

加工食品の期限表示設定に関する実態調査 アンケート結果及びヒアリング中間報告

令和 6 年 10 月
消費者庁食品表示課

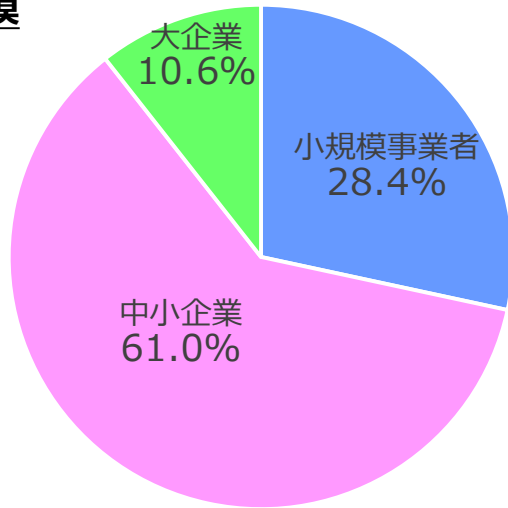
アンケート調査概要

実施時期	2024年7月31日～8月19日
方法	アンケート調査（ウェブ上での回答）
委託先	株式会社シード・プランニング
背景・目的	<p>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受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。</p> <p>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。</p>
対象	加工食品を製造する食品関連事業者（有効回答 585社）
項目	<p>①期限表示設定について</p> <ul style="list-style-type: none">・記載している期限表示（消費期限・賞味期限）・期限表示の用語に関する意見・期限表示設定時の指標とその試験方法・安全係数の設定方法 <p>②食ロス削減に向けた期限表示設定における取組について</p> <ul style="list-style-type: none">・取組実施状況・取組内容と期限情報開示の有無・課題 <p>③容器包装デザインと期限表示設定の管轄について</p> <ul style="list-style-type: none">・期限表示設定部署と最終決定責任部署・容器包装デザイン部署と最終決定責任部署

アンケートに回答した事業者の属性【Q1、3】 (Q2は企業名のため省略)

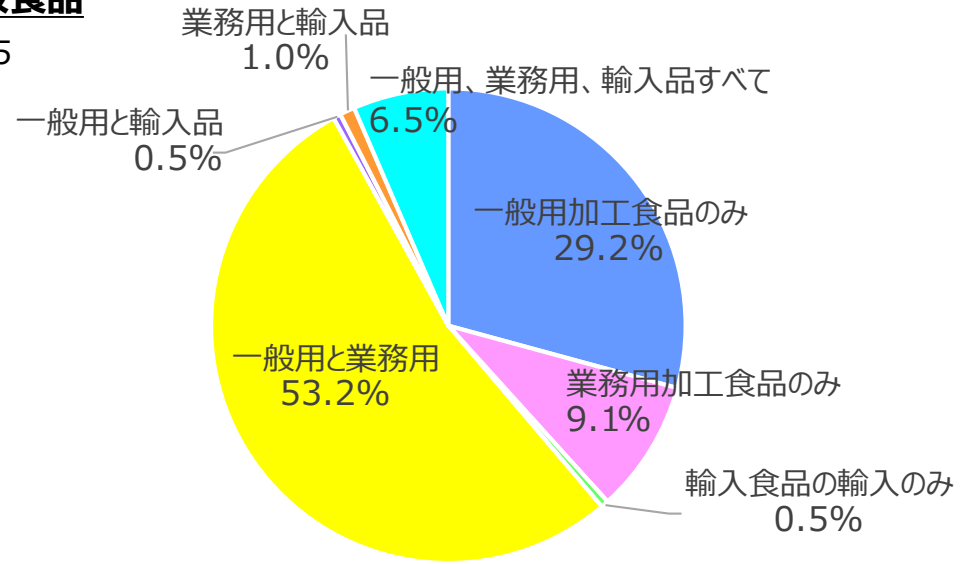
① 企業規模

N=585



② 取扱食品

N=585



※事業者の定義

小規模事業者：従業員数20人以下の事業者

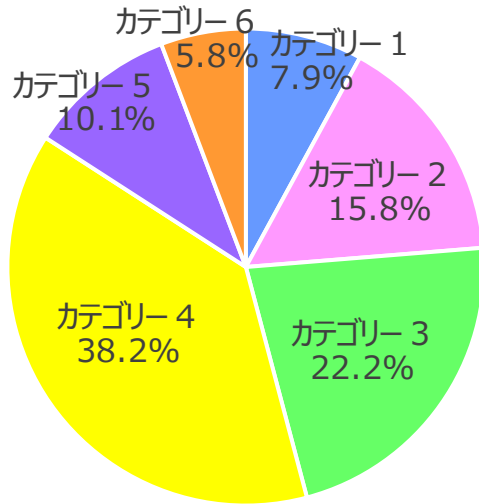
中小企業：資本金3億円以下又は従業員数300人以下であって小規模事業者に該当しない事業者

大企業：小規模事業者及び中小企業に該当しない事業者

		小規模事業者	中小企業	大企業	合計
一般用加工食品のみ	回答数	68	92	11	171
		39.8%	53.8%	6.4%	100.0%
業務用加工食品のみ	回答数	14	30	9	53
		26.4%	56.6%	17.0%	100.0%
輸入食品の輸入のみ	回答数	3	—	—	3
		100.0%			100.0%
一般用と業務用	回答数	75	210	26	311
		24.1%	67.5%	8.4%	100.0%
一般用と輸入品	回答数	—	—	3	3
				100.0%	100.0%
業務用と輸入品	回答数	2	4	—	6
		33.3%	66.7%		100.0%
一般用、業務用、輸入品すべて	回答数	4	21	13	38
		10.5%	55.3%	34.2%	100.0%
合計	回答数	166	357	62	585
		28.4%	61.0%	10.6%	100.0%

アンケート対象品目【Q4～6】

①対象品目のカテゴリー (970品目)



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

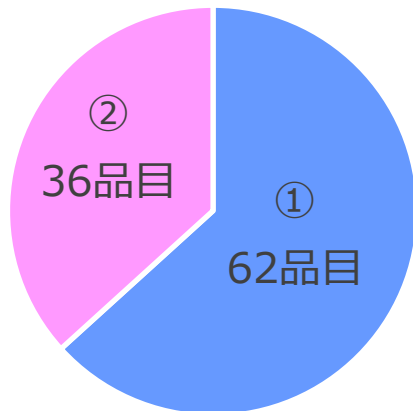
カテゴリー 4 : 缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品

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 (※)

(※) ①でん粉、②チューインガム、③冷菓、④砂糖、⑤アイスクリーム、
⑥食塩及びうま味調味料、⑦酒類、⑧飲料水及び清涼飲料水、⑨氷

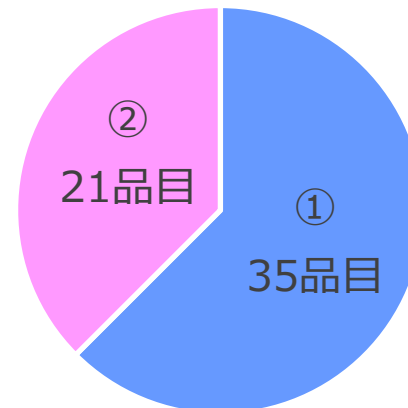
②カテゴリー 5 (98品目) に関して



①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。

②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。

③カテゴリー 6 (56品目) に関して



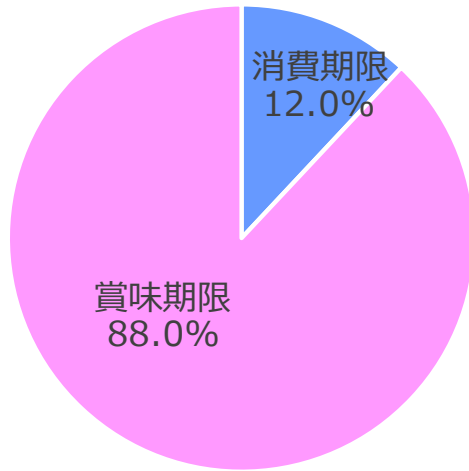
①省略している
(期限表示をしていない)

②省略していない
(期限表示をしている)

※①を選択した35品目は、以降のアンケート回答なし。

期限表示設定の種類【Q7】

Q. 消費期限又は賞味期限どちらを設定していますか。（回答は1つ）（N=935）



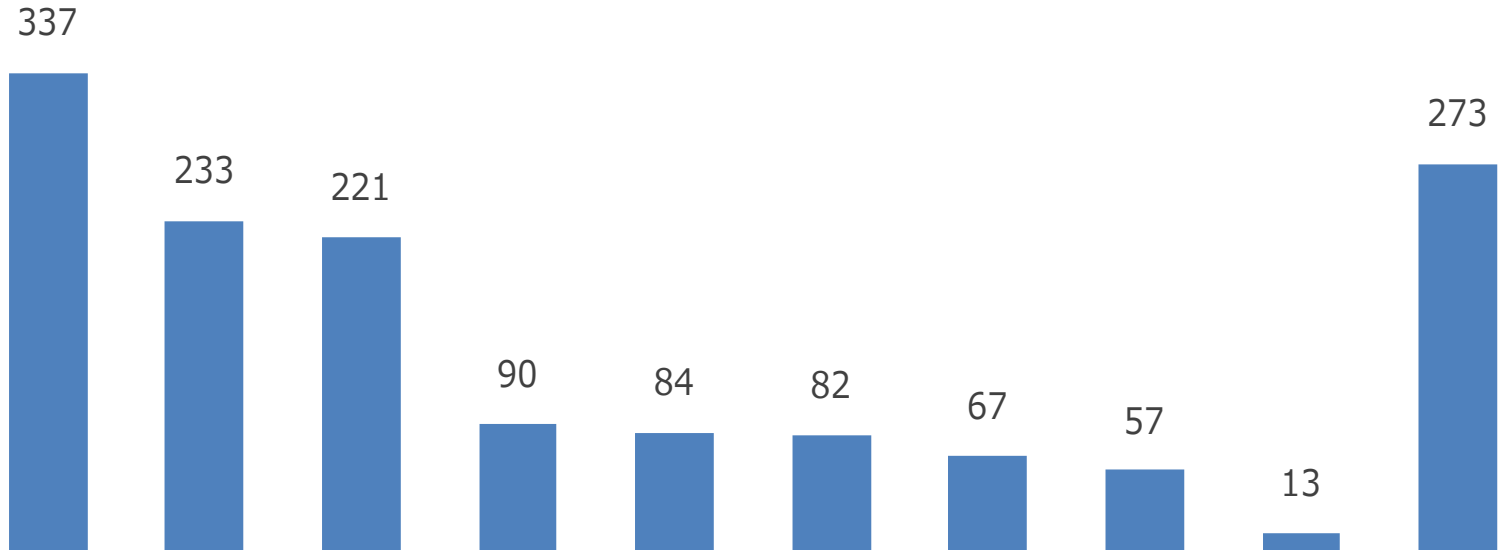
- 112品目（12.0%）が「消費期限」を、823品目（88.0%）が「賞味期限」を設定。
- 「カテゴリー1：缶詰、レトルト食品」及び「カテゴリー6：期限表示を省略することができる食品」はすべて「賞味期限」を設定。

