

加工食品の期限表示の設定等に関する
実態調査（ヒアリング）

報 告 書

令和 7 年 3 月
株式会社 MOVER&COMPANY

目 次

第1章 調査の概要	2
1. 調査の背景・目的	2
2. 調査の項目	2
3. ヒアリング調査の設計	4
第2章 調査結果	5
1. 期限表示設定について	5
(1) 消費期限及び賞味期限の各社の解釈	5
(2) 消費期限の指標	6
(3) 賞味期限の指標	8
(4) 理化学試験の指標	11
(5) 微生物試験の指標	14
(6) 官能検査の指標	18
(7) 保存試験の実施温度	20
(8) 安全係数	24
(9) 温度帯変更がある商品の期限表示設定	26
(10) 賞味期限が3か月を超える商品の年月日及び年月表示の使用状況	27
2. 期限設定後のチルド食品の保管温度及び出荷期限について	29
(1) チルド食品の保管温度	29
(2) チルド食品の出荷期限	30
3. 食品ロス削減に向けた取組について	31
(1) 期限延長のための取組状況	31
(2) 期限を過ぎていない余剰食品の活用状況	37
(3) 期限を過ぎた食品の食用での活用状況	39
(4) 期限を過ぎた食品の食べることができる期限に関する顧客からの問合せ対応	39
第3章 総括	40
(1) 消費期限及び賞味期限の定義について	40
(2) 消費期限及び賞味期限の指標について	40
(3) 安全係数について	40
第4章 参考資料（各事業者へのヒアリング調査の概要）	42
(1) 水産事業者	42

(2) 加工食品事業者	45
(3) 菓子事業者	48
(4) 製パン事業者	51
(5) 青果物事業者	55
(6) 中食事業者	58
(7) 乳製品事業者	60
(8) 洋菓子事業者	63
(9) 調味料事業者	66
(10) 飲料事業者	68

第 1 章 調査の概要

1. 調査の背景・目的

消費者庁においては、令和 6 年度に、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、食品ロス削減の観点から「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 厚生労働省及び農林水産省にて策定）の見直しを検討したところである。

本調査では、当該ガイドライン見直しの検討にあたり、加工食品の期限表示設定等に関する実態を把握するため、事前のアンケート調査「加工食品の期限表示の設定等に関する実態調査¹」の結果を踏まえ、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考え方の詳細について、ヒアリング調査を実施した。

注：令和 7 年 3 月 28 日付けで「食品期限表示の設定のためのガイドライン」及び「食品表示基準 Q&A」（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号）が改正されており、本調査のヒアリング時点における当該ガイドライン及び Q&A は改正前のものであることに留意が必要である。

2. 調査の項目

1. 期限表示設定について

- 消費期限及び賞味期限の各社の解釈
- 消費期限及び賞味期限の指標
- 理化学試験、微生物試験及び官能検査の試験内容
- 保存試験の実施温度
- 安全係数
- 温度帯変更がある商品の期限表示設定
- 賞味期限が 3 か月を超える商品の年月日及び年月表示の使用状況

2. 期限設定後のチルド食品の保管温度及び出荷期限について

- チルド食品の保管温度
- チルド食品の出荷期限

3. 食品ロス削減に向けた取組について

- 期限延長のための取組状況
- 期限を過ぎていない余剰食品及び期限を過ぎた食品の活用状況
- 期限を過ぎた食品の食べることができる期限に関する顧客からの問合せ対応

なお、上記調査項目については、消費者庁食品表示課及び株式会社 MOVER&COMPANY にて協議及び調整を行い、確定した。

¹ 令和 6 年 7 月 31 日～同年 8 月 19 日実施の消費者庁「加工食品の期限表示の設定等に関する実態調査」（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）

3. ヒアリング調査の設計

調査項目	設計方法
調査対象	加工食品を製造する以下の食品関連事業者 10 社 水産事業者、加工食品事業者 ² 、菓子事業者、製パン事業者、青果物事業者、中食事業者、乳製品事業者、洋菓子事業者、調味料事業者、飲料事業者各 1 社 なお、調査対象は、消費者庁食品表示課及び株式会社 MOVER&COMPANY にて協議の上、確定した。
調査方法	対面又はオンライン会議でのヒアリング調査
調査実施時期	令和 6 年 9 月 3 日～同年 12 月 4 日
調査委託先	株式会社 MOVER&COMPANY
回答集計及び分析方法	ヒアリング調査を行い事業者から得られたデータや意見等について、事業者が取り扱っている食品を図表 1 のとおり分類した上で、各分類の傾向や特徴等について分析を行った。 なお、ヒアリング調査の調査対象事業者数は少数であり、分析結果にバイアスがかかっている可能性がある。したがって、本報告書上では、調査項目ごとにまず事前のアンケート調査の結果を食品の分類に基づいてクロス集計・分析を行い、全体的な傾向を把握した。その上で、ヒアリング調査結果の分析を加え、期限表示設定の実態把握の解像度を高めるよう試みている。

図表 1. 事業者が取り扱っている食品の分類

分類名	取り扱っている食品
カテゴリー 1	缶詰、レトルト食品
カテゴリー 2	冷凍食品
カテゴリー 3	保存の方法が冷蔵の食品（チルド食品）
カテゴリー 4	缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品
カテゴリー 5	冷凍で流通・保管し、解凍して冷蔵状態等で販売する食品（フローズンチルド食品）
カテゴリー 6	期限表示を省略することができる食品（※）

※でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩及びうま味調味料、酒類、飲料水及び清涼飲料水並びに氷

なお、「第 2 章 調査結果」の図表中に記載している「取り扱っている食品」には、各事業者が取り扱っている食品のうち、当該調査項目の回答に関連する食品の分類名を記載した。

² 様々なカテゴリーの商品を取り扱っているため、加工食品事業者と記載している。

第2章 調査結果

1. 期限表示設定について

(1) 消費期限及び賞味期限の各社の解釈

消費期限及び賞味期限の解釈についてヒアリングした結果、以下の回答があった。

- 消費期限は当該期限を超えると腐敗し食べられない期限、賞味期限は1日や2日を過ぎた場合でも急速には腐敗しない期限と定義している。
- 5日以内の期限を設定する場合は消費期限、6日以上 of 期限を設定する場合は賞味期限としている。

(※) 上記と同様の趣旨の回答については、記載を割愛する。

【参考】

消費期限及び賞味期限については、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に定義されている。

食品表示基準第2条（定義）

【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。

(2) 消費期限の指標

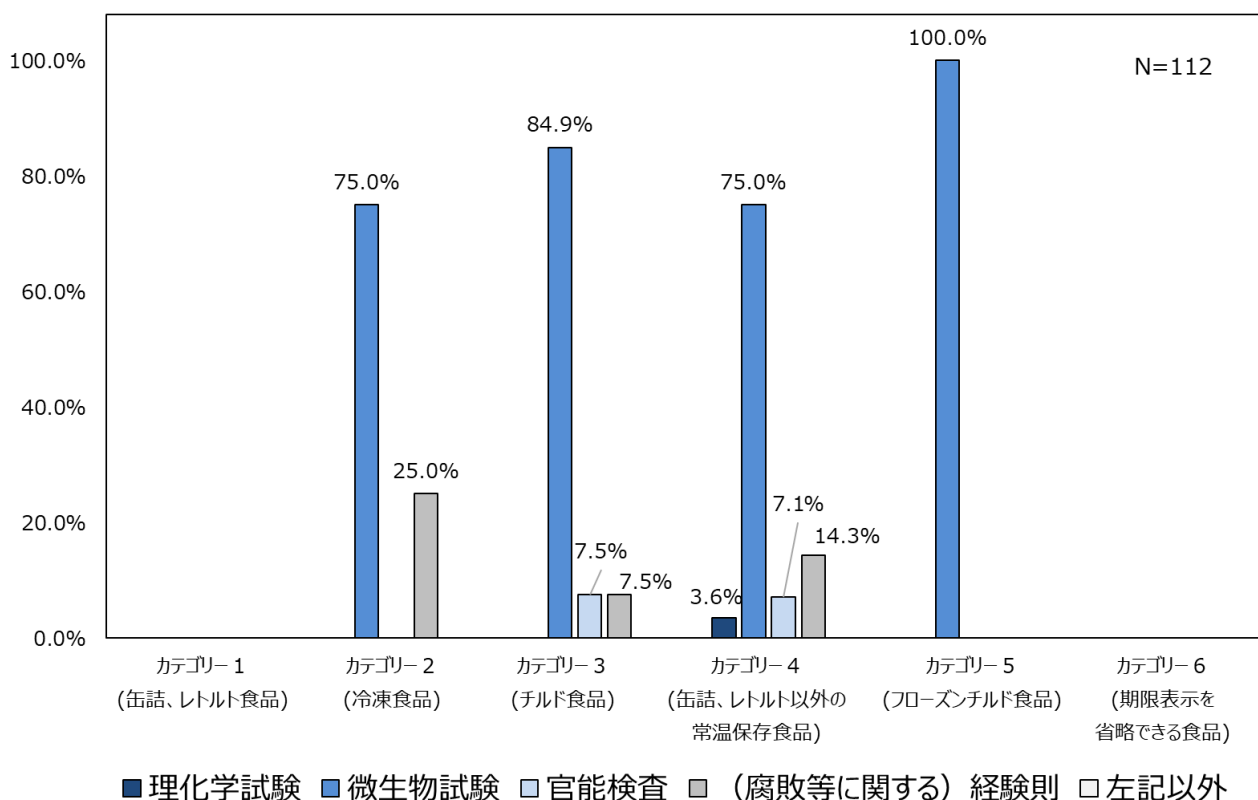
アンケート調査の結果(図表 2)より、カテゴリー2～5の消費期限を設定する際、微生物試験を最優先の指標としている品目が最も多かった(カテゴリー2は75.0%の品目、カテゴリー3は84.9%の品目、カテゴリー4は75.0%の品目、カテゴリー5は100%の品目に消費期限を設定する際、微生物試験を最優先の指標としている)。

ヒアリング調査の結果(図表 3)においても、消費期限を設定する際、微生物試験を最優先の指標としている事業者を複数確認した。

なお、一部の事業者においては、以下の回答があった。

- 商品の特性上、五感の評価も重要であると判断し、微生物試験と官能検査の両方を重視している。
- 一部の商品において、微生物試験の結果は問題ない場合でも、官能検査で品質の劣化が見られたとき、官能検査の結果で期限を設定している。
- 微生物試験及び官能検査の結果、保存期限が5日以内の商品に消費期限を設定している。

図表 2. 消費期限を設定する際に最優先とする指標 (アンケート調査の結果)



(※) カテゴリー1及びカテゴリー6の食品に消費期限を設定している事業者はいなかった。

図表 3. 各事業者における消費期限の指標（ヒアリング調査の結果）

事業者	取り扱っている食品	消費期限の指標及びその指標を用いる理由等
加工食品事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	カット野菜は、 <u>微生物試験のうち、一般生菌数、大腸菌数の結果と、外観、風味(臭気)の官能検査の結果の両方を重視している。</u> <u>細菌数だけでなく、五感の評価要素も重要であると考えているため、微生物試験と官能検査の結果の両方を重視している。</u>
青果物事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	旧衛生規範 ³ に基づき、 <u>微生物試験のうち、工場で最も検査しやすい項目である一般生菌数を最優先の指標</u> としている。 なお、食中毒菌が陰性である場合、一般生菌数は 10 の 6 乗までであれば問題ない認識だが、一般的に食中毒菌まで検査することは難しいため、一般生菌数が 10 の 5 乗までであることを確認している。 微生物試験の結果を最優先しているが、微生物試験で商品が腐敗するタイミングと、官能検査で商品の味や色味等が劣化するタイミングはほとんど同じである。
中食事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	<u>微生物試験の結果を重視</u> している。
乳製品事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	乳業業界のガイドラインをもとに、 <u>期限設定のための微生物試験及び官能検査の結果、当該期限が 5 日以内である場合、消費期限を設定</u> している。
洋菓子事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)、 カテゴリー 5 (フローズンチルド食品)	旧衛生規範に基づき、 <u>微生物試験結果と外観、風味(異味)の官能検査結果の両方を重視</u> している。 なお、商品で使用する各パーツについて、どのくらいの消費期限であるかを管理しており、自社で類似商品があれば、経験則をもとに期限を設定する場合もある。
製パン事業者	カテゴリー 4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	日本パン工業会のマニュアルに基づき、 <u>微生物試験と官能検査を実施し決定</u> している。 <u>消費期限区分では、微生物試験の結果で決定される事例が多い。</u> <u>フランスパンなどの糖分が少ないパンについては、微生物試験の結果は問題ない場合でも、官能検査で品質の劣化が見られたときは、官能検査の結果を最優先の指標とする場合がある。</u> なお、商品設計の段階で、消費期限をある程度想定しており、保存試験では想定した期限において微生物試験や官能検査で問題がないか確認している。 PB 商品では、細菌数の基準等、顧客の自社基準に沿って保存試験をしていることが多い。

(※) 消費期限を設定している食品を取り扱っていない事業者については、当該調査項目をヒアリング対象外とした。

³ 厚生労働省が定めていた、衛生上の危害の発生を防止するための製造・販売の各工程における取り扱い等の指針。現在は廃止されている。

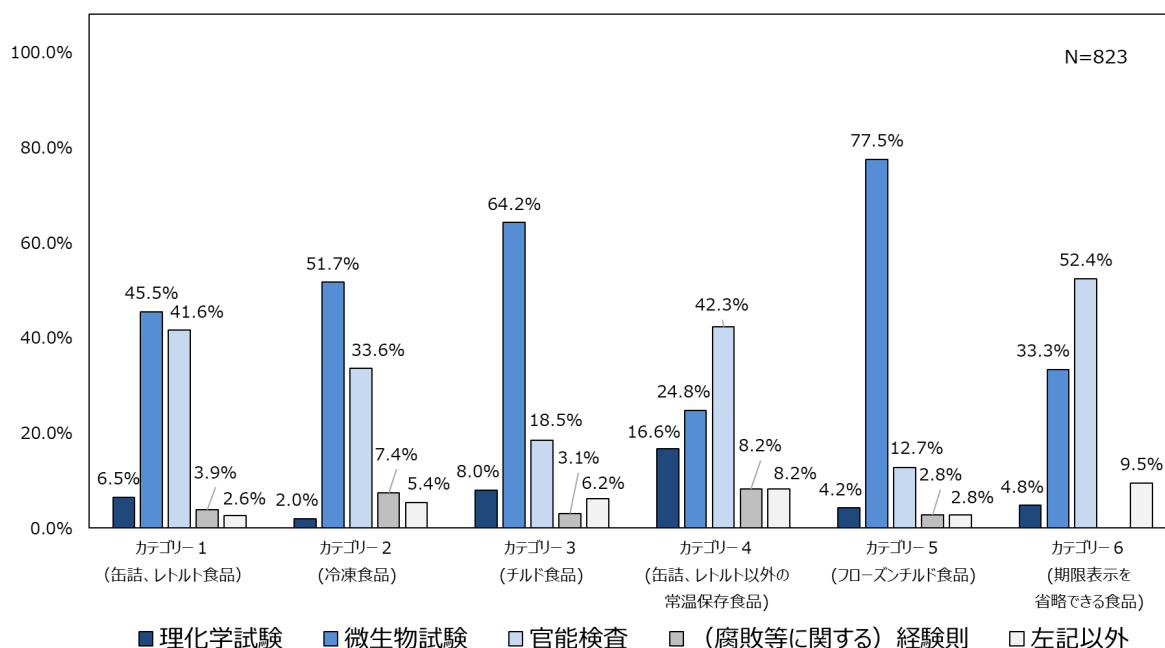
(3) 賞味期限の指標

アンケート調査の結果（図表 4）より、カテゴリ 1・2・3・5 の賞味期限を設定する際、微生物試験を最優先の指標としている品目が最も多く（カテゴリ 1 は 45.5% の品目、カテゴリ 2 は 51.7% の品目、カテゴリ 3 は 64.2% の品目、カテゴリ 5 は 77.5% の品目が微生物試験を最優先の指標としている）、カテゴリ 4・6 の賞味期限を設定する際は官能検査を最優先の指標としている品目が最も多かった（カテゴリ 4 は 42.3% の品目、カテゴリ 6 は 52.4% の品目が官能検査を最優先の指標としている）。

ヒアリング調査の結果（図表 5）においては、各カテゴリの賞味期限を設定する際の最優先の指標として、以下の回答があった。

- ・ カテゴリ 1 の賞味期限を設定する際の最優先の指標について、「保存試験を実施した上で、当該業界において一般的とされている期限を設定している。」、「商品の特性上、微生物が増殖しないことを理化学試験や微生物試験で確認した上で、官能検査の結果を最優先の指標としている。」
- ・ カテゴリ 2 の賞味期限を設定する際の最優先の指標について、「商品の特性上、微生物が増殖しないという前提があるため、官能検査の結果を最優先の指標としている。」
- ・ カテゴリ 3 の賞味期限を設定する際の最優先の指標について、「微生物試験の結果を最優先の指標としている。」、「食品の特性を踏まえ、官能検査のうち、外観・風味の試験結果を最優先の指標としている。」
- ・ カテゴリ 4 の賞味期限を設定する際の最優先の指標について、「官能検査の結果を最優先の指標としている。」
- ・ カテゴリ 6 の賞味期限を設定する際の最優先の指標について、「微生物特性、官能特性及び理化学特性について評価を行い、賞味期限設定の律速となる最優先の指標を定めている。当該指標を基準に、安全係数を考慮し期限を設定している。」

