

200705005A

平成19年度厚生労働科学研究費補助金
(厚生労働科学特別研究事業)

加工食品の原材料の消費期限等に関する研究報告書

主任研究者 高谷 幸
(社団法人 日本食品衛生協会 常務理事)

分担研究者 山本 茂貴
(国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部長)

研究課題名：加工食品の原材料の消費期限等の設定等に関する研究

主任研究者：高谷 幸 (社) 日本食品衛生協会

分担研究者：山本 茂貴 国立医薬品食品研究所

研究要旨

期限表示が設定された原材料を、食品加工・製造に用いる場合、その期限表示内で取り扱うことが望ましいとされている。実際には、保存方法を変更することなどで、表示された期限以上の期間用いることが可能な場合もある。本研究では、食品加工・製造の現場における、原材料に既に設定された期限表示の取り扱いの実態及び指針設定の必要性について、各種食品製造業の団体等を通じアンケートによる調査を行うことで、実態を把握した。

また同時に、海外の食品産業における原材料の消費期限及び賞味期限の取り扱いについての情報を収集し原材料管理のあり方について検討した。

消費期限切れの食材を食品の加工・製造に使用することは、食中毒発生の危険性があり、食品の安全を確保する観点からは問題である。しかし、一方では、食品の売れ残りや食べ残しにより、又は食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者（製造、流通、外食等）による食品循環資源の再生利用等を促進する観点から、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」が施行されるなど、食品廃棄物を少なくすることが環境保全の観点から求められている。

そこで、食品の原材料に設定された期限表示の加工・製造時における取り扱いについて、食品加工・製造業における現状を把握するとともに、海外の食品加工・製造業における原材料段階で設定された期限表示の取り扱いについて実態調査を行った。

研究協力者

西坂 嘉代子：(社) 日本食肉加工協会、信太 英治：(財) 食品産業センター

小笠原 荘一：(社) 日本チェーンストア協会、渡邊 秀一：日本生活協同組合連合会

森田 邦雄：(社) 日本乳業協会、高鳥 直樹：(社) 大日本水産会

長谷川 専：三菱総合研究所

A. 目的

平成 19 年、大手製菓メーカーの事件においては、幸い健康被害事例はなかったものの、消費期限切れの食材を食品の加工・製造に使用することは、食中毒発生の危険性があり、食品の安全を確保する観点からは問題である。しかし、一方では、食品の売れ残りや食べ残しにより、又は食品の製造過程において大量に発生

している食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者（製造、流通、外食等）による食品循環資源の再生利用等を促進する観点から、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」が施行されるなど、食品廃棄物を少なくすることが環境保全の観

点から求められている。

食品の期限表示はその食品を製造したメーカーが自ら科学的・合理的根拠をもって設定することになっており、その設定に関しては、厚生労働省と農林水産省が共同でガイドラインを示してきたところであるが、期限表示が既に設定された食品を、更なる加工・製造に用いる場合、原材料段階で設定されている期限表示の取り扱いについては明らかになっていない。食品産業が自主的に取り組むことのできる期限表示（特に品質の著しい変化の少ない賞味期限）の取り扱いについては、食品の安全確保と食品廃棄物の低減を両立させるべきであるという2つの観点から、本研究では、期限表示に着目した原材料管理のあり方について検討を行った。

期限表示が設定された原材料を、食品加工・製造に用いる場合、その期限表示内で取り扱うことが望ましいとされている。しかしながら、実際には、保存方法を変更することなどで、表示された期限以上の期間用いることが可能な場合もある。本研究では、食品加工・製造の現場における、原材料に既に設定された期限表示の取り扱いの実態及び指針設定の必要性について、各種食品製造業者からのアンケート調査を行い実態を把握した。

また同時に、海外の食品産業における原材料の消費期限及び賞味期限の取り扱いについての情報を収集し原材料管理のあり方について検討した。

B. 方法

1. 食品の原材料に設定された期限表示の加工・製造時における取り扱いについて、食

品加工・製造業における現状を把握するため、畜産食品、水産食品、乳製品、菓子、惣菜等の加工食品の製造者及び流通業者に対し、各関係業界団体を通じアンケート調査を実施した。

アンケートの内容は、企業の実態（規模、業種等）、原材料の期限表示の管理方法、原材料の使用方法（消費期限・賞味期限別）、製品の期限設定等のほか、自由意見の記入欄を設け、企業の幅広い意見を収集することとした。

又、関係企業団体より、原材料の期限表示の取り扱いの現状及び考え方について意見を求めた。

2. 海外の食品加工・製造業における原材料段階で設定された期限表示の取り扱いについて、欧米諸国（米国、EU、オーストラリア及びニュージーランド）の実態調査を行った。

3. これら情報を食品科学の専門家、食品加工・製造業界、食品流通業界、消費者の4者で共有し、食品加工・製造時における期限表示の取り扱いに係る課題とそのあるべき姿について検討を行った。

C. 結果

1. 国内の実態調査の概要

国内の製造業及び流通業合わせて202の企業からアンケートの回答が得られた。内訳は製造業178社、流通24社であった。

資本金別では3億円を超える企業は、売り上高では100億以上の企業が、従業員では300人を超える企業が全体の半数以上を占めていた。

製造業の業種別では、畜産食品製造業が106社と約半数を占め、続いてパン・菓子製造業及び清涼飲料水製造業がそれぞれ

16社であった。

流通業のうち取り扱い食品別では、弁当、惣菜が13社と、半数を占めていた。

アンケートの内容を別添1に、調査結果は別添2に示した。

(1) 原材料仕入れ時の日付等の確認状況
原材料仕入れ時の確認に関する基準等を定めた文書を作成し、仕入れ時毎に確認している企業が80%以上であったが、期限設定根拠を確認している企業は30%にも満たない現状であった。

