

## Ⅲ 食品トレーサビリティと適正な表示への取組状況調査

調査概要	139
1. 調査結果の概要	139
(1) トレーサビリティの取組について	139
(2) 内部トレーサビリティ	140
(3) 原材料及び製品に関する根拠資料の整備・保管について	140
(4) 食品表示の適正化の取組について	142
2. 調査方法	143
調査結果	144
I. 回答企業の概要	144
問1 回答企業の概要	144
(1) 資本金	144
(2) 売上高	145
(3) 従業員（人）：恒常的に従事しているもの	146
問2 回答企業の業種	147
II. トレーサビリティの取組について	148
問3 記録の整備・保存の取組	148
問4 記録の管理状況	150
問5 トレーサビリティ取組の課題・問題点等	152
問6 内部トレーサビリティの取組	156
問7 内部トレーサビリティの取組の課題・問題点	158
III. 原材料及び製品に関する根拠資料の整備・保管について	162
問8 整備し、保存する表示の根拠となる資料	162
問9 表示の根拠となる資料の保存期間	166
問10 表示の根拠となる資料を整備し、保存の課題・問題点等	174
IV. 食品表示の適正化の取り組みについて	176
問11 正確な表示を行うための社内態勢	176
問12 製造現場で行う包装資材への表示のチェック	178
問13 期限設定する上で、課題となる事項	180
問14 自社のホームページ等の有無	182
問15 自社のホームページ等で提供する情報	184
問16 自社のホームページ等で情報提供する際の課題・問題点	186
問17 自社ホームページ等における原料原産地情報	188
問18 包装資材等の安全性	190
問19 食品に係るトレーサビリティと表示の適正化への取組（意見）	192

## 調査概要

### 1. 調査結果の概要

平成20年9月の事故米の問題を踏まえ、「平成21年米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(平成21年法律第26号、いわゆる米トレサ法)が制定され、平成22年10月1日より米穀等のトレーサビリティの実施が施行されることとなった。さらに、同法附則において、「前項に規定するもののほか、(中略)飲食料品について、この法律の実施状況を踏まえつつ、速やかに、仕入先、仕入日、販売先、販売日等の取引等に係る基礎的な情報についての記録の作成及び保存(中略)について検討を加える(以下略)。」こととされている。

また、食品表示に関しては、平成20年4月1日からJAS法の適用範囲が拡大され、業者間取引にも表示が義務付けられ、食品事業者は、表示の根拠書類の整備・保存に努めることとされた。

さらに、平成21年12月には竹串に、2-クロロエタノールが残留している事案なども発生し、食品の包装資材の安全性についての確認等が重要となっている。

このような状況を踏まえ、今回のアンケート調査では、全国の食品製造企業を対象に、食品に係るトレーサビリティと適正な表示への取組状況等について調査することとした。

なお、食品トレーサビリティについては、農林水産省の下記ホームページ「食品トレーサビリティシステム導入の手引き(食品トレーサビリティガイドライン)」(平成20年3月 第2版 第2刷)を参考にした。

[http://www.fmric.or.jp/trace/tebiki/tebiki\\_rev.pdf#search](http://www.fmric.or.jp/trace/tebiki/tebiki_rev.pdf#search)

調査内容の分析にあたっては、設問ごとに、①全体(458社)、②大手企業(69社)、③中小企業(389社)に分類した上グラフを作成した。また、自由回答による記述については、極力、回答文をそのまま記述することを原則としたが、一部、文章を平易に改め、同じ内容の記述は一つにまとめるなどして記載した。

調査結果の概要は、以下の通り。

#### (1) トレーサビリティの取組について

回答のあった458社のうち、トレーサビリティの「1. 取組をしている。」と回答した企業は75%(344社)、「2. 今後、取り組む予定である。」は10%(46社)、「3. 取り組むかどうか検討中」は8%(37社)となっている。

これを、大手・中小企業別に見ると、大手企業では「1. 取組をしている。」が99%(68社)、その他(1社)と回答した企業も「部分的に取り組んでいる。」と回答しており、大手企業ではほぼすべての企業で取り組んでいる。一方、中小企業では「1. 取組をしている。」が71%(276社)、「2. 今後、取り組む予定である。」が12%(46社)となっており、大手企業に比べ取り組んでいる割合が低くなっている。【問3】

問3でトレーサビリティの「1. 取組をしている。」と回答した344社に、

その記録は行政機関から提示を求められた場合、すみやかに提示することが可能な状態にあるかを聞いたところ、「1. 求められれば、すぐに提示が可能な状態にある。」が52% (180社)、「2. 時間を要するが提示は可能な状態にある。」が45% (156社)で、これらを合計すると97% (336社)となっている。

これを大手・中小企業別に見ても、おおむね同じような回答状況にある。

#### 【問4】

### (2) 内部トレーサビリティ

問3で、トレーサビリティの「1. 取り組みをしている。」と回答した344社のうち、内部トレーサビリティを「1. 行っている。」と回答した企業は全体で64%(219社)、「2. 一部、行っている。」が19% (66社)となっている。他方、行っていない企業も15% (51社)となっている。

これを、大手・中小企業別に見ると、大手企業は81% (55社)が「1. 行っている。」となっているが、中小企業では、「1. 行っている。」は59% (164社)、「2. 一部、行っている。」は21% (59社)、「3. 行っていない。」は17% (46社)となっている。【問6】

内部トレーサビリティに取り組む上での課題については、全体では、「2. トレーサビリティシステム構築のコスト」が34%(156社)、「4. トレーサビリティシステム導入可能な人材の確保」が28% (128社)、「3. 導入後のトレーサビリティシステムの改善・更新」が28% (126社)「1. 製品によっては難しい場合がある。」が26% (121社)であった。

これを、大手・中小企業別に見ると、「4. トレーサビリティシステム導入可能な人材の確保」については大手企業が7% (5社)と課題としている企業が少ないのに対し、中小企業では32% (123社)と高くなっている。

#### 【問7】 (複数回答)

### (3) 原材料及び製品に関する根拠資料の整備・保管について

○「1. 日々の記録文書等」については、全体では、「(1) 仕入れた食品の名称、原材料名、原産地等が記載されたもの」が90% (413社)、「(2) 小分け・製造した食品についての製造記録等」が68% (309社)、「(3) 販売した食品の名称、原材料名、原産地等が記載されたもの」が66% (304社)となっている。

これを大手・中小企業別に見ると、大手企業では、(1)が99% (68社)、(2)が90% (62社)、(3)が77% (53社)となっている。中小企業でも(1)が89% (345社)、(2)が64% (247社)、(3)が65% (251社)となっている。【問8】 (複数回答)

○「2. 食品製造の根拠資料」については、全体では「(1) 製品規格書 (製造仕様書等)」が85% (388社)、「(2) 期限表示に係る期限設定の根拠書類」が55% (252社)、「(3) 特色のある原材料等の表示に係る根拠資料」が38% (175社)となっている。

これを大手・中小企業別に見ると、大手企業では、(1)が99% (68社)、(2)が87% (60社)、(3)が77% (53社)となっている。中小企業では

(1) が 82% (302 社)、(2) が 49% (192 社)、(3) が 31% (122 社) となっている。[問 8] (複数回答)

保存期間について

○ 消費期限が設定された食品 (日々の記録文書等)

消費期限が設定された食品の日々の記録文書等の保存期間については、全体では、「(6) 消費期限後 1 年以上保存している。」が 39% (70 社) と最も多く、大手では 46% (12 社)、中小でも 38% (58 社) となっている。[問 9] (複数回答)

○ 賞味期限が設定された食品 (日々の記録文書等)

賞味期限が設定された食品の日々の記録文書等の保存期間については、全体では、「(4) 製造日から 1 年以上～3 年未満」が 27% (110 社) と最も多く、次いで「(5) 製造日から 3 年以上～5 年未満」が 19% (78 社) となっている。大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「(4) 製造日から 1 年以上～3 年未満」が 43% (29 社)、「(5) 製造日から 3 年以上～5 年未満」が 36% (24 社) となっており、この二つで 79% (53 社) となっている。一方、中小企業では、回答が各選択肢に分散しているとともに、「(7) 保管期間は特に定めていない。」とした企業も 19% (65 社) となっている。[問 9] (複数回答)

○ 消費期限が設定された食品 (食品製造の根拠資料)

消費期限が設定された食品の製造の根拠資料の保存期間については、全体では、「(5) 製造日から 1 年以上～3 年未満」が 29% (51 社) と最も多くなっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では「(5) 製造日から 1 年以上～3 年未満」が 36% (9 社) と最も多いが、一方、中小企業では「(7) 保管期間は特に定めていない。」という回答が最も多く 28% (43 社) となっている。

[問 9] (複数回答)

○ 賞味期限が設定された食品 (食品製造の根拠資料)

賞味期限が設定された食品の製造の根拠資料の保存期間については、全体では、「(5) 製造日から 1 年以上～3 年未満」が 25% (97 社) と最も多くなっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「(6) 製造日から 3 年以上～5 年未満」が 31% (19 社)、「(5) 製造日から 1 年以上～3 年未満」が 31% (20 社) となっている。

一方、中小企業では「(8) 保管期間は特に定めていない。」という回答が 26% (85 社) と最も多い。

[問 9] (複数回答)

(4) 食品表示の適正化の取り組みについて

製品への正確な表示を行うための社内態勢については、全体では「4. 保健所などの行政機関の指導を仰いでいる。」が 57% (263 社) と最も多く、次いで「3. 製品に表示をする際には、複数の部署で多方面からチェックしている。」が 54% (248 社) となっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「3. 製品に表示をする際には、複数の部署で多方面からチェックしている。」が96% (66社) と最も多く、「4. 保健所などの行政機関の指導を仰いでいる。」、「1. 表示担当の専門部署を設けている。」及び「2. 社内に表示の専門家を育成している。」についても、それぞれ6割程度が取り組んでいる。一方、中小企業では「4. 保健所などの行政機関の指導を仰いでいる。」が57% (222社)、「3. 製品に表示をする際には、複数の部署で多方面からチェックしている。」が47% (182社) となっているが、「専門部署の設置」や「専門家の育成」は2割程度にとどまっている。

**〔問11〕 (複数回答)**

実際の製造現場における包装資材への表示のチェックについては、全体では、「1. 製造工程では、目視や自動検査システムにより印字のチェックを行っている。」が85% (388社)、「2. 倉庫から出荷する際に、ダンボール箱等の製品の印字チェックを常時行っている。」が46% (212社) となっている。

大手・中小企業別に見ても、大手企業が中小企業に比べて若干高くなっているがほぼ同様の傾向にある。

**〔問12〕 (複数回答)**

賞味期限あるいは消費期限を設定する上で課題となる事項については、全体では、「1. 個々の食品の特性に配慮した客観的な項目 (指標) <sup>注)</sup> の設定」が最も高く 37% (171社) となっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では「2. 客観的な項目の試験結果の信頼性」が 12% (8社) と低いのに対し、中小企業では 24% (94社) と高くなっている。 **〔問13〕 (複数回答)**

「自社のホームページ等」を持っているかを聞いたところ、全体では、「1. 自社のホームページを持っている。」が 67% (308社) であった。「2. 自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っている。」と回答した企業も 7% (31社) あり、合わせると 74% (339社) となっている。一方、「3. 自社のホームページや自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っていない。」とした企業も 25% (115社) となっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では全ての企業がホームページ等を持っている一方、中小企業では 30% (115社) が持っていない。 **〔問14〕**

自社のホームページや自社製品を紹介するサイトで提供している情報については、全体では、「8. 新製品情報」が 52% (176社)、「1. 商品の容器、包装に表示されている情報」が 51% (174社) となっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では「2. 栄養成分情報」の提供が 65% (45社)、「7. 工場の品質管理体制や衛生管理体制」が 62% (43社) と、それぞれ中小企業の 13%、23% を大きく上回っている。 **〔問15〕 (複数回答)**

問15で「3. 原料原産地情報」と回答した 92社に原料原産地情報の記載について聞いたところ、全体では「2. 主な原材料について、重量順に記載」が 40% (37社) と最も多く、「1. 使用している原材料のすべてについて重量順に記載」は 24% (22社) にとどまっている。また、可能性表示について、「6.

主な原材料について、使用する可能性のある原料原産地をすべて記載（例：A国又はB国）」が15%（14社）、「5. 使用している原材料のすべてについて、使用する可能性のある原料原産地をすべて記載（例：A国又はB国）」が10%（9社）の企業で取り組まれている。

これを大手・中小企業別に見ると、大手企業では「1. 使用している原材料のすべてについて重量順に記載」が17%（4社）と低いのに対し、中小企業では26%（18社）と高くなっている。

#### [問 17]

包装資材等の安全性の確認については、全体では、「1. 包装資材等の納入元から製品規格等の安全性情報は必ず入手して確認している。」が61%（278社）と最も多くなっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では「1. 包装資材等の納入元から製品規格等の安全性情報は必ず入手して確認している。」が96%（66社）とほとんどの企業で安全性情報を入手しており、また、「3. 自社で検査できないものについては、外部の検査機関で安全性を確認している。」及び「2. 自社の検査部門で、包装資材等の安全性を確認している。」もそれぞれ20%（14社）及び19%（13社）で取り組まれている。一方、中小企業では「1. 包装資材等の納入元から製品規格等の安全性情報は必ず入手して確認している。」が55%（212社）と約半数にとどまっており、「4. 包装資材等の納入元を信頼しているので、自社では特に確認はしていない。」が43%（166社）となっている。

#### [問 18]（複数回答）

## 2. 調査方法

- 調査対象：食品産業センター会員企業のうち食品製造に係る（134社）および「食品工業総合名鑑2006」（光琳）より無作為に抽出した全国の食品製造企業（1866社） 計2000社
- 調査期間：平成22年1月～平成22年2月
- 調査方法：郵送によるアンケート調査
- 回答数：458社（センター会員企業72社、全国の食品製造企業386社）
- 回答率：22.9%

## 調査結果

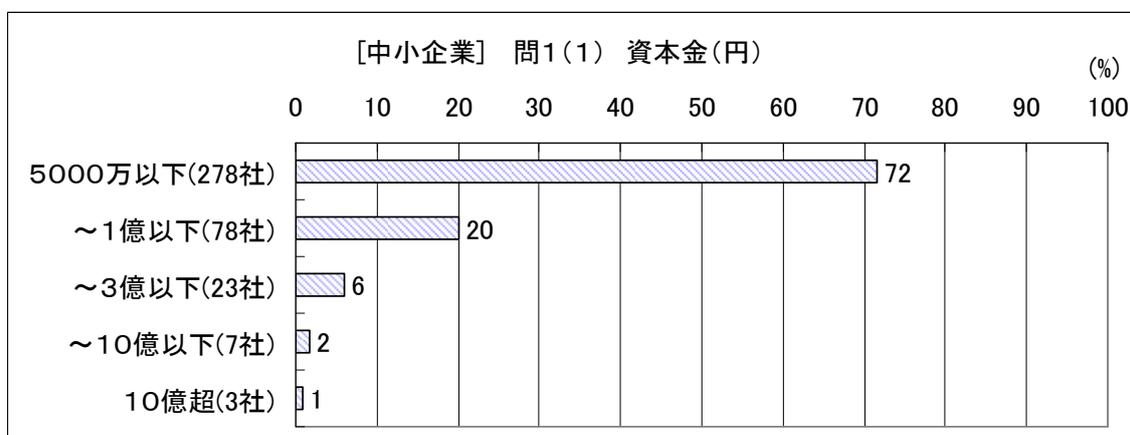
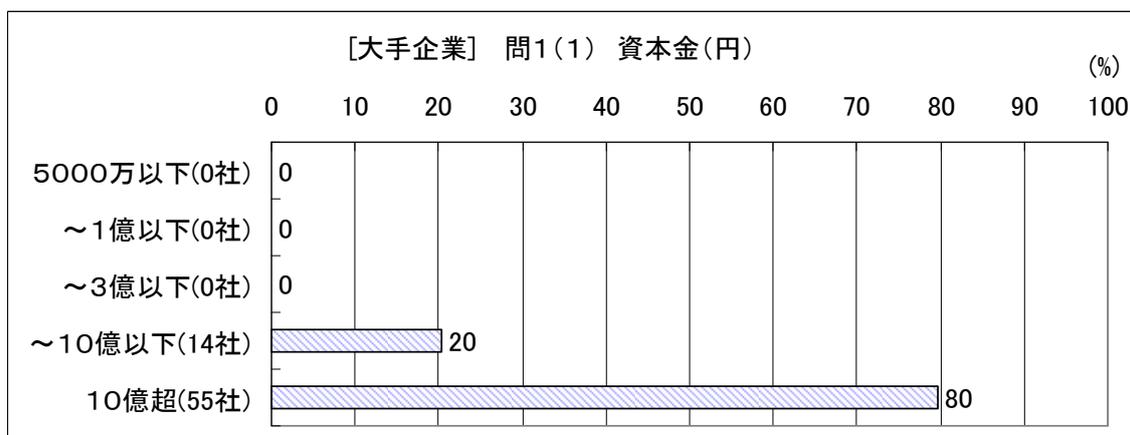
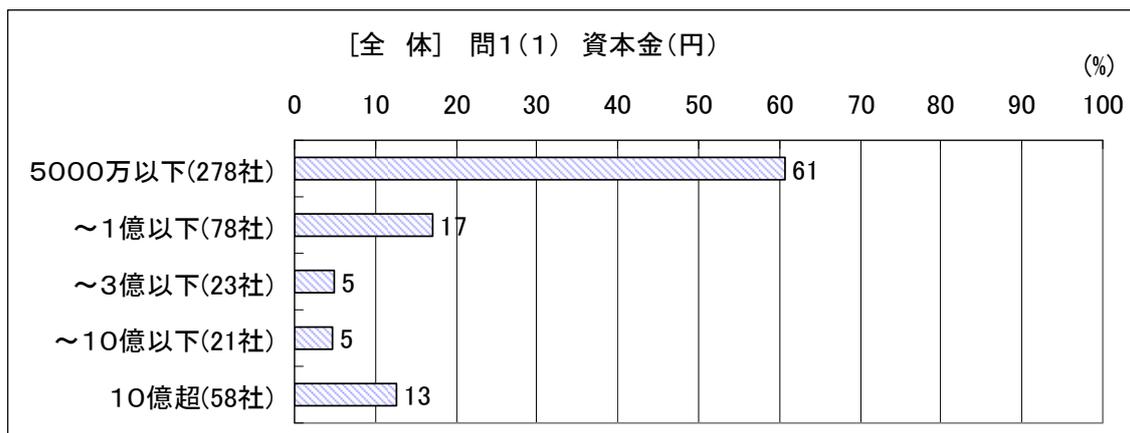
### I. 回答企業の概要