図表 4. 賞味期限を設定する際に最優先とする指標（アンケート調査の結果）



図表 5. 各事業者における賞味期限の指標（ヒアリング調査の結果）

事業者	取り扱っている食品	賞味期限の指標及びその指標を用いる理由等
水産事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)、 カテゴリー2 (冷凍食品)	保存試験を実施し、 <u>当該業界において一般的とされている賞味期限を設定している</u> 。冷凍食品は賞味期限1年、缶詰は賞味期限3年という業界標準の期限を設定している。 期限設定に当たって、微生物試験、官能検査等を実施しているが、特に冷凍食品はいつまでもつのか完璧に試験することは難しい。 冷凍食品については、微生物試験の結果は問題ないという前提があり、 <u>微生物試験で腐敗が起こるより前に、官能検査で商品の劣化が見られるため、官能検査の結果を最優先の指標</u> としている。
加工食品事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)、 カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	商品の特性上、 <u>流通する温度帯において、微生物が増殖しないことを理化学試験や微生物試験で確認している</u> 。その上で、 <u>官能検査の結果を最優先の指標</u> とし、期限設定している商品が多い。
菓子事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)、 カテゴリー6 (期限を省略することができる食品)	商品価値を考慮し、 <u>微生物試験、官能検査及び理化学試験の全ての試験項目で基準値を満たすことを指標</u> としている。 なお、菓子業界やレトルト業界のガイドライン等を参考に賞味期限を設定しながら、自社の実績及び微生物試験や理化学試験等に関する知見を積み上げ、自社基準を策定している。
青果物事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	<u>微生物試験の結果を最優先の指標</u> としているが、微生物試験で商品が腐敗するタイミングと、官能検査で商品の味や色味等が劣化するタイミングはほとんど同じである。
乳製品事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	<u>食品の特性を踏まえ、チーズと乳飲料は、官能検査のうち、外観・風味の試験結果を最優先の指標</u> としている。
製パン事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	日本パン工業会のマニュアルに基づき、微生物試験と官能検査を実施し決定している。 期限の長い焼き菓子は、微生物試験より先に、官能検査で品質の劣化が見られるため、 <u>官能検査の結果を最優先の指標</u> としている。

事業者	取り扱っている食品	賞味期限の指標及びその指標を用いる理由等
洋菓子事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	<p><u>微生物試験、官能検査及び理化学試験に関して評価を行い、賞味期限の設定をしている。</u></p> <p>微生物試験においては小売業者から真菌数を求められる事も多いため、真菌検査も行っている。</p> <p>なお、商品で使用する各パーツについて、どのくらいの賞味期限であるかを管理しており、自社で類似商品があれば、経験則をもとに期限を設定する場合もある。</p>
調味料事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)、 カテゴリー6 (期限を省略することができる食品)	<p><u>官能検査の結果を最優先の指標とし、賞味期限を設定している。</u></p> <p>包材が破損等しない限り、微生物試験の値に問題は発生しない商品設計であるため、基本的に微生物試験は行っていない。</p> <p>なお、所属している各種食品の業界団体のガイドライン等を参考にしている部分はあるが、基本的には自社基準に基づき期限を設定している。</p>
飲料事業者	カテゴリー6 (期限を省略することができる食品)	<p>全国清涼飲料連合会から過去に出されたガイドラインや、消費者庁から出されている「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を参考にし、<u>微生物特性、官能特性、理化学特性について評価を行い、賞味期限設定の律速となる最優先の指標を定めている。</u>当該指標を基準に、<u>安全係数を考慮し期限を設定している。</u></p>

(※) 賞味期限を設定している食品を取り扱っていない事業者については、当該調査項目をヒアリング対象外とした。

•

図表 6. カテゴリー別の理化学試験の指標（アンケート調査の結果）

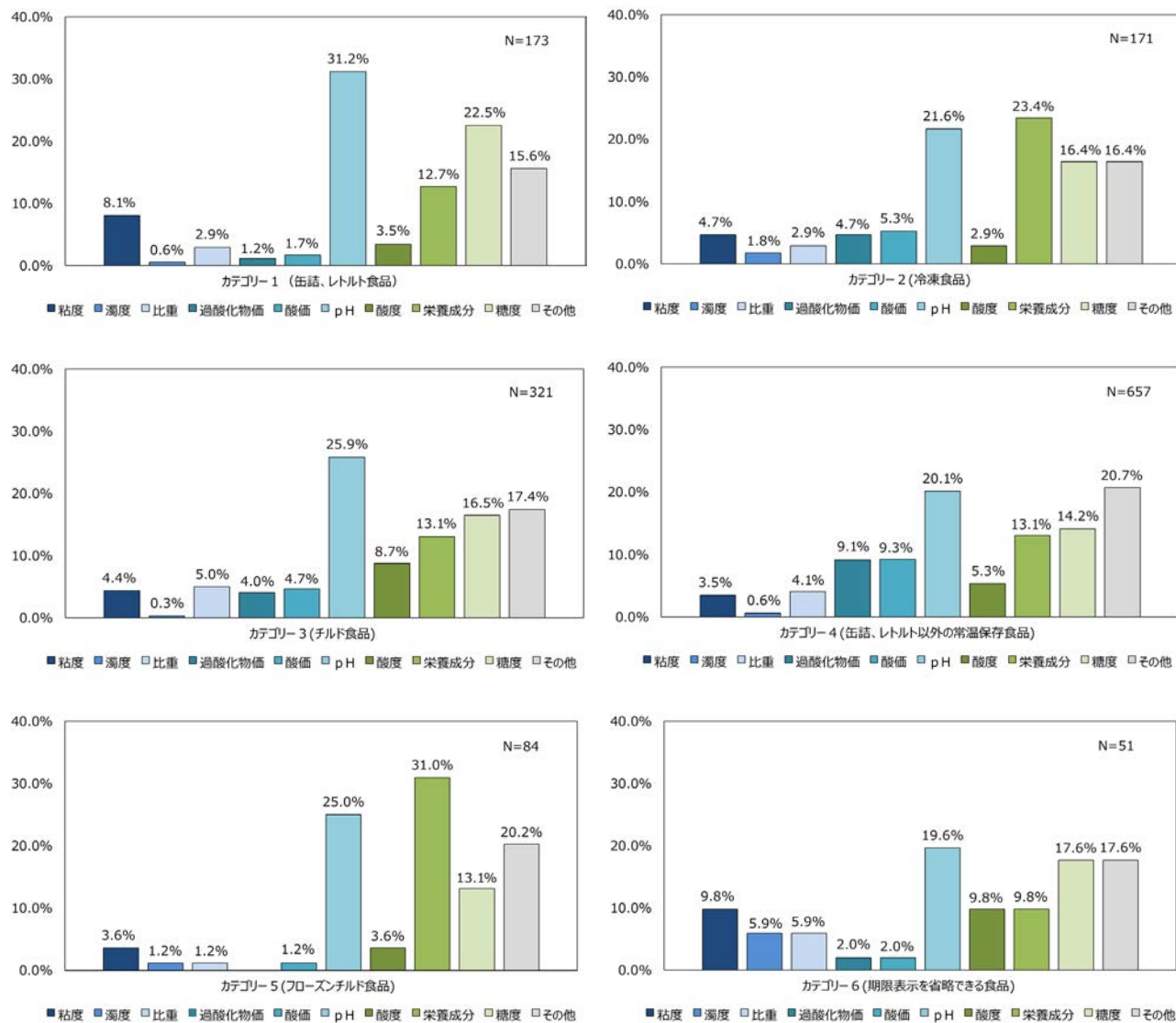
（４）理化学試験の指標

アンケート調査の結果（図表 6）より、カテゴリー１・３・６の理化学試験を行う際、pH を指標としている品目が最も多く（カテゴリー１は 31.2%、カテゴリー３は 25.9%、カテゴリー６は 19.6%の品目が理化学試験で pH を指標としている）、カテゴリー２・５の理化学試験を行う際は栄養成分を指標としている品目が最も多く（カテゴリー２は 23.4%、カテゴリー５は 31.0%の品目が理化学試験で栄養成分を指標としている）、カテゴリー４の理化学試験を行う際は、その他を指標としている品目が最も多かった（20.7%）。

ヒアリング調査の結果（図表 7）においては、理化学試験の指標として以下の回答があった。

- カテゴリー１の理化学試験の指標について、「具材の硬さや食感を確認するため、硬度や粘度等を指標としている。」
- カテゴリー３の理化学試験の指標について、「水分活性値は、微生物の増殖具合と比例することを踏まえ、水分活性値を指標としている。」、「脂肪分等を指標としている。」
- カテゴリー４の理化学試験の指標について、「POV/PV（過酸化価）や乳度分布等を指標としている。」、「水分活性値や pH 等を指標としている。」、「ビタミン等の栄養成分を指標としている。」、「酸度や pH 等を指標としている。」
- カテゴリー６の理化学試験の指標について、「ガス圧や栄養成分等を指標としている。」

図表 6. カテゴリー別の理化学試験の指標（アンケート調査の結果）



図表 7. 各事業者における理化学試験の指標（ヒアリング調査の結果）

事業者	取り扱っている食品	理化学試験の指標等
菓子事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)、 カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品)	菓子業界やレトルト業界のガイドライン、自社の実績や知見等をもとに策定した自社基準に沿って試験を行っており、指標は商品カテゴリーにより異なる。 例えば、 <u>菓子の場合、POV/PV（過酸化価）等、乳飲料の場合、脂肪分の分布を示す乳度分布等、レトルト商品の場合、具材の硬さや食感を確認するために硬度や粘度等を指標としている。</u>
青果物事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	<u>水分活性値</u> を指標としている。
乳製品事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	牛乳等は <u>脂肪分等</u> を指標としている。
洋菓子事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	<u>水分活性値は、微生物の増殖具合と比例することを踏まえ、微生物試験の結果と照らし合わせ、期限設定の根拠の一つとして使用する</u> 場合がある。
加工食品事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品)	調味料は、 <u>一般的な保管状態であることを踏まえ、酸度やpH等の商品の特性上から微生物が増殖しづらい環境であることを確認している。</u>
製パン事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品)	<u>水分活性値やpH等を指標としている。</u> 水分活性値が社内基準を超えた場合、カビのリスク等があるため、商品設計を見直している。 賞味期限の長い焼き菓子なども別途社内基準を設定し商品設計の指標としている。
調味料事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品)	<u>機能性表示食品や健康食品については、ビタミン等の栄養が表示値の誤差の範囲内であることを保証する必要があることを踏まえ、成分の劣化速度を測るために成分分析や理化学分析を行っている。</u>
飲料事業者	カテゴリー6 (期限を省略することが できる食品)	評価する成分及び項目ごとに基準とする値を設け、賞味期限内にその基準値を満たすかを確認している。 例えば、炭酸飲料は一般的に、保管期間が長くなると炭酸ガスが抜けていくため、 <u>ガス圧を測定</u> している。 栄養成分表示をしている商品については、 <u>各種法規の基準に準拠できるよう限界点を設け、関与成分が基準の範囲内であることを確認</u> している。

（５）微生物試験の指標

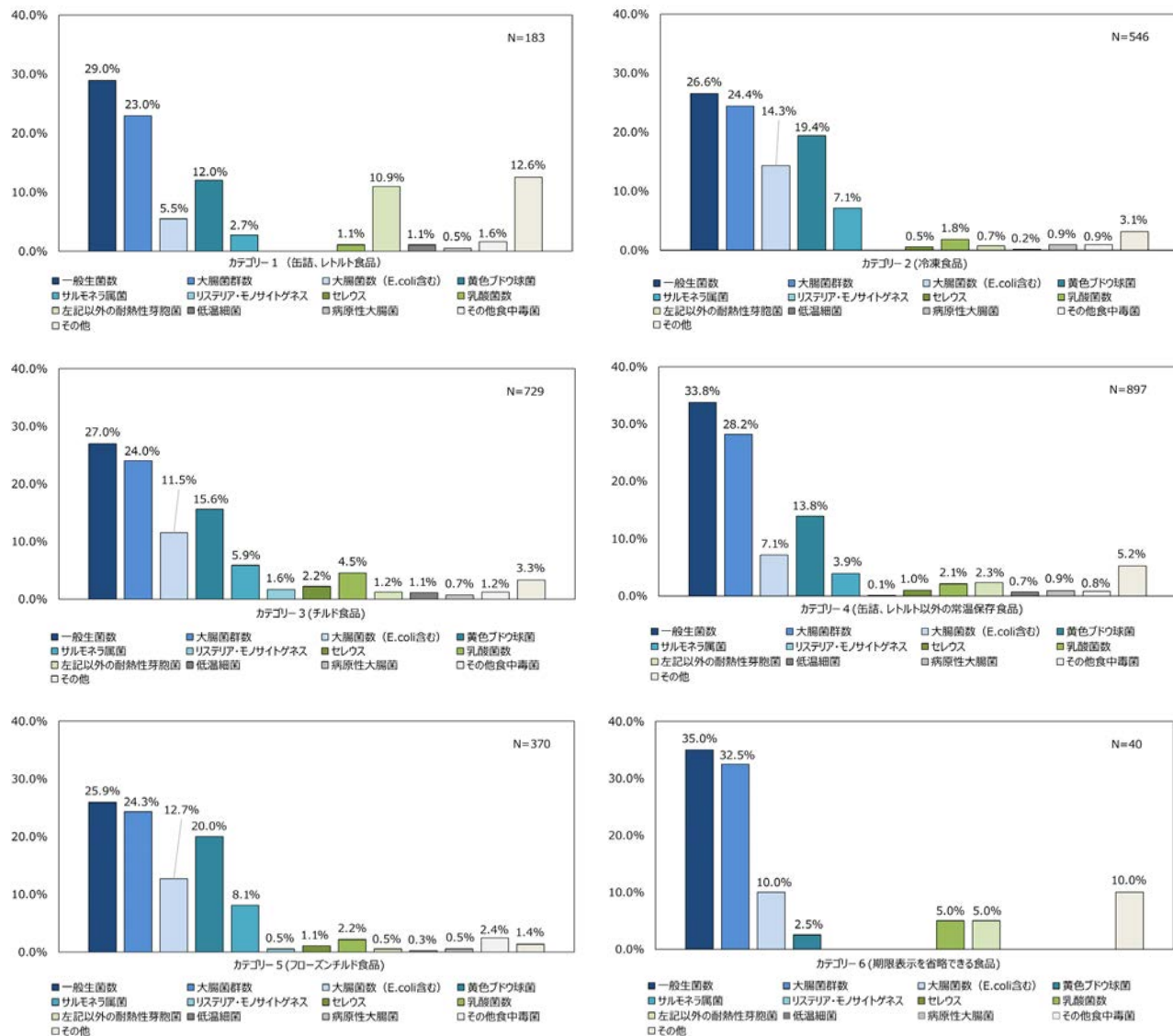
アンケート調査の結果（図表 ８）より、カテゴリー１～６のいずれの食品においても、微生物試験を行う際、一般生菌数を指標としている品目が最も多かった（カテゴリー１は 29.0%、カテゴリー２は 26.6%、カテゴリー３は 27.0%、カテゴリー４は 33.8%、カテゴリー５は 25.9%、カテゴリー６は 35.0%の品目が微生物試験で一般生菌数を指標としている）。

ヒアリング調査の結果（図表 ９）においても、一般生菌数を指標していると回答があった事業者は 8 社中 6 社であり、微生物試験において一般生菌数を指標としている事業者が多かった。

なお、一部の事業者においては、以下の回答があった。

- 業界団体のガイドラインや自社の実績・知見をもとに、自社基準を策定し試験している。
- 食中毒菌が陰性である場合、一般生菌数は 10 の 6 乗までであれば問題ない認識だが、食中毒菌まで検査することは一般的に難しいため、一般生菌数が 10 の 5 乗までであることを確認している。
- 青果物の種類や生産者によって、青果物の土壌由来の菌数にばらつきがある。
- チーズを使っている食品の場合、リステリアについて試験をしている。
- 卵を使っている食品の場合、サルモネラ菌について試験をしている。
- 微生物試験の項目の中でも、一般生菌数が最初に閾値を超えることが多い。

図表 8. カテゴリー別の微生物試験の指標（アンケート調査の結果）



図表 9. 各事業者における微生物試験の指標（ヒアリング調査の結果）

事業者	取り扱っている食品	微生物試験の指標等
菓子事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)、 カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	菓子業界やレトルト業界のガイドライン、自社の実績や知見等をもとに策定した <u>自社基準に沿って試験を行っている。</u>
水産事業者	カテゴリー2 (冷凍食品)	冷凍食品は理論上5年、10年でももつため、現状1年半程の期間で試験を行っており、加速度試験は行っていない。 なお、チーズをトッピングしている冷凍ピザを製造しているが、冷凍食品であるため、リステリアの試験は行っていない。
青果物事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	<u>工場で最も実施しやすい一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数を指標としている。</u> 食中毒菌が陰性である場合、一般生菌数は10の6乗までであれば問題ない認識だが、 <u>食中毒菌まで検査することは一般的に難しいため、一般生菌数が10の5乗までであることを確認している。</u>
中食事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	<u>一般生菌数、大腸菌数、乳酸菌数、黄色ブドウ球菌数等を指標としている。</u> <u>一般生菌数と食中毒菌数を試験した場合、一般生菌数の方が早い段階で閾値を超える。</u> 原料由来の一般生菌がその要因になっていることも考えられる。 <u>また、野菜にはもともと一般生菌が一定数存在するため、野菜を含む商品は、野菜を含まない商品より、一般生菌数の閾値を超えるタイミングが早い。</u>
乳製品事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	乳業業界のガイドラインや、自社の製品試験で行っている項目を踏まえ、試験を行っている。 <u>バターの場合、一般生菌数やカビ酵母、大腸菌群数を指標としている。</u> 常温保存品である牛乳・乳飲料の場合、 <u>細菌数が0であるかを指標としている。</u> <u>チーズの場合、大腸菌群数とリステリアを指標としている。</u>

事業者	取り扱っている食品	微生物試験の指標等
洋菓子事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	<p>旧衛生規範において、<u>一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌</u>の指標があり、試験を行っている。</p> <p>なお、青果物使用品においては別途指標が定められている。</p> <p><u>焼き菓子については、小売業者から真菌数を求められることが多いため、一般生菌数だけでなく真菌数も指標としている。</u></p> <p>また、<u>青果物によって菌数にばらつきがあり、例えばメロン等、外皮が複雑な青果物は管理が難しく、商品には使用していないが、いちごは水耕栽培が増えており、土壌菌がつきににくくなっているため、商品に使用しやすい。生産者によっても青果物についている菌数にばらつきがある。</u></p>
加工食品事業者	カテゴリー 4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	<p>主に、<u>一般生菌数と大腸菌数を指標</u>としている。</p> <p>調味料等は商品設計で問題となる微生物の増殖制御をしている商品が多い。このため、期限設定における微生物試験は、過去に実施した結果を参考にするケースも多い。</p>
製パン事業者	カテゴリー 4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	<p><u>一般生菌数が 10 の 5 乗以下であることと、大腸菌群及びブドウ球菌が陰性であることが基本的な指標である。</u></p> <p>一般生菌数については、日本パン工業会の期限表示のマニュアルに基づき、指標に含めていると認識している。</p> <p>また、<u>卵を使っている商品については、サルモネラ菌についても指標としている。微生物試験の項目の中でも、一般生菌数が最初に閾値を超えることが多い。</u></p>