(2) 原材料の使用方法

① 消費期限について

原材料の使用方法等の基準に関する文書の規定は80%以上(回答197企業)が作成している。また、原材料納入業者が設定した期限を超えて使用する場合、保存の変更をすることなく、期限を超えて使用する企業は2%(回答187企業)であり、保存方法を変更して使用する企業が17%(回答183企業)であった。

保存方法の変更することなく、期限を超えて使用すると答えた企業においては、原材料について自社基準に適合していることを確認する、官能検査及び微生物検査で安全性に問題がないことを確認した上でさらに加熱後に再度官能検査を実施し問題がないことを確認する等を行った後、期限を超えて使用していた。

また、消費期限の変更を行うに当たり判断基準を定め文書にしている企業は18社であった。

② 賞味期限について

また、保存方法の変更をすることなく、期限を超えて使用する企業は4.5%(回答200企業)であり、保存方法を変更して使

用する企業が25%(回答企業194企業)であった。

保存方法の変更することなく、期限を超えて使用すると答えた企業においては、自社において官能検査、微生物検査等を実施する、原材料納入業者に対して賞味期限を超えて使用出来る旨の保証書等を求める等により、当該原材料が品質上問題ないことを確認の上、賞味期限を超えて使用していた。

また、賞味期限の変更を行うに当たり判断基準を定め文書にしている企業は37社であった。

③ 保存方法の変更について

保存方法の変更方法については、消費期限、賞味期限共に加熱、冷蔵、冷凍のうち冷凍による保存が一番多く採用されていた。

また、保存の方法の変更を行った場合は当初定められていた原材料の期限を変更(延長)している状況がうかがえた。

(3) 製品の期限表示と管理

製品の期限表示について社内基準を作成している企業は業界の作成したマニュアルに従って作成している企業を含め95%以上(回答199企業)という結果であった。

また、期限を実際の科学的・合理的な根拠に基づいて得られた期限より短く表示している例も30%ほど見受けられ、その理由として、取引先からの要望によるとの回答が大半を占めた。

さらに、製品の期限が切れた場合の措置として多くの企業は廃棄(90%以上、流通に至っては100%)している現状も確認された。

(4) 期限表示に対する考え方

製造業、流通ともに設定された期限内に

使用することが原則としながらも、製造業では安全上の検証がされるのであれば期限を超えた原材料及び製品についても再使用の方法があっても良いのではないか、あるいは特に賞味期限については目安である、従って各自安全を確認し期限の原材料であっても使用出来るようにすべきであったという意見がみられた。

一方、流通の意見は、消費者に接しているということからも期限は守るべきであるという意見がほとんどであった。

少数意見ではあるが、環境に対する配慮が必要であり、食品廃棄物を減少させるためにも 3R (Reduce、 Reuse、 Recycle) をすべきとの意見もあった。

2. 食品製造業の団体等からの意見

(1) 期限表示について

加工食品に期限を表示する第一の目的は、消費者が加工食品を購入、消費する際の目安になるという事にあると認識しているという意見であった。また、期限表示、特に賞味期限については安全率が加味されており、適切な保管、使用方法がなされていれば実際の可食期間は表示されている期間よりも長く「賞味期限が切れた食品がすぐに食べられなくなる訳ではない。」というのが食品衛生法、JAS 法の解釈であると認識しており、これが消費者に必ずしも理解されていない現状を消費者に理解してもらう必要があるとの意見であった。

(2) 加工食品の原材料の期限表示について

加工食品の製造業者は、使用する原材料の正常な状態、使用する原材料の品質が自社の製造する加工食品の品質に与える影響について十分な知識を持っており、原材料として使用可能かどうかの判断を行ってい

る。

また、日常的に期限内であっても原材料として不適当な状態（容器の破損、変色、異臭、固結など官能的に確認できる変化）があれば使用せず、科学的検査を行った上で使用の可否を判断している。

したがって、原材料の使用は単に期限内であるか否かだけで判断すべきものではないとの意見であった。

(3) 期限表示に関する問題点

実際には使用可能な原材料であっても、賞味期限が過ぎているものは使用しない、と決めている企業がある。その理由に「法に違反する」、「コンプライアンス」、「モラル」が上げられているが、実際には使用可能な原材料が単に期限を過ぎているという理由だけで廃棄されることは、「食品の廃棄による無駄」、「環境への負荷」につながるだけであり、食品廃棄物を減少させるためにも 3R (Reduce、 Reuse、 Recycle) をすべきとの意見であった。

3. 海外の日付表示調査の概要

米国 FDA、USDA、FSIS、EU、オーストラリアおよびニュージーランドの FSANZ ホームページにおいて Labeling、 Date marking、 Durability、 Shelf Life を用いて検索した。

ほぼすべての国において消費期限に当たるものとして USE by (Date)、賞味期限に当たるものとして Best before (Date) が用いられていた。