#### 問1 回答企業の概要

##### (1) 資本金(円)

- |            |          |          |
|------------|----------|----------|
| 1. 5000万以下 | 2. ~1億以下 | 3. ~3億以下 |
| 4. ~10億以下  | 5. 10億超  |          |

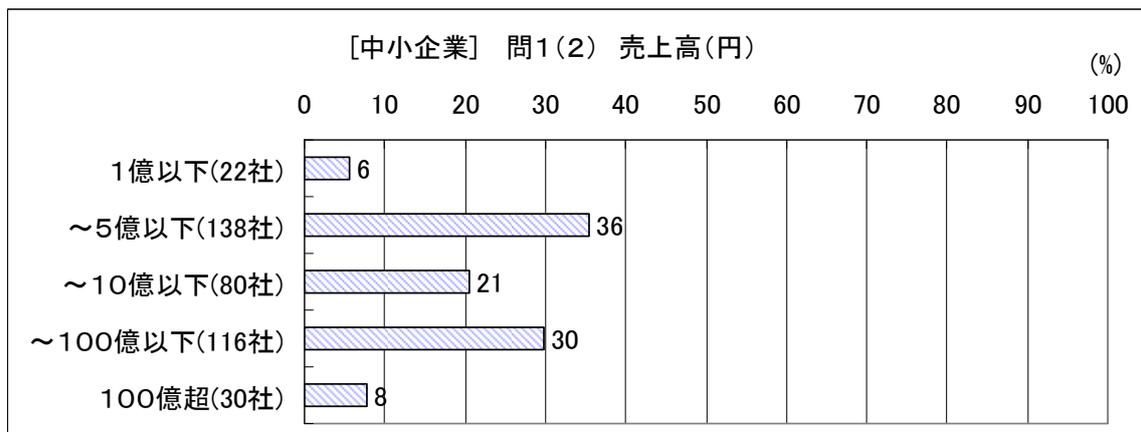
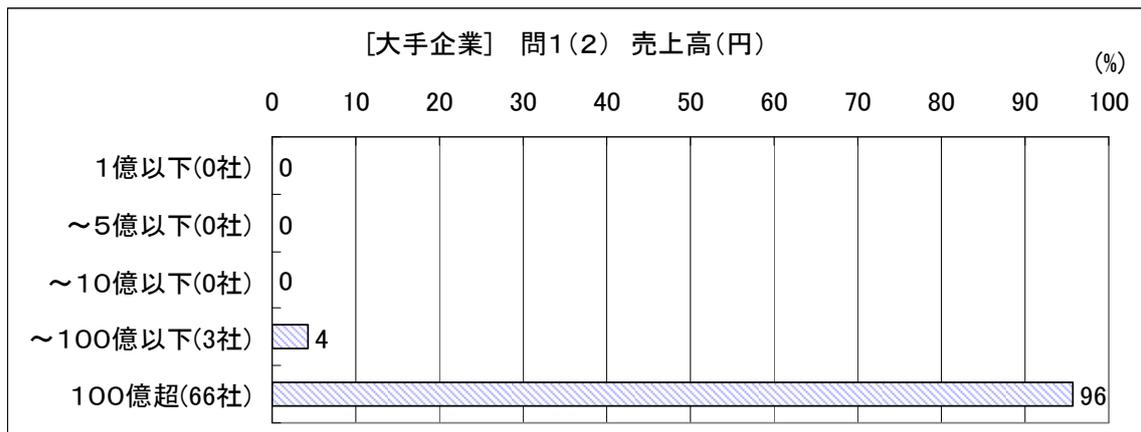
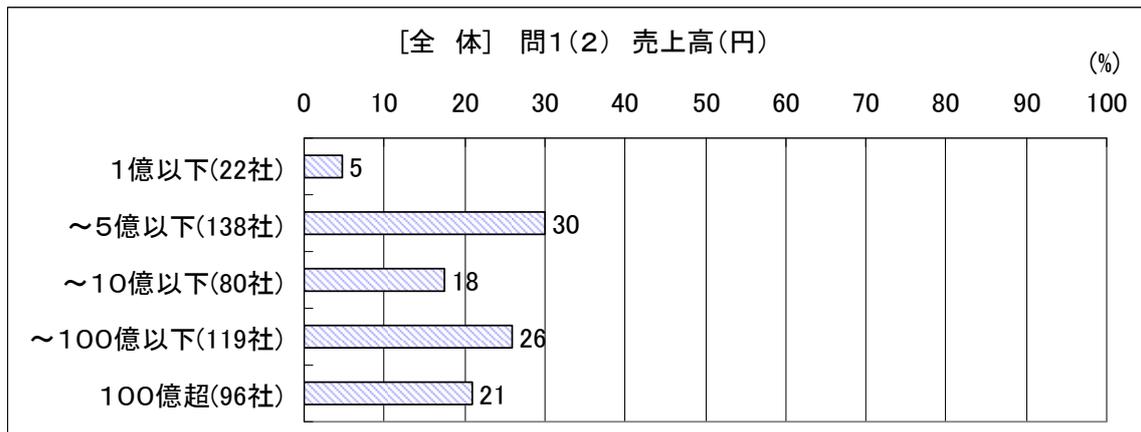
資本金については、全体を見ると「5000万以下」が61%(278社)と最も多く、一方、「10億超」の企業も13%(58社)となっている。



## (2) 売上高 (円)

- |            |          |           |
|------------|----------|-----------|
| 1. 1億以下    | 2. ~5億以下 | 3. ~10億以下 |
| 4. ~100億以下 | 5. 100億超 |           |

売上高については、全体を見ると「5億以下」が30%(138社)で最も多く、「100億超」の企業も21%(96社)となっている。

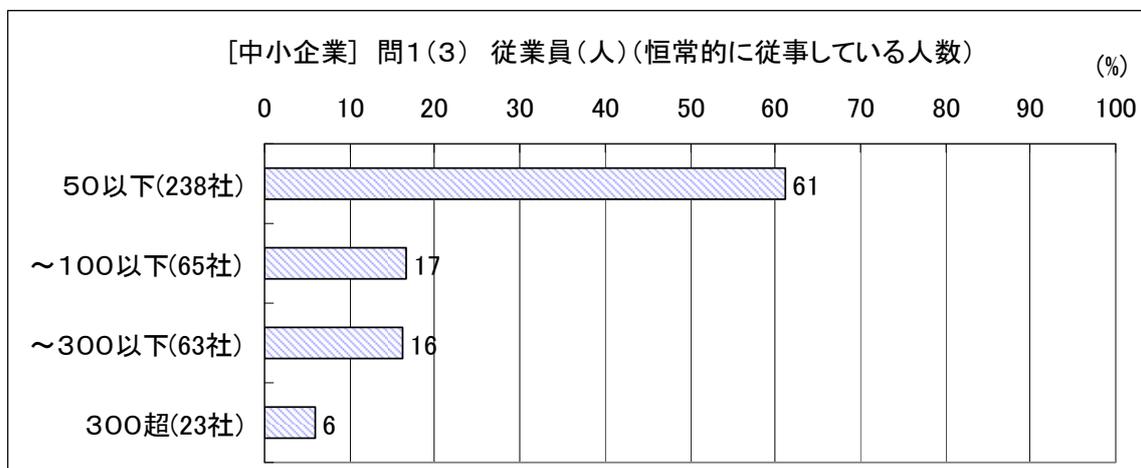
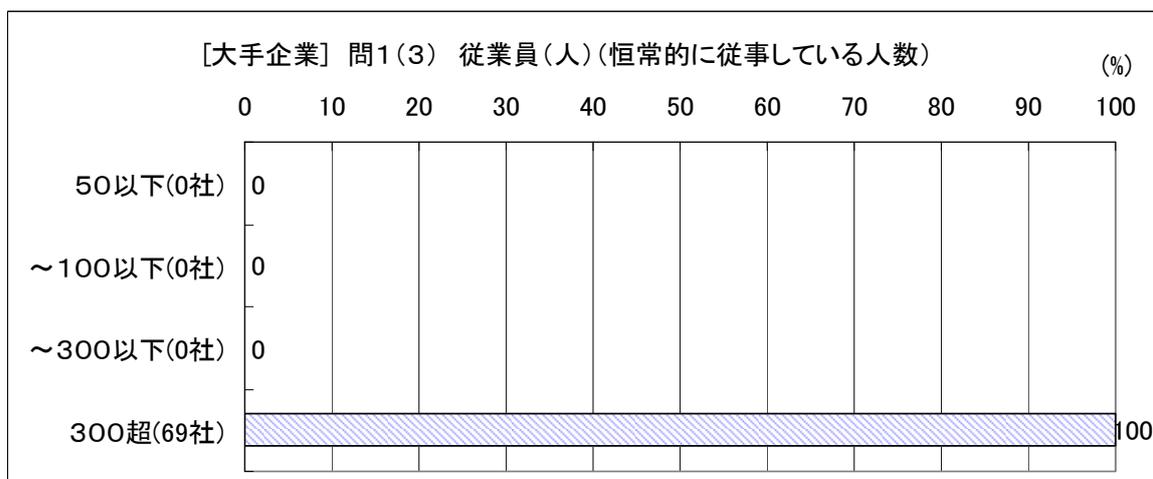
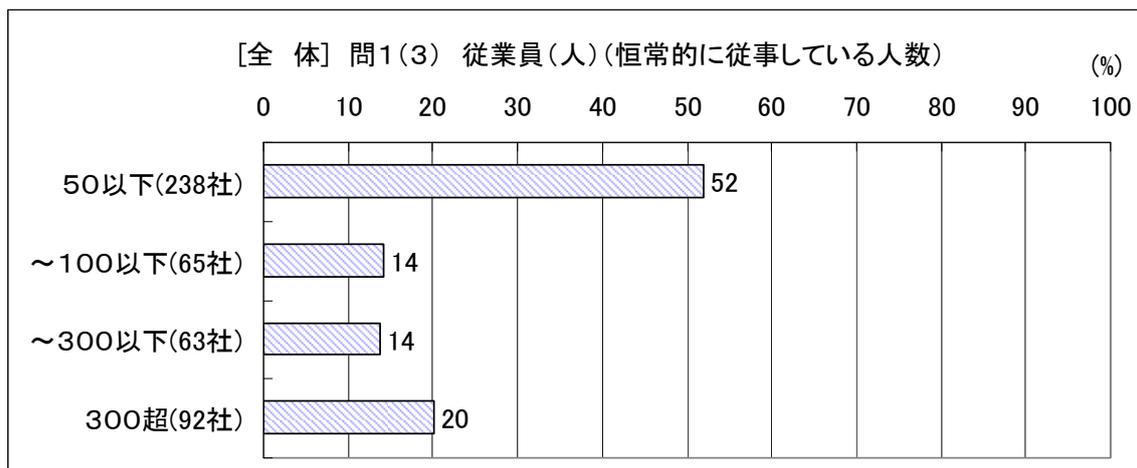


### (3) 従業員（人）：恒常的に従事しているもの

1. 50以下    2. ～100以下    3. ～300以下    4. 300超

従業員については、全体を見ると「50以下」が52%(238社)で最も多くなっている。

(1)の資本金と(3)の従業員の回答結果より、中小企業の定義とされる「従業員300人以下または資本金3億円以下のいずれかに該当する企業」に該当する中小企業は85%(389社)となっている。(大手企業は15%(69社))



## 問2 回答企業の業種

回答企業の業種別分類は、以下の通り。

(単位：社)

業種（中分類）	合計	大手	中小	業種（小分類）	合計	大手	中小
畜産食品製造業	63	11	52	肉製品	41	6	35
				乳製品	18	5	13
				その他畜産食料品	4	0	4
水産食料品製造業	62	4	58	水産加工品	40	2	38
				海藻加工品	12	1	11
				冷凍水産物	4	1	3
				その他水産食料品	6	0	6
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料	25	2	23	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料	17	2	15
				野菜漬物（缶詰、瓶詰等を除く）	8	0	8
調味料製造業	46	7	39	みそ	8	0	8
				醤油・食用アミノ酸	14	3	11
				ソース	2	0	2
				マヨネーズ・ドレッシング	1	1	0
				カレー・シチュー	2	1	1
				スープ	2	0	2
				めんつゆ	3	0	3
				その他の調味料	14	2	12
精穀・製粉業	18	2	16	小麦粉	5	2	3
				その他の精穀・製粉	13	0	13
糖類製造業	3	1	2	糖類	3	1	2
パン・菓子製造業	83	12	71	パン	14	3	11
				生菓子（和・洋）	25	0	25
				ビスケット類・干菓子	14	6	8
				米菓	4	0	4
				その他の菓子	26	3	23
清涼飲料製造業	24	9	15	清涼飲料（茶飲料・コーヒー含む）	24	9	15
動植物油脂製造業	7	4	3	動植物油脂	7	4	3
茶・コーヒー製造業	15	2	13	茶（飲料は除く）	14	1	13
				コーヒー（飲料は除く）	1	1	0
めん類製造業	31	1	30	めん類	31	1	30
弁当・惣菜	14	2	12	弁当・惣菜	14	2	12
冷凍調理食品製造業	14	5	9	冷凍調理食品	14	5	9
その他の食料品製造業	53	7	46	豆腐・油揚	8	0	8
				レトルト食品	2	0	2
				その他に分類されない食品製造業	43	7	36
合計	458	69	389	合計	458	69	389

## Ⅱ トレーサビリティの取組について

食品トレーサビリティは、食品（原料や半製品を含む。）の、原料の仕入れ先、製品の販売先、製品種類、売買・配送日の記録を残すことにより、食品の移動を把握できるようにする仕組みです。食品の安全性に係る事故や不適合が生じたときに備え、また表示などの情報の信頼性が揺らいだときに正しさを検証できる仕組みです。

**問3 貴社では、食品の原料（半製品を含む。以下同じ。）の仕入れ先、仕入日、製品（半製品を含む。以下同じ。）の種類、製品の販売先、売買・配送日の記録を整備し、保存する取組（トレーサビリティ）をしていますか。＜該当するもの一つに○を記入＞**

1. 取組をしている。
2. 今後、取り組む予定である。
3. 取り組むかどうか検討中
4. 取り組む予定はない。
5. その他（具体的に：\_\_\_\_\_）

回答のあった458社のうち、トレーサビリティの「1. 取組をしている。」と回答した企業は75%(344社)、「2. 今後、取り組む予定である。」は10%(46社)、「3. 取り組むかどうか検討中」は8%(37社)となっている。

これを、大手・中小企業別に見ると、大手企業では「1. 取組をしている。」が99%(68社)、その他(1社)と回答した企業も「部分的に取り組んでいる。」と回答しており、大手企業ではほぼすべての企業で取り組んでいる。一方、中小企業では「1. 取組をしている。」が71%(276社)、「2. 今後、取り組む予定である。」が12%(46社)となっており、大手企業に比べ取り組んでいる割合が低くなっている。

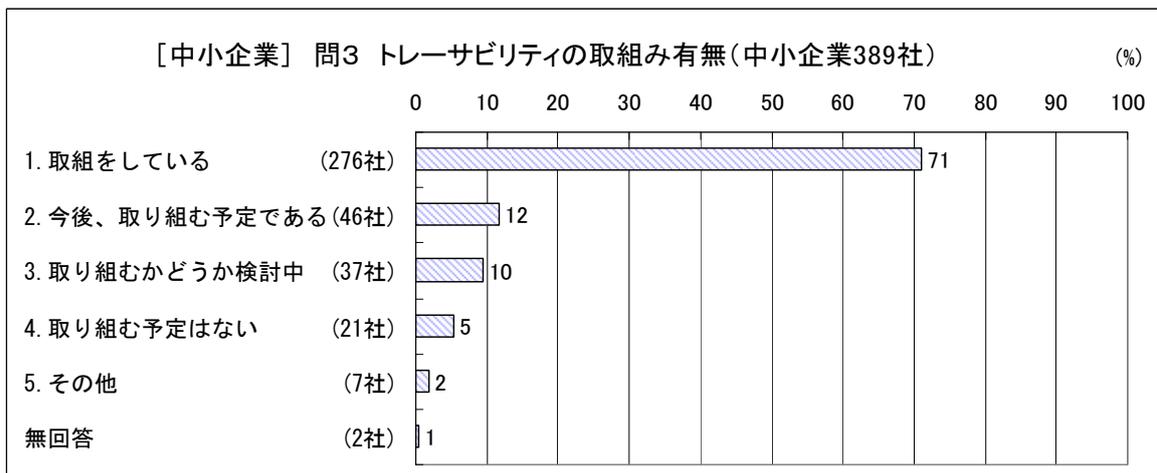
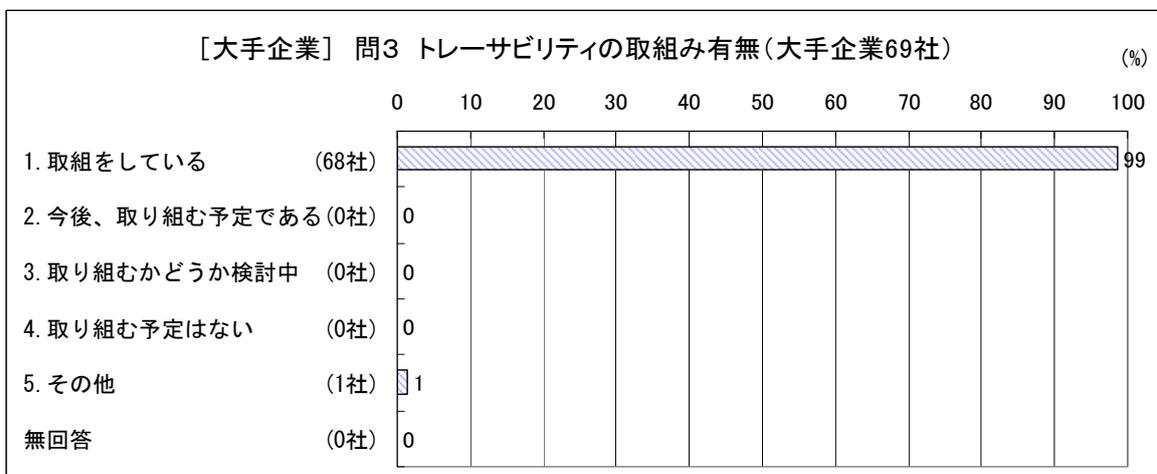
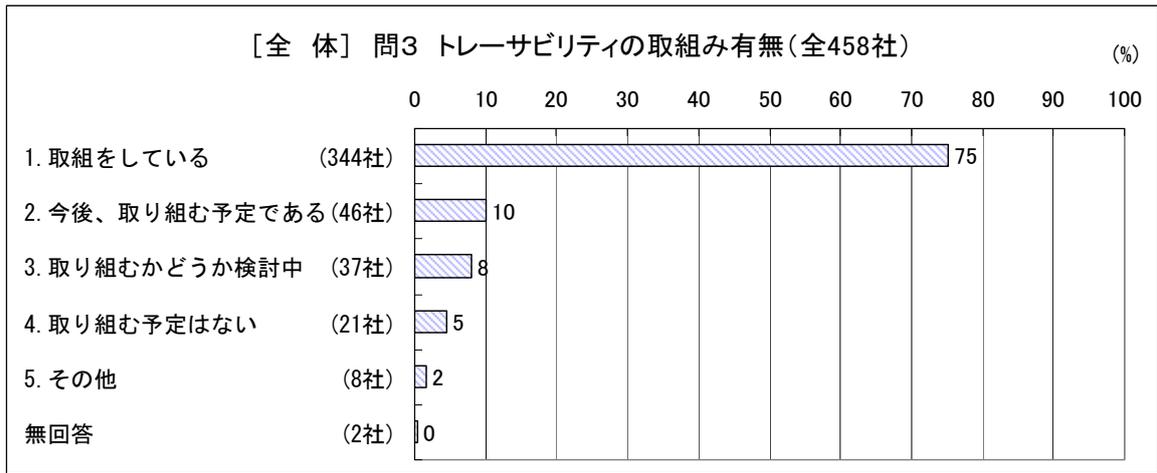
「5. その他」の主な具体的内容は、以下の通り。