		消費期限	賞味期限	合計	
カテゴリー1 (缶詰、レトルト)	回答数	—	77	77	77
			100.0%	100.0%	
カテゴリー2 (冷凍品)	回答数	4	149	153	4 149
		2.6%	97.4%	100.0%	
カテゴリー3 (チルド品)	回答数	53	162	215	53 162
		24.7%	75.3%	100.0%	
カテゴリー4 (缶詰、レト以外の常温品)	回答数	28	343	371	28 343
		7.5%	92.5%	100.0%	
カテゴリー5 (フローズンチルド食品)	回答数	27	71	98	27 71
		27.6%	72.4%	100.0%	
カテゴリー6 (期限表示省略可能)	回答数	—	21	21	21
			100.0%	100.0%	

■ 消費期限 ■ 賞味期限 (単位：品目数)

期限表示設定の指標（理化学試験）【SQ 7 A】

Q. 消費期限／賞味期限はどのような指標を用いて設定していますか。（複数回答可）（N=646）

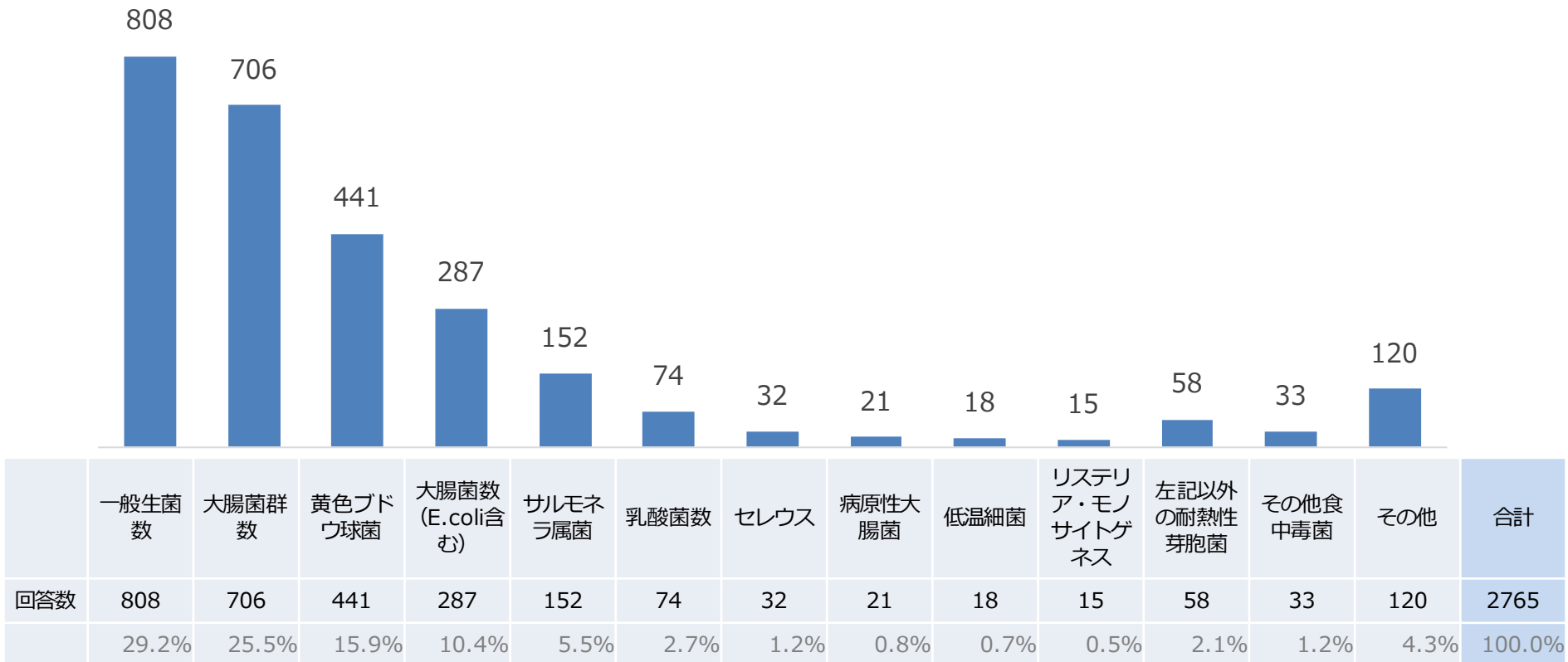


	pH	糖度	栄養成分	酸価	過酸化物价	酸度	粘度	比重	濁度	その他	合計
回答数	337	233	221	90	84	82	67	57	13	273	1457
	23.1%	16.0%	15.2%	6.2%	5.8%	5.6%	4.6%	3.9%	0.9%	18.7%	100.0%

- 理化学試験を行っている企業・品目は、384社646品目。
- 「その他」の任意記入では、「塩分」が最も多く、他にも「水分値」、「水分活性」等が見受けられた。
- カテゴリー別、事業規模別、期限表示別に見ても、傾向は同様。

期限表示設定の指標（微生物試験）【SQ7B】

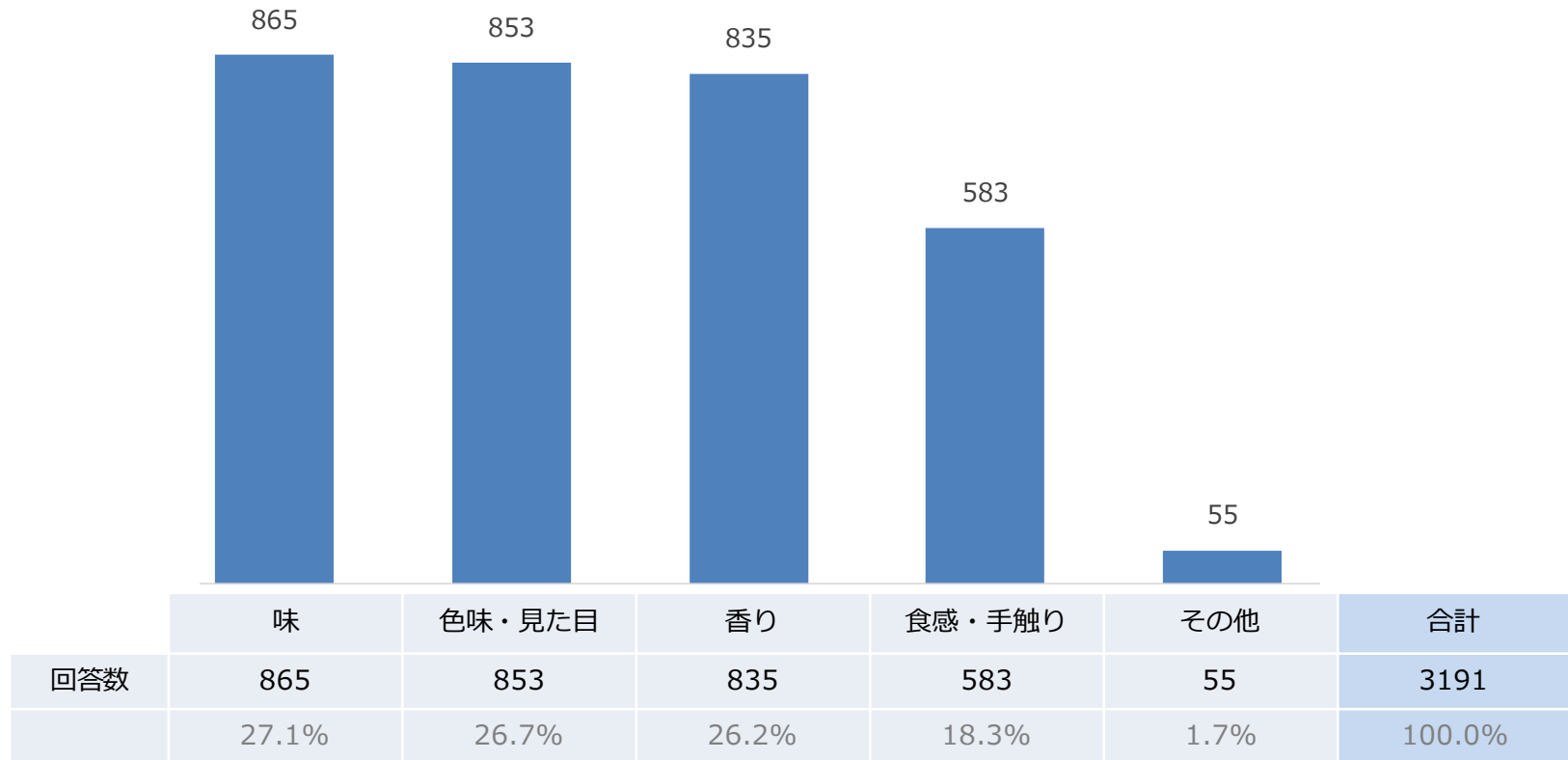
Q. 消費期限／賞味期限はどのような指標を用いて設定していますか。（複数回答可）（N=848）