コーデックスでは記載があったが、(Date) of Minimum Durability は調べた範囲では用いられていなかった。

(1) 米国

米国では、連邦規則に当たる Food Code

で、一般食品の日付表示に関して、つけることを指示しているが、特に名称は指定しておらず、州ごとに規則が決まっていた。

(2) EUにおける日付表示

- ① 意味：新鮮で安全に食べられる期間（保存条件については記述なし）
- ② 表示方法：“use by” date と“best before” date を用いる。
- ③ “use by”は短時間で劣化するもの（例えば、肉、卵、乳製品）日本の消費期限に相当
- ④ “best before”はより長く保存可能なもの（例えば、シリアル、米、スパイス）日本の賞味期限に相当、この期間を過ぎても食べられる。香りや食感が劣化する。
- ⑤ EU Regulation 罰則：特に記載なし

(3) ニュージーランド、オーストラリア

- ①₁ 意味：保存期間が2年以下のものは期限表示をする。
- ②₁ 表示方法：“best-before” date を使用。保存条件下での期限表示
- ③₁ 特に、期限を過ぎると健康被害が出る可能性のある場合、“use-by” date を使用
- ④₁ Use-by date を過ぎたものは販売禁止、罰則については記述なし
- ⑤ Packed-on date（製造年月日）のみの表示は禁止、期限表示とともに製造年月日を併記することはある

D. 考察

1. わが国における期限表示は基本的に劣化の早いものにつける消費期限と比較的劣化の緩やかなものにつける賞味期限の2種類である。消費期限はそれを過ぎると健康上の問題が起こる可能性があるが、賞味期限

はその日を過ぎても安全性には問題が無く、品質上問題が出る可能性がある場合である。

2. アンケートでは、回答した企業の規模や業種に偏りがあったため、その結果についてはあらゆる食品製造業等の実情を反映しているとは言えないが、原料として肉、魚等の生鮮から長期保存が可能な加工品まで、幅広い原材料を使用している企業から回答があり、食品製造業等の原材料の期限の考え方を知る上で有用な情報が得られた。

回答のあった多くの企業は原材料の消費期限については原則原材料納入業者が設定した期限を遵守しているが、賞味期限については保存方法の変更などして、使用期限の延長を図っている企業も見受けられた。

3. 食品製造業の団体等からの意見として、

期限表示、特に賞味期限には安全率が加味されており、適切な保管、使用方法がなされていれば実際の可食期間は表示されている期限より長く「期限が切れた食品がすぐに食べられなくなる訳ではない」ことが一般に周知され、かつ、許容されることが重要であること、企業としても、原材料の使用に当たって品質の確認の規定を定めて実施するなど、期限切れ原材料の使用に対して消費者の理解を得ていく必要があるとの認識であった。

また、期限切れ原材料を使用しないことが「コンプライアンス」、「モラル」ではなく、品質の確認をして使用することが「コンプライアンス」、「モラル」であると意識されることが重要との意見であった。

4. 一方、海外の状況は特に原材料の期限表示にのみに限定した表示に関する規制は見受けられなかった。

E. 結論

1. 本実態調査は、回答した企業の規模や業種に偏りがあったため、その結果についてあらゆる食品製造業等の実情を反映しているものとは言えないが、企業が原材料に設定された期限を延長して使用する場合には、それぞれ扱う食品の特徴なども踏まえ、各業界団体や企業が策定しているマニュアルなどを活用すべきである。
2. また、科学的・合理的な根拠に基づき設定された期限であっても取引企業の要望により短く設定している現実もあることから、広く関係者に対して、科学的根拠に基づいた期限表示の設定の意義について周知すべきである。

別添1 加工食品の原材料の消費期限等に関する研究（厚生労働科学特別研究事業）
アンケート内容

【共通事項】

I 回答企業の概要について

1. 資本金

- ①5,000 万以下 ②5,000 万超～3 億以下 ③3 億超～

2. 売上高

- ①1 億以下 ②1 億超～5 億以下 ③5 億超～10 億以下 ④10 億超～100 億以下 ⑤100 億超

3. 従業員数

- ①20 人以下 ②21 人～50 人以下 ③51 人～100 人以下 ④101～300 人 ⑤301 人以上

4. 業種の別と取扱い食品

4-1 業種

- ①畜産食品製造業 ②水産食料品製造業 ③野菜缶詰、果実缶詰、農産保存食料製造業
④調味料製造業 ⑤パン・菓子製造業 ⑥清涼飲料製造業 ⑦動植物油脂製造業
⑧めん類製造業 ⑨弁当、総菜製造業 ⑩冷凍調理食品製造業
⑪その他（業）

4-2 取扱い食品（(例)和菓子）

（取扱い食品： ）

II 加工食品を製造する際の原材料（以下、「原材料」という。）の仕入れ時の品質又は日付の確認状況について

1. 原材料の仕入れについて文書にした基準はありますか。

- ①ある ②ない

2. 仕入れた原材料の消費期限又は賞味期限について確認をしていますか。

- ①確認している ②確認していない

3. 2で「①確認している」場合、その消費期限又は賞味期限の設定の根拠についても確認していますか。

- ①確認している ②一部確認している ③確認していない

5. 製造加工した製品の期限を設定する際、その期限はどの工程の終了時点（どの段階）を基点として設定していますか。

[]

6. 期限が切れる前の食品について、別の食品の原材料に使用する等、再利用に関する規定がありますか。

- ①ある ②ない

7. 6で「①ある」場合、どのような規定がありますか。

[]

8. (製造業者) 期限が切れた食品の在庫品又は出荷品の措置で、以下の項目のうち実施しているものを選択して下さい。

- ①廃棄 ②食用以外の用途に転用 ③安全上問題ないことを確認の上再加工

9. (流通業者) 期限が切れた店頭販売食品の措置で、以下の項目のうち実施しているものを選択して下さい。

- ①廃棄 ②食用以外の用途に転用 ③安全上問題ないことを確認の上再加工

V 原材料の消費期限及び賞味期限と使用方法について、どのようにお考えかご記入ください。

[]