大手企業

- ・部分的に取り組んでいる。

中小企業

- ・簡易実施。
- ・ある程度はやっている。
- ・一部取り組んでいる。
- ・不景気で財源が確保出来ない。
- ・水産原料が多種あるが、水揚げした船までは無い。
- ・自社独自でなく関連会社と合わせて行っている。



問4 問3で、「1. 取組をしている。」とお答えの方にお聞きします。食品の原料の仕入れ先等の記録は、行政機関から提示を求められた場合、すみやかに提示することが可能な状態にありますか。＜該当するもの1つに○を記入＞

1. 求められれば、すぐに提示が可能な状態にある。
2. 時間を要するが提示は可能な状態にある。
3. その他（具体的に：\_\_\_\_\_）

問3でトレーサビリティの「1. 取組をしている。」と回答した344社に、その記録は行政機関から提示を求められた場合、すみやかに提示することが可能な状態にあるかを聞いたところ、「1. 求められれば、すぐに提示が可能な状態にある。」が52%（180社）、「2. 時間を要するが提示は可能な状態にある。」が45%（156社）で、これらを合計すると97%（336社）となっている。

これを大手・中小企業別に見ても、おおむね同じような回答状況にある。

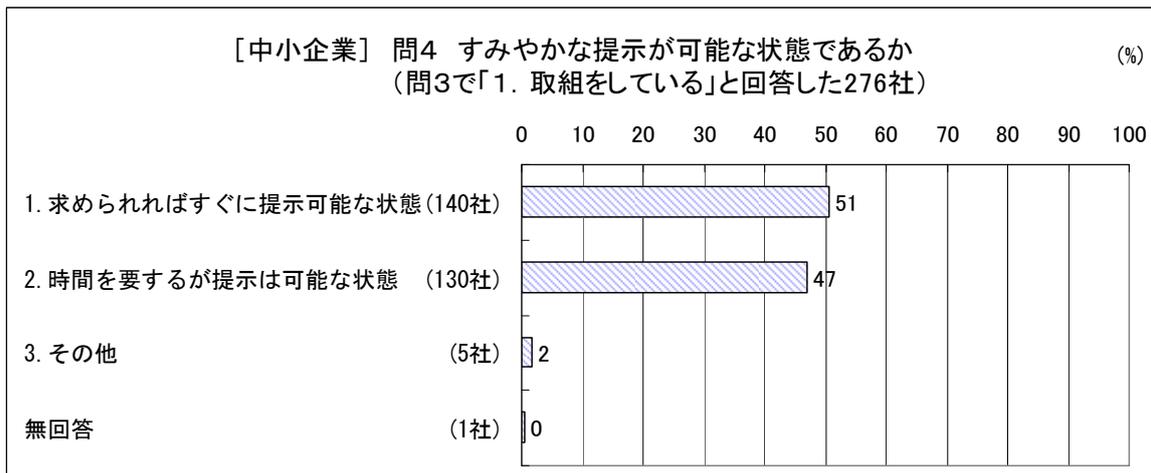
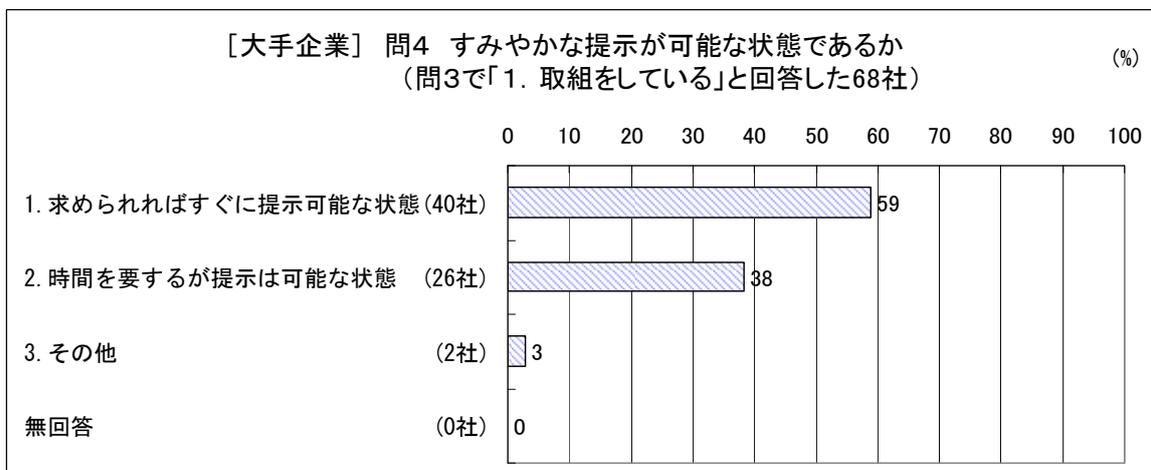
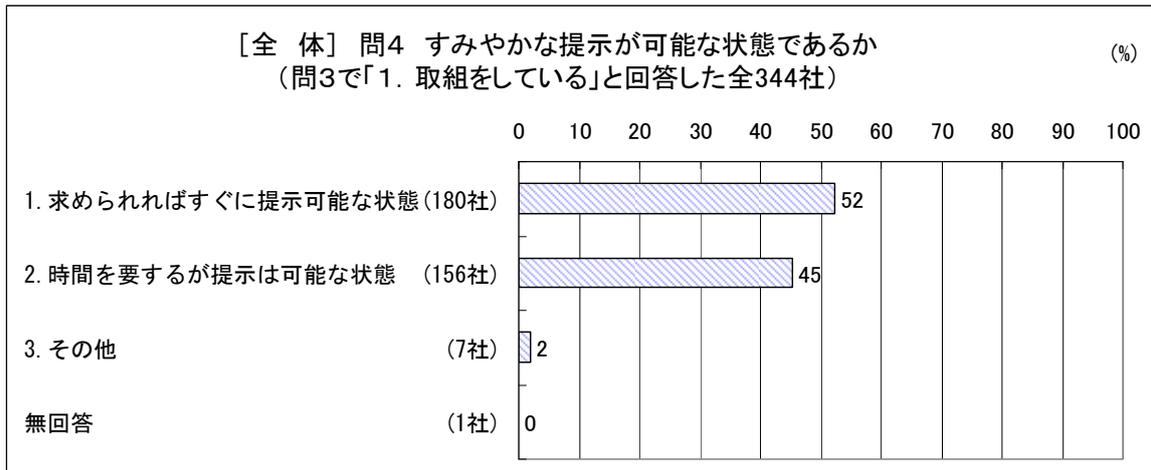
「3. その他」の主な具体的内容は、以下の通り。

大手企業

- ・提示する迄の時間は事業所の環境（国内か海外か？電子システム化されているか、いないか？等の事情）により異なります。
- ・商品により、1又は2に分かれる。

中小企業

- ・連絡体制は整備されている。
- ・一部未整理な状態ですが、今現在システムを導入して4月からの本格稼働に向けて準備中です。以降はすぐに提示が可能な状態になります。
- ・時間を要するが提示は可能な状態にすることが目標。
- ・工場と本社の住所が異なりますので時間が必要。



**問 5 問 3 で、「1. 取組をしている。」とお答えの方にお聞きします。食品の原料の仕入れ先等の記録を整備し、保存する取組（トレーサビリティ）をする中で、何か課題・問題点等がありますか。<課題・問題点等がありましたら、具体的にご記入下さい。>**

課題・問題点等として取り上げられた意見で多くあったものは以下の通り。

- ・紙の帳票類の情報を記録、整理、検索するシステムの構築
- ・システム構築にかかる人的・物的コストと出来上がったデータベースの維持管理コスト
- ・多くの原料入手など、企業内、企業間でのフォームの統一が必要。
- ・入手した際の原料把握はできても、その前は難しい。
- ・海外原料と生鮮原料は把握が難しい
- ・仕入先の証憑類の信憑性
- ・多くの原料を合せて製品を作るもの（練り製品など）の場合に内部トレーサビリティが難しい。
- ・バッチ式製造でなく、連続生産、つぎ足し等がある場合は難しい。
- ・その他、製造業全体でトレーサビリティというものを普及してゆく必要がある。一方、企業においては、仕入先の社外秘の部分まで訴求しなければならない場合がある。

主な具体的課題・問題点の回答は以下の通り。

① システム面

**■情報のシステム化**

- ・ノートに記載している為に繁雑になり、記録をたどるのに時間がかかる。
- ・紙ベースの保存で、検索に時間がかかる。
- ・電子化することで迅速化を模索。
- ・紙ベースでの管理が主体になっているので、システム化を検討中。
- ・情報を記録、整理、検索するシステムの構築。
- ・仕入先から入手する情報の事実確認と検証方法の確立。
- ・電子帳票でのシステム（仕入れ先管理）と内部トレーサビリティシステムとの結びつけ。（情報の一元管理が困難）。

**■統一したフォームが必要**

- ・仕入れ伝票の記録に仕入先により異なる。
- ・原材料により表示が統一されていない（Lot、賞味期限等）。
- ・事業所によって形式が異なる。
- ・統一したフォームが今後必要。
- ・だれでも、わかるようにする事。（共通の用語集標準化する事）。
- ・商品の種類が多すぎて、トレーサビリティのレベルが違う点。
- ・自社フォーム等にまとめる際に業者によって記入方法や内容、詳細のレベル差がありスタンダードがほしい。
- ・賞味期限、使用期限、ロット、製造日等表示が物によってまちまちとなっている。

- ・外注先に関して同じレベルにするための工夫。

## ② コスト

### ■人的資源

- ・記録を行う人材及び整理する人材、書類を保管するスペース等、すべてが不足している。
- ・トレースの範囲が今後拡大してゆくと考えられ、それに伴う労力、コストが益々増えていく問題が考えられる。
- ・受け入れ時の記録等の手間がかかる。
- ・原料の規格等の変更の更新について定期的に行う必要があり労力を必要とする。
- ・輸入原料の製造日のトレースに限界。同一原料で、製造日の異なるものを使用して製品を製造する場合があります、原料の製造日の管理ができないものがある。可能にするためには、人・システム構築など投資必要。
- ・生産者から直接購入する商品について、先方での作業が困難な場合、手助けが必要となる。

### ■保管管理

- ・トレーサビリティシステム構築のコスト
- ・商品アイテム数が非常に多く、関係する原料の種類も多数であることから記録のメンテナンスが負担になっている。
- ・原料種類が多いため原料規格書等の最新版管理に苦勞する。
- ・大量に使用する原料について仕入ロットの管理が保管スペースや設備構造上、区別するのが難しい場合がある。
- ・原料から製品の出荷まで、一貫したシステムを構築するとコストアップになる。
- ・資料提出のコスト面。
- ・産地などが変更になった際に、品質が同等で産地の異なる原料を多く使用しているためタイムリーに把握することが難しい。
- ・大豆など遺伝子組替などで仕入商品（原料）など調査が必要なものもある。

## ③仕入先等の問題

### ■二次、三次原料

- ・主原料（一次原料）については問題ないが、加工原料（二次原料）についてはトレーサビリティについて時間を要する。また対象範囲が広すぎる。
- ・原料の更に原料（二次、三次原料）と遡る毎に、情報の把握は難しい。
- ・どこまで遡られるかは、サプライヤーの管理状況によるところも大きい。
- ・仕入れ先までの記録は自社サーバー内に記録しているため、すぐに取り出せるが、仕入れ先の加工記録や生産者・圃場の記録は入手に時間を要する。
- ・製品原料の場合、その製品の原料の代表スペックはもらっているが、製品納入都度、常時入手はしていない。
- ・主原料である「生乳」に関して生産者（団体）との協議が不十分である。

## ■海外原料

- ・自社で原料を仕入れる輸入商社は原産国の把握までにとまどっている。
- ・輸入原料で、且つマイナー作物に関して全て栽培地までの情報収集及び管理することはコスト、流通実態等から困難である。
- ・海外の原料ロット表示が解かりにくい場合があり、読替票などを用いて確認している。
- ・輸入冷凍品の為、現地情報がすぐに入手しにくい。

## ■生鮮品

- ・生鮮原料（野菜・魚）は管理が頻雑。
- ・野菜の品種・産地は、原産地からでないとトレースは困難である。
- ・製造数が少なく、市場で仕入れた野菜の産地証明の書類が手に入らない。
- ・原料の農産物は、市場買い等であり、多数の農家から仕入れられたものが混在するため農家の特定まではできない。
- ・原材料が水産物の為、加工地、水揚港までのトレースは出来ませんが、水揚海域の特定にまでは至らない。家内工業的な生産者が多数を占めている業界である為、全ての原材料において、確実な記録をされているとは限らない。

## ■信頼性

- ・仕入先の証憑類の信憑性
- ・栽培記録の精度にバラツキが見られる。
- ・原料の賞味期限が短すぎる物がある。
- ・賞味期限、製造ロット番号が付いていない物がある。
- ・試験成績書と一緒に付いてこない物がある。
- ・記録用紙に記入する方法を行っており、記入漏れがまれに見られる。

## ④ 出荷後の問題点

- ・トレースバックだけではなく、トレースフォワード（商品の在庫状況・出荷実績）の迅速さも重要である。
- ・製品の流通過程において、問屋から先の製品の追跡に問題がある場合がある。
- ・一次出荷先（販売先）の製品ロット毎に番号付ける場合、システム上、ケース単位で正確に追跡ができない。
- ・製品の種類、販売先、配送日の記録保有は可能だが、販売先へのロット管理が難しい。

## ⑤ 製造面

### ■練り製品

- ・原材料を練り合わせる工程が有る為に、原材料のトレーサビリティは製品ロット単位で行なうことが出来ない。当日使用分の管理を行なっている。
- ・ハム、ベーコン、ソーセージ類の主原料豚肉について、単味品と一部特定のソーセージについてはトレーサブルだが、ねり製品は材料がまざるので仕入時期ぐらいしかわからない。

- ・バッチ式製造でなく、連続生産であり、また、製造工程上、つぎ足し等があり、複雑であること。
- ・肉類を加工したそうざいが主力製品だが、牛肉など国産や輸入原産国は特定し、区別する事が出来るが、主に使用するのは部位混合のミンチ材であるため個体の判別が出来ない事。
- ・ロット切替時、ダンボールに複数ロットの製品が入る場合がある。
- ・お茶の加工（再製）は何 10 種もの原料茶を使用又個人工場の商品が多く、畑の所在等、多岐になり全商品のトレーサビリティはむり。国産や府県道産は可能。反収が各茶期に又がり、複数県の原料使用茶に付いては一部提示が遅くなる。

#### ■委託製造

- ・委託による製造が中心であるため、会社間の連携体制を維持、強化するのに手間がかかる場合がある。
- ・OEM製品において、自社仕入れを行っていない原料に関しては時間を要する。

#### ⑤ その他

#### ■教育によるトレーサビリティの普及

- ・従業員の認識が重要なので、それを取組める教育等をする必要がある。
- ・生産者（輸入者）レベルにおいて、中小経営者でトレーサビリティに対する理解が不足しているところがある。又、中間問屋はなおさらである。
- ・原料仕入れ先での管理がされていないメーカーが多い。
- ・原料仕入れ先の書類や記録書の整備に対する重要性に温度差がある。その為仕入先が制限されたり、変更を行なわなければならない。

#### ■企業秘密の漏洩

- ・仕入先の社外秘の部分まで訴求しなければならない場合がある。
- ・開示情報に企業秘密に類する情報が含まれる場合が多い。

## 内部トレーサビリティ

食品トレーサビリティとして「内部トレーサビリティ」があります。製造工程において、原料の識別単位（ロット）とそれからできる半製品および製品の識別単位（ロット）とを対応づける方法とそれを記録する様式を定めること、また、原料や製品が統合されたり分割されたりするときには、作業前の識別単位（ロット）と作業後の識別単位（ロット）とを対応づける方法とそれを記録する様式を定めることとされています。

**問 6** 問 3 で、「1. 取組をしている。」とお答えの方にお聞きします。貴社では、「内部トレーサビリティ」を行っていますか。<該当するもの一つに○を記入>

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. 行っている。</li><li>2. 一部、行っている。（具体的に：_____）</li><li>3. 行っていない。</li><li>4. その他（具体的に：_____）</li></ol> |
|--|