- 微生物試験を行っている企業・品目は、492社848品目。
- 「その他」の任意記入では、「カビ・酵母」が最も多く、他にも「腸炎ビブリオ」、「無菌試験」等が見受けられた。
- カテゴリー別、事業規模別、期限表示別に見ても、傾向は同様。

期限表示設定の指標（官能検査）【SQ7C】

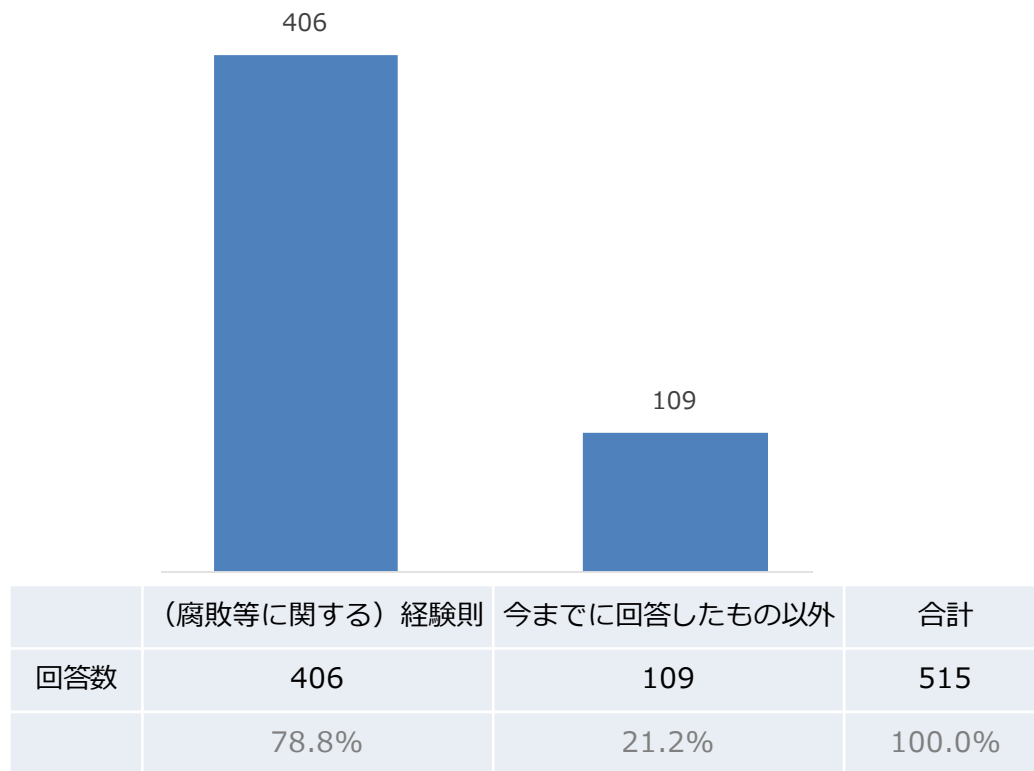
Q. 消費期限／賞味期限はどのような指標を用いて設定していますか。（複数回答可）（N=901）



- 官能検査を行っている企業・品目は、540社901品目。
- 「その他」の任意記入では、製品特性に合わせた指標と思われる「粘性・形状」、「光沢」、「べたつき」等が見受けられた。
- カテゴリー別、事業規模別、期限表示別に見ても、傾向は同様。

期限表示設定の指標（その他）【SQ7D】

Q. 消費期限／賞味期限はどのような指標を用いて設定していますか。（複数回答可）（N=477）



■ 事業規模別

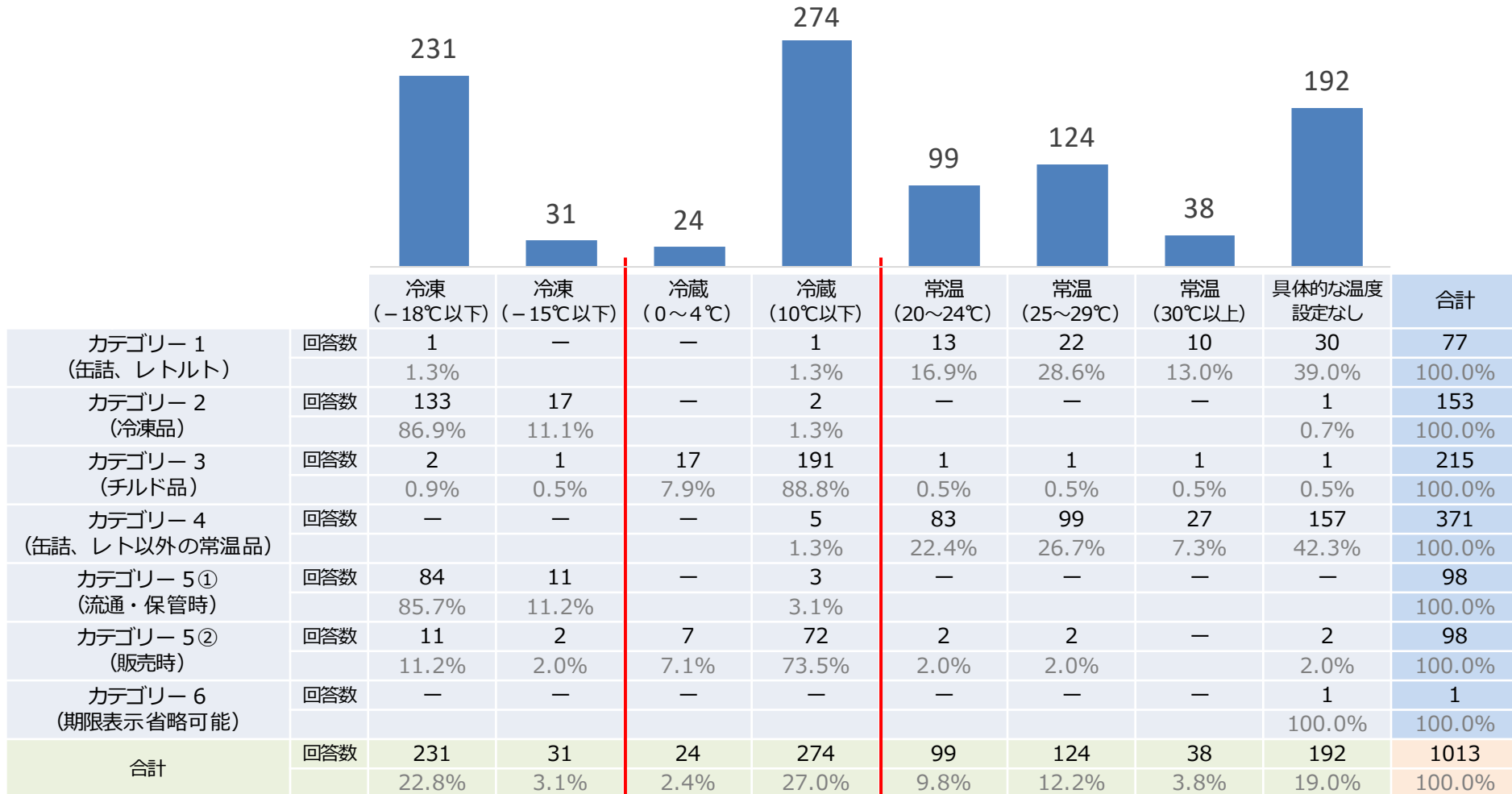
		経験則	今までに回答したもの以外	合計
小規模事業者	回答数	112	22	134
		83.6%	16.4%	100.0%
中小企業	回答数	265	61	326
		81.3%	18.7%	100.0%
大企業	回答数	29	26	55
		52.7%	47.3%	100.0%

- 理化学試験・微生物試験・官能検査以外を指標としている企業・品目は、288社477品目。
- 期限設定時の指標に関して、「（腐敗等に関する）経験則」を指標としている企業・品目は、258社406品目。
- 「今までに回答したもの以外」の任意記入では、「冷凍焼け」（冷凍食品）、「過酷試験」（レトルト食品）、「焼成試験」（パン類）等が見受けられた。
- 事業規模ごとに見ると、「経験則」を挙げる割合が、規模が小さいほど高くなる傾向が見られた。

期限表示設定時の試験の想定温度帯【Q8】

Q. 何℃で保存されることを想定して試験等を行っていますか。(回答は1つ)

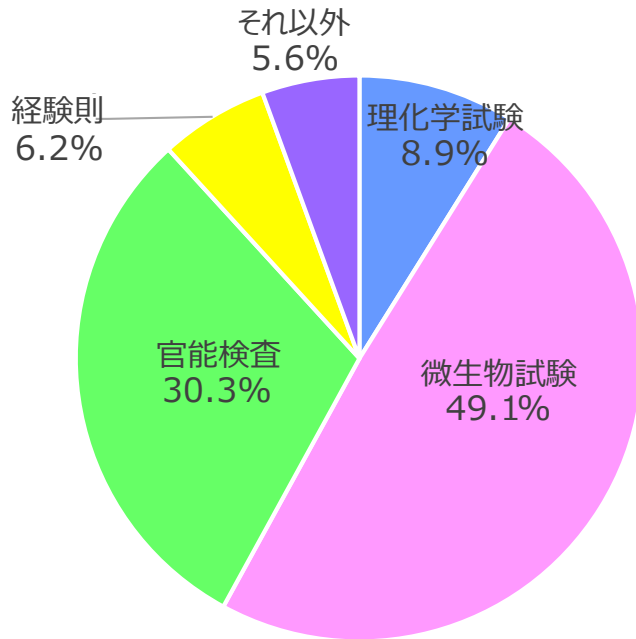
(N=935 ※カテゴリー5は流通・保管時と販売時の2つを回答)