加工食品の原材料の消費期限等に関する研究(厚生労働科学特別研究事業)

製造回答企業数 178社 流通回答企業数 24社	製造			流通	合計
	I-1① 資本金5,000万円以下	I-1② 資本金5,000万円～3億円以下	I-1③ 資本金3億円超	製造合計 流通合計	

I 回答企業の概要について

1 資本金						
①5,000万円以下	42	0	0	42	0	42
②5,000万円超～3億円以下	0	46	0	46	2	48
③3億円超	0	0	90	90	22	112
2 売上高						
①1億円以下	3	0	0	3	0	3
②1億円超～5億円以下	11	3	0	14	0	14
③5億円超～10億円以下	8	3	0	11	0	11
④10億円超～100億円以下	16	20	3	39	0	39
⑤100億円超	4	19	87	110	24	134
3 従業員数						
①20人以下	7	0	0	7	0	7
②21人～50人以下	13	3	0	16	0	16
③51人～100人以下	7	6	2	15	0	15
④101人～300人	12	19	5	36	0	36
⑤301人以上	3	18	83	104	24	128
4 業種の別と取扱い食品						
4-1 業種						
①畜産食品製造業	38	41	27	106	0	106
②水産食料品製造業	1	1	3	5	0	5
③野菜缶詰、果実缶詰、農産保存食料製造業	1	1	7	9	0	9
④調味料製造業	1	1	12	14	0	14
⑤パン・菓子製造業	1	2	13	16	0	16
⑥清涼飲料製造業	0	2	14	16	0	16
⑦動植物油脂製造業	1	0	6	7	0	7
⑧めん類製造業	0	0	2	2	0	2
⑨弁当・総菜製造業	0	0	4	4	0	4
⑩冷凍調理食品製造業	0	0	7	7	0	7
⑪その他	0	0	4	4	24	28
4-2 取扱い食品	-	-	-	-	-	-

II 加工食品を製造する際の原材料(以下、「原材料」という。)の仕入れ時の品質又は日付の確認状況について

1 原材料の仕入れについて文書にした基準はありますか。						
①ある	30	40	89	159	14	173
②ない	12	6	1	19	10	29
2 仕入れた原材料の消費期限又は賞味期限について確認をしていますか。						
①確認している	40	46	90	176	24	200
②確認していない	2	0	0	2	0	2
3 II-2で「①確認している」場合、その消費期限又は賞味期限の設定の根拠についても確認していますか。						
①確認している	7	11	22	40	13	53
②一部確認している	17	17	49	83	6	89
③確認していない	16	17	19	52	5	57

製造回答企業数 178社 流通回答企業数 24社	製造				流通	合計
	I-1① 資本金5,000万円以下	I-1② 資本金5,000万円～3億円以下	I-1③ 資本金3億円超	製造合計	流通合計	

Ⅲ 原材料の使用方法について						
1 原材料の使用期限などについて文書にした基準はありますか。						
①ある	23	39	85	147	18	165
②ない	16	6	4	26	6	32
【消費期限に関する事項】						
2 原材料について、当初定められた保存方法を変更することなく保存していた場合で、原材料納入業者が当初設定していた消費期限を超えて使用しますか。						
①ある	1	1	1	3	0	3
②ない	35	42	88	165	24	189
3 Ⅲ-2で「①ある」の場合、何を根拠に使用できると判断しましたか。						
	-	-	-	-	0	-
4 Ⅲ-2で「①ある」の場合、その期限を超えた原材料を使用する際に何か手を加えますか。						
①加える	0	1	0	1	0	1
②加えない	1	1	2	4	0	4
5 Ⅲ-4で「①加える」の場合、どのような行為を行っていますか。						
①加熱	0	0	0	0	0	0
②その他	0	1	0	1	0	1
6 原材料について、当初原材料納入業者が定めた保存方法の変更を行い、当初設定されていた消費期限を超えて使用しますか。						
①ある	10	8	9	27	4	31
②ない	26	29	78	133	19	152
7 Ⅲ-6で「①ある」の場合、どのような保存方法の変更を行っていますか。						
①加熱	2	0	1	3	0	3
②冷蔵(常温→冷蔵)	1	1	0	2	0	2
③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍)	8	8	9	25	0	25
④その他	0	1	0	1	0	1
8 Ⅲ-6で「①ある」の場合、保存方法の変更を行った原材料に新たな期限を設定していますか。						
①設定している	8	7	9	24	0	24
②設定していない	3	1	0	4	0	4
9 Ⅲ-2, 5, 6, 7を行っている場合、当該措置は、Ⅲ-1の基準に規定されていますか。						
①規定している	4	6	8	18	0	18
②規定していない	8	2	1	11	0	11
【賞味期限に関する事項】						
10 原材料について、当初定められた保存方法を変更することなく保存していた場合で、原材料納入業者が当初設定していた賞味期限を超えて使用しますか。						
①ある	2	2	5	9	0	9
②ない	38	44	85	167	24	191
11 Ⅲ-10で「①ある」の場合、何を根拠に使用できると判断しましたか。						
	-	-	-	-	-	-
12 Ⅲ-10で「①ある」の場合、その期限を超えた原材料を使用する際に何か手を加えますか。						
①加える	0	0	0	0	0	0
②加えない	4	2	5	11	0	11
13 Ⅲ-12で「①加える」と回答した場合、どのような行為を行っていますか。						
①加熱	0	0	0	0	0	0
②その他	0	0	0	0	0	0
14 原材料について、当初定められた保存方法の変更を行い、当初設定されていた賞味期限を超えて使用しますか。						
①ある	12	16	20	48	0	48
②ない	25	29	69	123	23	146
15 Ⅲ-14で「①ある」の場合、どのような保存方法の変更を行っていますか。						
①加熱	3	0	3	6	0	6
②冷蔵(常温→冷蔵)	0	1	3	4	0	4
③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍)	12	15	19	46	0	46
④その他	0	0	1	1	0	1
16 Ⅲ-14で「①ある」の場合、その保存の方法を行った原材料に新たな期限を設定していますか。						
①設定している	9	15	20	44	0	44
②設定していない	2	1	0	3	0	3
17 Ⅲ-10, 12, 14及び15を実施している場合、当該措置は、Ⅲ-1の基準に規定されていますか。						
①規定している	7	13	17	37	0	37
②規定していない	5	3	2	10	0	10