(6) 官能検査の指標

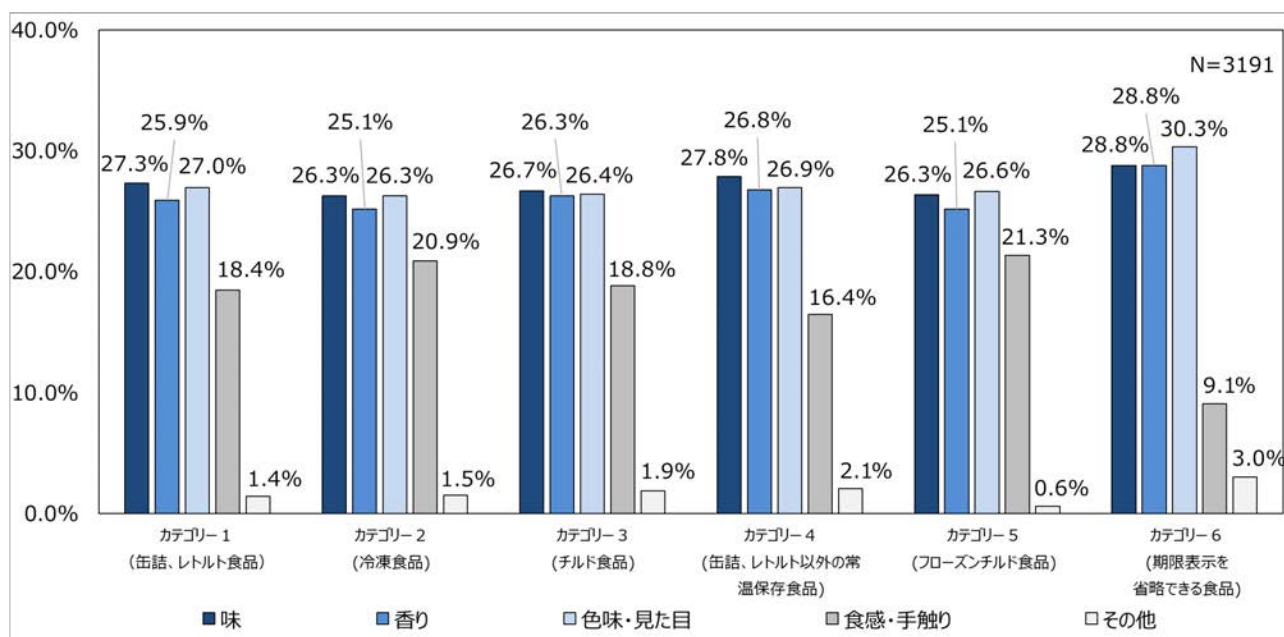
アンケート調査の結果（図表 10）より、カテゴリ 1～6 のいずれの食品においても、官能検査を行う際、味、香り及び色味・見た目を指標としている割合が同程度であった。

ヒアリング調査の結果（図表 11）においても、全ての事業者で、味、香り及び色味・見た目を指標としていた。

なお、一部の事業者においては、商品の特性を踏まえた以下の回答があった。

- ・ 離水しないかを指標としている。
- ・ 脂肪の浮上やたんぱく質の沈殿が発生していないかを指標としている。
- ・ 液体の褐変、沈殿等を指標としている。

図表 10. カテゴリ別の官能検査の指標（アンケート調査の結果）



図表 11. 各事業者における官能検査の指標（ヒアリング調査の結果）

事業者	取り扱っている食品	官能検査の指標等
水産事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)、 カテゴリー2 (冷凍食品)	<u>味や色、食感、香り等を指標</u> としている。
加工食品事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)、 カテゴリー3 (チルド食品)、 カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	指標は商品によって異なる。 例えばカット野菜やソースの場合、 <u>外観及び風味（臭気）</u> を指標としている。調味料の場合、 <u>原料の風味</u> を指標とし、既に販売している商品と同じ風味か確認している。また、 <u>外観の変化や、風味の劣化</u> が生じたりしていないかを指標としている。
菓子事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)、 カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	<u>離水しないか、食感に変化がないか等、見た目及び味</u> を指標としている。
青果物事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	<u>味や色味等を指標</u> としている。
乳製品事業者	カテゴリー3 (チルド食品)、 カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	乳業業界のガイドラインや、自社の製品試験で行っている項目を踏まえ、指標を設けている。 例えばバターやチーズ等、チルド食品の場合、 <u>外観や風味</u> を指標としている。 <u>常温保存品の場合、外観及び風味</u> を指標としている。特に、牛乳や乳飲料は、 <u>脂肪が浮いてきたり、たんぱく質の沈殿が若干発生したりするため、それらの外観</u> を指標としている。
製パン事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	<u>外観、色味、香り、味、形状及び食感</u> を指標としている。 なお、焼き菓子（クッキー類）は、賞味期限が30日～40日であり、油の酸化は確認されない期間であることを踏まえ、油の酸化は指標としていない。
調味料事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	食品によって劣化が進む項目が異なるため、食品ごとに指標を設定しており、 <u>味や香り、色味・見た目及び食感・手触り</u> を指標としている。
飲料事業者	カテゴリー6 (期限を省略することができる食品)	<u>香味の劣化、液色の褐変、沈殿等を指標</u> としている。 <u>香味については、評価期間の中で香味の変化の大きさ、異味異臭の有無、テクスチャの状態の変化等を指標</u> としている。 <u>外観評価では、液色の褐変、沈殿等を指標</u> としている。

（７）保存試験の実施温度

アンケート調査の結果（図表 12）より、カテゴリー１・４・６の保存試験の実施温度は、室温（常温：具体的な温度設定はしていない）が最も多く（カテゴリー１は 39.0%、カテゴリー４は 42.3%、カテゴリー６は 100%の品目が、室温（常温：具体的な温度設定はしていない）で保存試験を実施している）、カテゴリー２・５（流通・保管時）の保存試験の実施温度は、冷凍（－18℃以下）が最も多く（カテゴリー２は 86.9%、カテゴリー５（流通・保管時）は 85.7%の品目が、冷凍（－18℃以下）で保存試験を実施している）、カテゴリー３・５（販売時）の保存試験の実施温度は、常温（20～24℃）が最も多かった（カテゴリー３は 88.8%、カテゴリー５（販売時）は 73.5%の品目が、常温（20～24℃）で保存試験を実施している）。

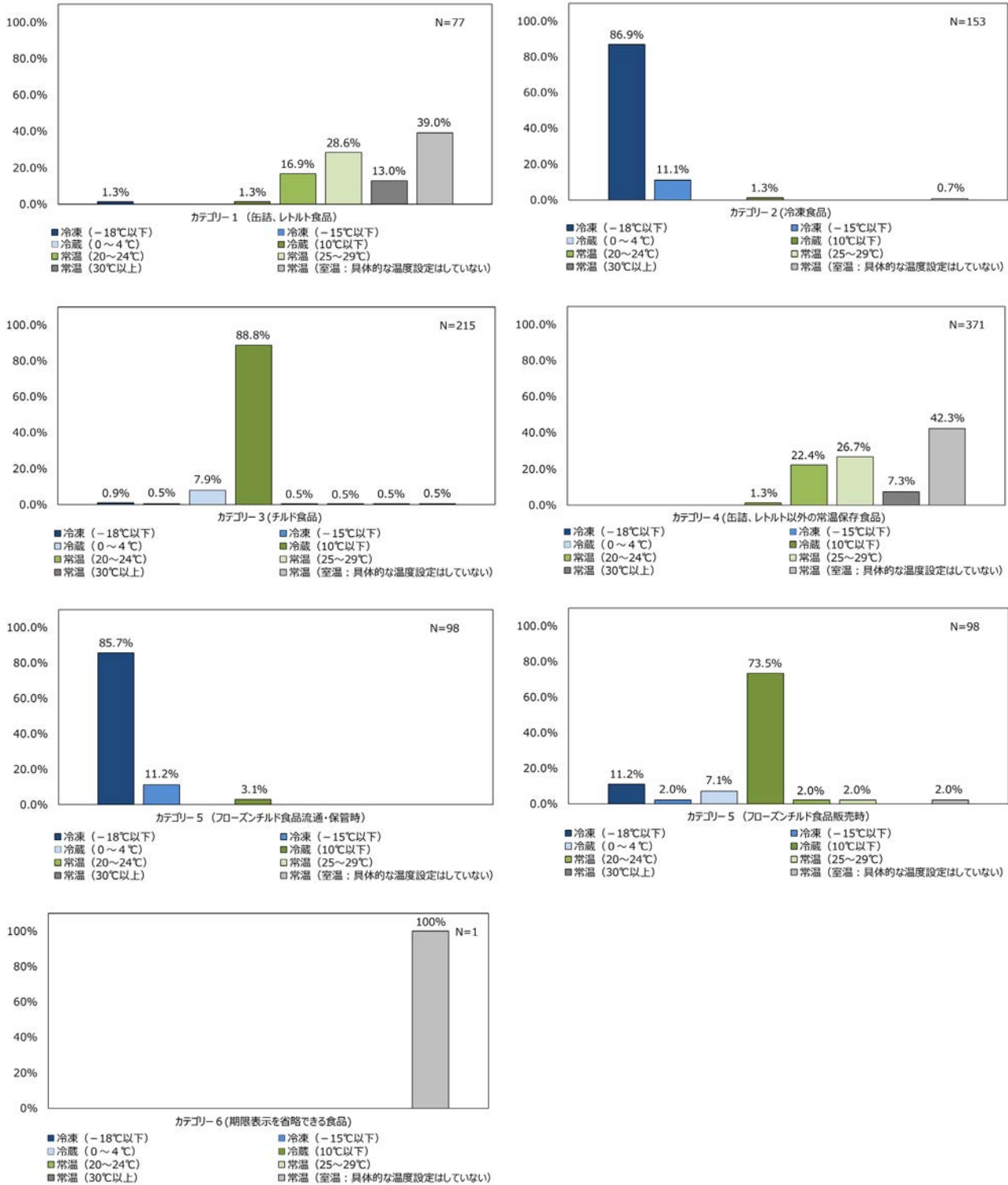
ヒアリング調査の結果（図表 13.9）においては、各カテゴリーの保存試験の実施温度として、以下の回答があった。

- ・ カテゴリー１の保存試験の実施温度について、「室温で試験を実施している。」
- ・ カテゴリー３の保存試験の実施温度について、「10℃で試験を実施している。」、「基本的には 10℃で試験を実施しており、一部の商品は小売業者からの要望を踏まえ、7℃で試験を実施している。」、「チルド食品は輸送等に伴う温度変動を想定し、複数の温度条件下で試験を実施している。」
- ・ カテゴリー４の保存試験の実施温度について、「20℃で試験を実施し、加速度試験で 30℃又は 35℃で試験を実施している。」、「通年、25℃で試験を実施しており、必要に応じて加速度試験を実施している。」、「冬場を想定した温度 25℃と、30℃で試験を実施している。一部の商品は小売業者からの要望も踏まえ、25℃、30℃、35℃の三つの温度帯で試験を実施している。」

また、ヒアリング調査の結果（図表 13.9）より、チルド食品及び常温保存品について、それぞれ以下の特徴がみられた。

- ・ チルド食品の保存試験の実施温度は、基本的に 10℃である。
- ・ チルド食品の保存試験を実施する際、小売業者の要望を踏まえ、7℃で試験を実施している事業者や、輸送等に伴う温度変動を想定し、複数の温度条件下で試験を実施している事業者がいる。
- ・ 常温保存品の保存試験を実施する際、室温で実施している事業者や、通年 25℃で試験を実施している事業者がいる。
- ・ 常温保存品の保存試験を実施する際、20℃、30℃、35℃等、複数の温度条件下で試験を実施している事業者がいる。

図表 12. カテゴリー別の保存試験の実施温度（アンケート調査の結果）



図表 13. 各事業者における保存試験の実施温度（ヒアリング調査の結果）

事業者	取り扱っている食品	保存試験の実施温度
水産事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)	<p>【常温保存品】</p> <p>常温の具体的な数値の規定はないため、<u>室温で実施</u>している。 室温は保存試験の実施場所によって変動する。</p>
加工食品事業者	カテゴリー3 (チルド食品)、 カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品)	<p>【チルド食品】</p> <p>一部の商品は、小売業者から7℃での期限設定を求められており、その場合、実店舗の倉庫も7℃以下であることを確認の上、<u>7℃で保存試験を実施</u>している。</p> <p>【常温保存品】</p> <p><u>保存試験は、通年 25℃で実施</u>している。 必要に応じて、加速度試験を行っている。</p>
青果物事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	<p>【チルド食品】</p> <p><u>10℃で保存試験を実施</u>している。 一部の商品は、小売業者から7℃での期限設定を求められており、その場合、実店舗の倉庫も7℃以下であることを確認の上、<u>7℃で保存試験を実施</u>している。</p>
乳製品事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	<p>【チルド食品】</p> <p>クリームやチーズは <u>10℃で保存試験を実施</u>している。</p>
菓子事業者	カテゴリー3 (チルド食品)、 カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品)	<p>【チルド食品】</p> <p><u>10℃で保存試験を実施</u>している。</p> <p>【常温保存品】</p> <p><u>常温保存の商品は、20℃で保存試験を実施し、30℃又は 35℃で加速度試験を実施</u>している。 夏場と冬場で保存試験の温度は変えていない。 チョコレートは温度の変化を考慮した揺さぶり試験を行い、ブルームの発生を評価している。 なお、水蒸気バリア性の低い包材を使用する商品の場合、湿度を高く設定し、保存試験を行っている。</p>

事業者	取り扱っている食品	保存試験の実施温度
製パン事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)、 カテゴリー 4 (缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品)	<p>【チルド食品】 チルド食品は輸送等に伴う温度変動を想定し、試験においては<u>複数の温度条件下での保存性評価を実施</u>している。</p> <p>【常温保存品】 <u>25℃と 30℃の二つの温度帯で実施</u>している。 <u>25℃は冬場を想定</u>しており、カビが生えやすい温度帯である。 30℃はカビが生えにくい、一般生菌数が増えやすい温度帯である。 25℃と 30℃の二つの温度帯で保存試験に合格しない限り、出荷できないという独自の指針を設けている。 顧客の要望により、一部の商品は <u>35℃でも保存試験を実施</u>している。 <u>35℃は、宅配時に温度が上がることや、沖縄県での販売を考慮</u>し、試験を実施している。 35℃はカビが生えにくい、一般生菌数が増えやすい温度帯である。 35℃でも保存試験を実施している場合、25℃、30℃、35℃の三つの温度帯で保存試験に合格しない限り、出荷できないという独自の指針を設けている。</p>

（８）安全係数

アンケート調査の結果（図表 14）より、消費期限を設定している食品及び賞味期限を設定している食品いずれにおいても、安全係数 0.80～0.99 を設定している品目が最も多く（消費期限を設定している食品については 52.6%、賞味期限を設定している食品については 45.0%の品目が、安全係数 0.80～0.99 を設定している）、次いで、安全係数 0.70～0.79 を設定している品目が多かった（消費期限を設定している食品については 29.3%、賞味期限を設定している食品については 30.0%の品目が、安全係数 0.70～0.79 を設定している）。

ヒアリング調査の結果（図表 15）においては、具体的な安全係数の回答があった事業者のうち、全事業者で 0.7 以上の安全係数を設定していた。

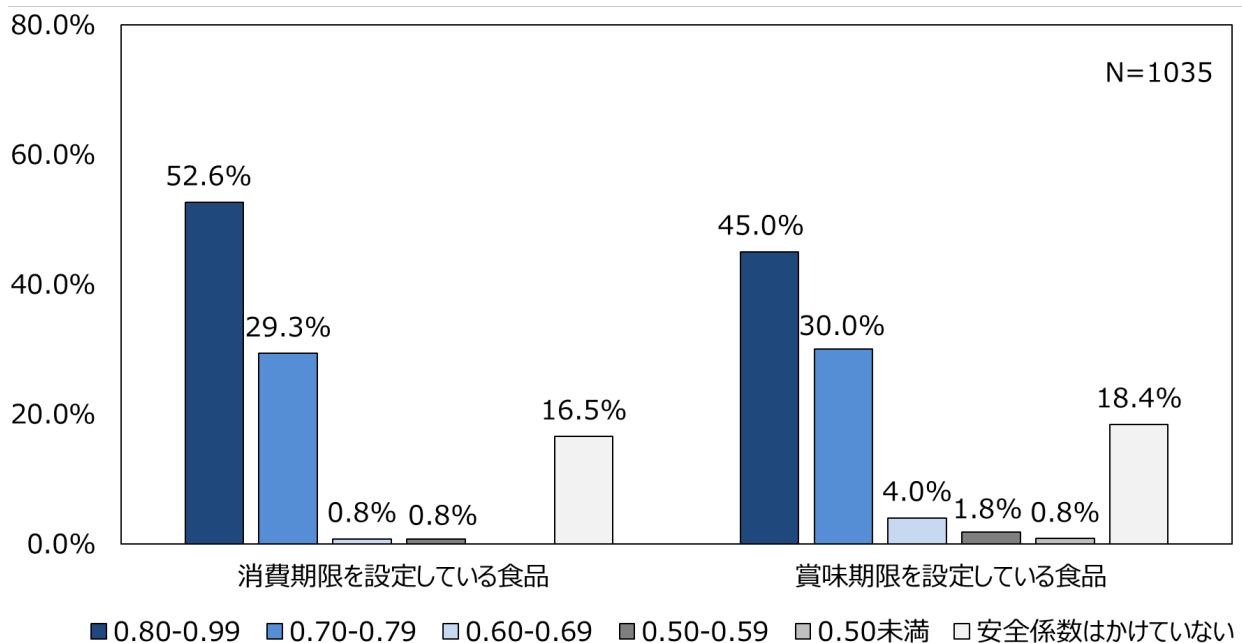
なお、消費期限又は賞味期限を設定している食品について、それぞれ以下の特徴がみられた。