- 冷凍の区分では「-15℃以下」よりも「-18℃以下」が、冷蔵区分では「0~4℃」よりも「10℃以下」が多かった。
 - 常温区分では「具体的な温度設定なし」が最も多かった。
- ※「具体的な温度設定なし」には冷凍、冷蔵も含まれる。

期限表示設定時に最優先する検査項目【Q9】

Q. 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。（回答は1つ）（N=935）

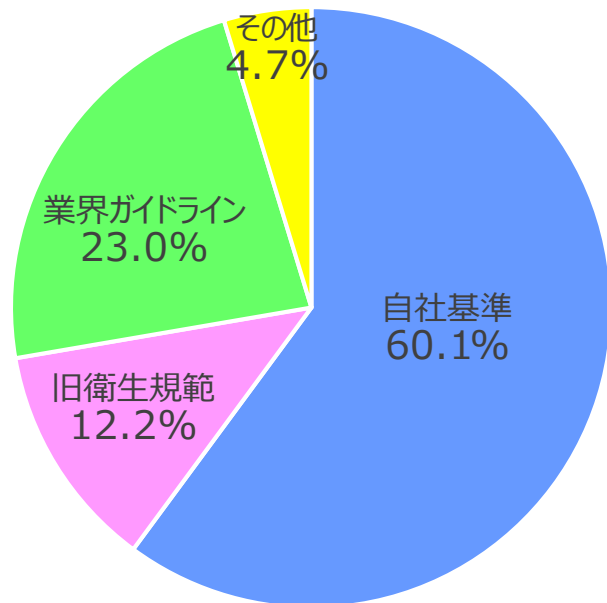


		理化学試験	微生物試験	官能検査	経験則	左記以外	合計
カテゴリ1 (缶詰、レトルト)	回答数(77)	6.5%	45.5%	41.6%	3.9%	2.6%	100.0%
	消費期限(0)	—	—	—	—	—	—
	賞味期限(77)	6.5%	45.5%	41.6%	3.9%	2.6%	100.0%
カテゴリ2 (冷凍品)	回答数(153)	2.0%	52.3%	32.7%	7.8%	5.2%	100.0%
	消費期限(4)	0.0%	75.0%	0.0%	25.0%	0.0%	100.0%
	賞味期限(149)	2.0%	51.7%	33.6%	7.4%	5.4%	100.0%
カテゴリ3 (チルド品)	回答数(215)	6.0%	69.3%	15.8%	4.2%	4.7%	100.0%
	消費期限(53)	0.0%	84.9%	7.5%	7.5%	0.0%	100.0%
	賞味期限(162)	8.0%	64.2%	18.5%	3.1%	6.2%	100.0%
カテゴリ4 (カテ1以外の常温品)	回答数(371)	15.6%	28.6%	39.6%	8.6%	7.5%	100.0%
	消費期限(28)	3.6%	75.0%	7.1%	14.3%	0.0%	100.0%
	賞味期限(343)	16.6%	24.8%	42.3%	8.2%	8.2%	100.0%
カテゴリ5 (フローズンチルド食品)	回答数(98)	3.1%	83.7%	9.2%	2.0%	2.0%	100.0%
	消費期限(27)	0.0%	100.0%	0.0%	0.0%	0.0%	100.0%
	賞味期限(71)	4.2%	77.5%	12.7%	2.8%	2.8%	100.0%
カテゴリ6 (期限表示省略可)	回答数(21)	4.8%	33.3%	52.4%	0.0%	9.5%	100.0%
	消費期限(0)	—	—	—	—	—	—
	賞味期限(21)	4.8%	33.3%	52.4%	0.0%	9.5%	100.0%
消費期限	回答数(112)	0.9%	85.7%	5.4%	8.0%	0.0%	100.0%
賞味期限	回答数(823)	10.0%	44.1%	33.7%	6.0%	6.3%	100.0%

- 最優先する項目として、「微生物試験」が最も多かった。
- カテゴリー特性により、冷凍、チルド、フローズンチルド食品や消費期限の食品では微生物試験を優先する割合が高い。また、缶詰・レトルト食品以外の常温品で賞味期限をつけている品目では官能検査を優先する傾向がみられた。
- 「それ以外」の任意記入では、主に「理化学試験、微生物試験、官能検査の結果を総合的に判断し設定」及び「すべての項目で問題のないものを合格としている（優先事項は設けていない）」という2つの回答が見受けられた。

期限表示設定時に最優先する検査項目の判断基準【SQ9】

Q. 優先する検査等の結果（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。（回答は1つ）（N=935）



		自社基準	旧衛生規範 ※	業界 ガイドライン	その他	合計
小規模 事業者	回答数	102	24	80	11	217
		47.0%	11.1%	36.9%	5.1%	100.0%
中小企業	回答数	375	80	107	23	585
		64.1%	13.7%	18.3%	3.9%	100.0%
大企業	回答数	85	10	28	10	133
		63.9%	7.5%	21.1%	7.5%	100.0%

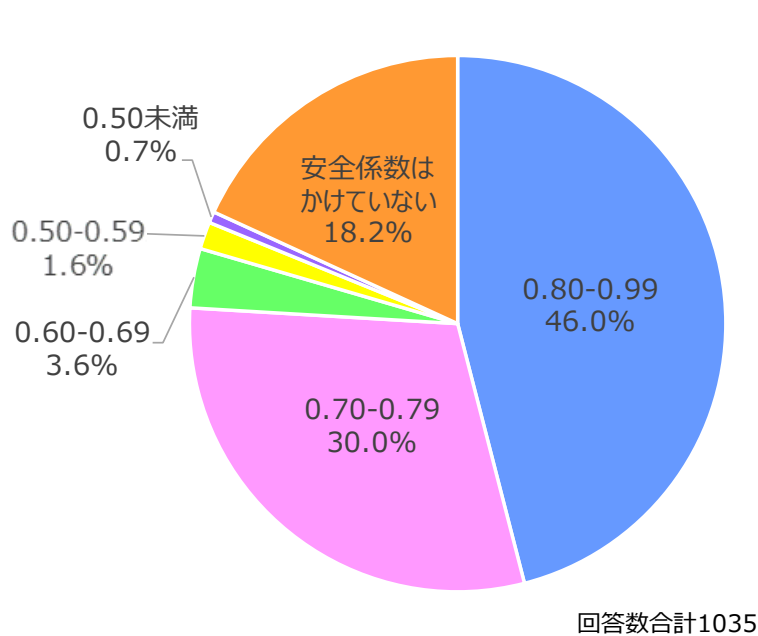
※旧衛生規範：廃止前の衛生規範。以降のスライドでも同様です。

- 判断基準として、「自社基準」が最も多かった。
- 「旧衛生規範」の具体名（任意記入）では、「容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準」や「弁当・そうざいの衛生規範」、「生めん類の衛生規範」、「洋生菓子の衛生規範」が見受けられた。
- 「その他」の任意記入では、「地方自治体の指導基準」や「取引先の基準」、「検査会社に相談」、「旧衛生規範や業界ガイドライン等を考慮して自社基準を策定」といった回答が見受けられた。
- 事業規模別では、小規模事業者は、自社基準の割合が低く、業界ガイドラインの割合が高かった。（カテゴリー別には特に違いは見られなかった。）

期限表示設定時の安全係数【Q10】

Q. 安全係数をどのように設定していますか。該当するものが複数ある場合は、全てお答えください。（複数回答可）

(N=899 ※カテゴリー 5はQ5で「製造者が冷凍時および冷蔵時それぞれの期限設定を行っている」と回答した62品目が流通・保管時と販売時の2つを回答)

