加工食品の期限表示設定の実態に関するアンケート（案）

令和5年12月22日に公表された「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」について、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、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見直す取り組みとまとめられました。

本調査は、当該ガイドライン見直しに向け、食品関連事業者の皆様へ加工食品の期限表示をどのように設定しているかについてお伺いするものです。貴社のお考えをお答えください。

「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」はこちら。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_231222_010.pdf

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」はこちら

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/expiration_date/pdf/syokuhin23.pdf

●設問1

貴社は、いずれに該当しますか。該当するものを全てお答えください。

- 一般用加工食品の製造・加工・販売
- 業務用加工食品製造・加工・販売
- 輸入食品の輸入

●設問2

よろしければ貴社名を教えてください。

貴社名：

●設問3

貴社の規模を教えてください。

- 小規模企業者：食品製造業の場合、従業員数20人以下の者
- 中小企業者：食品製造業の場合、資本金3億円以下又は従業員数300人以下であって、小規模企業者に該当しない者
- 大企業者：小規模企業者及び中小企業者に該当しない者

※従業員数にパート従業員、臨時職員、派遣職員は含みません。

●設問4

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。該当するものを全てお答えください。

- 缶詰、レトルト食品
- 冷凍食品
- 保存の方法が冷蔵の食品
- 缶詰、レトルト食品以外の常温で保存する食品
- 期限表示を省略することができる食品（※）

※ 食品表示基準第3条第3項の規定に基づき、以下の区分に該当する食品にあつては、「消費期限又は賞味期限」の表示を省略することができます。

1. でん粉
- 2 チューインガム
- 3 冷菓
- 4 砂糖
- 5 アイスクリーム類
- 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

●設問5 ※設問4で「期限表示を省略することができる食品」を選択した場合

当該食品については期限表示を省略していますか。省略していない場合は、その理由もお答えください。

- 省略している（期限表示をしていない） → アンケート終了
- 省略していない（期限表示をしている）（その理由： _____)

●設問6 ※問4で複数回答であった場合はそれぞれについて

(問4で回答したカテゴリーを表示) について、消費期限又は賞味期限どちらを設定していますか。また、それはどのような指標を用いて設定していますか。下の選択肢の中から当てはまるものを全てお答えください。

消費期限

→指標：() () () () () () ()
「その他」「上記以外」を選択した場合、具体的に ()

賞味期限

→指標：() () () () () () ()
「その他」「上記以外」を選択した場合、具体的に ()

【指標に関する選択肢】

■理化学試験

①粘度 ②濁度 ③比重 ④過酸化物品価 ⑤酸価 ⑥pH ⑦酸度 ⑧栄養成分
⑨糖度 ⑩その他

■微生物試験

⑪一般生菌数 ⑫大腸菌群数 ⑬大腸菌数 (E. coli含む) ⑭黄色ブドウ球菌
⑮サルモネラ属菌 ⑯リステリア・モノサイトゲネス ⑰セレウス ⑱乳酸菌数
⑲上記以外の耐熱性芽胞菌の残存の有無 ⑳上記以外の低温細菌の残存の有無
㉑病原性大腸菌 ㉒その他食中毒菌 ㉓その他

■官能検査

⑳味 ㉑香り ㉒色味・見た目 ㉓食感・手触り ㉔その他

■㉕(腐敗等に関する)経験則

■㉖上記以外

●設問7

指標の内、最終的にどの検査の結果を優先して期限を設定していますか。

理化学試験

微生物試験

官能検査

(腐敗等に関する)経験則

上記以外 ()

●設問12

問10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します。それはどのような課題でしょうか。(複数回答可)

- 取引先の理解が得られないと考える
- 商品のコストが上昇する
- 期限延長に伴うコスト(試験費用等)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(具体的に: _____)

●設問13

問6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、賞味期限が到来した食品で「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全てお答えください。

- 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付
- 社員への提供(社員販売、社員食堂での利用など)
- その他の活用(具体的に: _____)
- 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)

●設問14

問12で何らかの取組を行っているとお聞きします。

賞味期限が到来した食品で「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。

- 安全係数を1とした場合の期限まで
- 改めて微生物試験、官能検査等を実施し設定
- その他(具体的に: _____)

●設問15

問12で何らかの取組を行っているとお聞きします。

「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。

- 現在、既に開示している
- 今後、必要に応じて開示することは可能
- 開示することはできない(理由: _____)

●設問16

問6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。

定義に基づき（定義の意味どおりに）設定している

ある一定の日数を決めている（具体的に： 日以下・未満であれば「消費期限」としている）

※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。