- 消費期限を設定している食品の安全係数については、0.7 を設定している事業者や、全ての商品で一律 0.8 を設定している事業者、基本的には 0.85 を設定し商品群によっては 0.7 前後を設定している事業者がいる。
- 賞味期限を設定している食品の安全係数については、0.8 以上を設定している事業者が大半を占めるが、賞味期限を設定している食品のうち、チルド食品については、0.7 を設定している事業者がいる。

なお、一部の事業者においては、以下の回答があった。

- 賞味期限が 10 か月以上と長期であるため、安全係数を設定するのではなく、1 か月の猶予期間を設けて賞味期限を設定している。
- 業界団体のガイドラインに記載の安全係数と、安全係数 0.8 以上という考え方にギャップがあるため、判断に悩む部分がある。

図表 14. 期限表示別の安全係数（アンケート調査の結果）



図表 15. 各事業者が設定している安全係数（ヒアリング調査の結果）

事業者	期限表示の種別	安全係数
製パン事業者	消費期限	業界団体のガイドラインに基づき、 <u>商品カテゴリーごとに定めている</u> 。基本的に <u>0.85</u> に設定しているが、商品群によっては <u>0.7 前後</u> の設定もある。
中食事業者	消費期限	<u>全ての商品で一律 0.8</u> を設定している。
加工食品事業者	消費期限	カット野菜の <u>安全係数は 0.99</u> を設定している。
	賞味期限	調味料は、賞味期限が 10 か月や 1 年以上の商品が多いため、安全係数をかけるのではなく、 <u>賞味期限に 1 か月の猶予期間を設けている</u> 商品が多い。そのため、 <u>安全係数は 0.8～0.9 程度</u> で変動する。業務用冷凍食品やレトルトは、 <u>安全係数 0.8</u> を設定しているものが多い。
青果物事業者	消費期限、賞味期限	<u>出荷以降のリスクを踏まえ、全ての商品に一律 0.8</u> を設定している。
洋菓子事業者	消費期限	<u>消費期限を設定しているチルド食品は、安全係数 0.7</u> を設定している。
	賞味期限	<u>賞味期限を設定している冷凍保存の商品は、安全係数 0.8、賞味期限を設定している常温保存品は、安全係数 0.7</u> を設定している。
水産事業者	賞味期限	「 <u>食品期限表示の設定のためのガイドライン</u> 」の指標をもとに一律 <u>0.8</u> を設定している。日本冷凍食品協会においても、安全係数 0.7～0.9 が推奨されており、その中間値を採用している。
菓子事業者	賞味期限	<u>業界団体のガイドラインに基づき、商品カテゴリーごとに環境等の変動要因を踏まえ、安全係数を定めている</u> 。 安全係数を一律に設定すると、各商品の賞味期限は短くなることが予想される。 <u>お菓子は 0.9 や 0.95 等、少し高めに設定</u> しており、 <u>チルド食品は、0.7 や 0.8</u> を設定している。
乳製品事業者	賞味期限	牛乳について、 <u>国内向け商品は安全係数 0.8、海外向け商品は安全係数 0.9</u> を設定している。海外向け商品は OEM 商品であることもあり、パートナーとの協議の中で、顧客の健康にリスクがないことを踏まえ、国内向け商品より安全係数を上げている。 <u>乳業業界のガイドラインの安全係数は 0.7～1 未満となっており、安全係数 0.8 以上という考え方と少しギャップがあるため、判断に悩む部分はある</u> 。
調味料事業者	賞味期限	<u>食品特性に基づき 0.8～1</u> の間で定めている。 0.8 を設定しているケースは少なく、 <u>基本的に 0.9 前後</u> が多い。
飲料事業者	賞味期限	<u>安全係数は業界団体のガイドラインや「食品期限表示の設定のためのガイドライン」も参考にしながら、流通環境や季節性などを考慮して算出</u> している。

（９）温度帯変更がある商品の期限表示設定

温度帯変更がある商品を取り扱う事業者に対して、その期限表示設定についてヒアリングした結果、以下の回答があった。

- 温度帯変更がある商品も自社で保存試験を行い、解凍後の期限の設定及び担保をしている。
- 温度帯変更がある商品の一部は、流通先で期限設定しているものもあるが、流通先で設定している期限をヒアリングし、自社での試験結果と照らし合わせて安全性を確認している。
- 温度帯変更がある商品には解凍消費期限（解凍後安全に食べられる期限）を表示している。

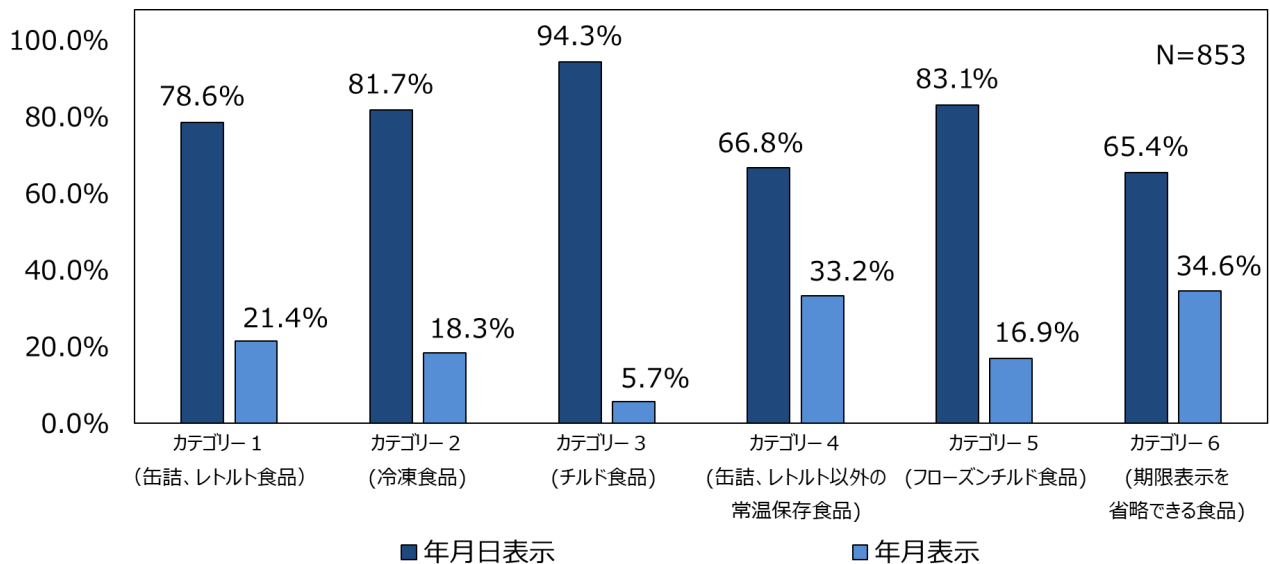
(10) 賞味期限が3か月を超える商品の年月日及び年月表示の使用状況

アンケート調査の結果（図表 16）より、カテゴリー1～6のいずれの食品についても、賞味期限が3か月を超える場合、年月表示より年月日表示を使用している品目の方が多かった。

ヒアリング調査の結果（図表 17）においては、年月日及び年月表示を使用している理由として、以下の回答があった。

- 賞味期限が1年未満の商品は、年月表示にすると、賞味期限が最大1か月短くなってしまうため、年月日表示をしている。
- 業務用商品の年月表示は特段メリットがなく、小売業者からの要望もないため年月日表示をしている。
- 賞味期限が1年を超える商品の期限は、年月表示をしている。
- 一部の商品では、年月表示や期限を全て1日に設定している。
- 年月表示は、社内システムの都合上、万が一の場合に流通した商品を追いきれないため、リスクがある。
- 年月表示にするとロット管理が難しいという課題があり、先入れ先出しができないなどのリスクもある。
- 先入れ先出しが求められる中、年月表示にすることで、サプライチェーンマネジメントをフレキシブルに行えるようになった。

図表 16. カテゴリー別の年月日表示及び年月表示の使用状況（アンケート調査の結果）



図表 17. 各事業者の年月日及び年月表示の使用状況（ヒアリング調査の結果）

事業者	取り扱っている食品	年月日及び年月表示の使用状況
水産事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)、 カテゴリー2 (冷凍食品)	年月表示は、社内システムの都合上、万が一の場合に流通した商品を追いきれないため、 <u>リスクがある</u> と考えている。 <u>一部の商品では、年月表示や期限を全て1日に設定している。</u>
加工食品事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)、 カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	賞味期限が1年を超える商品は、 <u>年月表示</u> をしている。 1年未満の商品を年月表示するかどうかについては、顧客の反応を見ながら検討中である。 <u>年月表示にすると、何かあった際に商品を追うことができない点はリスクとして考えている。</u> <u>業務用商品の年月表示は、特段メリットがないため実施の予定はなく、小売業者からの要望もない。</u>
菓子事業者	カテゴリー1 (缶詰、レトルト食品)、 カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	賞味期限が1年を超える商品の期限は、 <u>年月表示</u> をしている。 <u>賞味期限が1年未満の商品は、年月表示にすると、賞味期限が最大1か月短くなってしまうため、年月日表示</u> をしている。
乳製品事業者	カテゴリー3 (チルド食品)	賞味期限が2年や3年の商品の期限について、 <u>業務用商品であり特段顧客からの要望もないため、年月日表示</u> をしている。 <u>年月表示にするとロット管理が難しいという課題がある。</u> <u>年月表示にする場合、製造日が分かるような表示等、別途トレースするための表示が必要である。商品の箱を確認して、先入れ先出しができないなどのリスクもあると考える。</u>
製パン事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	冷凍食品で期限が長期間の商品については、 <u>年月表示にすると賞味期限が最大1か月短くなってしまうことを踏まえ、全ての商品で年月日表示</u> をしている。
調味料事業者	カテゴリー4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	賞味期限が1年を超える商品の期限は、 <u>年月表示</u> をしている。 <u>年月日表示を年月表示にすることで、実質的に保証期間が短くなる。1年未満の商品はその影響が大きい</u> が、1年を超える商品は <u>その影響が小さいため、上記の取扱い</u> としている。 <u>なお、納品先に対しては先入れ先出しが求められる中、年月表示にすることで、サプライチェーンマネジメントをフレキシブルに行えるようになった。</u>

2. 期限設定後のチルド食品の保管温度及び出荷期限について

(1) チルド食品の保管温度

ヒアリング調査の結果（図表 18）において、以下の回答があった。

- 3℃～8℃で保管している。
- 10℃以下で保管している。
- 10℃で保管している。
- 製品化前は 10℃で保管し、製品化後は 5℃で保管している。

また、保管温度を 10℃ではなく 7℃などに下げること、微生物の増殖をより抑制できることを踏まえ、仮に 7℃で保管する方針になった場合、対応可能かをヒアリングしたところ、「自社内では 7℃への変更は可能だが、流通での温度の担保にリスクを感じる」という回答があった。

図表 18. 各事業者におけるチルド食品の保管温度（ヒアリング調査の結果）

事業者	チルド食品の保管温度
水産事業者	<u>10℃</u> で保管している。
菓子事業者	<u>10℃以下</u> で保管している。 仮に、 <u>7℃で保管する方針になった場合、自社内では保管可能であるが、物流での保管にリスクを感じる。</u> なお、輸出品についても、工場では日本での販売と同様の環境で商品を保管しているが、輸出時はコンテナ内で積まれる場所によって、温度帯が大きく異なる。リーファーコンテナを使用する場合もある。
製パン事業者	製造は 18℃以下で行っており、 <u>パッキング後は 10℃</u> で保管している。 仮に、 <u>7℃や 8℃で商品を管理することになった場合、自社での保管温度を 10℃から下げることは可能である。</u>
青果物事業者	<u>製品化前は 10℃で保管し、製品化後は 5℃</u> で保管している。 <u>小売業者から 7℃での管理が求められる場合があり、その際は 7℃</u> で商品を管理している。
中食事業者	出荷前の商品は <u>3℃～8℃</u> で保管している。
乳製品事業者	基本的に <u>10℃以下</u> で保管している。
洋菓子事業者	<u>10℃以下</u> で保管している。
調味料事業者	<u>10℃</u> で保管している。 仮に、 <u>商品管理の温度を 2℃下げる場合、工場までは商品温度を担保できるが、流通では温度の担保が難しい</u> と考える。

(2) チルド食品の出荷期限

出荷期限が 1/3 ルールから 1/2 ルールへ変更されたことによる影響等についてヒアリングした結果、以下の回答があった。

- 出荷期限が変更されたことによるメリットは、社内で聞いたことがある。
- 出荷期限が変更されたことによるメリットは、社内で聞いたことはあまりないが、原材料の受入期限の緩和は行っている。
- 出荷期限の変更について、行政と連携して流通等に説明している部分もあり、進んでいる印象があるが、まだ受け入れてもらえない小売業者は存在している。

3. 食品ロス削減に向けた取組について

(1) 期限延長のための取組状況

アンケート調査の結果（図表 19）より、カテゴリー 1・3・4・6 の食品については、期限延長のための取組を行っている品目が最も多く（カテゴリー 1 は 53.2%、カテゴリー 3 は 40.9%、カテゴリー 4 は 48.0%、カテゴリー 6 は 47.6% の品目が、期限延長のための取組を行っている）、カテゴリー 2・5 の食品については、期限延長のための取組を行う予定はない品目が最も多かった（カテゴリー 2 は 41.2%、カテゴリー 5 は 44.9% の品目が、期限延長のための取組を行う予定はない）。

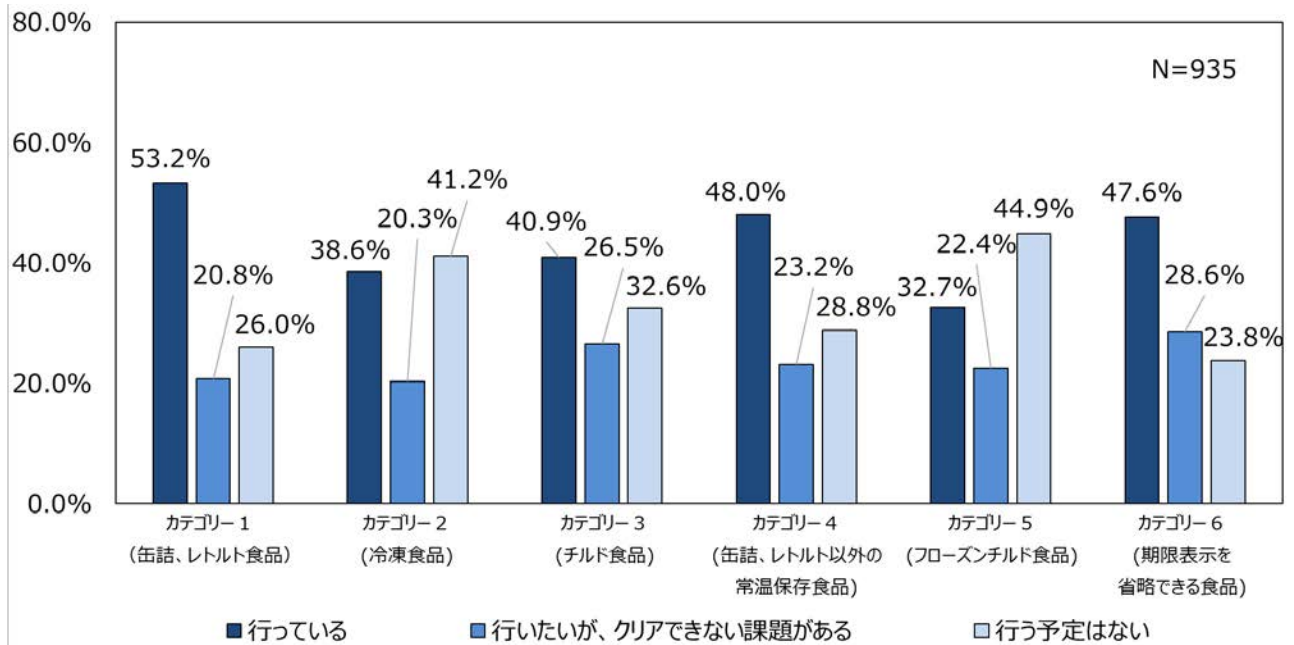
ヒアリング調査の結果（図表 20）においては、期限延長のための取組として、以下の回答があった。

- 業界団体のガイドラインを参考に自社の知見を積み上げ、自社基準を策定している。
- 商品の配合や包材を見直している。
- 改めて保存試験を実施し、その結果をもとに期限を延長している。
- 野菜を含む商品について、野菜の殺菌及び清浄方法を見直し、期限を延長している。
- 業界団体のガイドラインの改定に基づき、安全係数を見直し、期限延長に取り組んでいる。
- 季節によって、消費期限や賞味期限の長さを変える工夫をしている。
- 香味や外観評価上の観点では、より安定性の高い原料を選択したり、理化学特性上の観点では栄養成分や炭酸ガスの初期配合を増やしたりしている。

また、期限延長のための取組を実行するにあたっての課題として、以下の回答があった。

- 野菜の土壌由来の一般生菌数を抑えることに苦労している。
- 野菜の菌数が安定しないことや、より強力な殺菌及び清浄剤の使用は、商品の味の劣化につながってしまう。
- 安全係数の考えに縛られてしまっている。
- 期限延長に最も効果的であるのは商品の温度帯を下げることでありと認識しているが、物流や小売店において低温度での管理が担保されないリスクを考えると、余裕をもって期限を設定する必要がある。
- 消費期限を延ばすには、添加物を入れる必要があるが、それによる商品の価格高騰、新たな機械導入のためのコスト等が課題となっている。
- 既に期限延長に取り組んでおり、これ以上賞味期限を伸ばすとすれば、技術的革新が起きるか、包材を変える程度しか考えられないが、サステナビリティの観点を踏まえると包材を複雑なものにすることは難しい。
- 炭酸ガスの配合量は容器の耐性上の制約もあり、思うように実施できないこともある。