製造回答企業数 178社 流通回答企業数 24社	製造				流通	合計
	I-1① 資本金5,000万円以下	I-1② 資本金5,000万円～3億円以下	I-1③ 資本金3億円超	製造 合計	流通 合計	

IV 製造加工した製品の期限表示の設定と管理について							
1 期限の設定について文書にした社内基準を作成していますか。							
①作成している	19	35	73	127	20	147	
②業界マニュアルに準拠し作成している	14	11	16	41	2	43	
③なし	6	0	2	8	1	9	
2 製品の期限の一覧をもっていますか。							
①ある	32	44	83	159	17	176	
②ない	9	1	7	17	6	23	
3 設定した期限より、実際に記載する期限を短くすることがありますか。							
①ある	12	20	20	52	7	59	
②ない	30	26	68	124	17	141	
4 IV-3で「①ある」場合、その理由は主にどのようなものですか。							
	-	-	-	-	-	-	
5 製造加工した製品の期限を設定する際、その期限はどの工程の終了時点(どの段階)を基点として設定していますか。							
	-	-	-	-	-	-	
6 期限が切れる前の食品について、別の食品の原材料に使用する等、再利用に関する規定がありますか。							
①ある	6	11	19	36	2	38	
②ない	35	35	68	138	21	159	
7 IV-6で「①ある」場合、どのような規定がありますか。							
	-	-	-	-	-	-	
8 (製造業者)期限が切れた食品の在庫品又は出荷品の措置で、以下の項目のうち実施しているものを選択して下さい。							
①廃棄	38	45	90	173	0	173	
②食用以外の用途に転用	2	5	9	16	0	16	
③安全上問題ないことを確認の上再加工	3	0	0	3	0	3	
9 (流通業者)期限が切れた店頭販売食品の措置で、以下の項目のうち実施しているものを選択して下さい。							
①廃棄	5	7	14	26	24	50	
②食用以外の用途に転用	1	0	0	1	0	1	
③安全上問題ないことを確認の上再加工	0	0	0	0	0	0	

V 原材料の消費期限及び賞味期限と使用方法について、どのようにお考えかご記入ください。
別シートにて集計

●ソート(下記質問について、最終欄◎のようにソートを行った)

製造回答企業数 178社 流通回答企業数 24社	製造				流通	合計	
	I-1① 資本金5,000万円以下	I-1② 資本金5,000万円～3億円以下	I-1③ 資本金3億円超	製造 合計	流通 合計		
II 加工食品を製造する際の原材料(以下、「原材料」という。)の仕入れ時の品質又は日付の確認状況について							
1 原材料の仕入れについて文書にした基準はありますか。							
①ある	30	40	89	159	14	173	
②ない	12	6	1	19	10	29	
2 仕入れた原材料の消費期限又は賞味期限について確認をしていますか。							
①確認している	40	46	90	176	24	200	
②確認していない	2	0	0	2	0	2	
◎ I-1①及びI-2①							
	28	40	89	157	24	181	
I-1①及びI-2②							
	2	0	0	2	0	2	
I-1②及びI-2①							
	12	6	1	19	0	19	
I-1②及びI-2②							
	0	0	0	0	0	0	

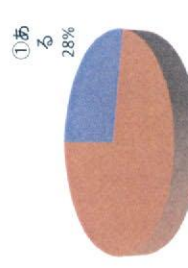
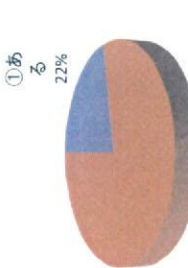
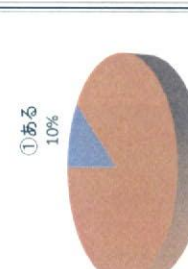
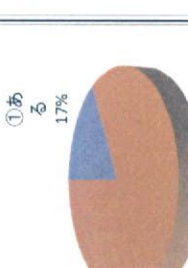
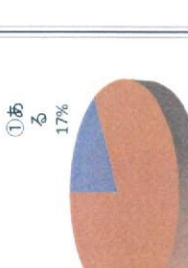
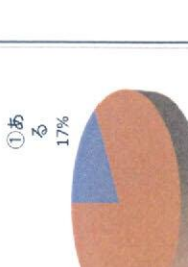