問3で、トレーサビリティの「1. 取り組みをしている。」と回答した 344 社のうち、内部トレーサビリティを「1. 行っている。」と回答した企業は全体で 64%(219 社)、「2. 一部、行っている。」が 19% (66 社) となっている。他方、行っていない企業も 15% (51 社) となっている。

これを、大手・中小企業別に見ると、大手企業は 81% (55 社) が「1. 行っている。」となっているが、中小企業では、「1. 行っている。」は 59% (164 社)、「2. 一部、行っている。」と回答した企業は 21% (59 社)、「3. 行っていない。」と回答した企業も 17% (46 社) となっている。

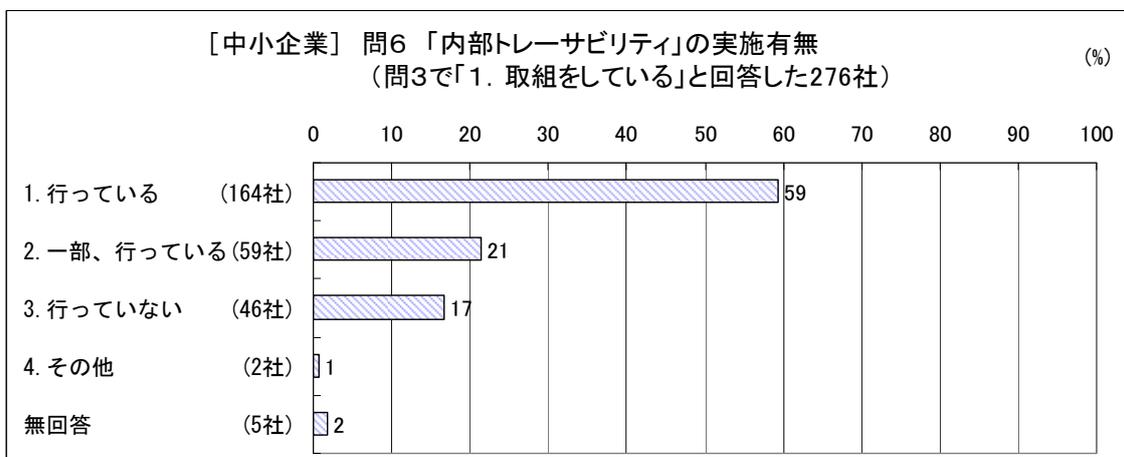
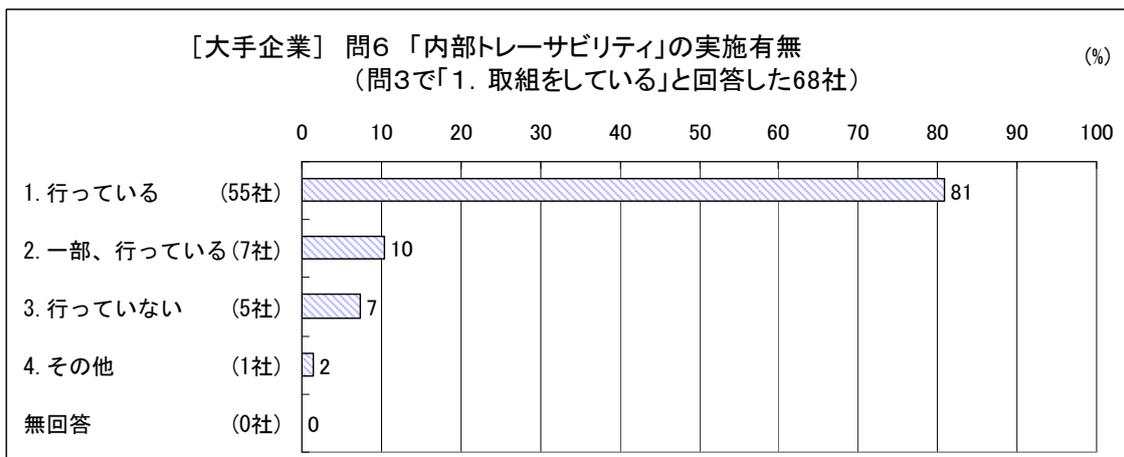
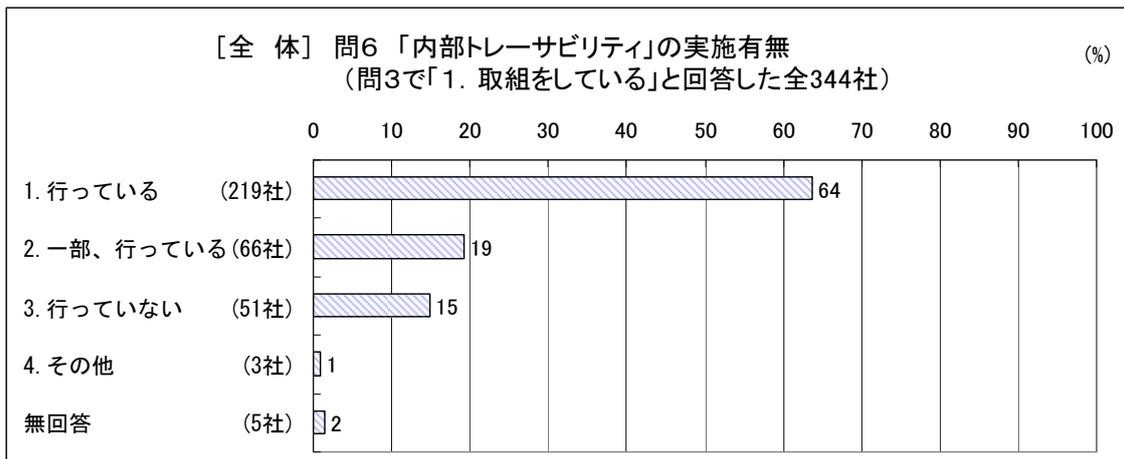
「2. 一部、行っている。」の主な具体的な回答は以下の通り。

- ・日付にて管理。
- ・半製品から製品化したロット。
- ・製造工程前半部分での取り組みはしている。
- ・有機大豆に関して。
- ・原料に使用している肉製品について入荷先等を記載。
- ・野菜、食肉等。
- ・製品ごとに、製品規格管理シートを作成している。
- ・製造時間のロット管理と、その製品を作る際使用した原材料のロット管理
- ・手書きにて帳票に記入。
- ・姿フライ製品のみ実施。
- ・原料仕入区分。
- ・国際ナショナルオーガニック認定品記録。
- ・製品ロットと使用原料の記録。
- ・自社工場の製造については行っている。
- ・取引先の求めに応じて。

- ・ 工程中、原材料の分割、統合が少ない製品。
- ・ 主原料のみ行っている。

「4. その他」の具体的な回答は、以下の通り。

- ・ 一工場にシステム導入し評価中。
- ・ 記録の整備が充分でない。
- ・ 不定期に年1回程度。
- ・ 連続的生産の為ロットの境界が不明確だが、概ね対応づけ可能。



問7 「内部トレーサビリティ」に取り組む上で、どのような課題があるとお考えですか。＜該当するものすべてに○を記入＞

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. 製品によっては「内部トレーサビリティ」が難しい場合がある。<br/>(理由を具体的に：_____)</li><li>2. トレーサビリティシステム構築のコスト</li><li>3. 導入後のトレーサビリティシステムの改善・更新</li><li>4. トレーサビリティシステム導入可能な人材の確保</li><li>5. 課題はない。</li><li>6. その他 (具体的に：_____)</li></ol> |
|--|

内部トレーサビリティに取り組む上での課題を聞いたところ、全体では、「2. トレーサビリティシステム構築のコスト」が34%(156社)、「4. トレーサビリティシステム導入可能な人材の確保」が28%(128社)、「3. 導入後のトレーサビリティシステムの改善・更新」が28%(126社)「1. 製品によっては難しい場合がある。」が26%(121社)、であった。

これを、大手・中小企業別に見ると、「4. トレーサビリティシステム導入可能な人材の確保」については大手企業が7%(5社)と課題としている企業が少ないのに対し、中小企業では32%(123社)と高くなっている。

○「1. 製品によっては「内部トレーサビリティ」が難しい場合がある。」の主な具体的理由に関して多くの意見があった。

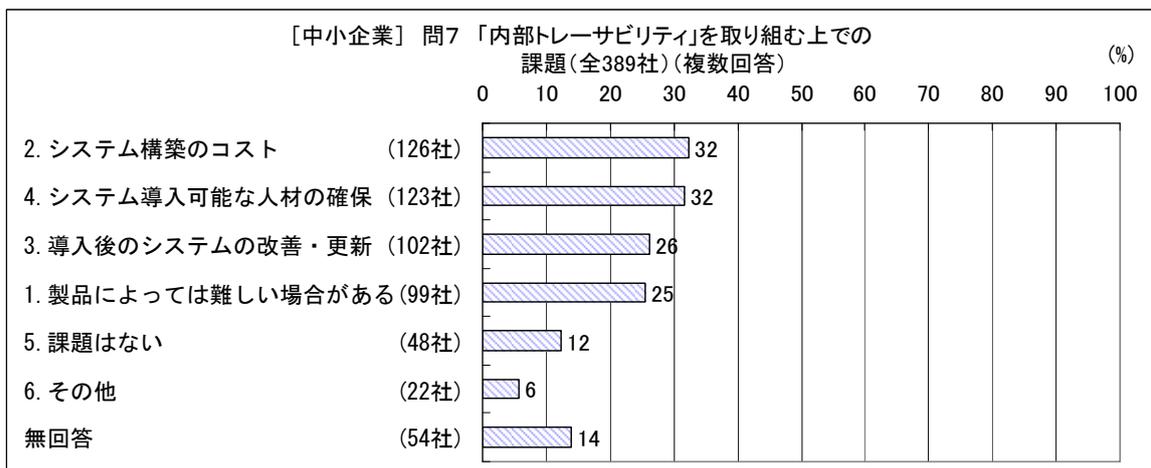
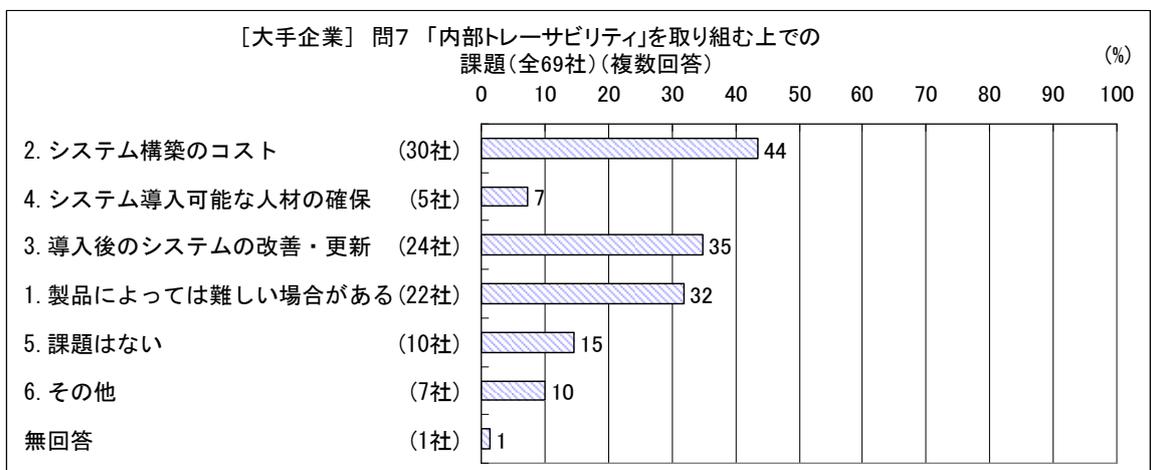
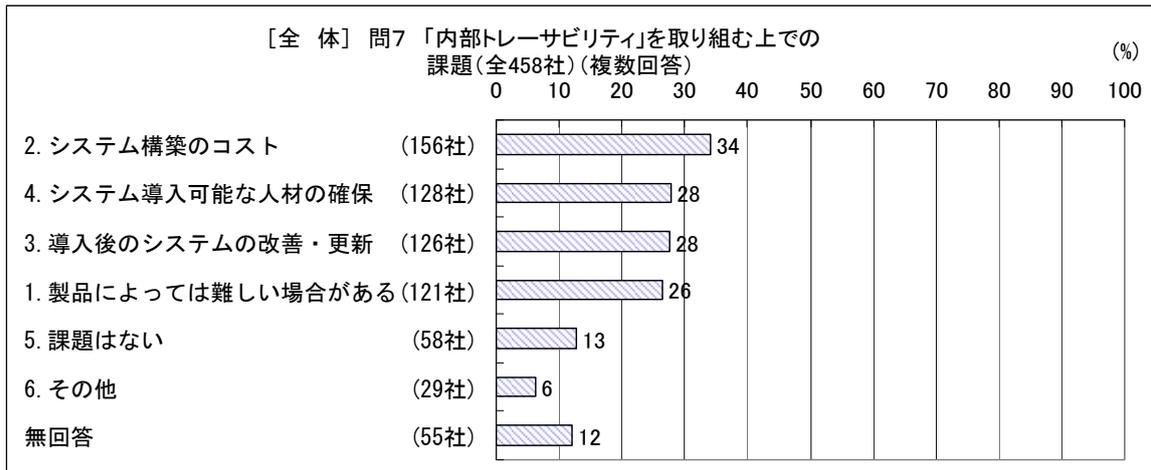
特に多くの意見をまとめると以下の通り。

- ・液体原料を継ぎ足しして使用するため、幾つものロットが混ざり合う。
- ・バッチ方式ではなく連続製造のためロット管理の切れ目がない。
- ・詰め合わせ製品は様々なロットがある。
- ・詳細に記録するほど、人的・物的コストがかかる。

具体的理由の回答は以下の通り。

① 原料面

- ・アミノ酸液のようにメーカーサイドにおいてタンクのロットに境目がないものがあるため、内部的な管理が意味をなさない。
- ・ストックタンクに貯蔵する液体原料等のロットトレース。
- ・原料・半製品への注ぎ足し、前回製造品を使用する醸造法(種酢)によって正確な縁切りができない。
- ・タンクローリーなどでの供給の場合、つぎ足し部分がある。
- ・原料によりロットの単位が様々である。
- ・辛子調味液をブレンドする際調味料関係の原材料が、ロット限定出来ない場合がある。(2つのロットをまたがって使用)。
- ・原産国、産地の異なる原料を混合して製品とする場合。
- ・製品になった場合、仕入先、仕入日が混在しているので判別できない可能性がある。(以下22ページ下に続く)



(21 ページ下から)

- ・ 原料入荷の際、全ての原料が数日の間で混ざっている。
- ・ 複数購買している場合や産地の変更が頻繁な場合など。
- ・ 内臓類等は識別番号がないため、個体別に管理しにくい。
- ・ 同じ原料でロットが多いものがある。
- ・ 入荷原料のロット数のバラつき。
- ・ バルク保管の農産品。
- ・ 各コース別に集乳された生乳が当社で受入れすると合乳になる。

- ・ 1つの原料が場内で分岐することが多い。
- ・ 鶏肉がメインであるが小動物の為、業界全般で普及していない。
- ・ 液状の原料のため原料と製品のロットを明確に出来ない場合がある。

## ②製造面

- ・ 半製品ロットが複数混在した場合の最終製品のトレース。
- ・ 連続的に中間製品をストックする箇所でのロットの混じりが生じる。
- ・ 統合、分割が頻繁に起こる。
- ・ 発酵完了液を貯蔵タンクに入れる際、追足しにする。
- ・ 製造工程によっては、派生するロットが多くなる場合がある。
- ・ 同じ製品ロットで、複数の原料のロットが2～3種類になる時がある。
- ・ 原料を混和する為ロット毎のトレースは不可能。
- ・ ロットをまたいで投入する場合に、ロット内での内訳がとり難い。
- ・ 連続生産やタンクへのつぎたし等で、使用原料ロットのしぼり込みがむずかしい。
- ・ 同一B/T内で対象原料のロットが切り替わる場合、1つのロットに特定できない。
- ・ 加工する量が販売する量に比例するため産地別（国産の中で）仕入高に合わせられない場合2ヶ所の産地がまじった場合など。
- ・ 原料～製品までの製造過程で処理毎にロット差が生じる為。
- ・ ひとつの原料が多種類の製品に使用される等。
- ・ 製品1ロットに複数の原料ロットが混入する場合、包括的な記録となるため、システムとして構築できていない。
- ・ 液状製品など大型貯槽で混ざり合う為。
- ・ 原料液の連続殺菌・充填。
- ・ 工程中の原材料の統合、分割が多い。

## ③製品包装面

- ・ パック対応した時に細かく、分類しなければならないので難しい。
- ・ 詰合せ商品（特に、特別仕様のもの）。
- ・ 袋物にロット打刻可能であるが、ビン物には無い。
- ・ 半製品にロット印字ができないラインがある。
- ・ 各商品を組合せたセット品等が、様々なロットがあり、管理が難しい。

## ④内部トレーサビリティの管理・コスト面

- ・ 複雑なものがあり、時間とコストがかかる。
- ・ ロット区分や枝番の管理が確立されていない。
- ・ ロットを小さく管理しようとする設備投資を要する。
- ・ 類似品の管理等
- ・ 半製品の識別。

## ⑤その他

- ・ 遺伝子組替

○内部トレーサビリティの課題「6. その他」の主な具体的内容は、以下

の通り。

#### ①ロット管理

- ・ロットをどこまで細分化するかで、難易度が大きく変わる。
- ・原料の識別単位が不明確なものがある。
- ・対象ロットの細分化。
- ・ロットとロットを結合する事が、むずかしい。
- ・小ロット方針の製造であればアイテムが多い事。
- ・ロットの明確な線引きができず、「その日1日の製造分」という大きなロットになってしまう。
- ・製品になった場合、仕入先、仕入日が混在しているので判別できない可能性がある。

#### ②システム管理

- ・手書き対応になってしまう箇所がある。
- ・帳票の作り、一部チェックシートで行っている。
- ・現在は生産量が少ないので手作業で照合しているが、生産していく中でシステムの構築のコスト、人材の確保が心配である。
- ・労力・手間がかかり労働時間が長くなる。
- ・サプライチェーン監査。
- ・管理記録等の記入、刻印ミス。
- ・製品や原料の特性に応じて可能な範囲で効率的に取り組んでいるのが実状。