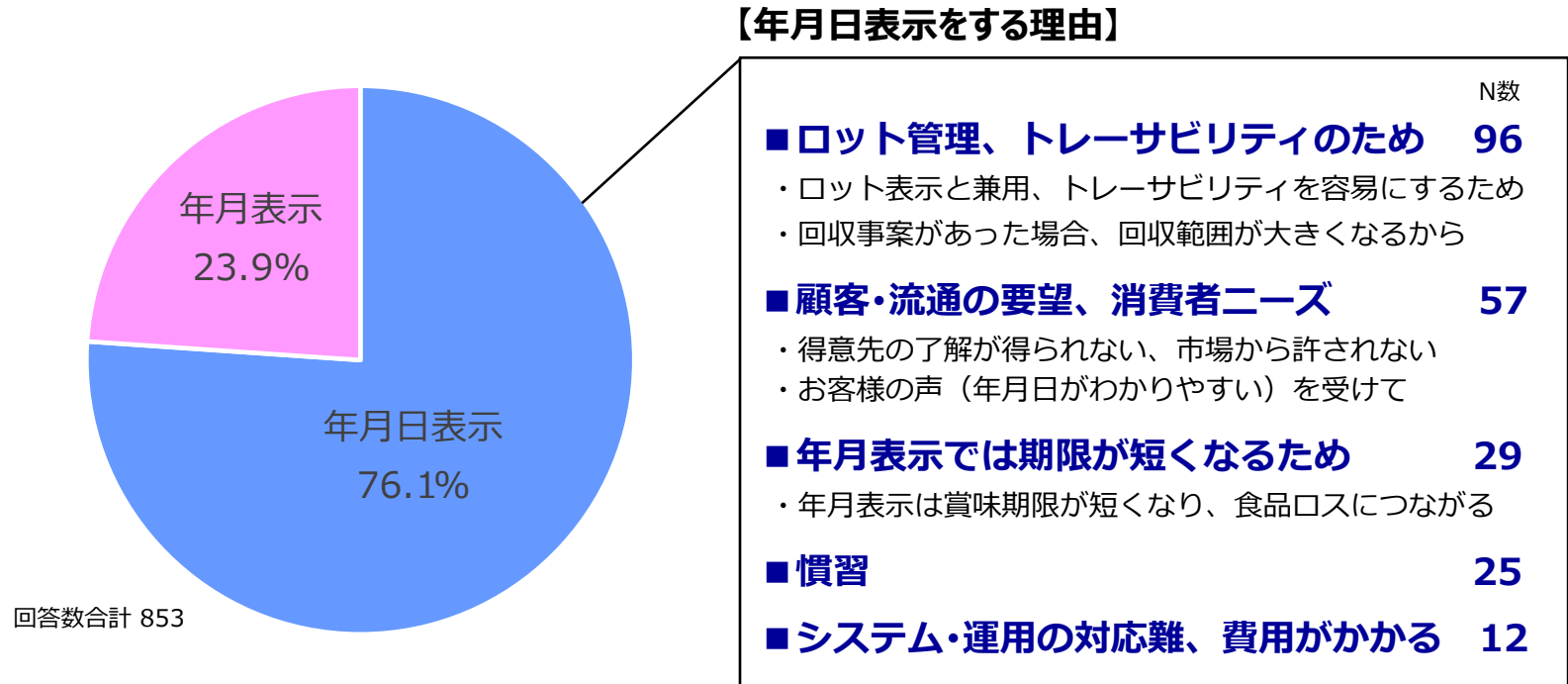


		0.80-0.99	0.70-0.79	0.60-0.69	0.50-0.59	0.50未満	安全係数はかけていない	合計
カテゴリー 1 (缶詰、レトルト)	回答数 (80)	61.3%	22.5%	3.8%	1.3%		11.3%	100.0%
カテゴリー 2 (冷凍品)	回答数 (168)	47.6%	29.2%	3.6%	1.2%	1.2%	17.3%	100.0%
カテゴリー 3 (チルド品)	回答数 (229)	44.1%	35.8%	3.1%	2.2%	0.9%	14.0%	100.0%
カテゴリー 4 (カテ1以外の常温品)	回答数 (403)	46.4%	23.8%	4.0%	2.0%	0.5%	23.3%	100.0%
カテゴリー 5① (流通・保管時)	回答数 (63)	39.7%	41.3%				19.0%	100.0%
カテゴリー 5② (販売時)	回答数 (66)	34.8%	50.0%	1.5%	1.5%	1.5%	10.6%	100.0%
カテゴリー 6 (期限表示省略可)	回答数 (26)	42.3%	23.1%	15.4%			19.2%	100.0%

- 安全係数の設定では、「0.80～0.99」が最も多かった。次いで「0.70～0.79」であった。「0.80～0.99」の品目と「0.70～0.79」の品目を比較したが、特徴的な差は見られなかった。
- 「安全係数をかけていない」品目は、伝統食品（しょうゆ、みそ、削節など）や菓子、そうざい、乾めん、漬物等が見受けられた。
- 0.80以上の品目が46.0%を占めるが、0.80未満を設定している品目も35.9%。
- カテゴリー別では、カテゴリー 5では「0.70-0.79」が、その他のカテゴリーでは「0.8～0.99」の割合が最も高かった。

年月表示の実態【Q11】

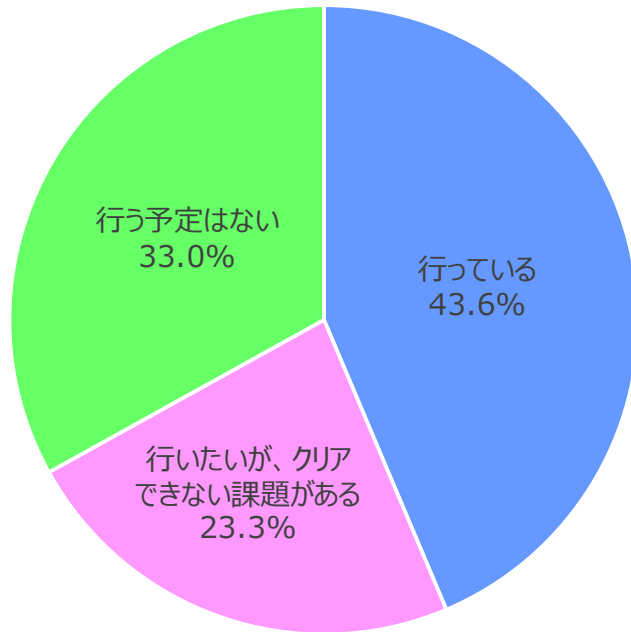
Q. Q7で「賞味期限」を設定していると回答した方にお聞きます。賞味期限（製造日から賞味期限までの期間）が3か月を超える商品について、年月日表示又は年月日表示のどちらを表示していますか。（複数回答可）（N=759 ※「賞味期限が3ヶ月を超える」品目が対象）



- 賞味期限が3ヶ月を超える商品を製造している企業とその品目は、480社759品目。
- 「年月日表示」を表示している品目と「年月表示」を表示している品目に、特異的な差は見られなかった。
- 「年月日表示」の理由としては「ロット管理、トレーサビリティのため」が最も多く、「年月表示」の理由としては、「食品ロス削減観点から」、「流通・管理上のメリット、コスト削減のため」、「顧客の要望、業界の推奨」といった意見が見受けられた。

消費期限又は賞味期限を延長する取組の実施状況【Q12】

Q. 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。（回答は1つ）（N=935）

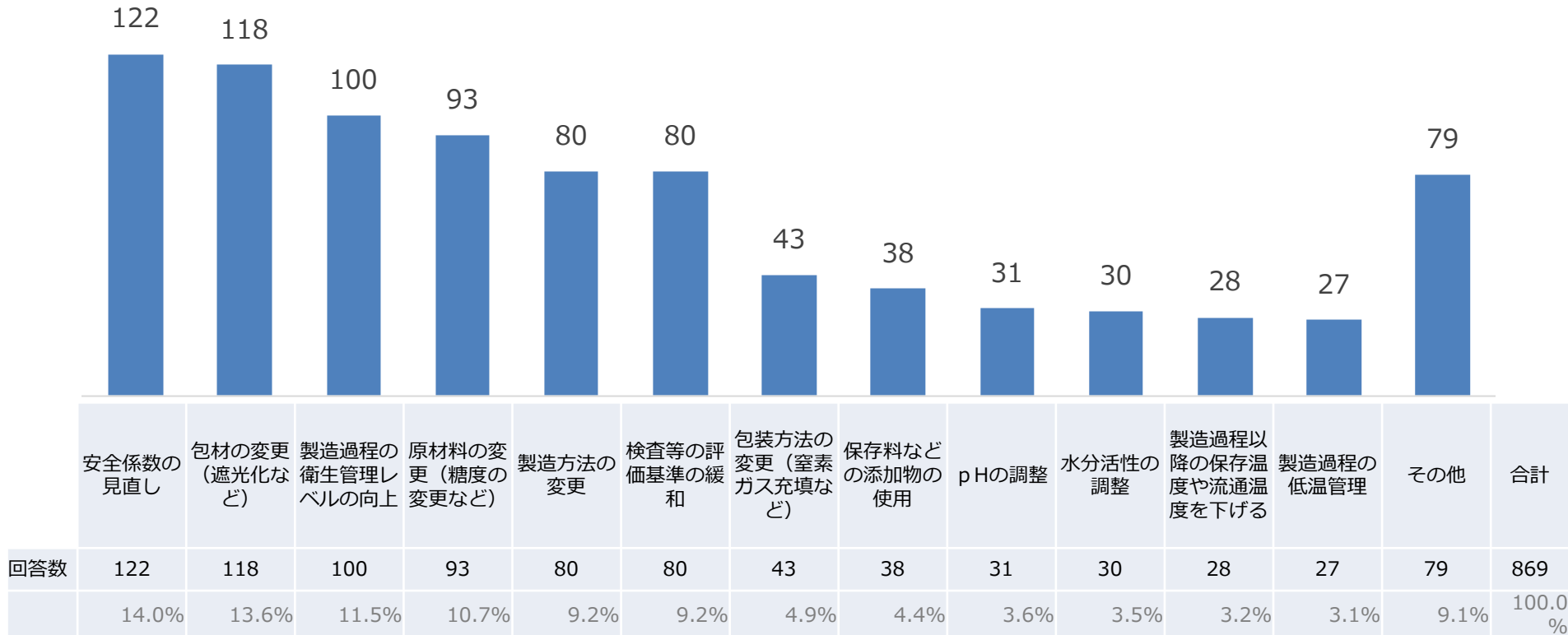


		行っている	行いたい、クリアできない課題がある	行う予定はない	合計
小規模事業者	回答数	59	43	115	217
		27.2%	19.8%	53.0%	100.0%
中小企業	回答数	261	150	174	585
		44.6%	25.6%	29.7%	100.0%
大企業	回答数	88	25	20	133
		66.2%	18.8%	15.0%	100.0%
消費期限	回答数	36	30	46	112
		32.1%	26.8%	41.1%	100.0%
賞味期限	回答数	372	188	263	823
		45.2%	22.8%	32.0%	100.0%

- 期限延長の取組を「すでに行っている」とする品目が最も多かった。
- 事業規模別では、中小企業と大企業が「行っている」が最も多かったのに対し、小規模事業者では「行う予定はない」が最も多かった。
- 期限表示別で見ると、消費期限は「行う予定がない」の割合が最も高くなっている。