図表 19. カテゴリー別の期限延長のための取組状況（アンケート調査の結果）



図表 20. 各事業者における期限延長のための取組状況（ヒアリング調査の結果）

事業者	取り扱っている食品	期限延長のための取組及び、 その取組を実行するにあたって課題に感じる事
加工食品 事業者	カテゴリー 1 （缶詰、レトルト食品）、 カテゴリー 4 （缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品）	<p>【期限延長のための取組】</p> <p>PB 商品で、<u>昔から踏襲していた期限を延長したい等の顧客からの要望があれば、保存試験を再度行い、その結果をもとに賞味期限を延長する場合もある。</u></p> <p>消費期限が短い商品は極力取り扱わないよう留意している。</p>
水産 事業者	カテゴリー 2 （冷凍食品）、 カテゴリー 4 （缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品）	<p>【期限延長のための取組】</p> <p>賞味期限延長に取り組んでいる。例えば冷凍食品の場合、賞味期限 1 年を 1 年半に、カップゼリーであれば 6 か月を 9 か月に延長できないか<u>検証し、問題なかったものは延長</u>している。</p> <p>冷凍食品は品目が多いこともあり、先行して期限延長に取り組んでおり、他のカテゴリーの食品においても、同様の取組を始めている。</p> <p>期限延長の検証は、安全係数 0.8 をかけて保存し、微生物試験、官能検査等の保存試験を行っている。類似商品はグルーピングし、保存試験を行っている。</p> <p>なお、世間の状況や常識として、賞味期限が 2 年や 3 年の冷凍食品が流通していることを受け入れられているのかも踏まえ、期限表示の変更要否を検討している。</p>
菓子 事業者	カテゴリー 1 （缶詰、レトルト食品）、 カテゴリー 4 （缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品）	<p>【期限延長のための取組】</p> <p><u>業界団体のガイドラインを参考にしながら、自社の知見を積み上げ、自社基準を策定する</u>など、期限延長に取り組んでいる。</p> <p><u>商品の配合や包材を見直し</u>、期限延長のための取組を行っている。</p> <p>なお、保存料等の添加物を使用して期限延長を行う取組は、会社として行わない方針である。</p>

事業者	取り扱っている食品	期限延長のための取組及び、 その取組を実行するにあたって課題に感じる点
製パン 事業者	カテゴリー 2 (冷凍食品)、 カテゴリー 4 (缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品)	<p>【期限延長のための取組】 <u>野菜の殺菌及び洗浄方法を見直し、サンドイッチは消費期限を2時間延長した。</u></p> <p>【期限延長のための取組を実行するにあたっての課題】 期限延長では包材や商品の配合の変更、製造環境の整備等が必要であると考えますが、<u>既に期限延長に取り組んでいることも踏まえると、期限を倍に延長することは難しいと考える。</u> <u>野菜を含む商品については、野菜の土壌由来の一般生菌数を抑えることに苦労しており、野菜の菌数が安定しないことや、より強力な殺菌及び洗浄剤の使用は、味の劣化につながる</u> <u>ことが課題となっている。</u> 安全係数は、業界団体のガイドラインに基づき、商品カテゴリーごとに定めているが、基本的には安全係数 0.85 に設定しており、<u>安全係数に縛られてしまっている現状がある。</u></p>
青果物 事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	<p>【期限延長のための取組】 <u>新しい殺菌剤や包材等の検証を行っている。</u> 子会社のプラットフォームセンター（PFC 事業）ではオゾンガスを充填して青果物を保管し、出荷時期をずらして需給バランスをとっている。 当該施設により、シャインマスカットは2月末まで出荷でき、市場におくと痛んでしまうため保管してほしいという他社の要望にも対応している。</p> <p>【期限延長のための取組を実行するにあたっての課題】 <u>期限延長に最も効果的であるのは商品の温度帯を下げることでありと認識している。</u>例えば、特定の小売店向け商品は7℃で管理しているが、他の商品と比較すると、倍近くの期限を設定できている。 <u>しかし、物流や小売店において低温度での管理が担保されないリスクを考えると、全ての商品について7℃での期限を設定することは難しく、余裕をもって期限を設定する必要がある。</u></p>

事業者	取り扱っている食品	期限延長のための取組及び、 その取組を実行するにあたって課題に感じる点
中食 事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	<p>【期限延長のための取組を実行するにあたっての課題】</p> <p>小売業者から、消費期限をもう 1 日延長できないかと相談を受けることもあるが、<u>消費期限を延ばすには、添加物を入れること、それによる商品の価格高騰、新たな機械導入のためのコスト等が課題</u>となっており、消費期限の延長には着手できていない。</p> <p>消費期限をより延長するためには、野菜等のトッピングは全て個包装にする等の取組が必要だと思われる。</p>
乳製品 事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	<p>【期限延長のための取組】</p> <p>海外向けの商品は既に期限延長をしており、その他の商品については検討中である。</p> <p>従来、業界団体のガイドラインでは、賞味期限 60 日以内の商品は安全係数 0.7、賞味期限 60 日を超える商品は安全係数 0.8 という記載になっていたが、<u>改定により安全係数 0.7～1 未満という記載に変更されたため、安全係数の見直しを検討している。</u></p>
洋菓子 事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	<p>【期限延長のための取組】</p> <p><u>季節によって、消費期限や賞味期限の長さを変える工夫</u>をしている。</p> <p>【期限延長のための取組を実行するにあたっての課題】</p> <p>賞味期限を延ばす必要がある一方、品質が落ちたものを消費者に食べてほしくないという思いもある。商品の販売期間を延ばしたい思いはあるが、期限を延ばすことは一歩間違えると危険であると考えます。</p>
調味料 事業者	カテゴリー 4 (缶詰、レトルト食品 以外の常温で保存する 食品)	<p>【期限延長のための取組】</p> <p>年月表示を検討するに当たり、<u>賞味期限を限界まで伸ばせないか検討を行い、安全係数を見直したり、商品成分の配合等を変更したりして賞味期限の延伸を図った。</u></p> <p>【期限延長のための取組を実行するにあたっての課題】</p> <p>現状、これ以上賞味期限を伸ばすとすれば、<u>技術的革新が起きるか、包材を変える程度しか考えられないが、サステナビリティの観点を踏まえると包材を複雑なものにすることは難しい</u>と考えている。</p>

事業者	取り扱っている食品	期限延長のための取組及び、 その取組を実行するにあたって課題に感じる事
飲料 事業者	カテゴリー 6 (期限を省略できる食品)	<p>【期限延長のための取組】 賞味期限をより長く設定するために、賞味期限の律速となっている観点ごとに検討を行うこともある。 <u>香味や外観評価上の観点では、より安定性の高い原料を選択したり、理化学特性上の観点では栄養成分や炭酸ガスの初期配合を増やしたりする。</u></p> <p>【期限延長のための取組を実行するにあたっての課題】 炭酸ガスの配合量は<u>容器の耐性上の制約</u>もあり、思うように実施できないこともある。 昨今は、プラスチック利用の環境への負荷削減の観点から包材が薄くなってきており、炭酸ガスや栄養成分の安定性への影響もある。</p>

(2) 期限を過ぎていない余剰食品の活用状況

ヒアリング調査の結果（図表 21）において、期限を過ぎていない余剰食品の活用について、以下の回答があった。

- 直販売店等で期限が短い商品を販売している。
- 別ルートで販売するかフードバンク等に寄贈している。
- 二次加工できる業者やこども食堂への引き渡し、原材料を有効活用している。
- こどものアレルギーのリスクを考慮した上で、こども食堂へ提供している。
- 出荷はできない賞味期限が間近な商品を格安で販売している。
- 賞味期限が2日・3日の商品を社員に無償で提供している。
- EC サイトで賞味期限が近いことを掲示した上で販売している。

また、期限を過ぎていない余剰食品の活用にあたっての課題について、以下の回答があった。

- 消費期限の商品は期限が短いため、フードバンクなどに寄付もできない。
- 常温保存品とは異なり、チルド食品は取扱い等にリスクがある。

図表 21. 各事業者における期限を過ぎていない余剰食品の活用状況（ヒアリング調査の結果）

事業者	取り扱っている食品	期限を過ぎていない余剰食品の活用及び課題に感じる事
水産事業者	カテゴリー 2 (冷凍食品)、 カテゴリー 4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	<p>【期限を過ぎていない余剰食品の活用】 別ルートで販売するかフードバンク等に寄贈している。 フードバンクと定期的に取り扱できるようになったため、廃棄に対する全社の意識が変わった。賞味期限を 2 か月残して寄付をしている。配送時はフードバンクから取りに来てくれる。</p>
中食事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	<p>【期限を過ぎていない余剰食品の活用】 二次加工できる業者やこども食堂への引き渡しを行っている。 近隣のこども食堂と 10 年近く契約を継続しており、こども食堂に渡す食材は冷凍食品が多く、<u>原材料の有効活用につながっている。</u></p>
洋菓子事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)	<p>【期限を過ぎていない余剰食品の活用】 直販売店等で期限が短い商品を販売している。</p> <p>【期限を過ぎていない余剰食品の活用にあたっての課題】 消費期限の商品は期限が短いため、フードバンクなどに寄付もできず、廃棄は致し方ない面がある。</p>
乳製品事業者	カテゴリー 3 (チルド食品)、 カテゴリー 4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	<p>【期限を過ぎていない余剰食品の活用】 出荷はできない賞味期限が間近な商品を格安で販売する場合と、<u>賞味期限が 2 日・3 日しかない商品を社員に無償で提供する</u>場合がある。当該商品は常温保存品が多い。</p> <p>【期限を過ぎていない余剰食品の活用にあたっての課題】 賞味期限を過ぎた商品について、<u>チルド食品は取扱い等にリスクがある</u>ため、常温保存品とチルド食品では考え方が異なると思う。 食品の寄付の依頼について、考え方としてはそのような要請・依頼が来れば検討すべきであると考えている。</p>
製パン事業者	カテゴリー 4 (缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品)	<p>【期限を過ぎていない余剰食品の活用】 店舗で裸販売をしている商品について、店舗での販売は製造日当日のみであるが、期限が保証された商品について、<u>こども食堂への提供や袋詰め販売について検討</u>を行っている。<u>こども食堂への提供は数事例の実績</u>があり、商品とその商品のアレルギー情報を紙で一覧化し提供した。<u>アレルギーのリスクを考慮し、こども食堂からの持ち帰りは厳禁</u>という対応を行った。</p>
飲料事業者	カテゴリー 6 (期限を省略することができる食品)	<p>【期限を過ぎていない食品の活用】 一部の賞味期限が近い在庫については EC サイトで賞味期限が<u>近いことを掲示した上で販売する取組</u>などを開始している。</p>

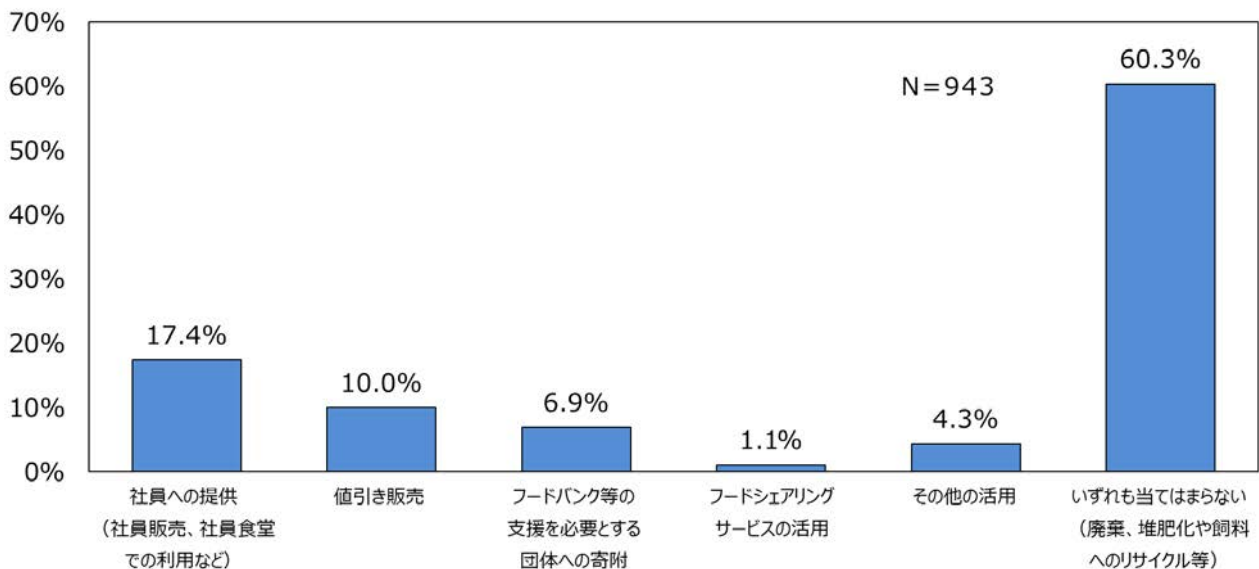
(※) 受注生産等により余剰食品はほとんどないと回答した事業者については、当該調査項目をヒアリング対象外とした。

（３）期限を過ぎた食品の食用での活用状況

アンケート調査の結果（図表 22）より、期限を過ぎた食品の食用での活用状況として、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）と回答した品目が最も多かった（943 品目中 569 品目）。

ヒアリング調査においても、期限を過ぎた食品を食用で活用している事業者はいなかった。

図表 22. 期限を過ぎた食品の食用での活用状況（アンケート調査の結果）



（４）期限を過ぎた食品の食べることができる期限に関する顧客からの問合せ対応

期限を過ぎた食品の食べることができる期限に関する顧客からの問合せ対応について、ヒアリングした結果、以下の回答があった。

- 消費期限を設定している商品については、消費者の保存方法が不明瞭なことを考慮し、食べないよう案内している。
- 賞味期限は美味しく食べることができる期限であり、期限を過ぎてもすぐに食べられなくなる訳ではないことを踏まえ、最終的には自身で判断いただくよう案内している。
- 賞味期限を過ぎた開封後の商品の使用可否に関する問合せは、ホームページで食品ごとにQ&Aを設けて対応しており、基本的には香り等を確認してもらい、問題なければ使用することも可能であると案内している。

（※）上記と同様の趣旨の回答については、記載を割愛する。

第3章 総括

（１）消費期限及び賞味期限の定義について

ヒアリング調査の結果、消費期限を「当該期限を超えると腐敗し安全に食べることができない期限」、賞味期限を「当該期限を超えたとしても急速には腐敗せず、味の劣化が始まる期限」と現行の食品表示基準の考え方に沿って解釈している事業者がいる一方、一部の事業者は、平成7年の厚生省（当時）及び農林水産省の通知を踏まえ、消費期限を「期限表示が5日以内」、賞味期限を「期限表示が6日以上」と解釈していた。「食品期限表示の設定のガイドライン」（平成17年2月 厚生労働省及び農林水産省にて策定）の改訂版においては、消費期限及び賞味期限を5日で区別することは、既に平成20年に厚生労働省及び農林水産省において解消されている旨を明記することが望ましいと考える。

（２）消費期限及び賞味期限の指標について

アンケート及びヒアリング調査の結果より、消費期限を設定する際は、微生物試験の結果を最優先としている事業者が最も多かった。

また、ヒアリング調査の結果、現在は廃止されている旧衛生規範に記載されている微生物試験の指標や基準値を踏まえ、一般生菌数を最優先の指標としている事業者を複数確認した。

一方、「一般生菌数が最初に閾値を超える」、「青果物には土壌由来の一般生菌が存在しているため、青果物を含む食品は青果物を含まない食品より、一般生菌数の閾値を超えるタイミングが早い」といった意見も複数確認した。期限設定の根拠となる指標や基準値は食品の特性等によって異なるため、事業者は、食品の特性等に応じた指標を自ら考え設けることが望ましいと考える。

（３）安全係数について

食品表示基準 Q&A（平成27年3月30日消食表第140号）において、安全係数は食品の特性に応じ、「0.8以上を目安に設定することが望ましい」とされている（調査実施時点当時）が、アンケート及びヒアリング調査の結果、0.8未満の安全係数を設定している事業者を確認した。

また、ヒアリング調査の結果、全ての商品で一律の安全係数を定めている事例や、業界団体のガイドライン等を踏まえ安全係数「0.8」に縛られている事例を確認した。

期限が必要以上に短くなるような安全係数を設定することがないよう、食品の特性等に応じて適切な安全係数を設けることが必要であると考えられる。

第4章 参考資料（各事業者へのヒアリング調査の概要）

（1）水産事業者

【全般・その他】

○主に取り扱っている商品等について

- ・ 自社で取り扱っている商品は、ちくわや魚肉ソーセージ、冷凍食品、フリーズドライ食品である。グループで取り扱っている商品は、カップゼリーやレトルト、缶詰、冷凍食品、水産物、畜産物、農産物等である。

【期限表示の設定方法とその指標について】

○設定している期限表示の種類等について

- ・ 冷凍食品は一般的に賞味期限が1年であることを踏まえ、1年を設定しているが、商品によっては保存試験を実施した上で、1年半に順次延ばしている。

○温度帯変更がある商品の期限設定について

- ・ 温度帯変更がある商品は当社で保存試験を行い、温度帯を変更した後の賞味期限を想定した微生物試験の検証を行っている。

○期限設定の指標等について

- ・ 保存試験を実施し、該当する食品業界において一般的とされている期限を設定している。冷凍食品であれば賞味期限1年、缶詰であれば賞味期限3年という業界標準の期限を設定している。

○保存試験について

- ・ 微生物試験、官能検査等を実施しているが、特に冷凍食品はいつまでもつのか完璧に試験することは難しい。賞味期限3年の缶詰や、賞味期限1年のレトルト等、常温保存品については、安全係数0.8を設定した上で、知見のある一部の商品群は加速度試験を実施している。
- ・ 常温保存品の保存試験について、常温の具体的な数値の規定はないため、通常で実施している。保存試験の実施場所によって温度は変動する。
- ・ チーズをトッピングしている冷凍ピザはあるが、冷凍なのでリステリアの検査はしていない。
- ・ 冷凍食品の加速度試験は実施していない。
- ・ 冷凍食品は理論上5年、10年でももつため、現状1年半程で保存試験を終えている。