#### ③教育・訓練

- ・模擬トレースを実施していない。
- ・人材の育成（派遣、委託社員への教育等）。
- ・トレーサビリティの実務訓練への取組みが難しい。
- ・必ず記録するように教育することが課題。
- ・作業（人）の意識づけ、認識、理解をうえつけること。

#### ④その他

- ・本当に消費者はコストも含めてトレサビを望んでいますか。
- ・ペーパー管理と検索速度。
- ・内部トレーサビリティはどこまでするのかわからないので自社で出来る範囲で行っている。

### Ⅲ 原材料及び製品に関する根拠資料の整備・保管について

JAS 法に基づく加工食品品質表示基準の改正により、平成 20 年 4 月 1 日から、事業者間取引においても「名称」「原材料名」「製造業者等の氏名又は名称及び住所」の表示が義務付けられ、これらの表示の根拠となる資料は、一定期間保存するよう努めなければならないとされています。

問 8 貴社では、表示の根拠となる資料として、どのようなものを整備し、保存していますか。＜該当するものすべてに○を記入＞

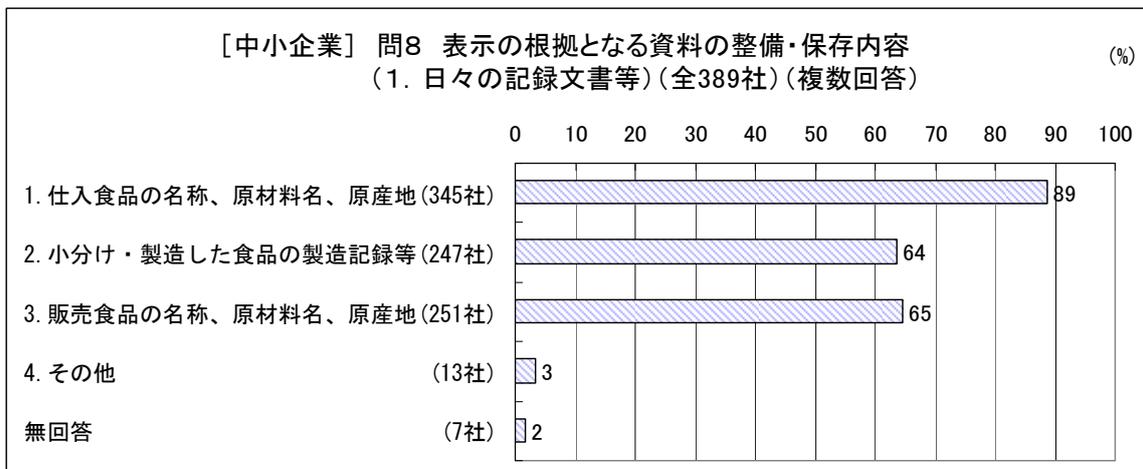
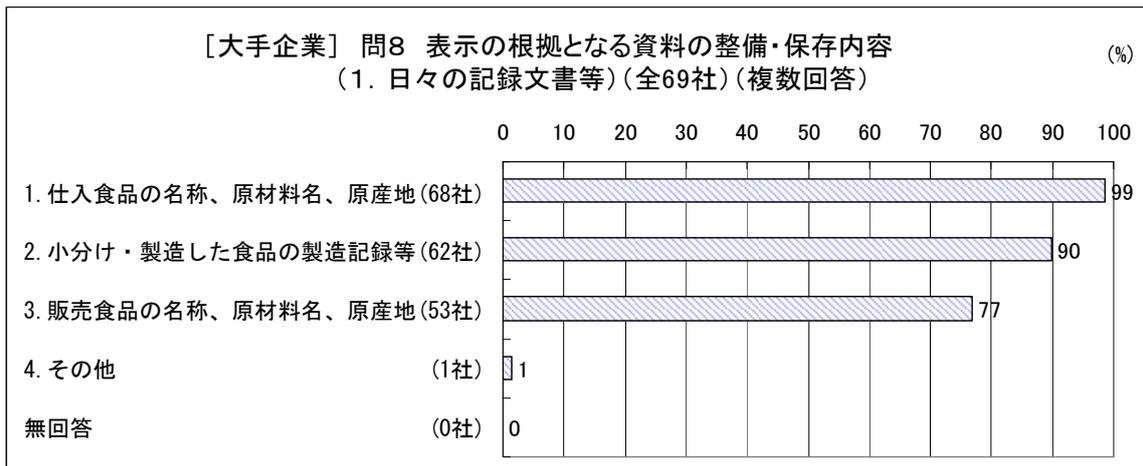
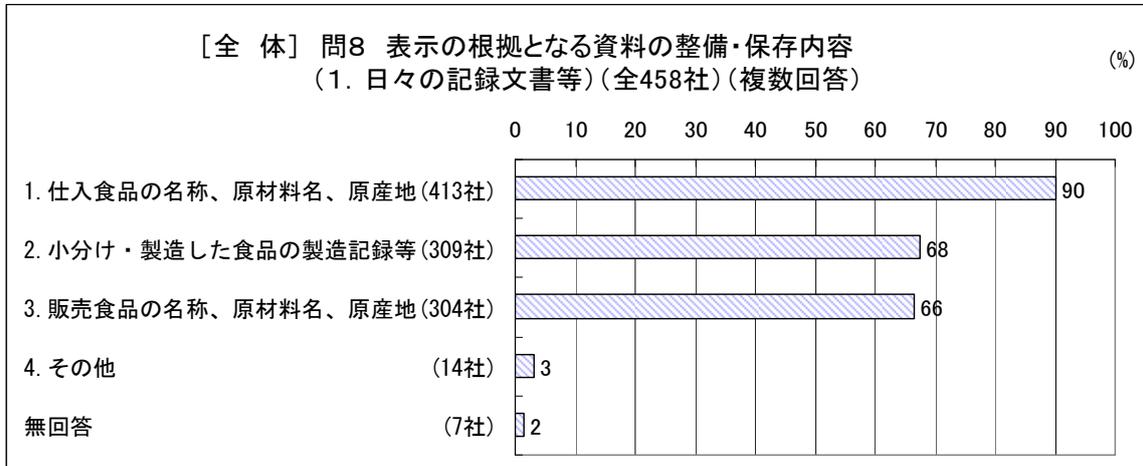
<p>1. 日々の記録文書等</p> <p>(1) 仕入れた食品の名称、原材料名、原産地等が記載されたもの(送り状、納品書、規格書、通関証明書(輸入品の場合)等で、名称は問わない。)</p> <p>(2) 小分け・製造した食品についての製造記録等(製造指示書、原材料使用記録等を含む。)</p> <p>(3) 販売した食品の名称、原材料名、原産地等が記載されたもの(送り状、納品書、規格書等で、名称は問わない。)</p> <p>(4) その他(具体的に：_____)</p> <p>2. 食品製造の根拠資料</p> <p>(1) 製品規格書(製造仕様書等)</p> <p>(2) 期限表示に係る期限設定の根拠書類</p> <p>(3) 特色のある原材料等の表示に係る根拠資料</p> <p>(4) その他(具体的に：_____)</p>
--

表示の根拠資料の整備・保存のうち、「1. 日々の記録文書等」について聞いたところ、全体では「(1) 仕入れた食品の名称、原材料名、原産地等が記載されたもの」が 90% (413 社)、「(2) 小分け・製造した食品についての製造記録等」が 68% (309 社)、「(3) 販売した食品の名称、原材料名、原産地等が記載されたもの」が 66% (304 社) となっている。

これを大手・中小企業別に見ると、大手企業では、(1) が 99% (68 社)、(2) が 90% (62 社)、(3) が 77% (53 社) となっている。中小企業でも(1) が 89% (345 社)、(2) が 64% (247 社)、(3) が 65% (251 社) となっている。

- 「1. (4) その他」の主な具体的内容は、以下の通り。
- ・納品書、原料規格書(名称、原材料名、原産地等記載)。
  - ・経時変化検査資料。
  - ・製造、出荷記録、在庫管理表。
  - ・使用原材料の原材料規格書。
  - ・キープサンプル。
  - ・SQF 2000 関連文書。
  - ・ISO 22000 規格と合せて管理している。
  - ・JAでのトレーサビリティ、管理。

- ・部分的に記録を保存している。
- ・PC在庫システムによる自動保存。
- ・農薬使用履歴等。
- ・レシピ。

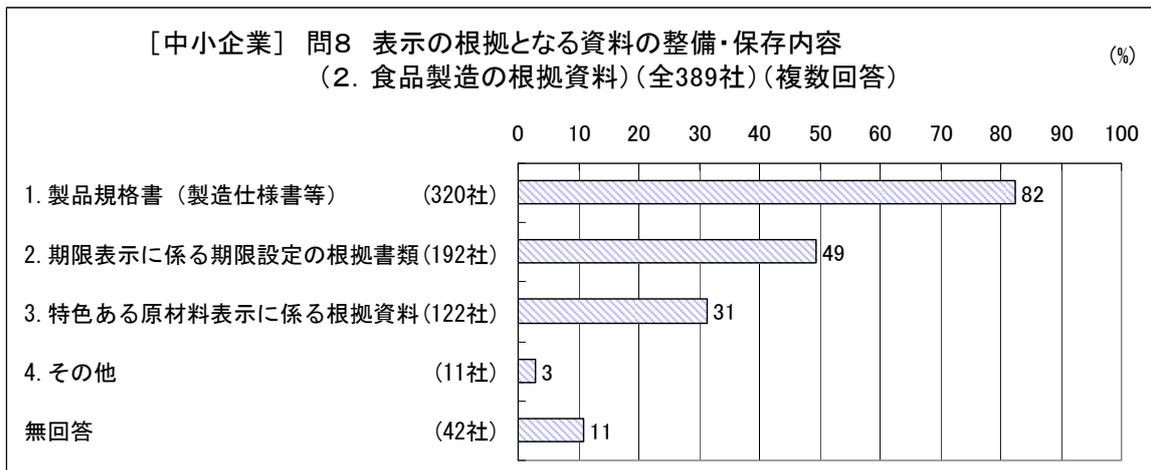
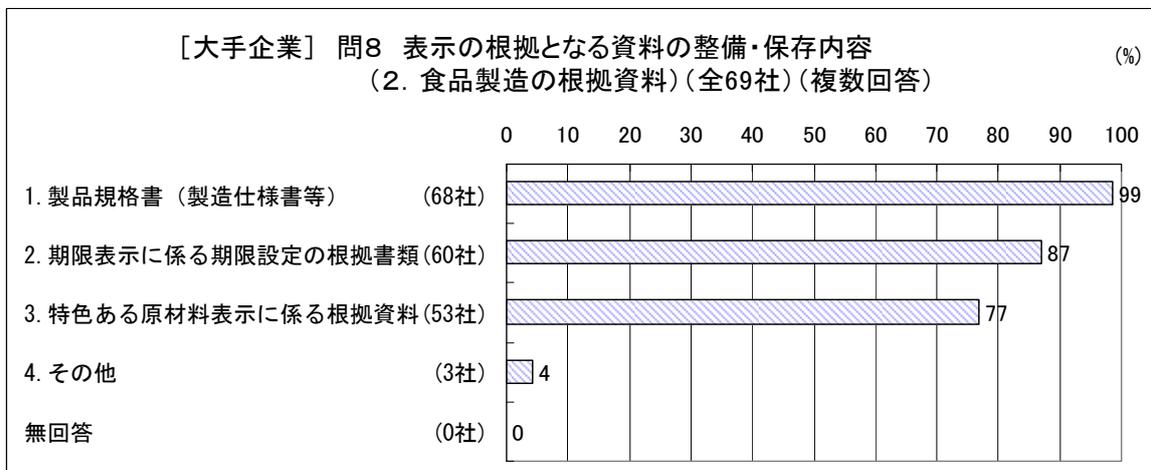
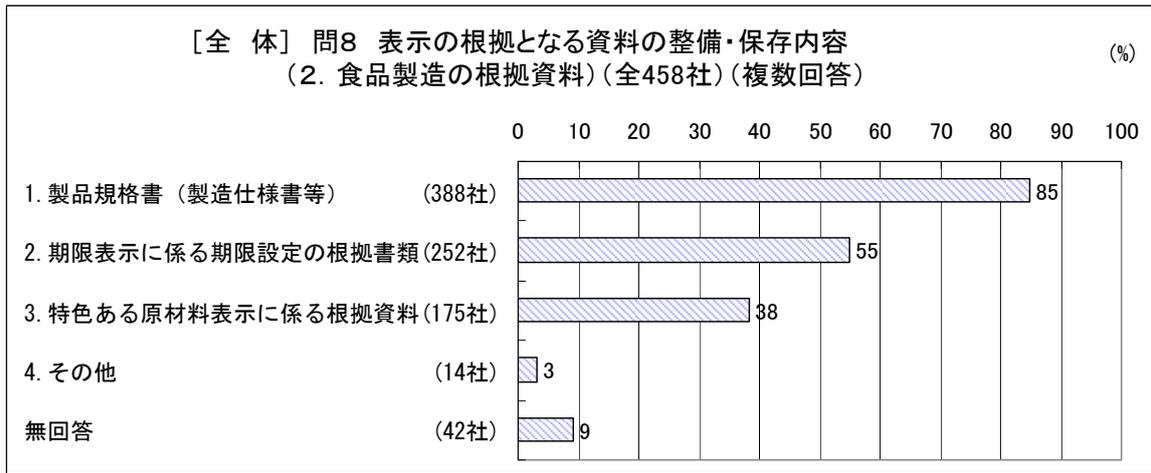


また、「2. 食品製造の根拠資料」について聞いたところ、全体では「(1) 製品規格書(製造仕様書等)」が85%(388社)、「(2) 期限表示に係る期限設定の根拠書類」が55%(252社)、「(3) 特色のある原材料等の表示に係る根拠資料」が38%(175社)となっている。

これを大手・中小企業別に見ると、大手企業では、(1)が99%(68社)、(2)が87%(60社)、(3)が77%(53社)となっている。中小企業では(1)が82%(302社)、(2)が49%(192社)、(3)が31%(122社)となっている。

「2. (4) その他」の具体的な内容は以下の通り。

- ・品質保証書。
- ・小豆の産地証明書。
- ・残留農薬検査証等。
- ・農産物のトレース、栽培履歴、品質契約書
- ・各工程検査書。
- ・原料納入規格書。
- ・保存試験検査成績書(生の場合)
- ・製造日報
- ・原料栽培履歴・防除履歴
- ・原材料配合チェック表、製造日報
- ・製造指示書



**問 9 貴社では、問 8 でお聞きした表示の根拠となる資料の保存期間はどのようになっていますか。<ただし、保存期間が異なる資料が複数ある場合は、該当するものすべてに○を記入>**

	日々の記録文書等	食品製造の根拠資料
消費期限が設定された食品	当該食品の (1) 消費期限まで (2) 消費期限後、1ヶ月未満 (3) 消費期限後、1ヶ月以上～3ヶ月未満 (4) 消費期限後、3ヶ月以上～6ヶ月未満 (5) 消費期限後、6ヶ月以上～1年未満 (6) 消費期限後、1年以上 (7) その他 (具体的に：_____ )	同一仕様食品の (1) 最終製造品の消費期限日まで (2) 最終製造品の消費期限後、3ヶ月未満 (3) 最終製造品の製造日から3ヶ月以上～6ヶ月未満 (4) 最終製造品の製造日から6ヶ月以上～1年未満 (5) 最終製造品の製造日から1年以上～3年未満 (6) 最終製造品の製造日から3年以上 (7) 保管期間は特に定めていない。 (8) その他 (具体的に：_____ )
賞味期限が設定された食品	当該食品の (1) 賞味期限まで (2) 賞味期限後、3ヶ月未満 (3) 製造年月日から3ヶ月以上～1年未満 (4) 製造年月日から1年以上～3年未満 (5) 製造年月日から3年以上～5年未満 (6) 製造年月日から5年以上 (7) 保管期間は特に定めていない。 (8) その他 (具体的に：_____ )	同一仕様食品の (1) 最終製造品の賞味期限日まで (2) 最終製造品の賞味期限後、3ヶ月未満 (3) 最終製造品の製造日から3ヶ月以上～6ヶ月未満 (4) 最終製造品の製造日から6ヶ月以上～1年未満 (5) 最終製造品の製造日から1年以上～3年未満 (6) 最終製造品の製造日から3年以上～5年未満 (7) 最終製造品の製造日から5年以上 (8) 保管期間は特に定めていない。 (9) その他 (具体的に：_____ )

1. 日々の記録文書等

(1) 消費期限が設定された食品

消費期限が設定された食品の日々の記録文書等については、全体では、「(6)消費期限後1年以上保存している。」が39% (70社) と最も多く、大手では46% (12社)、中小でも38% (58社) となっている。