消費期限又は賞味期限を延長する具体的な取組【Q13】

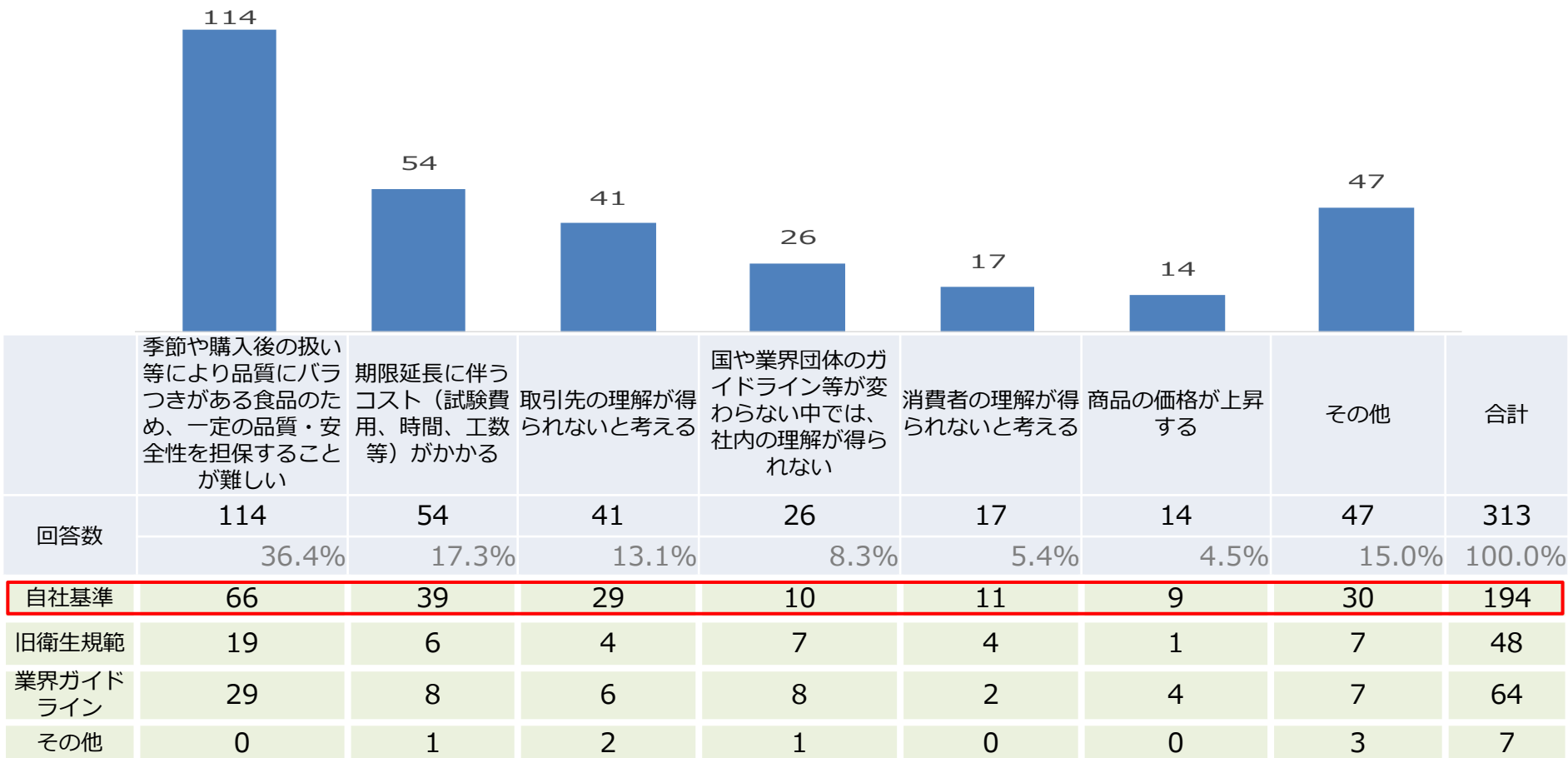
Q. Q12で「行っている」と回答した方にお聞きます。それほどのような取組ですか。（複数回答可）（N=408）



- 期限延長の取組として、「安全係数の見直し」、「包材の変更」、「製造過程の衛生管理レベルの向上」が多かった。
- 「その他」として、「保存試験の再実施、蓄積データ収集」や「保存試験、検査期間の延長」、「年月表示への変更」等が見受けられた。
- 最も多かった「安全係数の見直し」を回答した品目のみで集計したところ、「検査等の評価基準の緩和」、「製造過程の衛生管理レベルの向上」、「包材の変更」が多かった。

消費期限又は賞味期限を延長するにあたりクリアできない課題【Q14】

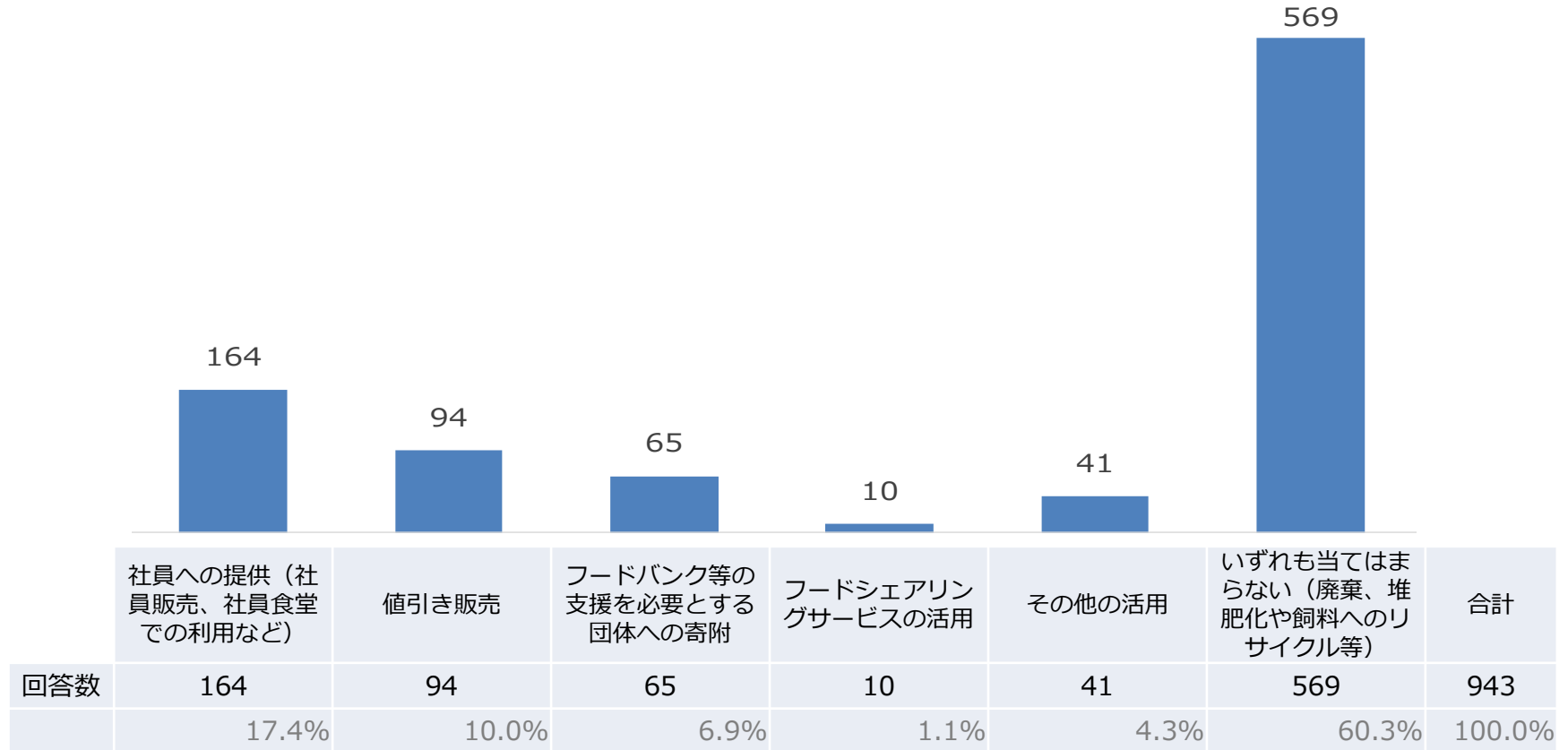
Q. Q12で「行いたい、クリアできない課題がある」と回答した方にお聞きます。それほどのような課題ですか。（複数回答可）（N=218）



- 期限延長の取組への課題として、「季節や購入後の扱い等により品質にバラつきがある食品のため、一定の品質（安全性）を担保することが難しい」が最も多かった。
- 「その他」の回答として、「（安全上は問題ないが）品質上の問題」や「投資、手間などのコストがかかる」等が見受けられた。
- 期限を設定する際の判断基準を組み合わせた集計では、各項目とも「自社基準」が最も多かった。

賞味期限を過ぎた食品を食用に活用する取組【Q15】

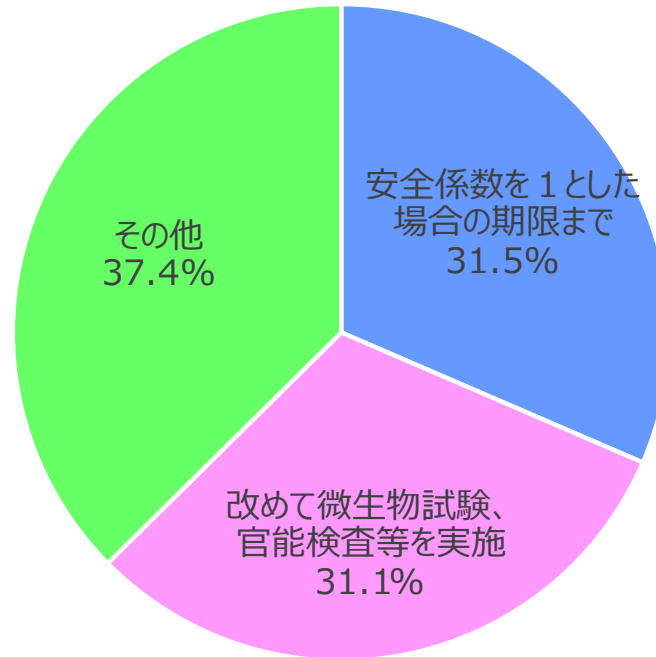
Q. Q7で「賞味期限」を設定していると回答した方にお聞きします。食品ロス削減の観点から、賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」を食用に活用する取組を行っていますか。（複数回答可）（N=823）



- 賞味期限を過ぎた食品を食用に活用する取組として、「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）」が最も多かった。
- 「その他」の回答として、「試食、試供品」や「再製品化（再溶解、再精製など）」等が見受けられた。

