15)賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」の設定方法(その他内容)

賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」の設定方法のその他内容(安全係数を1とした場合の期限まで、改めて微生物試験・官能検査等を実施以外)として、期限設定・延長していない、自己責任等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 15 賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」の設定方法(その他内容) (Q16・FA)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
缶詰、レトルト食品	<ul style="list-style-type: none"> - 賞味期限が切れた商品に日付を再設定していない - レトルトは無菌なので社内販売の時点で期限は定めていない - もとの賞味期限のまま延長していない
冷凍食品	自己責任の範囲でお願いしている <ul style="list-style-type: none"> - 賞味期限が切れた商品に日付を再設定していない
チルド食品	・回答なし
常温保存食品	<ul style="list-style-type: none"> - 賞味期限が切れた商品に日付を再設定していない - もとの賞味期限のまま延長していない。 - 食品の状態を見て判断 - 類似品の検査結果から設定
FC 食品	<ul style="list-style-type: none"> - 特に定めていない - 自己責任の範囲でお願いしている - 腐敗等の危害が想定されないため、使用者の判断に委ねている - もとの賞味期限のまま延長していない - 説明し納得した上で社員への社内販売に使用 - 未開封ならば、長期間保管できる
期限省略可能食品	<ul style="list-style-type: none"> - 賞味期限の延長は行っていない - 食べることができる期限は設定していない

(16)賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」に関する情報開示ができない理由

賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」に関する情報開示ができない理由として、確実性がない、社内ルールがない、公表した場合の問題を避けるため、期限延長・設定していない等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 16 賞味期限を過ぎた食品の「食べることができる期限」に関する情報開示ができない理由 (Q17F・A)

カテゴリー	内容(一部抜粋)
全品目	<ul style="list-style-type: none">- 新たに日付けを設定するルールがないため開示できない- 自社基準であり、捉え方により不可とされることもあるため- 社内販売のみであるため- 社内データであり、消費者には賞味期限切れの物は食べないように案内しているため- 確実性がないため- 賞味期限切れ商品の流通は引受先のみ情報開示可能- 販売先に迷惑がかかる- 健康被害の問題や消費者に誤解を与えることがあっては困るから- 「食べることができる期限」が賞味期限扱いされるおそれがあるため- 感覚的には問題ないと思うが、根拠となる科学的データがないため- 個人の保管状況により品質の保証ができないため、「食べることができる期限」を案内するのはリスクがある- 万が一の事があった場合、すぐネット記事やSNS等で話題になり関係のない人々からも批判されるリスクがある- 明確に「この食品は大丈夫です」という国のガイドライン及び呼びかけがないと難しい

(17)「消費期限」「賞味期限」という用語について

1)今のままでよい理由

「消費期限」「賞味期限」という用語について、今のままでよい理由として、用語が浸透しているため、現在の用語で問題がない、用語変更による混乱が懸念、コストがかかる等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 17-1 「消費期限」「賞味期限」という用語について(今のままでよい理由) (Q21・FA)

今のままでよい理由(一部抜粋)
<ul style="list-style-type: none">・用語がすでに浸透しているため<ul style="list-style-type: none">- 消費者に浸透しているため- 社会的に認知されているため- 消費期限と賞味期限の意味が一般に浸透している・現在の用語で問題がないため<ul style="list-style-type: none">- 特に不具合がない- 変更による問題解決が想定されない・消費者が使い慣れているため<ul style="list-style-type: none">- 消費者が既に慣れているため変更不要- 消費者が使い慣れている用語だから- 長年使われているため、違和感がない- 認識に時間がかかるので現状が好ましい- 消費者にとってわかりやすいから・消費者教育が進んでいるため<ul style="list-style-type: none">- 消費者教育の結果、認識が広がってきている- メディアや報道で違いが認知されつつある- 学校教育や一般教育で認識が深まっているため・用語変更による混乱が懸念されるため<ul style="list-style-type: none">- 用語変更によって消費者が混乱する可能性がある- 変更による認識の齟齬が懸念されるため- 変更により社会的混乱が生じると考えられる・用語の変更にはコストや手間がかかるため<ul style="list-style-type: none">- 包装資材の改版が必要で費用がかかるため- 表示変更には印刷コストや手間がかかるため- 包材の廃棄や表示変更の手間が増えるため・代替案や適切な表現が思いつかないため<ul style="list-style-type: none">- 適切な代替案が浮かばないため- 新しい用語案が見つからない- 他にわかりやすい表現が思いつかない・その他<ul style="list-style-type: none">- 社会的責任や食品安全の観点から今のままでよい

2)用語を変更するほうがよい理由

「消費期限」「賞味期限」という用語について、変更するほうがよい理由として、用語の意味が分かりにくい、用語が似ている、消費者への教育不足、1つに統一したほうがよい等が挙げられた。下記が回答の抜粋である。

一覧 17-2 「消費期限」「賞味期限」という用語について(変更するほうがよい理由) (Q21・FA)

用語を変更する方がよい理由(一部抜粋)
<ul style="list-style-type: none">・ 用語の意味がわかりにくい・伝わりづらい<ul style="list-style-type: none">- 「消費」と「賞味」の違いを消費者が理解しづらい- 「賞味期限」が「Best before」のように推奨の意味で伝わる用語にした方がよい- もっと一般に浸透しやすい名称の方が望ましい- 違いがわかりにくい- 「期限」という言葉が「食べられない日」と誤解されている・ 用語が似ているため消費者が混乱している<ul style="list-style-type: none">- 「賞味」と「消費」の「しょう」が同じ読みで紛らわしい- 「賞味期限」「消費期限」の言葉が似ていて区別しづらい・ 消費者教育が不足していると感じるため<ul style="list-style-type: none">- 消費者にとって情報不足である- 表示の意味について消費者教育が不十分・ 1つのシンプルな用語に統一した方がよいという意見<ul style="list-style-type: none">- 賞味・消費を1つの「期限表示」に統一する方がわかりやすい- 1つの用語にした方がよい

3)表現案(用語を変更するほうがよい)

期限表示の代替表現案として、下記の回答が挙げられた。

一覧 17-3 「消費期限」「賞味期限」という用語について(表現案) (Q21・FA)

用語を変更した場合の表現案(一部抜粋)	
・「消費期限」	
- 品質保持期限	
- 可食期限	
- 安全期限	
- 食品安全期限	
- 食品保証期限	
- 飲食可能日	
- 食用期限	
・「賞味期限」	
- 賞味目安	
- 賞味推奨期限	
- 最適賞味期限	
- 喫食期限	
- 食事期限	
- 開栓前賞味期限	
- 外国商品の「Best before」のようなわかりやすい表記に	
・表示を一本化	
- 賞味期限で一本化:期限内に食べて、期限外は自己責任とする	
- 品質保証期限に統一	
- 食品安全期限で一本化	