「(7)その他」の主な具体的内容は以下の通り。

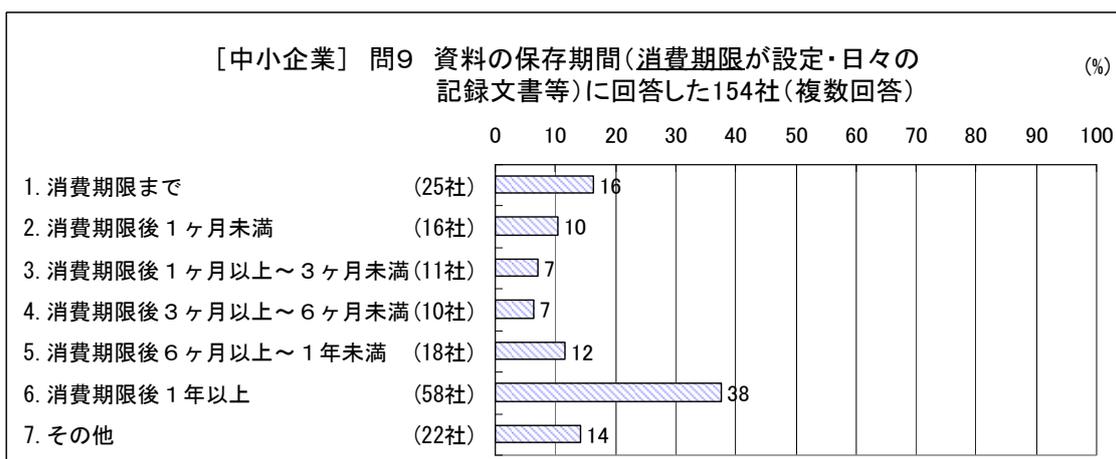
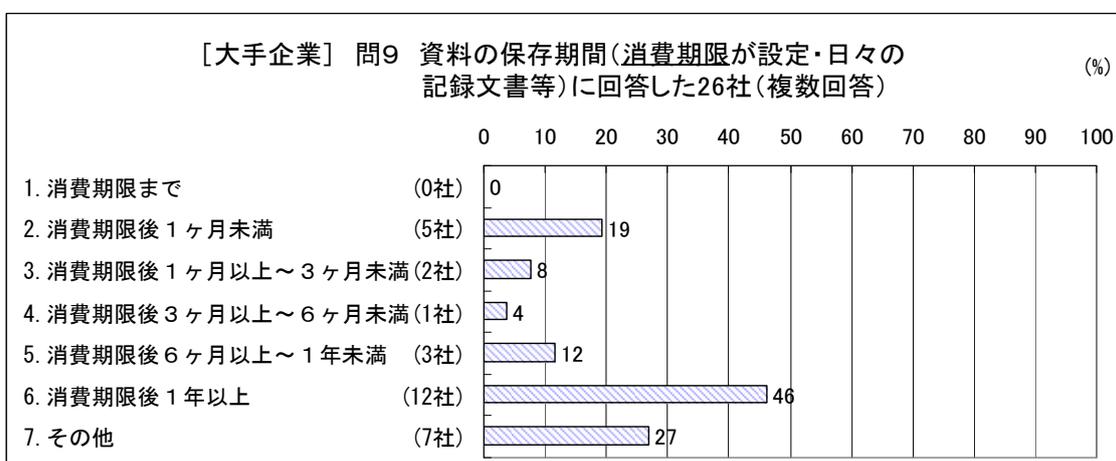
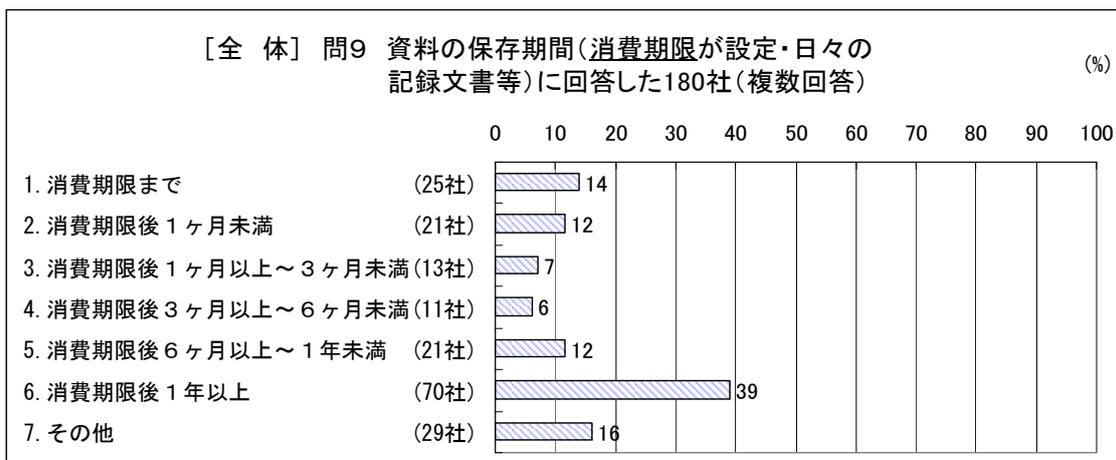
大手企業

- ・原料入出庫から7年。

中小企業

- ・出荷後廃棄。
- ・保管期間は定めていない。
- ・帳票としてデータを pdf に変換し、消費期限後1年以上保存。
- ・生鮮野菜、一次加工品の取扱のみの為、下記表示はありません。
- ・保管期間は品目により多種あるので記載できない。

- ・その他（単に「1年」、「3年」、「5年」、「7年」、「8年」、「9年」と記述した回答が複数ある。



## (2) 賞味期限が設定された食品

賞味期限が設定された食品の日々の記録文書等については、全体では、「(4) 製造日から1年以上～3年未満」が27% (110社)と最も多く、次いで「(5) 製造日から3年以上～5年未満」が19% (78社)となっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「(4) 製造日から1年以上～3年未満」が43% (29社)、「(5) 製造日から3年以上～5年未満」が36% (24社)となっており、この二つで79% (53社)となっている。一方、中小企業では、回答が各選択肢に分散しているとともに、「(7) 保管期間は特に定めていない。」とした企業も19% (65社)となっている。

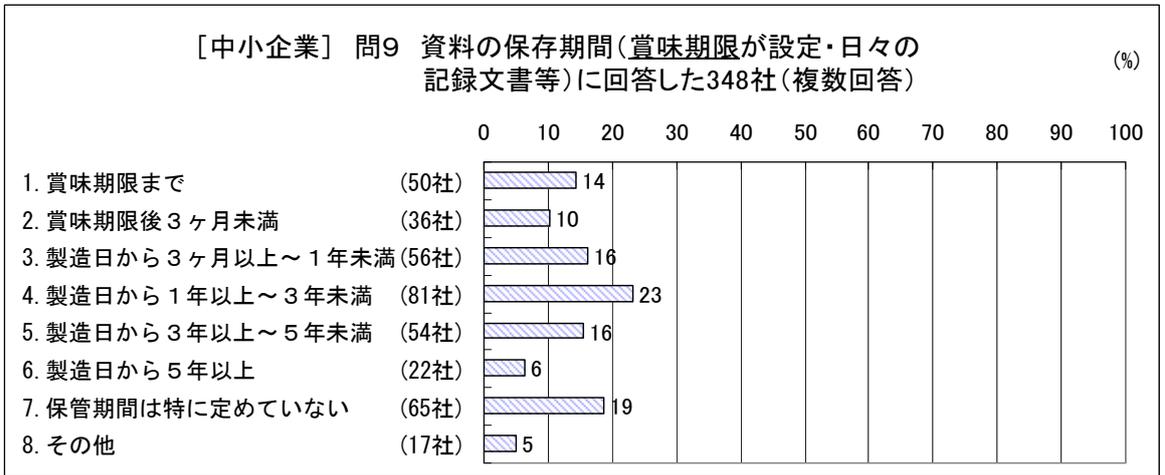
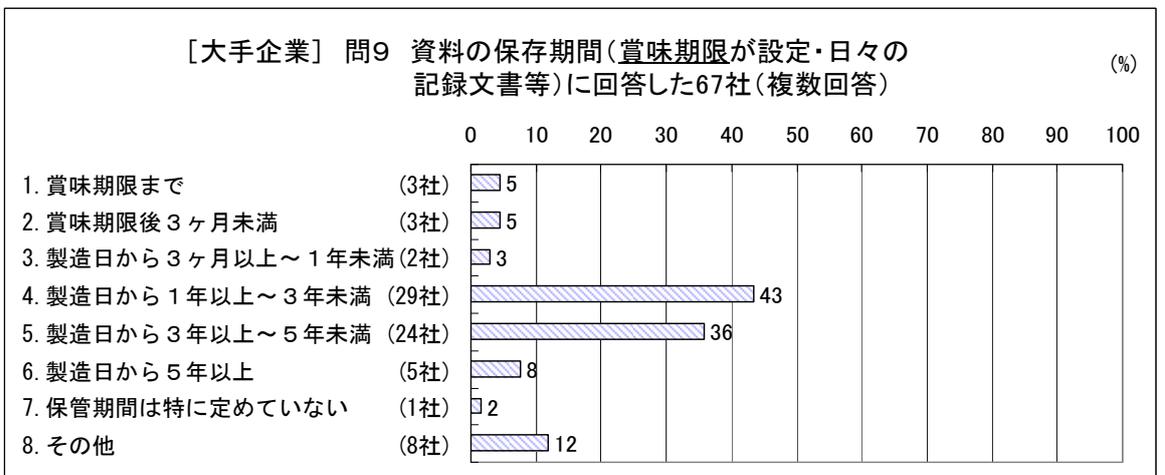
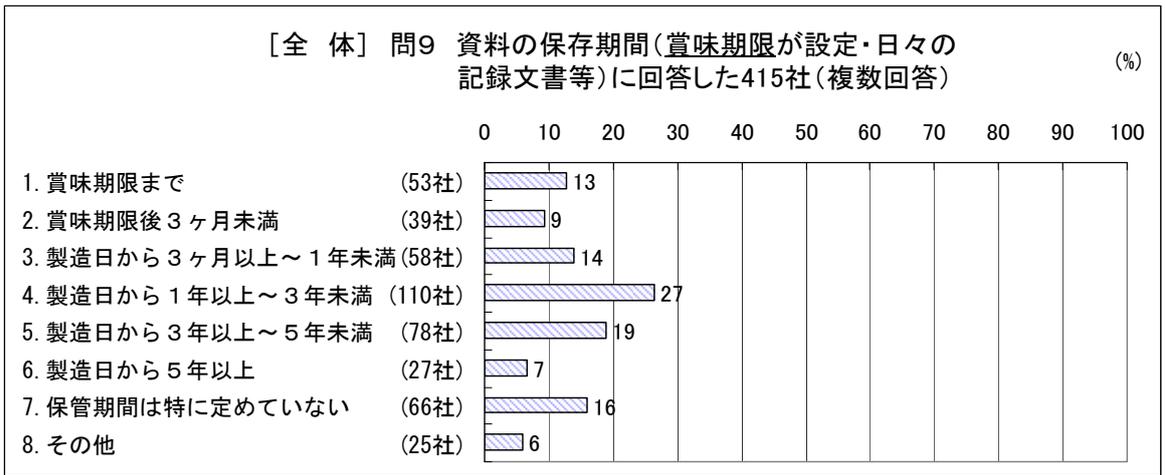
「(8) その他」の主な具体的内容は以下の通り。

### 大手企業

- ・賞味期限後1年(3社)
- ・賞味期限後1年以上
- ・記録毎に別途設定している。
- ・記録資料により期間は異なる。
- ・2年間

### 中小企業

- ・賞味期限後、3ヶ月以上
- ・最低限賞味期限迄。具体的には各事業所のISO等の規程による。
- ・帳票としてデータpdfに変換し製造年月日から5年以上保存。
- ・賞味期限+1年(4年)。
- ・年度単位で年度末より5年間。
- ・製造の続くかぎり。
- ・期限後～不定保存。
- ・根菜類のため資料保存はしていない。
- ・ISO7001、HACCPプログラムで規定。



## 2. 食品製造の根拠資料

### (1) 消費期限が設定された食品

消費期限が設定された食品の製造の根拠資料の保存については、全体では、「(5) 製造日から1年以上～3年未満」が29% (51社) と最も多くなっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では「(5) 製造日から1年以上～3年未満」が36% (9社) と最も多いが、一方、中小企業では「(7) 保管期間は特に定めていない。」という回答が最も多く28% (43社) となっている。

「(8) その他」の主な具体的内容は以下の通り。

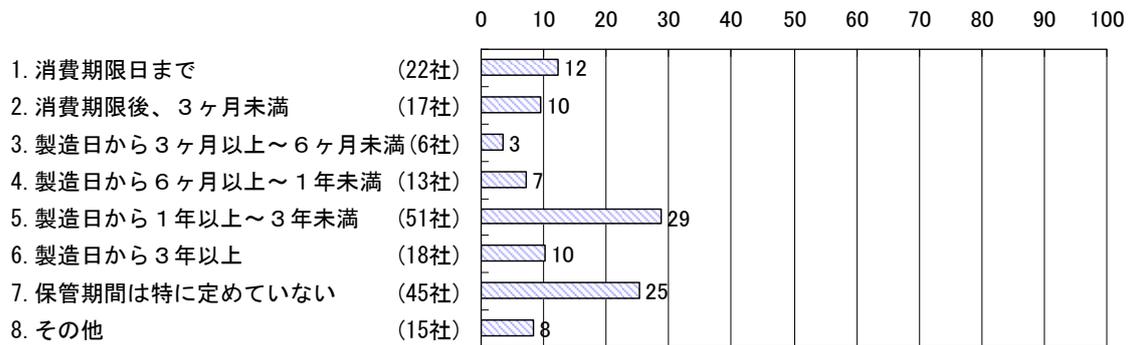
#### 大手企業

- ・最終製品の製造日から消費期限後1年。
- ・販売終了まで。
- ・製造記録から1年（製造日から1年？）。

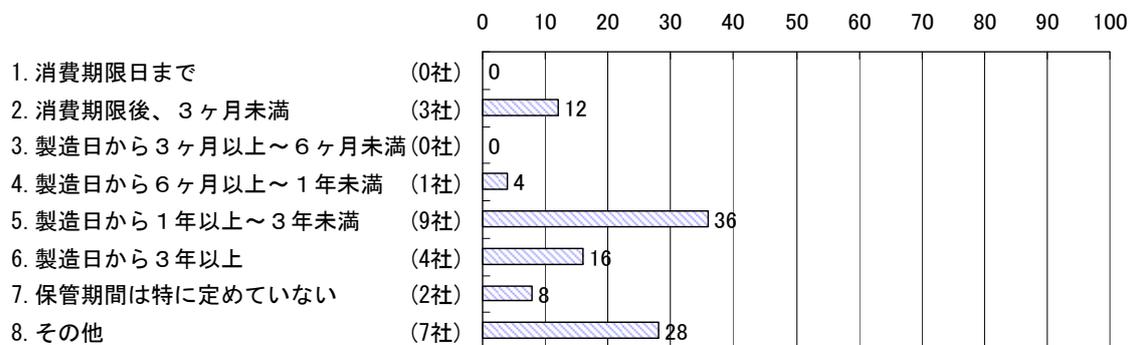
#### 中小企業

- ・アイスには賞味期限表示免除の規定があり、これは自主基準となります。
- ・帳票としてデータ pdf に変換し最終製造品の製造日から3年以上。
- ・その他、単に「3年」、「5年」、「7年」、「8年」と記述した回答がある。
- ・保存条件によって（品温など）一定ではない。

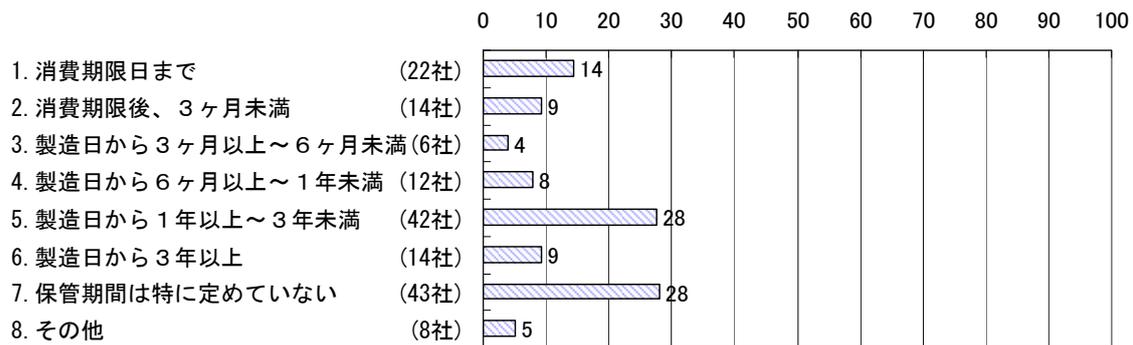
[全体] 問9 資料の保存期間(消費期限が設定・食品製造の根拠資料)に回答した178社(複数回答) (%)



[大手企業] 問9 資料の保存期間(消費期限が設定・食品製造の根拠資料)に回答した25社(複数回答) (%)



[中小企業] 問9 資料の保存期間(消費期限が設定・食品製造の根拠資料)に回答した153社(複数回答) (%)



(2) 賞味期限が設定された食品

賞味期限が設定された食品の製造の根拠資料の保存は、全体では、「(5) 製造日から1年以上～3年未満」が25% (97社) と最も多くなっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「(6) 製造日から3年以上～5年未満」が31% (19社)、「(5) 製造日から1年以上～3年未満」が31% (20社) となっている。

一方、中小企業では「(8) 保管期間は特に定めていない。」という回答が26% (85社) と最も多い。

「(9) その他」の主な具体的内容は以下の通り。

大手企業

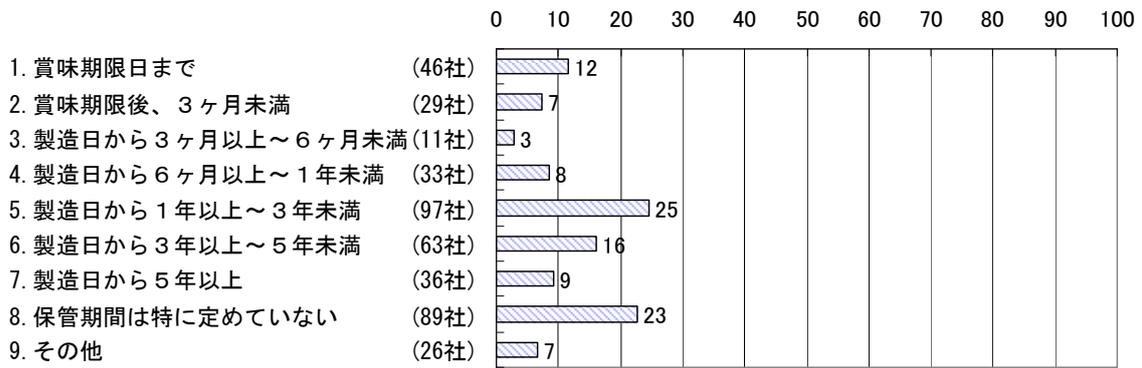
- ・最終製造の賞味期限後、1年。
- ・最低限賞味期限まで保存。具体的には各事業所のISO等の規程による。
- ・改訂まで
- ・賞味期限後、1年以上。
- ・賞味期限後1年。
- ・記録毎に別途設定している。
- ・記録資料により期間は異なる。
- ・市場に商品がある限り保存。
- ・製品販売終了まで。
- ・2年間
- ・永年残す。