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】

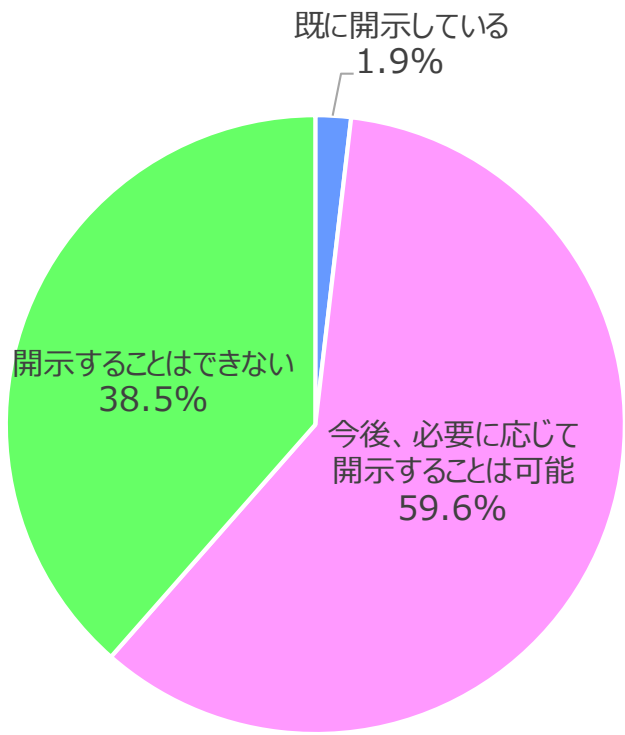
Q. Q15で何らかの取組を行っているとお答えの方にお聞きします。賞味期限を過ぎた食品で「まだ食べることができる食品」の「食べることができる期限」をどのように設定していますか。（回答は1つ）（N=270）



- 「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」の設定として、「安全係数を1とした場合の期限まで」と「改めて微生物試験、官能検査等を実施し設定」がほぼ同数であった。
- 「その他」の回答として、「期限を設定しない（レトルト食品、自己責任）」や「食品の状態（見た目や臭い等）を見て判断」、「類似品の検査結果から判断」等が見受けられた。

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【Q17】

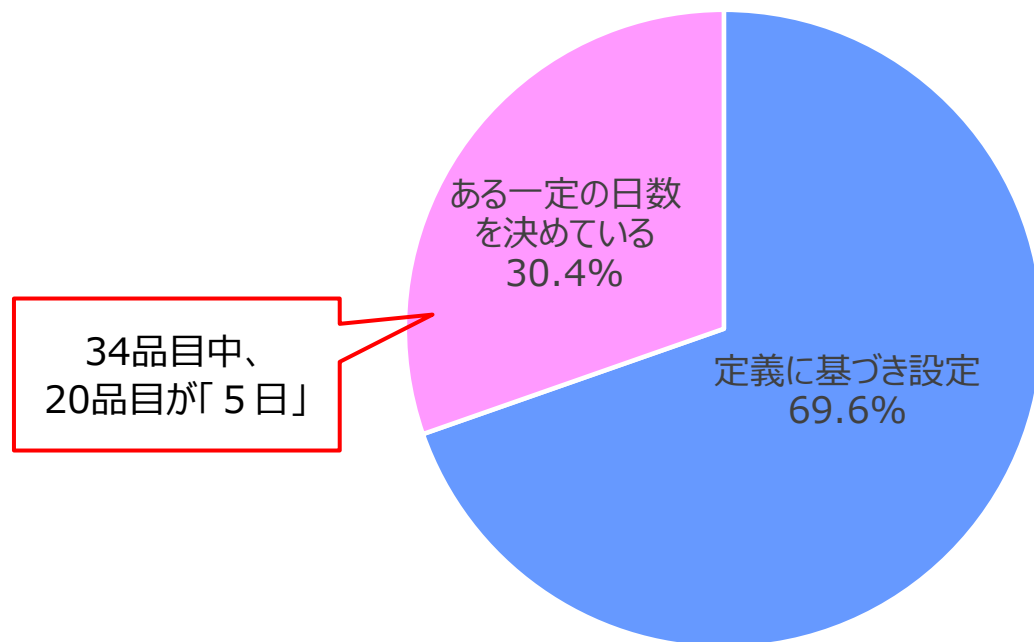
Q. Q15で何らかの取組を行っているとお答えした方にお聞きします。「食べることができる期限」に関する情報公開の要望があった場合、開示することは可能ですか。（回答は1つ）（N=270）



- 「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」の情報公開に関して、「今後、必要に応じて開示することは可能」が最も多かった。「既に表示している」も5品目あった。
- 「開示することはできない」理由として、「リスクがある、誤解を招く恐れがある」や「試験データ、明確な根拠をもっていない」、「社販のみ、自己責任だから」等が見受けられた。

消費期限と賞味期限の設定【Q18】

Q. Q7で「消費期限」を設定していると回答した方にお聞きします。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。（回答は1つ）（N=112）



※食品表示基準における定義

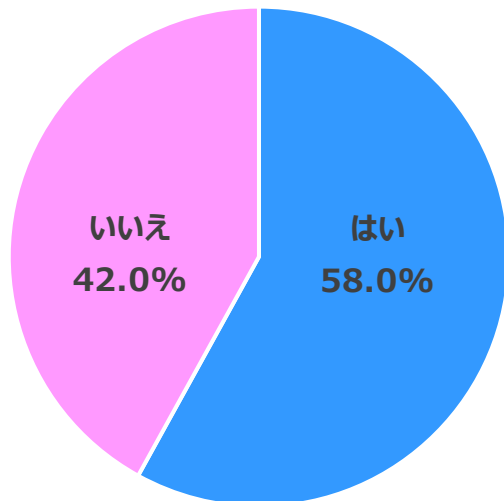
【消費期限】定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

【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。

- 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る」のが78品目、「ある一定の日数を決めて、それによって振り分けている」のが34品目であった。
- 「ある一定の日数を決めて、それによって振り分けている」の34品目の内、20品目が「5日間」であった。他にも、「1～4日」、「7日」、「8日」等という品目が見受けられた。

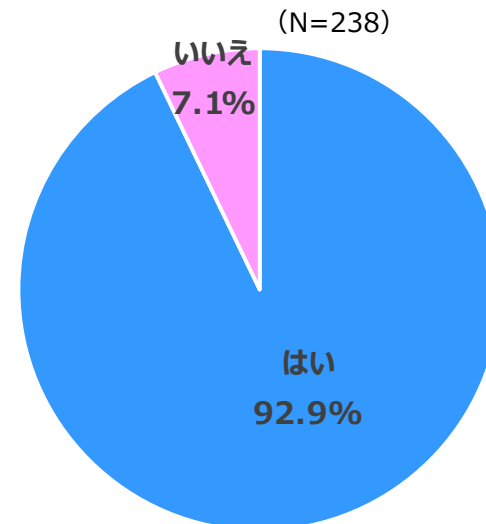
期限設定と表示デザインの責任部署【Q19、20】

Q. 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。(N=567)



		はい	いいえ	合計
小規模事業者	回答数	133	25	158
		84.2%	15.8%	100.0%
中小企業	回答数	169	179	348
		48.6%	51.4%	100.0%
大企業	回答数	27	34	61
		44.3%	55.7%	100.0%

Q. (異なる場合) 容器包装の表示を作成する際に、期限決定責任部署が表示内容の確認を行っていますか。



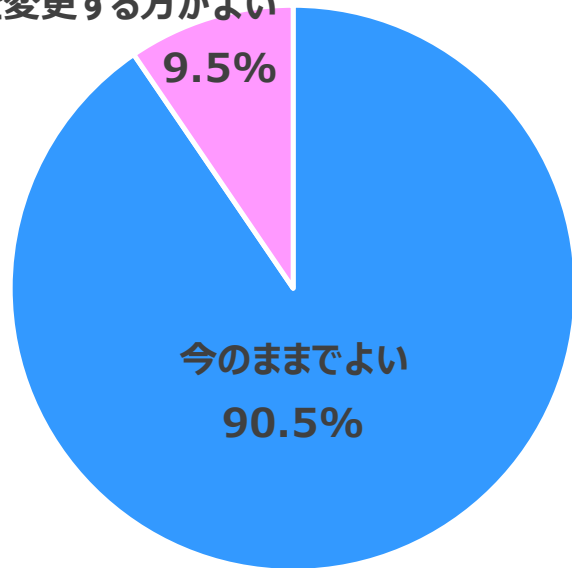
		はい	いいえ	合計
小規模事業者	回答数	24	1	25
		96.0%	4.0%	100.0%
中小企業	回答数	168	11	179
		93.9%	6.1%	100.0%
大企業	回答数	29	5	34
		85.3%	14.7%	100.0%

- 期限設定の責任部署とデザイン（表示内容）決定の責任部署が異なる事業者は42%。
小規模事業者の方が責任部署が同一である傾向。
- そのうちの9割以上が、期限決定責任部署が表示内容の確認を行っていると回答。

「消費期限」「賞味期限」の用語に関する意見【Q21】

Q. 「消費期限」「賞味期限」という用語について、ご意見をお聞かせください。（お答えは1つ）

用語を変更する方がよい



- 消費期限／賞味期限という用語については、「今のままでよい」が9割を超えた。
- 変更することによる混乱やコストを懸念する声が多かった。

※食品表示基準における定義

【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。

【今のままでよい理由】

- | 理由 | N数 |
|--|-----|
| ■ 定着している（定着させるべき）
変えると混乱する | 299 |
| ・ 広く一般に定着しているため | |
| ・ やっと消費者に浸透してきているのに、また変えることで混同や間違いを起こす | |
| ・ 消費者に浸透しており、学校教育の一環で学ぶことだから | |
| ・ 製造者、消費者ともに混乱するだけなので変更しないでほしい、定着するのに10年はかかる | |
| ■ 特に問題ない、変える理由がない | 90 |
| ■ 変更するのは手間・コストがかかる | 40 |
| ・ 包材の変更に経費がかかる、また手間がかかる | |
| ・ 法令変更に伴う表示変更が数年ごとにあり、包材の改版費用、旧包材の廃棄は企業負担や環境負荷にもなる、出来るだけ複数の法令変更を同時に行って頂きたい | |