○商品の保管温度について

- ・ 冷凍食品は一律の温度で管理している。チルド食品は10℃で管理している。

○期限設定の指標の優先度について

- 冷凍食品については、微生物試験の結果は問題ないという前提があり、微生物試験で腐敗が起こるより前に、官能検査で味や色、食感、香りの劣化が起こるため、官能検査の結果を最優先している。社内の他事業部署からは微生物試験をなくしてはどうかとの意見も出ているが、品質保証部署の立場としては了承しにくい。

○安全係数の設定等について

- 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の指標をもとに一律 0.8 を設定している。日本冷凍食品協会においても、安全係数 0.7～0.9 が推奨されており、その中間値を採用している。
- 流通過程での商品の温度は自社でコントロールできないため、安全面で懸念が残るが、安全係数 0.8～0.9 又は 0.95 に変わるという数字にはこだわっていない。

【消費期限又は賞味期限を延長する取組について】

○食品ロス削減のための取組等について

- 食品ロス削減のための取組の一つとして賞味期限延長に取り組んでいる。例えば冷凍食品の場合、賞味期限 1 年を 1 年半に、カップゼリーであれば 6 か月を 9 か月に延長できないか、検証して問題なかったものは延長している。
- 冷凍食品は品目が多いこともあり、先行して期限延長に取り組んでいた。他のカテゴリーの食品においても、同様の取組を始めている。
- 期限延長の検証は、安全係数 0.8 をかけて保存し、微生物試験、官能検査等の保存試験を行っている。類似している商品はグルーピングして保存試験を行っている。
- 年月表示は社内システムの都合上、万が一の場合に流通した商品を追いきれないため、リスクがあると考えている。一部の商品では、年月表示や期限を全て 1 日に設定している。
- 流通した商品は賞味期限で追っている商品が多い。一部缶詰は賞味期限とロットで追っている。
- 廃棄はあまりない。納品期限を超えると出荷できないため、賞味期限内の商品であれば安価にはなるが、別のルートで販売するかフードバンク等に寄贈している。
- フードバンクと定期的取引できるようになったため、廃棄に対する全社の意識が変わった。賞味期限を 2 か月残して寄付をしている。配送時はフードバンクから取りに来てくれるが、取りに来てくれるフードバンクは少ない。
- 受注を受けて製造するのではなく、販売条件に沿って計画を立てて製造している。
- 廃棄が減っている理由として、1/3 ルール緩和の効果はあるかもしれないが、事業部からその恩恵についての話は特段聞いていない。
- 流通では卸業者を通す場合と、小売業者に直接販売している場合どちらもある。

○消費期限及び賞味期限の延長に伴う課題等について

- 期限延長が売上に影響することは懸念点としてあるが、期限延長の取組は会社として進めているため、問題ないのではないかと考えている。加えて、世間の状況や常識として、賞味期限が2年や3年の冷凍食品が流通していることを受け入れられているのかも踏まえ、期限表示の変更要否を検討している。
- アンケート調査の回答のとおり、賞味期限を過ぎた商品でまだ食べられる食品を、食用に活用することは難しく、廃棄している。

○期限に関する顧客からの問合せについて

- 賞味期限を過ぎた商品について問合せがあった際、食べても大丈夫と断言はできないが、容器が破損していないか確認した上で、賞味期限を過ぎただけですぐに食べられなくなる訳ではないと回答している。

(2) 加工食品事業者

【全般・その他】

○主に取り扱っている商品等について

- ・ 主に取り扱っているのは調味料である。
- ・ その他、ソース類やレトルト食品などの加工食品のほか、チルド販売のサラダ・惣菜、カット野菜、冷凍加工食品など幅広く取り扱っている。

【期限表示の設定方法とその指標について】

○消費期限及び賞味期限の使い分けについて

- ・ カット野菜やサラダ等の総菜は消費期限を設定しており、その他の商品はおおむね賞味期限を設定している。

○各商品の賞味期限等について

- ・ 調味料及びソース類は、賞味期限を半年から1年程度に設定している商品が多い。
- ・ レトルト食品は、業界の基準値であった賞味期限1年半を設定している（現在、基準値は目安となり、延長可能な商品は積極的に延長する方向）。
- ・ カット野菜は最大5日の消費期限を設定している。
- ・ PB 商品を取り扱っており、顧客の要望に応じて、保存試験を行い期限設定している商品もある。
- ・ 包材や容量によって賞味期限は変わる。バリア性の高い包材を使うと賞味期限が長くなったり、1トンなど大容量の商品は賞味期限が短かったりする。
- ・ 1トンなど大容量の商品は賞味期限が1か月や2か月の場合もある。

○期限設定の指標等について

- ・ 調味料は、官能検査の結果で、期限設定している商品が多い。一部の商品では色調や、外観で期限設定している場合もある。
- ・ 調味料は、一般的な保管状態であれば、酸度や pH などの製品特性上から微生物が増殖しづらい環境であることを確認している。このため、微生物試験の結果が期限設定の根拠となることはほとんどない。
- ・ 商流等の都合からシリーズ商品で揃えた期限設定にしていた場合もあったが、現在は商品ごとに最大限の期限設定となるようにしている。
- ・ 業務用商品も市販用商品と同様で、官能検査の結果をもとに期限設定するが多い。流通する温度帯において、微生物が増殖しづらい環境であることは確認済みである。理化学試験も実施している。
- ・ レトルト食品も同様に、官能検査の結果をもとに期限設定するが多い。
- ・ カット野菜の消費期限設定では、一般生菌数、大腸菌数についての微生物試験、外観及び風味（臭気）を確認している。細菌数だけでなく、五感の評価要素も重要だと考えている。
- ・ カット野菜は品目の組合せであり混合品ではないため、全商品を検査する必要はないと考えている。

○微生物試験等について

- 当社では、主に一般生菌数と大腸菌数を計測している。
- 調味料等は商品設計で問題となる微生物の増殖制御をしている商品が多い。このため、期限設定における微生物試験は、類似商品で過去に実施した結果を参考にするケースも多い。

○官能検査について

- 官能検査の判断基準は、商品ごとの特徴によって異なる。
- 例えば調味料で、原料の風味が一定以上落ちて、商品価値がなくなってしまうことが商品劣化の判断基準となる。
- ソースも風味や外観の変化をもとに、劣化のタイミングを判断し、期限を設定している。

○保存試験の温度等について

- 常温設定商品の保存試験は通年で 25℃での実施を基本としている。また、必要に応じて温度設定を変えた加速度試験を行っている。
- PB 商品の保存試験は、当社が定める試験項目に沿って実施する場合と、顧客から指定された試験項目に沿って実施する場合の両方がある。
- カット野菜について、大手小売業者からは7℃での消費期限設定を求められており、実際の店舗の冷蔵倉庫も7℃以下であることを確認の上、7℃での期限設定をしている。

○商品の保管温度について

- チルド食品は10℃で保管している。
- マヨネーズやドレッシング等の調味料の開封後の期限は、冷蔵保管で1か月を目安に設定している。
- 仮に、商品管理の温度を2℃下げる場合、工場の製造現場では商品温度を担保できるが、流通のなかでは商品温度の担保が難しいと考えられる。

○安全係数の設定等について

- 調味料は、賞味期限が10か月や1年以上の商品が多いため、安全係数をかけるのではなく、賞味期限に1か月の猶予期間を設けている商品が多い。
- 調味料は、上記のとおり1か月の猶予期間を設けている商品が多いため、安全係数は0.8～0.9程度で変動することが多い。
- 業務用の冷凍食品やレトルトパウチは、安全係数0.8を設定しているものが多い。
- カット野菜の安全係数は0.99を設定している。

○商品の期限表示について

- 賞味期限が1年を超える商品の期限は、年月表示で記載している。

【消費期限又は賞味期限を延長する取組について】

○食品ロス削減のための取組等について

- 受注管理の中で、過剰に製造した等で食品ロスが発生するケースも全くない訳ではない。
- PB 商品で、以前から踏襲していた期限を延長したい等の顧客からの要望があれば、保存試験を再度行い、その結果をもとに賞味期限を延長する場合もある。
- 消費期限が短い商品は極力取り扱わないよう留意している。

○消費期限及び賞味期限の延長に伴う課題等について

- 1 年未満の商品を年月表示するかどうかについては、顧客の反応を見ながら検討中である。
- 年月表示にすると、何かあった際に商品を追うことができない点はリスクとして考えている。
- 業務用商品の年月表示は、特段メリットがないため実施の予定はなく、小売業者からの要望もない。

○期限に関する顧客からの問合せについて

- 賞味期限を過ぎた商品について問合せがあった際は、安全係数を根拠に、食べられないものではないと回答している。10 年くらい前の商品などについて問合せがくることも稀にある。
- 開封後の商品保証をしてほしいという要望が顧客からくることもあるが、使用される状況や保管環境等、不確定要素があるため、原則として保証は難しいと回答している。

(3) 菓子事業者

【全般・その他】

○主に取り扱っている商品等について

- 菓子、アイスクリーム、ヨーグルト・乳飲料、果汁・清涼飲料、洋生菓子、ベビー用食品、健康食品、食品原料等を取り扱っている。
- 菓子は海外市場でも人気であり、輸出しているものを含め海外売り上げの多くを占める。

【期限表示の設定方法とその指標について】

○設定している期限表示の種類等について

- 取り扱っている商品の期限表示は基本的に賞味期限であり、消費期限はない。
- アイスクリームは期限表示をしていない。
- レトルト商品の多くは、賞味期限1年～2年を設定している。
- 商品開発部門で賞味期限の設定のマニュアルを整備している。新しく取り扱っている冷凍パスタ等の冷凍食品については、自社のこれまでの知見等を踏まえ、期限設定のマニュアルを整備中である。
- 賞味期限は、指定の温度帯で保存されることを前提として、期限が切れてもすぐに安全上の問題が生じるものではないものと認識している。
- 消費期限を設定している商品はないが、消費期限について、5日以内等の日数で振り分けているルールは特段ない。

○期限設定の指標等について

- 業界団体のガイドラインを参考に期限設定しながら、自社の実績及び微生物試験や理化学試験等に関する知見を積み上げ自社基準を策定している。なお、菓子及びレトルト業界の業界団体には加盟している。冷凍食品に関しては日も浅く生産量も少ないため業界団体には加盟していない。

○保存試験について

- 賞味期限より少し先の期間までは保存試験を行っている。
- 商品価値を考慮し、例えば離水しないか、食感に変化がないか等、見た目及び味について試験し、顧客が食べる際にそれらの基準を満たしているかどうかを考慮し、試験を行っている。
- チルド食品は、10℃で保存試験を実施している。
- 保存試験は基本的には恒温下で行っている。常温保存品の場合は、20℃で保存試験を行っており、その加速度試験は30℃又は35℃で行っている。
- 夏期、冬期を考慮した保存試験温度の変更は行っていない。
- チョコレート等、商品によっては温度変化を考慮した試験を行い、ブルームの発生を評価している。
- 水蒸気バリア性の低い包材を使用する商品の場合は、湿度を高く設定し保存試験を行っている。

○商品の保管温度等について

- 自社での管理は常温保存品は室温（チョコレート等は夏季は22℃以下で管理）、チルド食品は10℃以下、冷凍保管の商品は-18℃以下で管理している。
- チルド食品を7℃で管理する方針になった場合、自社内では管理可能であるが、物流での管理にリスクを感じる。
- チョコレートや一部の焼き菓子については、直射日光を避けて保存する旨や、28℃以下など具体的な商品の管理温度を商品パッケージに記載している。
- 輸出品についても、日本での販売と同様の環境で商品を保管しているが、輸出時はコンテナ内で積まれる場所によって、温度帯が大きく異なる。リーファーコンテナを使用する場合もある。

○期限設定の指標の優先度について

- 安全性を考えれば微生物試験の優先度が高いが、微生物試験、官能検査、理化学試験のいずれか一つの項目でも基準以下となれば不合格と判断している。
- 理化学試験の項目は商品カテゴリーにより異なる。菓子の場合、POV/PV等の試験を行っている。乳飲料の場合は、乳脂肪の粒度分布の試験、レトルト商品では、具材の硬さや、ソースの粘度の試験を行っている。

○安全係数の設定等について

- 安全係数は業界団体のガイドラインに基づき、商品カテゴリーごとに環境等の変動要因を踏まえ、定めている。
- 安全係数を一律に設定すると、各商品の賞味期限は短くなることが予想される。
- 安全係数を1に設定している商品はない。
- 菓子は0.9や0.95等少し高めに設定し、チルド食品は、0.7や0.8を設定している。
- 安全係数をなるべく1に近い係数で設定する方針になった場合、これまで設定していた安全係数を参考に、再検討することになると考えられる。
- 業界団体のガイドライン等には具体的な安全係数の明記がなく、自由に安全係数を設定できるという方針になった場合、会社として困ることはないとの現時点では考える。

○業界団体のガイドラインについて

- 現時点では、業界団体のガイドラインについて感じる課題は特段ない。

○年月表示と年月日表示について

- 賞味期限が1年を超える商品については、年月表示をしている。
- 賞味期限が1年未満の商品は、年月表示にすると、賞味期限が最大1か月短くなってしまうため、年月日表示をしている。
- 10日ごとの期限表示ができる方針になった場合、商品管理に手間がかかる可能性がある。

○消費期限の表記について

- 賞味期限を「おいしく食べられる期限」と記載している商品は特段ない。

【消費期限又は賞味期限を延長する取組について】

○食品ロス削減のための取組等について

- 業界団体のガイドラインを参考にしながら、自社の知見を積み上げ、自社基準を策定するなど、期限延長に取り組んでいる。
- 賞味期限が1年を超える商品は年月表示にしている。
- 商品の配合や包材を見直し、期限延長のための取組を行っている。保存料等の添加物を使用して期限延長を行う取組は、会社として行わない方針である。
- 出荷期限について、1/3ルールから1/2ルールへの変更があったことによるメリットは、社内で聞いたことがある。

○消費期限及び賞味期限の延長に伴う課題等について

- 賞味期限の商品について、実際の消費期限を開示することになった場合、実質的には各商品に賞味期限と消費期限の両方を設定しておく必要があるため、手間等が発生することが考えられる。
- 安全係数を広く公開することは、SNSでの拡散も踏まえて少しリスクを感じる。

○期限に関する顧客からの問合せについて

- チョコレートが溶けていた旨の問合せがあった際は、温度計を持参し、物流環境を確認するなどを行っている。基本的には物流へ管理方法の依頼を改めて行うことが多い。
- 小売業者から期限延長に関する要望は特段受けていない。
- 賞味期限を過ぎた商品の使用可否に関する問合せは、賞味期限を過ぎてもすぐに食べられなくなる訳ではないことを説明した上で、自身で判断いただくよう案内している。食べても問題ないと、積極的に案内はしていない。

(4) 製パン事業者

【全般・その他】

○主に取り扱っている商品等について

- ・ 食パンや菓子パン、総菜パンのパン類、クッキーやマドレーヌ等の焼き菓子や、クリスマスケーキ等の洋菓子、輸入品のジャム等を取り扱っている。
- ・ 工場ではBtoB向けの業務用商品も製造している。
- ・ フランスパンのような糖分が少ないパン、すなわちリーンなパンと、菓子パンのような糖分が多いパン、すなわちリッチなパンの両方を取り扱っている。

【期限表示の設定方法とその指標について】

○設定している期限表示の種類等について

- ・ 消費期限を設定している商品と賞味期限を設定している商品の両方を取り扱っている。
- ・ 店舗で製造しているパンは製造日当日のみ販売している。
- ・ 食パンやバラエティーブレッド等の食事用パンの消費期限は、製造日から3日後又は4日後を設定していることが多い。
- ・ 菓子パンの消費期限は、製造日から3日後を設定していることが多い。
- ・ サンドイッチは、製造日から1.5日程度を消費期限に設定していることが多い。
- ・ クッキーは30日程度の賞味期限を設定している。

○期限設定の指標等について

- ・ 日本パン工業会のマニュアルに基づき期限設定を行っている。指針について独自で改変は行っていない。
- ・ 添加物の量によっても異なるかと思うが、パン製造企業で実施されている期限設定のための指標は、日本パン工業会のマニュアルに記載されている指標であり、どの企業も同様ではないかと推察する。
- ・ 微生物試験及び官能検査に合格していることを踏まえ、期限設定を行っている。
- ・ 焼成冷凍パンについては、日本パン工業会や冷凍食品業界の指針ではなく、グループ独自の指針で期限設定を行っている。

○保存試験について

- ・ クッキーなどの焼き菓子もパン類と同様の項目について、試験を実施している。
- ・ 期限が製造日から4日の商品は、6日間の保存試験を実施し、期限設定をしている。保存日数が長くなるほどカビの発生リスクが高くなる傾向にある。
- ・ リーンなパンは、官能検査の観点から不合格とする場合がある。
- ・ サンドイッチは、商品設計を踏まえ、製造から約2日弱の保存試験を行い、合格すれば消費期限を設定している。
- ・ チルド食品は、輸送等に伴う温度変動を想定し、試験においては複数の温度条件下での保存性評価を実施している。

- 常温保存のパン類について、保存試験の温度は、25℃と 30℃の二つの温度帯で実施している。顧客の要望により、一部の商品が 35℃でも保存試験を実施している。
- 25℃は冬場での保存を想定しており、カビが生えやすい温度帯である。30℃はカビは生えにくい、一般生菌数は増えやすい温度帯である。25℃と 30℃の二つの温度帯で保存試験に合格しない限り出荷できないという独自の指針を設けている。
- 35℃は、宅配時に温度が上がることや、沖縄県での販売を考慮し、試験を実施している。35℃ではカビは生えにくい、一般生菌数が増えやすい。35℃でも保存試験を実施している場合、25℃、30℃、35℃の三つの温度帯で保存試験に合格したことを踏まえ、期限を設定している。
- 商品設計の段階で、消費期限をある程度想定しており、保存試験では想定した期限において微生物試験や官能検査で問題がないか確認している。
- 商品の配合を踏まえると、実際に商品がどのくらいの期間もつのかについて、微生物試験や官能検査の結果から得られた期限と、商品設計の段階で想定していた期限に大差はない。
- PB 商品では、細菌数の基準等、顧客の自社基準に沿って保存試験をしていることが多い。