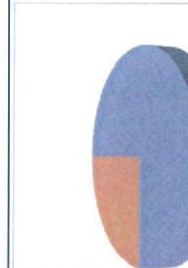
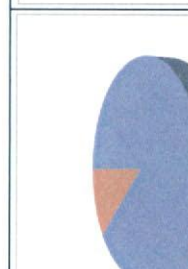
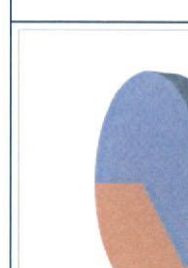

加工食品の原材料の消費期限等に関する研究(厚生労働科学特別研究事業)

	製造				流通		合計
	I-1① 資本金5,000万円以下	I-1② 資本金5,000万円～3億円以下	I-1③ 資本金3億円超	製造合計	流通合計		
(1)	I 加工食品を製造する際の原材料(以下、「原材料」という。)の仕入れ時の品質又は日付の確認状況について 1 原材料の仕入れについて文書にした基準はありますか。→(回答:①ある、②ない)さらに、2 仕入れた原材料の消費期限又は賞味期限について確認をしていますか。→(回答:①ある、②ない)						
	<p>I-1② I-1②及びI-2② 28%</p> <p>I-1①及びI-2① 5%</p> <p>I-1①及びI-2② 67%</p> <p>28社 I-1①及びI-2① I-1①及びI-2② 12社 I-1②及びI-2① 0社 I-1②及びI-2② 42社 合計</p>	<p>I-1② I-1②及びI-2② 13%</p> <p>I-1①及びI-2① 0%</p> <p>I-1①及びI-2② 87%</p> <p>40社 I-1①及びI-2① I-1①及びI-2② 6社 I-1②及びI-2① 0社 I-1②及びI-2② 46社 合計</p>	<p>I-1② I-1②及びI-2② 1%</p> <p>I-1①及びI-2① 0%</p> <p>I-1①及びI-2② 99%</p> <p>89社 I-1①及びI-2① I-1①及びI-2② 1社 I-1②及びI-2① 0社 I-1②及びI-2② 90社 合計</p>	<p>I-1② I-1②及びI-2② 11%</p> <p>I-1①及びI-2① 1%</p> <p>I-1①及びI-2② 88%</p> <p>157社 I-1①及びI-2① I-1①及びI-2② 2社 I-1②及びI-2① 19社 I-1②及びI-2② 0社 I-1②及びI-2② 178社 合計</p>	<p>I-1② I-1②及びI-2② 0%</p> <p>I-1①及びI-2① 0%</p> <p>I-1①及びI-2② 100%</p> <p>24社 I-1①及びI-2① 0社 I-1②及びI-2① 0社 I-1②及びI-2② 24社 合計</p>	<p>I-1② I-1②及びI-2② 9%</p> <p>I-1①及びI-2① 1%</p> <p>I-1①及びI-2② 90%</p> <p>181社 I-1①及びI-2① I-1①及びI-2② 2社 I-1②及びI-2① 19社 I-1②及びI-2② 0社 I-1②及びI-2② 202社 合計</p>	
(1)	II 加工食品を製造する際の原材料(以下、「原材料」という。)の仕入れ時の品質又は日付の確認状況について 3 II-2(仕入れた原材料の消費期限又は賞味期限)について確認をしていますか。その消費期限又は賞味期限の設定の根拠についても確認していますか。						
	<p>③確認していない 40%</p> <p>①確認している 17%</p> <p>②一部確認している 43%</p> <p>7社 ①確認している 17社 ②一部確認している 16社 ③確認していない 40社 合計</p>	<p>③確認していない 38%</p> <p>①確認している 24%</p> <p>②一部確認している 38%</p> <p>11社 ①確認している 17社 ②一部確認している 17社 ③確認していない 45社 合計</p>	<p>③確認していない 21%</p> <p>①確認している 25%</p> <p>②一部確認している 54%</p> <p>22社 ①確認している 49社 ②一部確認している 19社 ③確認していない 90社 合計</p>	<p>③確認していない 30%</p> <p>①確認している 23%</p> <p>②一部確認している 47%</p> <p>40社 ①確認している 83社 ②一部確認している 52社 ③確認していない 175社 合計</p>	<p>③確認していない 21%</p> <p>①確認している 54%</p> <p>②一部確認している 25%</p> <p>13社 ①確認している 6社 ②一部確認している 5社 ③確認していない 24社 合計</p>	<p>③確認していない 29%</p> <p>①確認している 26%</p> <p>②一部確認している 45%</p> <p>53社 ①確認している 89社 ②一部確認している 57社 ③確認していない 199社 合計</p>	

加工食品の原材料の消費期限等に関する研究(厚生労働科学特別研究事業)