中小企業

- ・その文書の改訂まで保存。
- ・ISO7001、HACCPプログラムで規定。
- ・製造日から5年間。
- ・最終製造の賞味期限後、1年、3年、5年
- ・帳票としてデータpdfに変換し最終製造品の製造日から3年以上。
- ・冷凍の場合、製品の種類により異なる。
- ・賞味期限+1年(4年)。
- ・年度単位で年度末より5年間。
- ・多品種なので記載できない。
- ・一部の文書については保存に取組中。
- ・賞味期限の1.5倍の期間保存している。

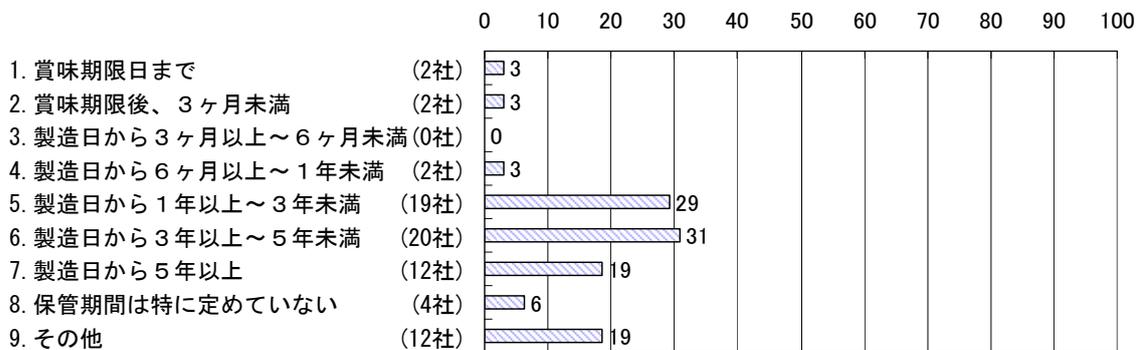
[全体] 問9 資料の保存期間(賞味期限が設定・食品製造の根拠資料)に回答した392社(複数回答)

(%)



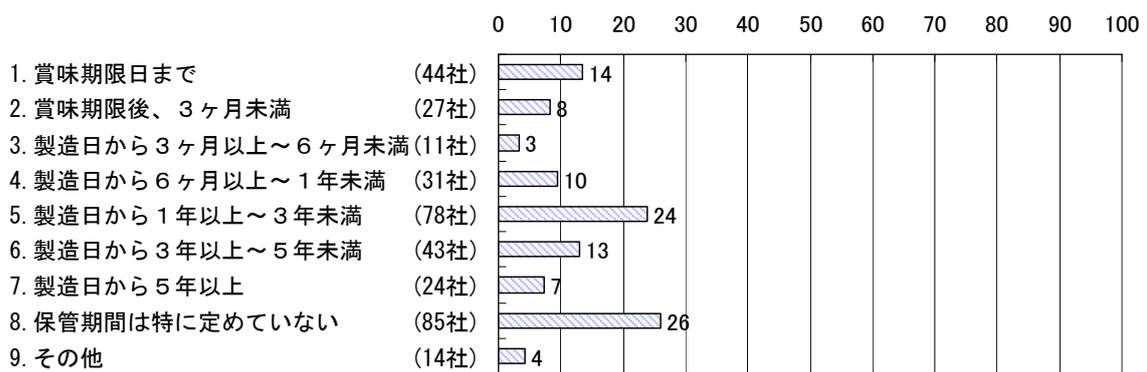
[大手企業] 問9 資料の保存期間(賞味期限が設定・食品製造の根拠資料)に回答した65社(複数回答)

(%)



[中小企業] 問9 資料の保存期間(賞味期限が設定・食品製造の根拠資料)に回答した327社(複数回答)

(%)



**問 10 表示の根拠となる資料を整備し、保存する上で、何か課題・問題点等がありますか。〈課題・問題点等がありましたら、具体的にご記入下さい。〉**

**①文書等の管理方法**

- ・紙ベースでの管理が主体になっているので、システム化を検討中。
- ・書類の整理方法等が正式には未決定。
- ・一度保管すると記録のひもづけが難しい。
- ・情報量が多くなりすぎてしまった場合の整理。外部情報の新着のうけとりタイミング（タイムロス）など。
- ・パソコンで管理したい。
- ・表示の根拠となる資料の多さ、更新のタイミングの設定の妥当性等。
- ・仕入れた原料の規格書を定期的に更新・チェックする必要があるが、内容変更があった場合のリアルタイムでの情報の更新が難しい。
- ・保管記録によっては印字が消えかけている（サーマル印字されたもの）。
- ・資料のスリム化。
- ・電子化したいが出来る人材が不足している。
- ・年次更新の為、保存する資料が多くなってまとめにくい。
- ・最新文書への更新。
- ・毎日の記録文書の保存期限。

**② 人的、物的コスト**

- ・商品アイテム数が非常に多く、関係する原料の種類も多数であることから資料の収集、整理等に手間と時間を要する。
- ・季節的に書類の提出が秋以降のひまな時に整理の為、零細企業の為、人的余裕がほとんど無い。
- ・書類で保存しているため量が莫大となり検索に手間がかかる。
- ・古い資料になると探すのに時間がかかる。
- ・商品化までの期間が短くなっており、賞味期限設定のための経時分析が難しくなっている。
- ・少量多品種製造なので今後はだんだん手間ヒマがかかる。
- ・試作から販売までの期間が短く実際に保存して調べる事ができない。
- ・原材料の内容や規格等の変更が頻繁にあり、それに伴う表示の見直しや顧客への案内などが頻繁に発生する。

**③保管、整理、保管場所。**

- ・保管コスト・スペース・手間がかかる。
- ・資料の保管場所（多くの指摘あり）。
- ・膨大な、紙データ保存が必要。
- ・資料の量が大きいことと整理の煩雑さ
- ・缶詰製品は賞味期限が長い為、資料の保管場所スペースが必要となる。
- ・商品アイテムと商品製造ロット&回転が早くて多い為、全アイテムの保存は、色々な面で現状無理です。全てが賞味期限（180日）（1部ノンボイ

ル要冷蔵 30 日) であります。

- ・冷凍保存の為、スペースの確保がむずかしい。
- ・手書き書類が多いため保管場所の確保が困難。
- ・直射日光をさげ冷暗所に保管する事。
- ・記録用紙に記入しており、資料が多くなる。
- ・書類が多くなると保管場所の確保が難しくなる。
- ・膨大なデータ量になる事。

#### ④業者間

- ・秘密保持契約を締結しないと、詳細な情報を開示しない先もある。
- ・業者間取引が義務化されたが、守っていない業者もあり、お願いしても表示してくれない実態もある。
- ・取引先から頂いた表示の根拠となる資料の信頼性の確保。
- ・商品により（産地）提出が遅くなっている。
- ・根拠資料を入手しにくい場合がある。
- ・原料メーカーによっては、資料がそろわない（生産までに）ことがある。
- ・各原料メーカーの足並みがそろっていない。
- ・メーカーにより賞味期限設定が異なること。
- ・取引先より 3 ヶ月以内の根拠データ提出が求められるが、取扱商品全てにおいて検査する事は（継続して）無理がある。

#### ⑤その他

- ・賞味期限設定の根拠をどのようにすれば良いかわからない。
- ・各社の仕様がバラバラなので、統一した形式（ひな型）があれば良いと思う。
- ・表示の外に賞味期限・製造日を併記しているので製造日ロットでのトリサビはしやすいが、表示内に賞味期限のみ記載した場合は、原料ロットは分かるが製造日ロットの区別がつきにくいもの（少数製造の場合）がある。
- ・個々の部署にまかせてあるので資料のホームページがバラバラである。
- ・仕様書が、よく変更になる為、確認作業が困難。
- ・定期的に資料をもらわないと、調味料等の中身が変わった時のタイミングがずれてしまうことがある。
- ・期限を検討するには極めて長い時間を要する事。
- ・製品サンプル原料サンプルの保管場所、ポジライブラリスト制度と国内一次農産物の整合性。
- ・製品の特性上、最終商品でない為、冷蔵保管して期限は、定めていない。

#### IV 食品表示の適正化の取組について

消費者への情報提供を充実していくことは、消費者の商品選択に資するのみならず、消費者と食品事業者との良好な信頼関係を築く基礎であると考えられます。食品事業者が提供すべき内容やその手法、開示される情報の正確さを確保する仕組みなどについての取組をお聞きます。

**問11 貴社では、製品への正確な表示を行うためにどのような社内態勢を構築していますか。〈該当するものすべてに○を記入〉**

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. 表示担当の専門部署を設けている。</li><li>2. 社内に表示の専門家を育成している。</li><li>3. 製品に表示をする際には、複数の部署で多方面からチェックしている。</li><li>4. 保健所などの行政機関の指導を仰いでいる。</li><li>5. 外部の表示専門のコンサルタント企業と相談して作成している。</li><li>6. その他（具体的に：_____）</li></ol> |
|--|

製品への正確な表示を行うための社内態勢を聞いたところ、全体では「4. 保健所などの行政機関の指導を仰いでいる。」が57%（263社）と最も多く、次いで「3. 製品に表示をする際には、複数の部署で多方面からチェックしている。」が54%（248社）となっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「3. 製品に表示をする際には、複数の部署で多方面からチェックしている。」が96%（66社）と最も多く、「4. 保健所などの行政機関の指導を仰いでいる。」、「1. 表示担当の専門部署を設けている。」及び「2. 社内に表示の専門家を育成している。」についても、それぞれ6割程度が取り組んでいる。一方、中小企業では「4. 保健所などの行政機関の指導を仰いでいる。」が57%（222社）、「3. 製品に表示をする際には、複数の部署で多方面からチェックしている。」が47%（182社）となっているが、「専門部署の設置」や「専門家の育成」は2割程度にとどまっている。

「6. その他」の主な具体的内容は、以下の通り。

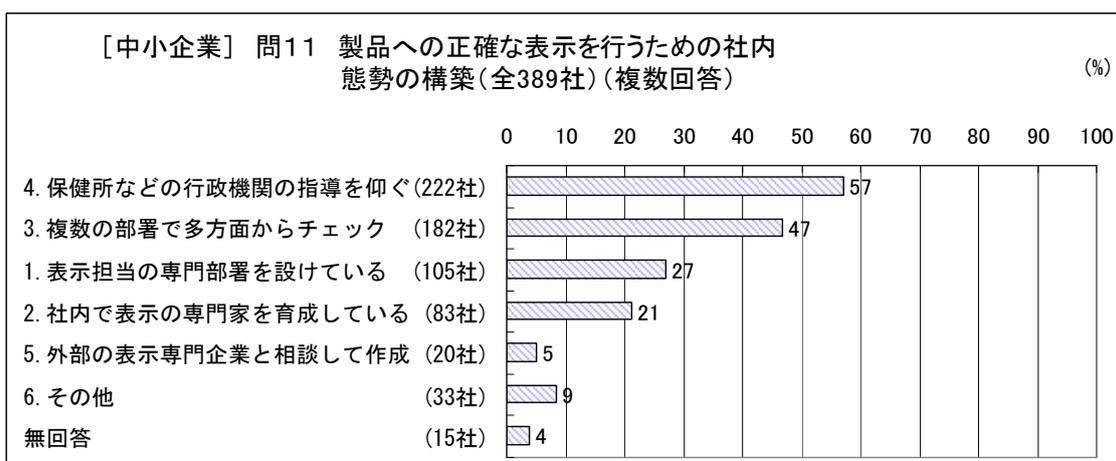
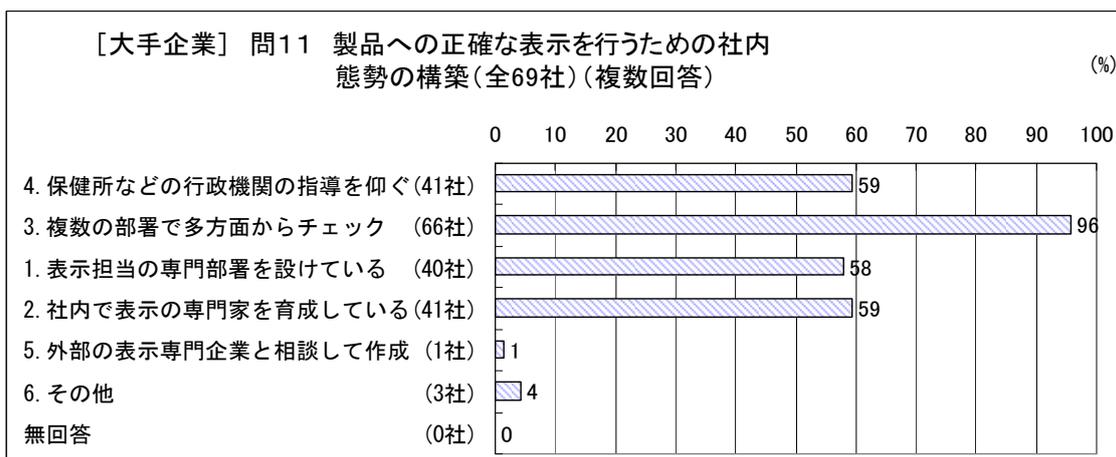
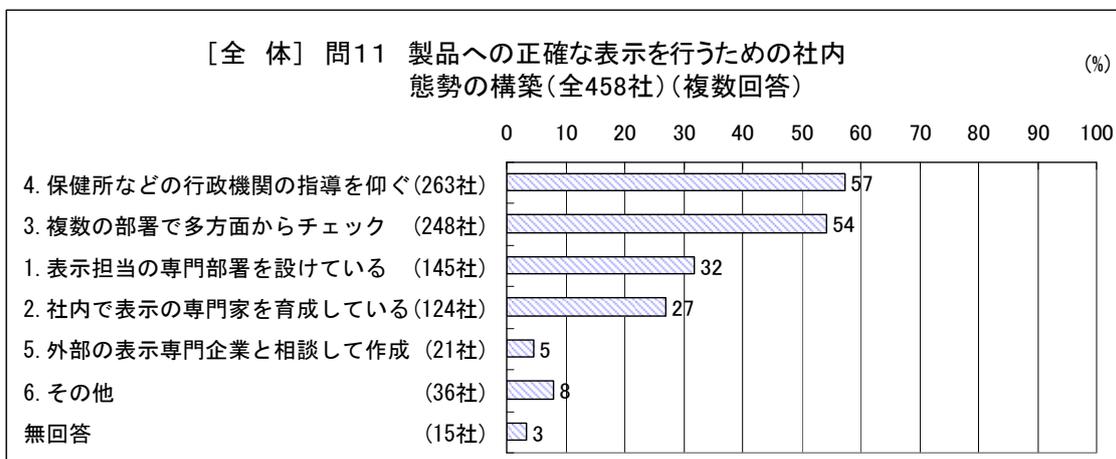
大手企業

- ・行政機関の指導は案件により発生。
- ・外部講習会（行政等主催等）などによる情報収集。
- ・所属する業界団体の指導を仰いでいる。

中小企業

- ・正確な表示の為、何回のチェックを確実にしたいので実行する。
- ・組合の指導・方針に基づくこと及び仕入れ先の指導。
- ・公的機関（インターナショナルオーガニック）の指導書に順じて。
- ・代表がチェックしている。
- ・委託会社が表示を作っている。
- ・親会社の指定。
- ・専門部署はないが永年担当している者が行っている。
- ・下請けがほとんどなので指示通り製造。
- ・納品している量販店と相談して作成。

- ・百貨店の品質管理部に問い合わせする。
- ・牛乳・乳飲料は全国飲用牛乳公正取引協議会の証認を得る。
- ・品質管理部が兼務。
- ・印字装置の設置。
- ・J A S規格表示。
- ・協同組合に加入し、当組合内の専門表示指導員の指示を仰いでいる。



**問 12 貴社では実際の製造現場でどのような方法で、包装資材への表示のチェックを行っていますか。＜該当するものすべてに○を記入＞**

1. 製造工程では、目視や自動検査システムにより印字のチェックを行っている。
2. 倉庫から出荷する際に、ダンボール箱等の製品の印字チェックを常時行っている。
3. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

実際の製造現場における包装資材への表示のチェックについて聞いたところ、全体では、「1. 製造工程では、目視や自動検査システムにより印字のチェックを行っている。」が85%（388社）、「2. 倉庫から出荷する際に、ダンボール箱等の製品の印字チェックを常時行っている。」が46%（212社）となっている。