【変更する方がよい理由】

- | | |
|---|----|
| ■ 違いがわかりにくい（意味、音） | 29 |
| ・ 似た表現、音色であり、どう違うのか知識を持っていないと判断に誤りが生じるリスクがあると考え | |
| ■ 賞味期限は過ぎると食べられないイメージ | 16 |
| ・ 期限を越えると食べられないと思っている方が多くいるので美味しく食べられる期限と伝わる表現にする方がよい | |
| ■ 1つに統一する方がよい | 6 |
| ・ 賞味期限も消費期限同様に食せる限界日数まで記載するとよい | |

ヒアリング調査概要

実施時期	2024年9月3日～（継続実施中）
方法	対面（一部ウェブ）でのヒアリング調査
委託先	株式会社MOVER&COMPANY
対象	加工食品を製造する食品関連事業者 10社（8社実施済み）
項目	<p>①期限表示設定について</p> <ul style="list-style-type: none">・優先する試験や指標についての考え方、根拠・安全係数の設定根拠・消費期限の定義や設定根拠についての詳細・期限延長の阻害要因となる/不要な指標 <p>②食ロス削減に向けた取組について</p> <ul style="list-style-type: none">・期限延長の取組実施状況と取組内容、及び課題・期限を過ぎた食品の食用活用の実施状況と取組内容、及び課題

※以下まとめにおいて、カテゴリーによる特徴が見られたコメントには＜ ＞内に食品カテゴリーを記載。
記載のないコメントは、共通意見。

【ヒアリング】 期限設定について

【消費期限についての各社の解釈】 <チルド>

- 「**当該期限を超えると腐敗し食べられない期限**」「**安全に食べられる期限**」と定義し、試験結果をもとに期限を設定。
- 現在は消費期限の商品はないが、自社基準で（業界基準にならい）**5日以下**を消費期限としている企業もあった。

【消費期限の指標】 <チルド>

- 旧衛生規範に基づき一般生菌数等を指標にしている。工場でも最も検査しやすいのは一般生菌数。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が、**食中毒菌まで検査することは難しいため、一般生菌数は10の5乗までであることを確認。**
- 基本的に食中毒菌を根拠に設定している企業も、一般生菌も見ている。
- **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から期限設定。
- 知見のない新商品は保存試験等を行うが、既存商品についての様々なデータを蓄積・管理し、類似品のデータをもとに経験則など総合的な判断で期限設定する場合もある。
- 微生物試験の結果を優先するが、腐敗するタイミングと味や色味等が劣化するタイミングは殆ど同じ。
- プライベートブランド商品は、顧客（小売、卸等）から消費期限（時間指定含む）、指標を指定されるものが多い。

【フローズンチルド品の期限設定】

- 基本は**自社で保存試験を行い、温度帯変更後の期限も設定**。一部、流通先が期限を設定する商品もあるが、**流通先に解凍後の期限をヒアリングし、自社の検査結果と照らし合わせて安全性に問題がないことを確認。**
- 冷凍保管品について、解凍後出荷する場合は「消費期限」を表示し、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。

【ヒアリング】 期限設定について

【賞味期限の指標】

- 微生物試験の結果急速に腐敗しないものは、**官能検査で劣化する期限を設定している企業が多い。**
官能検査は、食品により最初に劣化する項目が異なるため、食品ごとに項目・基準を設定。（風味劣化、分離 等）
＜缶詰、レトルト、冷凍、常温（調味料、フリーズドライ、清涼飲料など）＞
- 調味料や冷凍食品は、**微生物が増殖しないことを確認しており、「微生物試験は必要か」という意見も出ている。**
- **冷凍食品をいつまで保つか試験することは難しい。理論上 5 - 10年保つため、1年半程で保存試験は終了。**
常温品については、安全係数を設定した上で加速度試験を実施。
- 冷凍食品（1年）や缶詰（3年）等は、業界標準とされる賞味期限を設定。

【安全係数】

- ガイドラインや出荷後リスクを踏まえ**全商品一律に0.8**としている事業者が 8 社中3社。
＜チルド2社、チルド・冷凍・缶詰・レトルトを扱う1社＞
- **牛乳・乳製品のガイドラインでは「0.7-1未満（賞味期限6か月未満は0.7）」**となっており、従来より業界的には冷蔵品は0.7としている事業者が多そう。ただし、現在、安全係数を見直して期限を延長するという動きはある。
- **期限が10か月や1年以上の商品は、安全係数ではなく、約1か月の猶予期間**を設けて設定。＜常温＞
- 指標がなくなると、外部から根拠を求められた時に困るため、**安全係数の数値の明示はある方がよい。**＜チルド・中小＞

【保存温度】

- **冷蔵品は10℃が主。**
- 大手外資系流通A社では7℃での管理を求めており、A社用商品は7℃で管理している。
（通常商品の約2倍の期限にできる）
- 保存温度**8℃以下は社内だけなら管理できるが、流通等のコントロールができない。**コストもかかり困難という声が出ている。

【ヒアリング】食品ロス削減の取組

【期限延長の取組み】

- **安全係数の見直しや包材・原材料・殺菌剤の変更、pH調整等**により、各社、期限を延ばす取組を実施。
- 現状これ以上期限をのばすとすれば技術革新が起きるか包材を変える程度しか考えられないが、サステナ観点から包材を複雑なものにするのは難しい。
- **冷蔵品の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、物流や小売店等では低温度での保存が担保されないことが課題。**
- 出荷期限に関して、1/3ルールから1/2への変更は進んでいる印象があるものの、受け入れてくれない小売りは存在。
- 期間は延ばしたいと思うが、一歩間違えると危険であり、また、**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。** <チルド>
- 小売店から期限延長の要望もあるが、**商品の価格高騰や新たな機械導入によるコスト等が課題。** <チルド・中小>

【期限を過ぎた食品の活用】

- **賞味期限を過ぎた食品を食用活用している事業者はなし**（アンケートの回答は、出荷期限切れの間違い）。
- 出荷期限切れ（賞味期限内）商品は、ディスカウントに回す、社員への提供、フードバンクに寄附する等。

【賞味期限切れ食品の食べられる期限、お客様からの問合せ】

- 賞味期限切れの商品についてお客様から問合せがあった場合、保存状態にもよるので「食べても大丈夫」と断言はできないが、「おいしさの目安が切れたものである」「香りなどを確認して問題なければ使用することも可能」等と案内。
（**状態の確認、安全係数が1となる期限等を目安に回答**）
- 期限切れ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。

実態調査まとめ

【期限表示設定の指標】

- 理化学試験、微生物試験、官能検査ともに実施している企業が大半。
理化学試験では「pH」「糖度」「栄養成分」が上位、微生物試験では8割以上の品目で「一般生菌数」「大腸菌群数」両方を指標とし、官能検査でも「味」「色味・見た目」「香り」すべてを指標とする品目が9割以上。
- 期限設定時に優先するのは、微生物試験が49.1%と最も多く、品目ごとではフローズンチルド食品の内83.7%、チルド品の内69.3%と、冷蔵品は、冷凍品や常温品に比べて微生物試験を優先する割合が高かった。

【消費期限と賞味期限の設定】

- 消費期限にするか賞味期限にするかは「定義の違いに基づき設定している」が約7割であったが、約3割（34品目）が「一定の日数を決めている」と回答。34品目中20品目（約6割）が「5日」を基準としていた。

【温度帯】

- 冷凍は「-18℃以下」、冷蔵は「10℃以下」、常温では「具体的な設定なし」が多い。
冷蔵温度については、自社内では8℃以下の管理ができて、流通・小売での扱いを考慮すると10℃となる。

【安全係数】

- 約半数の品目で「0.8以上」だが、「0.8未満」も35.9%。フローズンチルド、チルド品で「0.8未満」の割合がやや高い。

【検査項目の判断基準】

- 自社基準が6割と最も高く、業界ガイドラインが続くが、自社基準についても「（項目や数値など）国や業界のガイドラインを参考にしている」とのコメントも多かった。

【年月表示】

- 賞味期限3か月以上の品目で、年月表示をしているのは23.9%に留まる。年月表示をしない理由としては、「ロット管理、トレーサビリティのため」「顧客の要望」「期限が短くなるため」が多く挙げられた。

実態調査まとめ

【期限延長の取組】

- 「行っている」品目が4割強と最も多く、「クリアできない課題がある」が2割強。
行うことができない理由としては、安全性・品質上の課題やコストが挙げられた。
- 取組内容は、「安全係数の見直し」、「包材の変更」、「製造過程の衛生管理レベル向上」が多かった。最も多かった取組である「安全係数の見直し」を回答した品目のみで集計したところ、「検査等の評価基準の緩和」、「製造過程の衛生管理レベルの向上」、「包材の変更」が多かった。

【「まだ食べることができる食品」の取扱い】

- 賞味期限を過ぎた食品の食用活用は、実施していない事業者が6割。活用の用途は「社員への提供」が主。
(実施していると回答した事業者についても、「出荷期限切れ食品」と混同している可能性大。)
- 「食べることができる期限」は具体的に設定していない事業者が多い（社員への提供のみ、自己責任のため）
ようであるが、回答があった中では、「安全係数を1とした場合の期限」「改めて検査等を実施」が同程度。
- 「食べることができる期限」については、期限切れ食品の食用活用をしている品目のうち、「今後、必要に応じて開示することはできる」と回答した品目が約6割。

【決定責任部署】

- 期限設定とデザイン（容器包装の表示内容）の決定部署が異なる事業者は約4割であったが、それらの事業者についても、9割超が「期限設定の責任部署が表示内容の確認を行っている」。

【消費期限、賞味期限の用語】

- 「今のままでよい」が9割超。理由としては「定着している」「変えると混乱する」という意見が多かった。