	製造				流通		合計
	I-1① 資本金5,000万円以下	I-1② 資本金5,000万円～3億円	I-1③ 資本金3億円超	製造合計	流通合計		
(2)	原材料の使用方法について						
①	1 原材料の消費期限等について文書にした基準はありますか。						
	<p>②ない 41%</p> <p>①ある 59%</p> <p>①ある 23社 ②ない 16社 合計 39社</p>	<p>②ない 13%</p> <p>①ある 87%</p> <p>①ある 39社 ②ない 6社 合計 45社</p>	<p>②ない 4%</p> <p>①ある 96%</p> <p>①ある 85社 ②ない 4社 合計 89社</p>	<p>②ない 15%</p> <p>①ある 85%</p> <p>①ある 147社 ②ない 26社 合計 173社</p>	<p>②ない 25%</p> <p>①ある 75%</p> <p>①ある 18社 ②ない 6社 合計 24社</p>	<p>②ない 16%</p> <p>①ある 84%</p> <p>①ある 165社 ②ない 32社 合計 197社</p>	
(2)	2 原材料の使用方法について、当初定められた保存方法を変更することなく保存していた場合で、原材料納入業者が当初設定していた消費期限を超えて使用する場合がありますか。						
①	<p>①ある 3%</p> <p>②ない 97%</p> <p>①ある 1社 ②ない 35社 合計 36社</p>	<p>①ある 2%</p> <p>②ない 98%</p> <p>①ある 1社 ②ない 42社 合計 43社</p>	<p>①ある 1%</p> <p>②ない 99%</p> <p>①ある 1社 ②ない 88社 合計 89社</p>	<p>①ある 2%</p> <p>②ない 98%</p> <p>①ある 3社 ②ない 165社 合計 168社</p>	<p>①ある 0%</p> <p>②ない 100%</p> <p>①ある 0社 ②ない 24社 合計 24社</p>	<p>①ある 2%</p> <p>②ない 98%</p> <p>①ある 3社 ②ない 189社 合計 192社</p>	

加工食品の原材料の消費期限等に関する研究(厚生労働科学特別研究事業)

	製造				流通		合計
	I-1① 資本金5,000万円以下	I-1② 資本金5,000万円～3億円以下	I-1③ 資本金3億円超	製造合計	流通合計		
(2)	<p>Ⅲ 原材料の使用方法について</p> <p>6 原材料について、当初原材料納入業者が定めた保存方法の変更を行い、当初設定されていた消費期限を超えて使用する場合がありますか。</p>						
①	<p>①ある 28%</p>  <p>②ない 72%</p> <p>①ある 10社 ②ない 26社 合計 36社</p>	<p>①ある 22%</p>  <p>②ない 78%</p> <p>①ある 8社 ②ない 29社 合計 37社</p>	<p>①ある 10%</p>  <p>②ない 90%</p> <p>①ある 9社 ②ない 78社 合計 87社</p>	<p>①ある 17%</p>  <p>②ない 83%</p> <p>①ある 27社 ②ない 133社 合計 160社</p>	<p>①ある 17%</p>  <p>②ない 83%</p> <p>①ある 4社 ②ない 19社 合計 23社</p>	<p>①ある 17%</p>  <p>②ない 83%</p> <p>①ある 31社 ②ない 152社 合計 183社</p>	
(2)	<p>Ⅲ 原材料の使用方法について</p> <p>9 Ⅲ-2(原材料)について、当初定められた保存方法を変更することなく保存していた場合で、原材料納入業者が当初設定していた消費期限を超えて使用する場合がありますか。、5(その期限を超えた原材料を使用する際に何か手を加えますか。)、6及び7(原材料)について、当初原材料納入業者が定めた保存方法の変更を行い、当初設定されていた消費期限を超えて使用する場合がありますか。を行っている場合、当該措置は、Ⅲ-1(原材料の使用期限など)について文書にした基準はありますか。の基準に規定されていますか。</p>						
①	<p>①規定している 33%</p>  <p>②規定していない 67%</p> <p>①規定している 4社 ②規定していない 8社 合計 12社</p>	<p>②規定していない 25%</p>  <p>①規定している 75%</p> <p>②規定していない 6社 ①規定している 2社 合計 8社</p>	<p>②規定していない 11%</p>  <p>①規定している 89%</p> <p>②規定していない 8社 ①規定している 1社 合計 9社</p>	<p>②規定していない 38%</p>  <p>①規定している 62%</p> <p>②規定していない 18社 ①規定している 11社 合計 29社</p>	<p>無(0社)</p>	<p>②規定していない 38%</p>  <p>①規定している 62%</p> <p>②規定していない 0社 ①規定している 0社 合計 0社</p>	

加工食品の原材料の消費期限等に関する研究(厚生労働科学特別研究事業)

	製造				流通	合計
	I-1① 資本金5,000万円以下	I-1② 資本金5,000万円～3億円以下	I-1③ 資本金3億円超	製造合計		
III 原材料の使用方法について	10 原材料について、当初定められた保存方法を変更することなく保存していた場合で、原材料納入業者が当初設定していた賞味期限を超えて使用する場合がありますか。					
(2)	<p>①ある 5%</p> <p>②ない 95%</p> <p>2社 38社 40社 合計</p>	<p>①ある 4%</p> <p>②ない 96%</p> <p>2社 44社 46社 合計</p>	<p>①ある 6%</p> <p>②ない 94%</p> <p>5社 85社 90社 合計</p>	<p>①ある 5%</p> <p>②ない 95%</p> <p>9社 167社 176社 合計</p>	<p>①ある 0%</p> <p>②ない 100%</p> <p>0社 24社 24社 合計</p>	<p>①ある 4%</p> <p>②ない 96%</p> <p>9社 191社 200社 合計</p>
III 原材料の使用方法について	14 原材料について、当初設定された保存方法の変更を行い、当初設定されていた賞味期限を超えて使用する場合がありますか。					
(2)	<p>①ある 32%</p> <p>②ない 68%</p> <p>12社 25社 37社 合計</p>	<p>①ある 36%</p> <p>②ない 64%</p> <p>16社 29社 45社 合計</p>	<p>①ある 22%</p> <p>②ない 78%</p> <p>20社 69社 89社 合計</p>	<p>①ある 28%</p> <p>②ない 72%</p> <p>48社 123社 171社 合計</p>	<p>①ある 0%</p> <p>②ない 100%</p> <p>0社 23社 23社 合計</p>	<p>①ある 25%</p> <p>②ない 75%</p> <p>48社 146社 194社 合計</p>