○商品の保管温度について

- 製造は 18℃以下の環境で行っており、パッキング後の商品は 10℃で保管している。仮に 7℃や 8℃で商品を管理することになった場合、自社での保管温度を 10℃から変更することは可能である。

○期限設定の指標の優先度について

- 日本パン工業会のマニュアルに基づき、微生物試験と官能検査を実施し、消費期限を決定している。消費期限区分では、微生物試験の結果で決定される事例が多い。
- ただし、リーンなパンにおいては、微生物試験の結果は問題がない場合でも、官能検査で品質の劣化がみられたとき、官能検査の結果を優先することがある。
- 微生物試験の試験項目の中でも、一般生菌数が最初に閾値を超えることが多い。
- 日本パン工業会のマニュアルに基づき、微生物試験と官能検査を実施し、賞味期限を決定している。期限の長いクッキーなどの焼き菓子は、微生物試験より先に官能検査で品質の劣化がみられるため、官能検査の結果が優先される。

○微生物試験について

- 一般生菌数が 10 の 5 乗以下であることと、大腸菌群及びブドウ球菌が陰性であることが基本的な試験項目となっている。
- 卵を使っている商品については、サルモネラ菌についても試験を行っている。
- 日本パン工業会の期限表示のマニュアルに基づき、一般生菌数を試験項目に含めていると認識している。
- 一般生菌数の閾値がより高くなることで、多少期限を延長することは可能であると思われるが、一般生菌数の評価が推奨になったとしても、卸業者ではより厳しい規格が設定されているため、結果的には卸業者での規格も踏まえて、試験をすることになるのではないかと考えられる。

○官能検査について

- ・ 外観、色味、香り、味、形状及び食感について試験を行っている。
- ・ 焼き菓子（クッキー類）については、賞味期限は長くても 30 日や 40 日であり、油の酸化は確認されない期間であるため、酸化についての試験は実施していない。

○理化学試験について

- ・ 水分活性値や pH 値等について試験を行っている。
- ・ 水分活性値が社内基準を超えた場合、カビのリスク等があるため、商品設計を見直している。賞味期限の長い焼き菓子なども別途社内基準を設定し商品設計の指標としている。

○安全係数の設定等について

- ・ 業界団体のガイドラインに基づき、商品カテゴリーごとに定めている。基本的に 0.85 に設定しているが、商品群によっては 0.7 前後の設定もある。
なお、日本パン工業会のマニュアルでは安全係数の推奨値は 0.8 や 0.85 である。
- ・ 業界団体のガイドライン等、具体的な安全係数の明記がなく、自由に安全係数を設定できるという方針になった場合、自社の指針として採用している日本パン工業会のマニュアルも変更されるかどうかによると考えられる。

○年月表示と年月日表示について

- ・ 冷凍食品で期限が長期間の商品については、年月表示にすると賞味期限は最大 1 か月短くなってしまうことを踏まえ、全ての商品で年月日表示をしている。

【消費期限又は賞味期限を延長する取組について】

○食品ロス削減のための取組等について

- ・ ガス置換や脱酸素剤・アルコール蒸散剤の添加によって、期限を延長できる商品是一部ある。
- ・ 野菜の殺菌及び洗浄方法を見直し、サンドイッチは消費期限を 2 時間延長した。
- ・ 出荷期限について、1/3 ルールから 1/2 ルールへの変更があったことによるメリットは、社内で聞いたことはあまりない。ただし、原材料を受け入れる際、その受入期限の緩和は行っている。
- ・ 店舗で裸販売をしている商品について、店舗での販売は製造日当日のみであるが、期限が保証された商品は、こども食堂への提供や、袋詰め販売について、検討を行っている。こども食堂への提供は数事例の実績がある。
- ・ こども食堂へ提供した際は、商品とともに、その商品のアレルギー情報を紙で一覧化し提供した。アレルギーのリスクを考慮し、こども食堂からの持ち帰りは厳禁という対応を行った。
- ・ 焼成冷凍パンについて、以前は、180 日という賞味期限を設定する場合、1 品ごとに、最初に製造した商品が微生物試験に合格するかを確認し、以降微生物は増殖しないという考えのもと、181 日目に解凍し、官能検査を行い、180 日の賞味期限を設定していた。
- ・ 現在は、過去の商品データ、配合の情報等、独自の基準をもとに、焼成冷凍パンを 10 グループほどに分類し、365 日の賞味期限を設定できると判定されたグループに属する商品であ

れば、検査を実施しなくても、代表商品と同様に 365 日未満の期限を設定することを検討中である。

- 冷凍商品であることから、微生物試験の結果は問題ないが、メーカーとして安全係数を設定しているのは当然であるという指摘もあり、焼成冷凍パンの期限設定に安全係数を取り入れた背景がある。
- 冷凍した商品の場合も、賞味期限を超えると、味は劣化していく。

○消費期限及び賞味期限の延長に伴う課題等について

- 期限延長では包材や商品の配合の変更、製造環境の整備等が必要であると考えるが、既に期限延長に取り組んでいることも踏まえると、期限を倍に延長することは難しいと考える。
- サンドイッチ等の野菜を含む商品については、野菜の一般生菌数を抑えることに苦労している。さらなる期限延長にも取り組んでいるが、野菜の菌数が安定しないことや、より強力な殺菌及び清浄剤の使用は、味の劣化につながるものが課題となっている。
- 殺菌及び清浄した野菜についても、一般生菌数が 10 の 5 乗を超えない期限、すなわち当日中にしか使えないのはもったいないと感じる。
- 安全係数は、業界団体のガイドラインに基づき、商品カテゴリ毎に定めているが、基本的には安全係数 0.85 に設定しており、安全係数に縛られてしまっている現状がある。
- 店舗で裸販売をしている商品は、水分が多いことやトッピングが多いことから、物性変化も大きい。
- こども食堂等へ商品を提供する際、実際に食べる人にアレルギー情報まで適切に伝わるかは課題として挙げられる。なお、カシューナッツは、焼き菓子等 10 品で使用されている。
- 見込み製造をしているため、余剰がどうしても出てしまう。施設への提供の話が出たこともあるが、出荷期限に制約があり、提供することが難しい。また、冷凍商品については、物流や提供先の管理の環境整備も必要であると考えている。
- 期限が切れたものをフードバンクに提供することになった場合において、消費期限や賞味期限であれば伝えられるが、商品の保証期間や製造日及び安全係数までは伝えることができない。PB 商品であればなおさら難しいと考える。

○期限に関する顧客からの問合せについて

- 期限を過ぎた商品に関する問合せが来た際、食べることは遠慮いただきたいと案内している。

(5) 青果物事業者

【全般・その他】

○主に取り扱っている商品等について

- 主力商品は輸入品のバナナとアボカドである。カットフルーツ商品においてはパイナップルが主力である。国産のにんじん等、青果物に特化した NB 商品や、半生ドライフルーツや冷製焼いも等の加工食品も取り扱っている。また、コールドチェーンを保有していることが自社の強みの一つであり、カットフルーツは札幌、川崎、名古屋、神戸、福岡で製造、加工及び保管等を行っている。

【期限表示の設定方法とその指標について】

○消費期限及び賞味期限の使い分け等について

- カットフルーツ及び冷製焼いもは消費期限、干し柿及びドライフルーツは賞味期限を設定している。消費期限は大体 4 日～20 日で、カットフルーツは最長 5 日、焼き芋商品では 20 日を設定している。干し柿は冷蔵保管で賞味期限 30 日を設定している。生鮮バナナのコンビニ向け商品の期限は、出荷日に 3 日程度を足した日を設定している。
- 消費期限は、安全に食べられる期限と定義しており、青果物自体のおいしさを重視しながら腐敗具合も踏まえ、消費期限を設定している。青果物の加工食品の取扱いが多いことから、賞味期限より消費期限を設定している商品の方が多い。賞味期限は、微生物試験の結果、急速に腐敗していない、かつ、官能検査の結果、味が劣化していないことを確認した上で期限を設定している。

○温度帯変更がある商品の期限設定について

- 温度帯変更がある商品についても、当社で保存試験を行い、期限の設定及び担保をしている。冷凍保管の商品について、解凍後出荷する場合は、消費期限を表示しており、出荷先で解凍される場合は、解凍後何日間安全に食べられるかを表す、解凍消費期限を表示している。

○微生物試験について

- 微生物試験は、旧衛生規範に基づき一般生菌数等を指標としている。
- 場合によるが、工場で最も検査しやすいのは一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数である。食中毒菌も検査できれば、食中毒菌が陰性である場合、一般生菌数は 10 の 6 乗までであれば問題ない認識である。しかし、食中毒菌まで検査することは一般的に難しいため、一般生菌数が 10 の 5 乗までであることを確認するしかないと考えている。
- 賞味期限についても一般生菌数をもとに設定している。

○水分活性試験について

- 水分活性試験も、保存試験の一つとして実施している。

○商品（カットフルーツ）の保管温度について

- 製品化前のチルド食品は10℃で保管し、製品化後は5℃で保管している。
- 取引先である大手小売業者からは7℃での管理が求められており、当該小売業者用には7℃に設定した場所で商品を管理している。
- 自社の物流で出荷する場合と、出荷先が商品を取りに来る場合、どちらもある。

○期限設定の指標の優先度について

- 微生物試験の結果を優先しているが、微生物試験で商品が腐敗するタイミングと、官能検査で商品の味や色味等が劣化するタイミングはほとんど同じである。なお、保存試験は10℃で行っている。

○安全係数の設定について

- 出荷以降のリスクを踏まえ、全ての商品に一律安全係数0.8を設定している。

○消費期限と賞味期限の用語について

- 安全に食べられる期限を表す消費期限と、おいしく食べられる期限を表す賞味期限は、区別した方が良く考えている。消費者に消費期限と賞味期限の違いを理解してもらうには、消費期限と賞味期限の定義を商品に記載し当該商品の期限に○をつける、消費期限を食べられる期限、賞味期限をおいしく食べられる期限等に言い換えるのも良いかもしれない。
- 消費期限と賞味期限を両方記載することは難しい。微生物試験で微生物が増殖するタイミングと、官能検査で味等が劣化するタイミングはほとんど同じであるため、どちらの期限も同じ日付になるのではないかと考える。

【消費期限又は賞味期限を延長する取組について】

○食品ロス削減のための取組等について

- 期限を延ばすための取組として、新しい殺菌剤や包材等の検証を行っている。
- 見込みの7割～8割の商品を製造し、出荷先からオーダーが来てから不足分を製造するため、製造後の廃棄は発生していない。特にコンビニは出荷当日、1日3便のオーダーが来るため、見込み生産は行っていない。輸入品は供給が不足している際、廃棄が発生する。
- 子会社のプラットフォームセンター(PFC事業)ではオゾンガスを充填して青果物を保管し、出荷時期をずらして需給バランスをとることで、食品ロス削減に取り組んでいる。当該施設により、シャインマスカットは2月初頭まで出荷できる。また、市場におくと傷んでしまうため保管してほしいという他社の要望にも対応している。

○消費期限及び賞味期限の延長に伴う課題等について

- 期限延長に最も効果的であるのは商品の温度帯を下げることでありと認識している。例えば、大手小売業者用の商品は7℃で管理しているが、当該商品の期限も、通常の小売業者等向けの商品と比較すると、倍近くの期限を設定できている。しかし、物流や小売店等では低温度での保存が担保されない、物流時に積み込むまでに待ち時間が発生したり、小売店で放置されていたり等、保存温度が担保できないため、それらのリスクを踏まえると余裕をもって期限を設定する必要がある。

○期限に関する顧客からの問合せについて

- 賞味期限を過ぎた商品について問合せがあった際、食べても大丈夫と断言はしていない。賞味期限の定義を説明し、最終的には顧客の判断に委ねる旨を回答している。ただし、カットパイン等、消費期限のある商品については消費者の保存方法が悪いことも多いため、食べないよう案内している。

（６）中食事業者

【全般・その他】

○主に取り扱っている商品等について

- 主力商品は調理麺で、全てチルド食品である（２年前にチーズケーキの取扱いを開始した。現在は生産中止）。
- 現時点では約 100 アイテムを製造している。
- NB 商品と PB 商品の両方を取り扱っている。全商品のうち、NB 商品が 7 割、PB 商品が 3 割を占める。
- 食品表示等には、品質情報管理システムを導入している。
- レンジ調理が必要な商品をレンジ調理せずに食べてしまう消費者が一定数いるため、一部の商品にはレンジ調理品と記載する予定である。

【期限表示の設定方法とその指標について】

○消費期限及び賞味期限の使い分け等について

- 全ての商品で消費期限を設定しており、その期限は 2 日～3 日程度である。
- 賞味期限を設定している商品はない。
- PB 商品は、顧客から消費期限の指定があり、その期限は時間指定しているものが多いため、日をまたいで保存試験を実施している。また、夜中に製造して朝方出荷してほしいという要望が多い。

○温度帯変更がある商品の期限設定について

- 温度帯変更がある商品を取り扱っていない。

○微生物試験について

- 微生物試験は、一般生菌数、大腸菌数、乳酸菌数、黄色ブドウ球菌等について試験をしている。
- 食中毒菌数と一般生菌数を試験した場合、一般生菌数の方が規定値を早い段階で超える。原料由来の一般生菌がその要因になっていることも考えられる。
- 野菜にはもともと一般生菌が一定数存在するため、野菜を含む商品は、野菜を含まない商品より、早い消費期限が設定されている。

○商品の保管温度等について

- 出荷前の商品は、3℃～8℃の冷蔵庫で保管している。
- 配送は自社ではなく配送会社に委託している。

○期限設定の指標の優先度について

- 全て消費期限を設定している商品であるため、微生物試験の結果に重点をおいている。

○安全係数の設定について

- 安全係数は、全ての商品で一律 0.8 を設定している。

【消費期限又は賞味期限を延長する取組について】

○食品ロス削減のための取組等について

- 商品は出荷基準があるためロスが発生する場合がある。
- 商品だけでなく、原材料となる冷凍食品にも賞味期限があるため、在庫ロスが発生する場合もある。
- 以前と比べて冷凍食品の賞味期限が短くなっており、大体の冷凍食品は賞味期限が半年である。
- 食品ロス削減のための取組として、二次加工できる業者やこども食堂への引き渡しを行っている。
- 近隣のこども食堂と 10 年近く契約を継続しており、こども食堂に渡す食材は冷凍食品が多く、原材料の有効活用につながっている。
- 食品の廃棄にもコストがかかると認識している。

○消費期限及び賞味期限の延長に伴う課題等について

- 小売業者から、消費期限をもう 1 日延長できないかと相談を受けることもあるが、消費期限を延ばすには、添加物を入れること、また、それによる商品の価格高騰、新たな機械導入のためのコスト等が課題となっており、消費期限の延長には着手できていない。
- 包材は、商品の美味しさが目立つような包材を選んでいる。消費期限をより延長するためには、野菜等のトッピングは全て個包装にする等の取組が必要だと思われる。

○期限に関する顧客からの問合せについて

- 消費期限を過ぎた商品について問合せがあった際、消費期限内での喫食を案内している。

(7) 乳製品事業者

【全般・その他】

○主に取り扱っている商品等について

- ・ バターや脱脂粉乳、チーズなどの乳製品、ロングライフ飲料等を取り扱っている。

【期限表示の設定方法とその指標について】

○消費期限及び賞味期限の使い分け等について

- ・ クリームは冷蔵保管で賞味期限は 10 日前後である。
- ・ 乳飲料は常温保存可能なロングライフ食品であるため、賞味期限は 100 日前後を設定している。
- ・ 海外向けの牛乳は賞味期限 120 日を設定している。
- ・ バターのうち、チルド食品は 6 か月、冷凍保管の商品は 2 年～3 年を設定している。
- ・ 脱脂粉乳の賞味期限は 1 年半を設定している。
- ・ 取り扱っている商品の中で、消費期限と賞味期限のどちらを設定すべきか判断に悩む商品はない。

○期限設定の指標等について

- ・ 令和 5 年 11 月に乳業業界のガイドラインが改定され、当該ガイドラインの中で、各カテゴリー別の食品についてどのような項目を検査すべきか記載されている。基本的には当該ガイドラインの内容に沿った検査を実施している。
- ・ バターの場合、乳業業界のガイドラインにおいて、検査項目として大腸菌群と性状の項目があるため、それらについて検査を行っている。そのほか、風味と過酸化物質についても検査を行っている。
- ・ 乳業業界のガイドライン自体は項目が簡素化しているため、実情としては社内の通常の製品検査で検査をしている項目も存在する。例えば、バターの場合、当該ガイドラインには記載されていない、一般生菌数やカビ酵母について検査をしている。
- ・ 牛乳等は製品規格の中に脂肪分の項目があるため、それらについても理化学試験を実施している。
- ・ 常温保存品である、牛乳・乳飲料については、細菌数と性状について試験を実施している。
- ・ チーズについては、乳業業界のガイドラインの中で、性状すなわち外観と風味のみ試験するよう記載されているが、大腸菌群数とリステリアの検査も実施している。また、リステリアの検査は製造ロットごとに実施している。
- ・ 一方、常温保存品では、風味・外観を重視している。特に、牛乳や乳飲料は、脂肪が浮いてくる場合や、たんぱく質の沈殿が若干発生する場合があります、顧客からの問合せにもつながるため、これらについて検査をしている。
- ・ チルド食品については、外観・風味も重要であるが、微生物に関する項目も重要視して、期限設定を行っている。
- ・ チルド食品であるクリームは、製菓性の確認も行っている。

- 現時点で、乳業業界のガイドラインに記載されている指標等の中で、不要だと思う指標はない。
- 新商品の場合は、勿論期限設定のための試験を実施している。既存商品については、乳業業界のガイドラインの中で夏場に年一度試験を実施する旨が記載されているため、全商品年に一度、期限設定のための試験を実施している。

○商品の保管温度について

- PB 商品を製造する際、商品の管理温度を 10℃未満で指定されることはない。

○食品期限表示の設定のためのガイドライン等について

- 安全係数 0.8 以上の記載について要望は特段ない。
- 乳業業界のガイドラインの安全係数は 0.7～1 未満という記載になっており、安全係数 0.8 以上という考え方と少しギャップがあるため、メーカーとしてどう判断すべきか悩む部分はある。

○期限設定の指標の優先度について

- チーズ及び乳飲料の場合、外観・風味の試験結果を優先している。

○保存試験について

- クリーム及びチーズの保存試験の温度について、当社では 10℃で保存試験を行っている。

○安全係数の設定等について

- 国内向けの牛乳は年に数回、微生物試験としては問題ないが、見た目の劣化に関する顧客からの申し出があるため、期限延長については検討中である。
- 海外向けの牛乳は、OEM 商品であることもあり、パートナーとの協議の中で、顧客の健康にリスクがないことを踏まえ、国内向け商品より安全係数を上げている。

○商品の年月日表示について

- 賞味期限が 2 年を超える商品についても、業務用商品であり特段顧客からの要望もないため、年月日表示をしている。
- 年月表示にするとロット管理が難しいという課題はある。年月表示にする場合、いつ製造したかが分かるような表示等、別途トレースするための表示が必要である。商品の箱を確認して、先入れ先出しができないなどのリスクもあると考えられる。

○消費期限と賞味期限の用語について

- 「消費期限」「賞味期限」の用語については広く認知されていると感じているため、今のままの用語でよいのではないかと考えている。

【消費期限又は賞味期限を延長する取組について】

○食品ロス削減のための取組等について

- 原則受注生産をしているため、廃棄はほとんどない。
- 在庫管理をしている倉庫ではロスは発生していると思われる。
- 海外向けの商品は既に賞味期限を延長をしており、その他の商品については検討中である。
- 従来、乳業業界のガイドラインでは、賞味期限 60 日以内の商品は安全係数 0.7、賞味期限 60 日を超える商品は安全係数 0.8 という記載になっていたが、改定により安全係数 0.7～1 未満という記載に変更されたため、安全係数の見直しを検討している。
- 賞味期限が間近な商品は格安で販売する場合と、社員に無償で提供する場合がある。当該商品は常温保存品が多い。
- 売れ残った商品や、流通で問題が生じた際に出荷できなかった商品で、値引き販売・無償提供が発生する。
- 賞味期限を過ぎた商品については、常温保存品であれば寄付をしても健康被害がないのでリスクは少ないように思われる。チルド食品の場合は取扱い等にリスクがあるため、常温保存品とチルド食品では考え方が異なると思う。
- 寄付の要請・依頼があった場合は、常温保存品であれば、検討すべきと考えている。

○期限に関する顧客からの問合せについて

- 賞味期限を過ぎた商品についての問合せに対しては、基本的には賞味期限の考え方、余裕をもって設定していること、お客様自身で確認するよう回答している。余裕がある具体的な日にちについては回答しないことがほとんどである。当該問合せに関する回答で苦勞したことはない。

(8) 洋菓子事業者

【全般・その他】

○主に取り扱っている商品等について

- ・ 冷蔵和洋菓子、常温の和洋菓子及び冷凍洋菓子を扱っている。取り扱っている商品の割合は、チルド食品が圧倒的に多く、常温保存品が2割、冷凍保管の商品は1割未満である。また、主にコンビニやスーパー、量販店独自のPB向け商品を製造している。3工場で100を超える商品数を製造している。食品表示等には品質情報管理システムを導入している。

○洋菓子の業界団体について

- ・ 小さい業界団体はあるが、各団体をまとめるような大きい団体はない認識である。

【期限表示の設定方法とその指標について】

○消費期限及び賞味期限の使い分け等について

- ・ 冷蔵和洋菓子は消費期限、常温の和洋菓子及び冷凍洋菓子は賞味期限を設定しており、消費期限の長い商品は8日、常温の和洋菓子の賞味期限は1か月～2か月を設定している。冷凍洋菓子の賞味期限は常温の和洋菓子より長い期間を設定している。
- ・ 夏場は気温が高いことから、保管状態によってはカビが生えるケースもあるため、保存試験の項目を追加したり、消費期限を短くしたりする対応を行っている。
なお、冷凍保管の商品は賞味期限が長いため、フードロスや経費削減につながると考えている。
- ・ 消費期限は、当該期限を超えると腐敗し食べられない期限と定義している。賞味期限は、1日や2日を過ぎた場合でも、急速には腐敗しない期限として定義している。

○温度帯変更がある商品の期限設定について

- ・ 温度帯変更がある商品についても、当社で保存試験を行い、期限の設定及び担保をしている。なお、賞味期限が設定されている冷凍保管の商品について、解凍後は消費期限を表示している。
- ・ 温度帯変更がある商品の一部には流通先で期限を設定している商品もあるが、流通先へ解凍後の期限設定をヒアリングにて確認し、当社開発部での検査結果も照らし合わせた上で、安全性を確認、及び担保をしている。

○期限設定の指標等について

- 賞味期限は微生物試験、外観・官能検査及び理化学試験、消費期限は微生物試験及び外観・官能検査の結果をもとに判断している。各種試験は基本的に自社で行っている。
- 商品において、一つ一つのパーツがどのくらいの消費期限又は賞味期限かについて管理しているため、それらの情報をもとに期限設定を行っている。また、商品は月1回商品変更があるなど、商品の入れ替えが比較的多いことも踏まえ、既に製造・販売等している当社の商品と類似する商品、例えば新フレーバーの商品等であれば、既に流通している商品と同じ期限を設定する場合もある。ゆえに、アンケートで“経験則”を選択した理由は、総合的な判断を意味する。

なお、知見がない新商品については、保存試験等を行い、期限設定をしている。

- メーカーであるため、流通先が定めている基準に合わせて期限設定することは少なく、当社から期限を提案することが多い。

○水分活性試験について

- 水分活性値は、微生物の増殖具合と比例するため、微生物試験と水分活性試験の結果を比較し、期限設定に使用する場合がある。

○商品の保管温度について

- チルド食品は10℃以下で保管している。常温商品の一部30℃で保管している商品がある。

○食品期限表示の設定のためのガイドラインについて

- 理化学試験に関する項目において、追加又は削除した方がよいものは、現時点では特段ないものと考えているが、細かい試験項目の明示があると、試験の手間や工数が増える懸念がある。

○期限設定の指標の優先度について

- 微生物試験の結果を優先しており、官能検査で期限が延びることはない。

○衛生規範について

- 旧衛生規範において、一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌の指標があるため（青果物使用品においては別途指標あり）、それらを超えないよう期限を設定している。焼き菓子については、流通先であるコンビニから真菌の指標・数字を求められることが多いため、一般生菌数だけでなく真菌についても試験を行っている。

なお、青果物によってリスクとなる菌数にバラツキがある。例えば、メロンなどの外皮が複雑な青果物は管理が難しく、商品には使用していない。いちごは水耕栽培が増えており、土壌菌がつきにくくなっているため、商品に使用しやすい。生産者によっても青果物についている菌数にバラツキがある。

○安全係数の設定等について

- 消費期限を設定しているチルド食品及び賞味期限を設定している常温保存品は安全係数0.7、賞味期限を設定している冷凍保管の商品は安全係数0.8を設定している。
- 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」見直しにあたって、安全係数の明示がなくなると、指標となる数値がなくなってしまう、外部から期限設定の根拠を求められた時等に、説得力に欠けてしまうため、安全係数の明示はあった方がよいと考えている。

○消費期限と賞味期限の用語について

- 賞味期限の定義を、消費者が理解しやすい別の言葉に変えるのはよいかもしれないと考えている。

【消費期限又は賞味期限を延長する取組について】

○食品ロス削減のための取組等について

- 各商品の保管に適した包材があれば期限は延びていくと考えている。
 - 賞味期限を延ばす必要がある一方、品質が落ちたものを消費者に食べてほしくないという思いもある。商品の販売期間を延ばしたい思いはあるが、期限を延ばすことは一歩間違えると危険であると考えている。
- なお、季節によって、消費期限や賞味期限の長さを変える工夫をしている。

○消費期限及び賞味期限の延長に伴う課題等について

- 賞味期限の商品は、毎月の出荷見込に対して過剰に製造した場合や返品等があった場合、出荷できず賞味期限を過ぎてしまう商品がある。出荷期限が切れると、どこにも出荷できなくなってしまう。特に、消費期限の商品は期限が短いため、フードバンクなどに寄付もできず、廃棄は致し方ない面がある。直販売店等で期限が短い商品を販売するなど、企業努力はしている。

○期限に関する顧客からの問合せについて

- 賞味期限を過ぎた商品について問合せがあった際、食べても大丈夫と断言はできないが、美味しさの目安を過ぎたものと回答している。

(9) 調味料事業者

【全般・その他】

○主に取り扱っている商品等について

- 調味料や、加工食品、機能性表示食品等を取り扱っている。EC サイトでは機能性表示食品等を取り扱っている。
- 基本的には卸業者経由で販売しているが、大手流通とは直接取引を行っている。

【期限表示の設定方法とその指標について】

○設定している期限表示の種類等について

- 取り扱っている商品の期限表示は基本的に賞味期限であり、消費期限はない。
- 塩は品質が劣化しない前提のため、賞味期限は設定していない。
- 調味料等は官能検査で行っている。未開封であれば品質が劣化することは基本的にないが、保存温度によって風味が劣化することはあるため、賞味期限を設定している。
- EC サイトは当社が運営しているものだが、EC サイトと小売店で取り扱っている商品に、期限の違いはない。
- 今年の夏は気温が高い傾向にあるが、賞味期限が1年を超える商品が多く、夏や冬の影響を両方受けるため、影響は小さいと考えている。

○期限設定の指標等について

- 官能検査は、味や香り、色味・見た目、食感などによって行っている。食品によって最初に劣化が進む項目が異なるため、食品ごとに項目を設定している。

○保存試験について

- サプリメントも官能検査を行っている。カプセルタイプのものとしては、機能性表示食品と健康食品がある。ビタミン等の栄養が表示値の誤差の範囲内であることを保証しないとけないため、成分の劣化速度を測るため、成分分析や理化学分析を行っている。それ以外の一般的な商品の成分を保証するのはコストが過大になるため、基本は官能検査のみを行っている。
- 開封後の試験は、一部の商品について行っている。
- 販売開始後、賞味期限が到来した頃に、サンプル検査として官能検査を行って検証している。
- 保健機能食品については関与成分等の確認をしている。

○期限設定の指標の優先度について

- 期限設定に当たっては、官能検査の結果を優先している。微生物試験については、包材が破損等しない限り、微生物試験の値に問題は発生しない設計であるため、微生物試験は基本的に期限設定の指標にしていない。
- 所属している各種食品の業界団体のガイドライン等を参考にしているところはあるが、基本的には自社基準に基づいて期限設定等を行っている。

○安全係数の設定等について

- 安全係数は一律ではなく、食品特性に基づいて 0.8～1 の間で定めている。0.8 を設定しているケースは少なく、基本的に 0.9 前後が多い。
- 安全係数の基準が 0.8 から 0.9 に変わったとしても、現状当社の商品で 0.8 を設定している商品はほぼないため、実質的に影響はないと考える。

○消費期限と賞味期限の用語について

- 品質保持期限の用語が廃止されて賞味期限に統一されて以降、年数が経過し、事業者及び消費者において定着してきていると考えられるため、一般消費者からすると賞味期限と消費期限で似ているように思われる部分はあるかもしれないが、現時点で用語は変更する必要はないと考えている。

【消費期限又は賞味期限を延長する取組について】

○食品ロス削減のための取組等について

- 賞味期限が 1 年を超える商品は年月表示、1 年未満の商品は年月日表示にしている。
- 年月日表示を年月表示にすることで、実質的に保証期間が短くなる。1 年未満の商品はその影響が大きい、1 年を超える商品はその影響が小さいため、このような取扱いとしている。
- 納品先に対しては先入れ先出しが求められる中、年月表示にすることで、サプライチェーンマネジメントをフレキシブルに行えるようになった。
- 年月表示を検討するに当たり、賞味期限を限界まで延ばせないか検討を行い、安全係数を見直したり、商品成分の配合等を変更したりして賞味期限の延伸を図った。
- 出荷期限が切れた商品をフードバンクに提供する仕組みはあるが、実態としてはディスカウント等に回す場合が多いため、フードバンクに提供している実績は少ない。
- 出荷期限に関しては、行政と連携して当社から流通等に説明している部分もあり、1/3 ルールから 1/2 ルールへの変更などは進んでいるが、一部ではまだ進んでいない。

○消費期限及び賞味期限の延長に伴う課題等について

- 現状でこれ以上賞味期限を延ばすとすれば、技術的革新が起きるか、包材を変える程度しか考えられないが、サステナビリティの観点を踏まえると包材を複雑なものにすることは難しいと考えている。

○期限に関する顧客からの問合せについて

- 賞味期限を過ぎた商品の使用可否に関する問合せは、食品ごとに Q&A を設けて対応している。基本的には香り等を確認してもらい、問題なければ使用することも可能であると案内している。
- 賞味期限の延伸や、未開封商品の賞味期限到来後の使用期間に関する問合せはあまりない。
- 賞味期限を過ぎた商品の品質は劣化している可能性があり、企業のブランド価値が低下することを避けるためにも、積極的に使用を推奨することは難しい。

(10) 飲料事業者

【全般・その他】

○主に取り扱っている商品等について

- ・ コーヒーやお茶、天然水、果汁飲料、炭酸飲料等を取り扱っている。

【期限表示の設定方法とその指標について】

○消費期限及び賞味期限の使い分け等について

- ・ 当社では消費期限を設定している商品はなく、賞味期限を設定している。

○賞味期限の設定の考え方について

- ・ 賞味期限は、全国清涼飲料連合会から過去に出されたガイドラインや消費者庁から出されている「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を参考にしながら設定している。評価指標としては、微生物特性、官能特性及び理化学特性について評価を行い、賞味期限設定の律速になる指標をもとに商品ごとに設定している。
なお、チルド流通品を除く一般的な常温流通品では、微生物特性が賞味期限設定の律速となることは少なく、官能特性や理化学特性の項目が律速になることが多い。
- ・ 官能特性では、香味の劣化、液色の褪色や褐変、沈殿や分離などの項目を評価している。理化学特性では、一般的な Bx、pH、酸度、色差測定などの分析に加え、炭酸飲料における炭酸ガスのガス圧、商品によっては含有する栄養成分等の成分値の評価などが含まれる。
- ・ 評価における保存温度は商品の流通条件なども考慮しており、各指標の項目ごとに商品価値限界を上回る期間を基準とし、その期間に安全係数を考慮して賞味期限を設定している。新商品ごとに当該評価を行い賞味期限設定している。安全係数は業界団体のガイドラインや「食品期限表示の設定のためのガイドライン」も参考にしながら、流通環境や季節性などを考慮して算出している。

○各評価指標の具体的な評価内容等について

- ・ 官能特性：
香味評価については、評価期間の中で香味の変化の大きさ、異味異臭の有無、テクスチャの状態の変化などを評価し、官能評価点が商品価値限界を上回ることを基準としている。外観評価では、液色の褐変、沈殿や分離などの視点において、官能評価点が商品価値限界を上回ることを基準としている。各官能評価に連動する理化学分析の結果も考慮し評価を行う。
- ・ 理化学特性：
評価する成分、項目ごとに基準とする値を設けて賞味期限内にその基準値を満たすかを確認している、例えば炭酸飲料では、一般的に保管期間が長くなると炭酸ガスが抜けていくため、ガス圧を測定し香味上の観点、微生物安定性上の観点から基準を設けて、その基準を満たす期間を賞味期限として評価を行っている。栄養成分表示を行っている商品については、各種法規の基準に準拠できるよう限界点を設けて基準以内であることを確認している。栄養成分

や特保・機能性表示食品の関与成分の中には、保管期間内における成分安定性が低いものもあり、保管期間中における成分の変化や減少が、賞味期限設定の律速になるものもある。

- 対応：

賞味期限をより長く設定するために、賞味期限の律速となっている観点ごとに検討を行うこともある。香味や外観評価上の観点では、より安定性の高い原料を選択したり、理化学特性上の観点では栄養成分や炭酸ガスの初期配合を増やしたりする。ただし、炭酸ガスの配合量は容器の耐性上の制約もあり、思うように実施できないこともある。昨今は、プラスチック利用の環境への負荷削減の観点から包材が薄くなってきており、炭酸ガスや栄養成分の安定性への影響もある。

○カテゴリーごとの違いについて

- 上記の評価項目によって評価を行い、商品価値限界点を有する期間が最も短くなる項目が、賞味期限を決める律速となる項目で、その期間を基準に安全係数を考慮して賞味期限を設定している。
- カテゴリーや食品特性によって、律速となる指標が異なるため、新商品についてそれぞれ上記の評価を行い賞味期限を設定している。香味や外観の評価結果が律速になることが多いが、一部の炭酸飲料では律速となる指標がガス圧であったり、栄養成分を含むものであればその成分であったりと各商品で異なる。

○その他、賞味期限に関する情報について

- 同じ配合の飲料でも缶、ペットボトル、瓶など、容器によって劣化が異なる場合があるため、容器ごとに評価を行い、賞味期限を設定している。
- 水の賞味期限に関しては、香味上の評価の観点以外にも、水の蒸散による内容量の変化、包材の耐性など考慮しながら設定している。長期保存を目的にする場合には、通常より包材を長期保存に耐えられる工夫を行うなどをしている。

【フードロス及びその他の観点について】

○原材料の表示の作成プロセスについて

- 食品表示の原材料表示部分については、商品開発部署が配合をもとに策定し、最終原材料表示部分を含むすべての商品の表示の内容について、品質保証部門で確認を行い策定される。

○食品ロス削減のための取組等について

- 賞味期限がある程度長い業界であること、また現在は販売計画と販売状況に応じて密に製造計画を立てて製造を行っていることからロスはあまり発生しない。一部賞味期限が近い在庫については EC サイトで賞味期限が近いことを掲示した上で販売する取組なども開始されている。

加工食品の期限表示の設定等に関する実態調査（ヒアリング）
報 告 書

令和 7 年 3 月発行
消費者庁 食品表示課
（委託先 株式会社 MOVER&COMPANY）