加工食品の原材料の消費期限等に関する研究(厚生労働科学特別研究事業)

	製造			流通	合計	
	I-1① 資本金5,000万円以下	I-1② 資本金5,000万円～3億円以下	I-1③ 資本金3億円超			製造合計
(2)	<p>Ⅲ 原材料の使用方法について 17 Ⅲ-10(原材料)について、当初定められた保存方法を変更することなく保存していた場合で、原材料納入業者が当初設定していた賞味期限を超えて使用している場合(ありますか)、12(その期限を超えた原材料を使用する際に何か手を加えますか。)、14及び15(原材料)について、当初定められた保存方法の変更を行い、当初設定されていた賞味期限を超えて使用している場合(ありますか。) ② ①(原材料の賞味期限等)を規定している場合、当該措置は、Ⅲ-1(原材料の使用期限など)について文書にした基準はありますか。の基準に規定していますか。</p>					
②	<p>②規定していない 42%</p> <p>①規定している 58%</p>	<p>②規定していない 19%</p> <p>①規定している 81%</p>	<p>②規定していない 11%</p> <p>①規定している 89%</p>	<p>②規定していない 21%</p> <p>①規定している 79%</p>	<p>無(0社)</p>	<p>②規定していない 21%</p> <p>①規定している 79%</p>
	<p>①規定している 7社 ②規定していない 5社 合計 12社</p>	<p>①規定している 13社 ②規定していない 3社 合計 16社</p>	<p>①規定している 17社 ②規定していない 2社 合計 19社</p>	<p>①規定している 37社 ②規定していない 10社 合計 47社</p>	<p>①規定している 0社 ②規定していない 0社 合計 0社</p>	<p>①規定している 37社 ②規定していない 10社 合計 47社</p>

加工食品の原材料の消費期限等に関する研究(厚生労働科学特別研究事業)

	製造				流通		合計
	I-1① 資本金5,000万円以下	I-1② 資本金5,000万円～3億円以下	I-1③ 資本金3億円超	製造合計	流通合計		
Ⅲ 原材料の使用法について	Ⅲ-6(原材料)について、当初原材料納入業者が定めた保存方法の変更を行い、当初設定されていた消費期限を超えて使用する場合がありますか。で「①ある」の場合、どのような保存方法の変更を行っていますか。						
(2)	④その他 0% ①加熱 18% ②冷蔵(常温→冷蔵) 9% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 73%	④その他 10% ①加熱 0% ②冷蔵(常温→冷蔵) 10% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 80%	④その他 0% ①加熱 10% ②冷蔵(常温→冷蔵) 0% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 90%	④その他 3% ①加熱 10% ②冷蔵(常温→冷蔵) 6% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 81%	無(0社)	④その他 3% ①加熱 10% ②冷蔵(常温→冷蔵) 6% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 81%	①加熱(常温→冷蔵) 2社 ②冷蔵(常温→冷蔵) 1社 ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 8社 ④その他 0社 合計 11社
(3)	④その他 0% ①加熱 20% ②冷蔵(常温→冷蔵) 0% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 80%	④その他 0% ①加熱 0% ②冷蔵(常温→冷蔵) 10% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 94%	④その他 4% ①加熱 11% ②冷蔵(常温→冷蔵) 12% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 73%	④その他 2% ①加熱 10% ②冷蔵(常温→冷蔵) 7% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 81%	無(0社)	④その他 2% ①加熱 10% ②冷蔵(常温→冷蔵) 7% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 81%	①加熱(常温→冷蔵) 3社 ②冷蔵(常温→冷蔵) 0社 ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 12社 ④その他 0社 合計 15社
Ⅲ 原材料の使用法について	Ⅲ-14(原材料)について、当初定められた保存方法の変更を行い、当初設定されていた賞味期限を超えて使用する場合がありますか。で「①ある」の場合、どのような保存方法の変更を行っていますか。						
(2)	④その他 0% ①加熱 0% ②冷蔵(常温→冷蔵) 6% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 94%	④その他 0% ①加熱 0% ②冷蔵(常温→冷蔵) 0% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 94%	④その他 4% ①加熱 11% ②冷蔵(常温→冷蔵) 12% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 73%	④その他 2% ①加熱 10% ②冷蔵(常温→冷蔵) 7% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 81%	無(0社)	④その他 2% ①加熱 10% ②冷蔵(常温→冷蔵) 7% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 81%	①加熱(常温→冷蔵) 0社 ②冷蔵(常温→冷蔵) 6社 ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 3社 ④その他 19社 合計 26社
(3)	④その他 0% ①加熱 0% ②冷蔵(常温→冷蔵) 0% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 80%	④その他 0% ①加熱 0% ②冷蔵(常温→冷蔵) 0% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 80%	④その他 0% ①加熱 0% ②冷蔵(常温→冷蔵) 0% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 80%	④その他 3% ①加熱 10% ②冷蔵(常温→冷蔵) 6% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 81%	無(0社)	④その他 3% ①加熱 10% ②冷蔵(常温→冷蔵) 6% ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 81%	①加熱(常温→冷蔵) 0社 ②冷蔵(常温→冷蔵) 0社 ③冷凍(常温(冷蔵)→冷凍) 0社 ④その他 0社 合計 0社