大手・中小企業別に見ても、大手企業が中小企業に比べて若干高くなっているがほぼ同様の傾向にある。

「3. その他」の主な具体的回答は以下の通り。

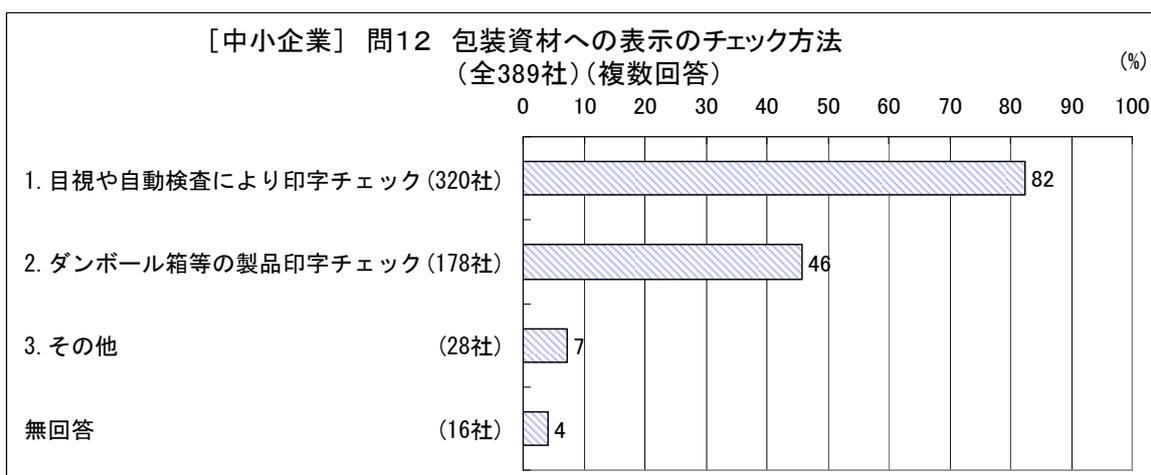
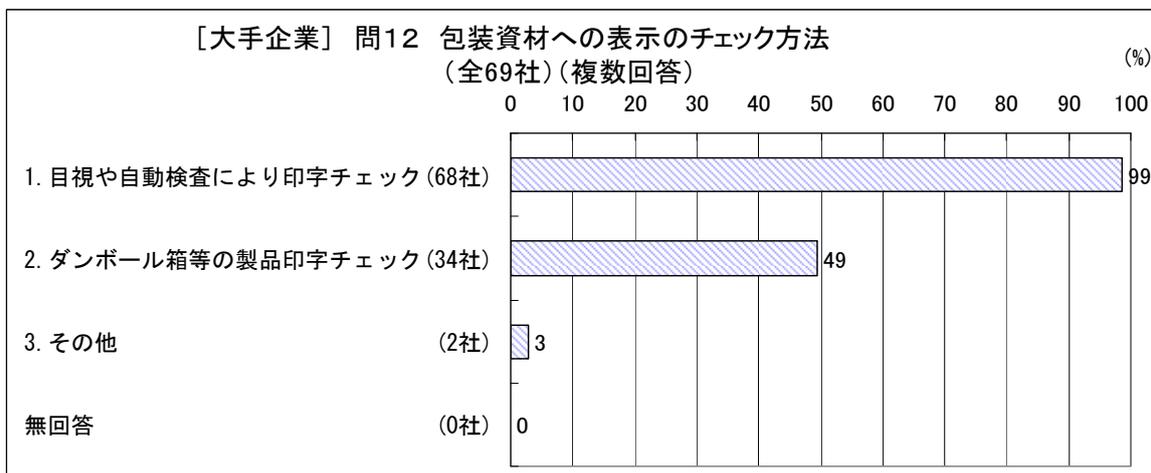
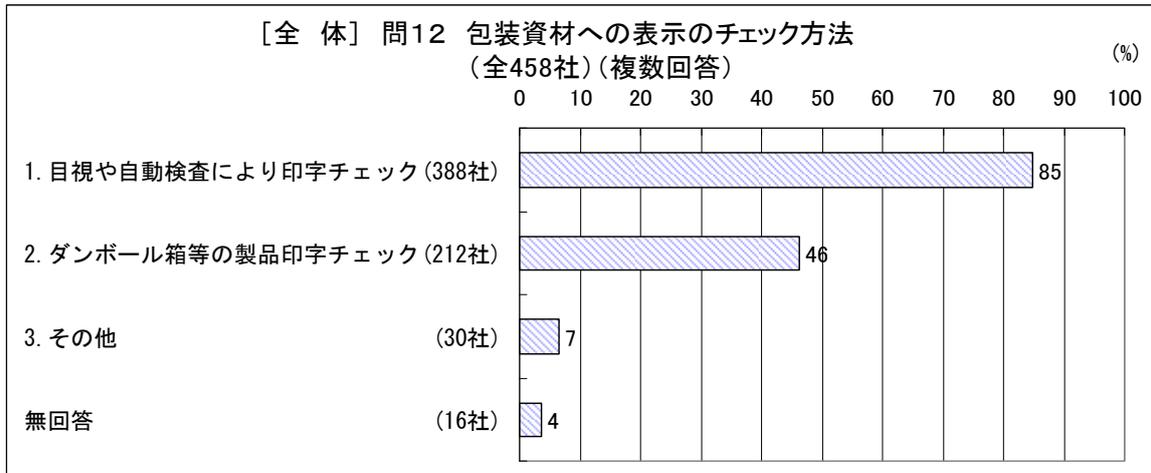
大手企業

- ・初回生産品について表示内容をチェックしている。
- ・包装資材受け入れ時の表示チェック。

中小企業

- ・販売店（直営）での最終チェックを行っている。
- ・上記同様、トラブル防止&正確なチェックをする。
- ・毎日製造したものにシールをはる。
- ・印字記録、包材の保管。
- ・仕様書等との整合性をチェック。
- ・在庫表にすべての商品の賞味期限を記入。
- ・納品業者にチェックさせる。
- ・産地及び製造年月日を納品書に記入。製品にも年月日記入。
- ・全て規格品なのでラベルは印刷。
- ・サーマルプリンターなどのシールを日々保存している。
- ・フィルムに印字。
- ・表示貼付の記録、出荷時の目視検査、販売店での表示チェック。
- ・チェックシートを用いた確認。
- ・表示は、版が出来た時に確認、その後製品になったもので確認。以降、指示があるまで版は、変更しない。
- ・作業開始時に商品規格書と突き合せて確認。
- ・ダンボール倉庫の業者に入庫の際業者がチェック（目視）
- ・商品を生産して、そのままパン棚にのせて販売するので表示のチェックの必要はない。
- ・包材入荷時に確認。
- ・シール発行時にチェックシートに1枚貼付し、線引き確認。

- ・ 3名により目視検査。
- ・ 製品検査の際、確認する。
- ・ 生産日報に3名の確認印を取る。



**問 13 貴社において、賞味期限あるいは消費期限を設定する上で、課題となる事項があればお答え下さい。＜該当するものすべてに○を記入＞**

1. 個々の食品の特性に配慮した客観的な項目（指標）<sup>注)</sup>の設定
2. 客観的な項目（指標）<sup>注)</sup>の試験結果の信頼性
3. 客観的な項目（指標）<sup>注)</sup>に基づいて設定された期限にかける安全係数の設定
4. 期限の設定根拠資料等の消費者等への情報提供
5. 設定期限の定期的な見直し検査の実施
6. 特にない。
7. その他（具体的に：\_\_\_\_\_）

**注) 客観的な項目（指標）とは、「理化学試験」、「微生物試験」、「官能試験」において数値化することが可能な項目（指標）のこと**

賞味期限あるいは消費期限を設定する上で、課題となる事項を聞いたところ、全体では、「1. 個々の食品の特性に配慮した客観的な項目（指標）<sup>注)</sup>の設定」が最も高く 37% (171 社) となっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では「2. 客観的な項目の試験結果の信頼性」が 12% (8 社) と低いのに対し、中小企業では 24% (94 社) と高くなっている。

「7. その他」の具体的な回答は以下の通り。

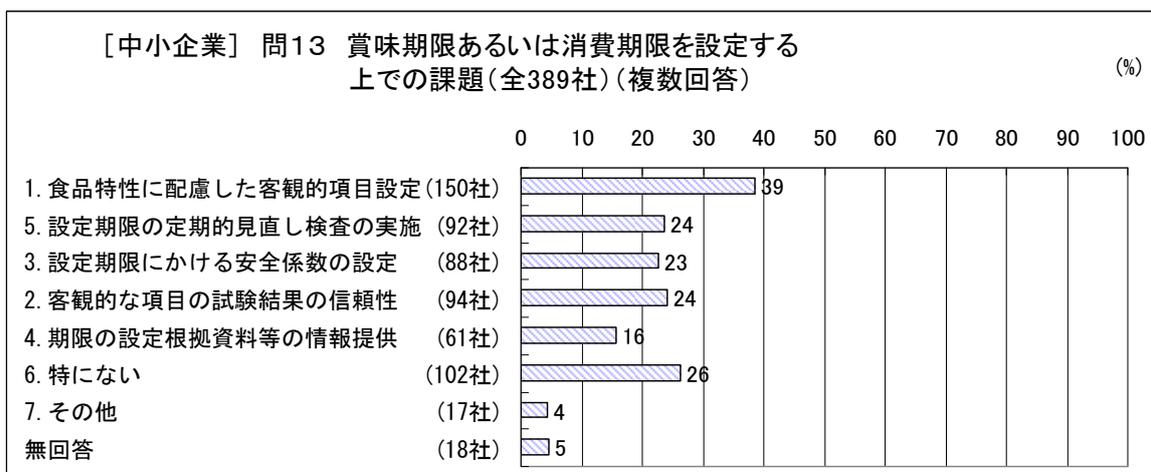
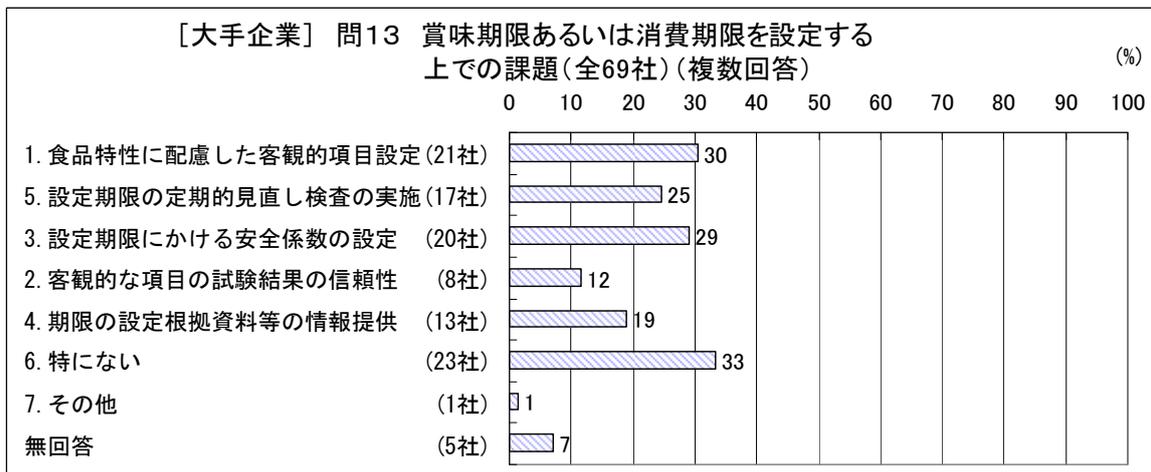
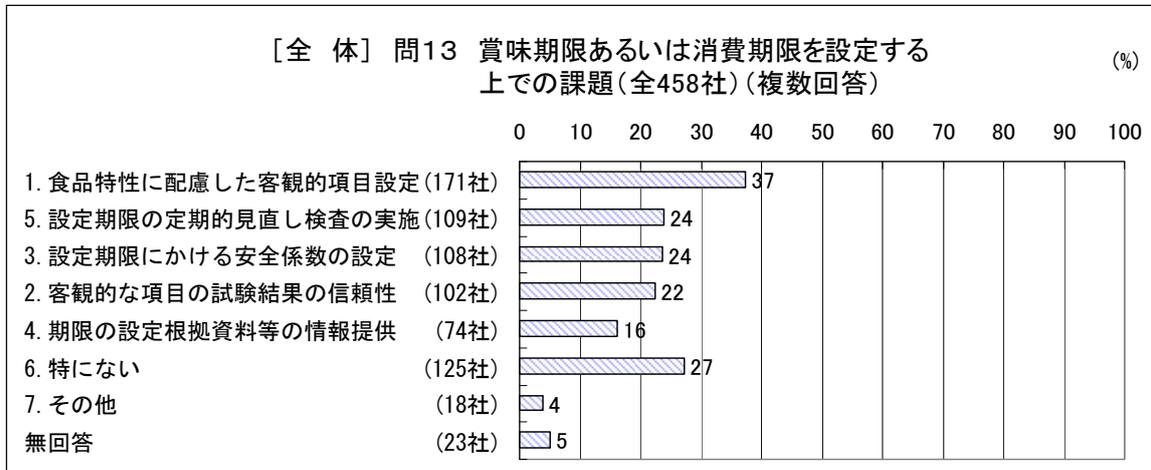
大手企業

- ・期限が長いものの設定方法。

中小企業

- ・アイスは対象外。
- ・製品数が多いため製品毎には試験が行えない。
- ・同業他社参考とする。
- ・量販店&流通問屋との取引では、6ヵ月（180日）の賞味期限が納品時短いと、きびしく対応されるので対処していかなければならない。
- ・外部機関へ依頼（検査）すると経費がかかりすぎる。
- ・組合等で商品の賞味期間きめる。仕入先よりのデータ等。
- ・スルメ、乾物
- ・永年の実績及び客観的な指標等により設定。
- ・相手先の指示通り製造。
- ・醗酵食品の為保管方法・状態によって品質の変化に大きな差が出ること。消費者が表示通りの適切な保管をしてくれればよいが、流通の段階もからみ設定になやむ。
- ・試験に時間とコストが掛かる。
- ・指標を計る器具の設備費用。
- ・御客様が、お買い上げ後の保存状況により商品が劣化する時がある。保存状況の徹底を図りたい。

- ・期限の設定根拠資料等の消費者等への情報提供については要望があった時に提供する。
- ・発酵食品の公の指標がない。
- ・細菌検査の費用が、高額化。官能検査は基準作りがむずかしい。

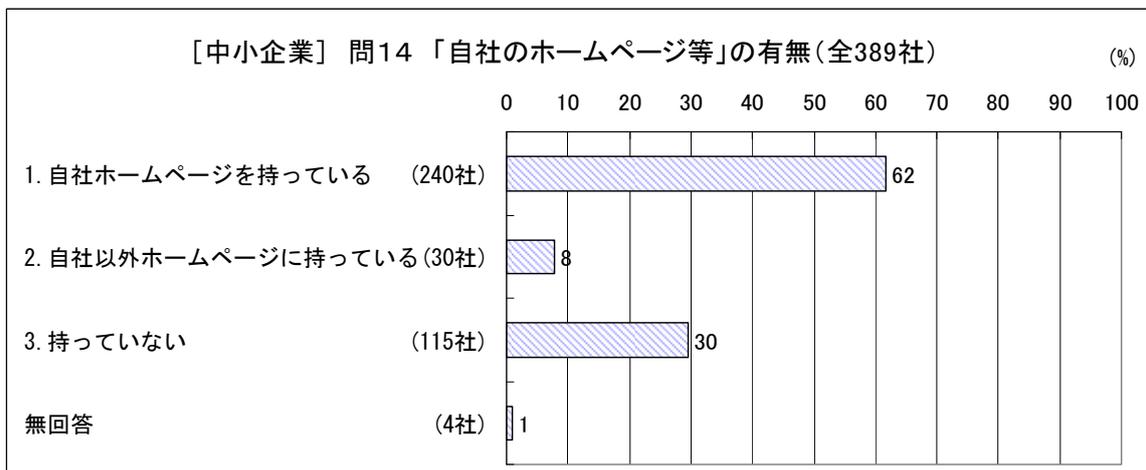
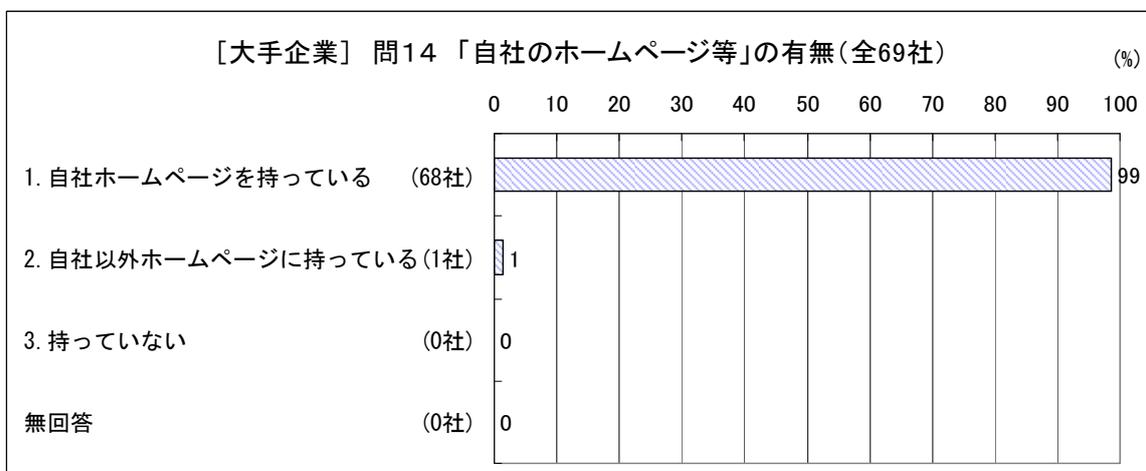
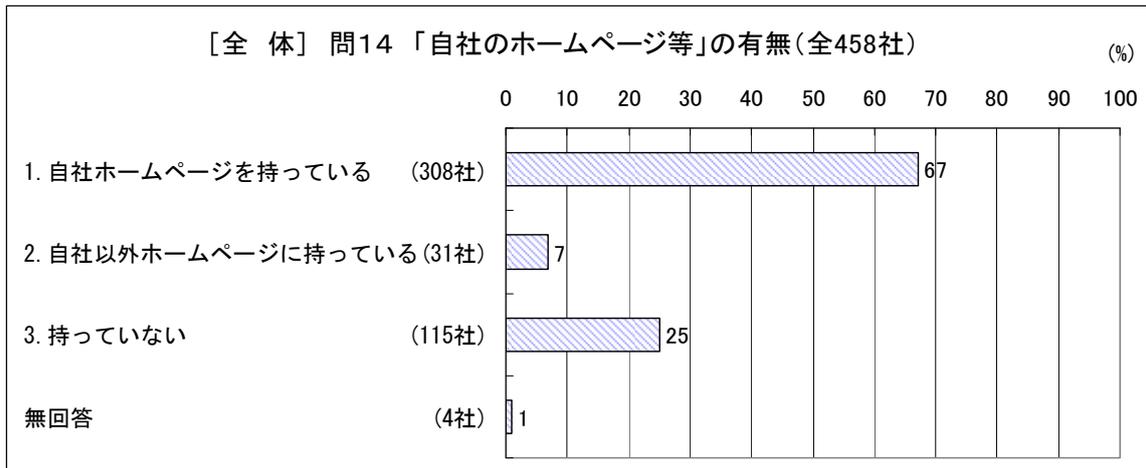


**問 14 貴社では、「自社のホームページ等」を持っていますか。<該当するもの一つに○を記入>**

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. 自社のホームページを持っている。</li><li>2. 自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っている。</li><li>3. 自社のホームページや自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っていない。 (⇒問 18 へお進みください)</li></ol> |
|---|

「自社のホームページ等」を持っているかを聞いたところ、全体では、「1. 自社のホームページを持っている。」が 67% (308 社) であった。「2. 自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っている。」と回答した企業も 7% (31 社) あり、合わせると 74% (339 社) となっている。一方、「3. 自社のホームページや自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っていない。」とした企業も 25% (115 社) となっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では全ての企業がホームページ等を持っている一方、中小企業では 30% (115 社) が持っていない。



問 15 問 14 で「1. 自社のホームページを持っている。」または、「2. 自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っている。」とお答えの方にお聞きします。自社のホームページや自社製品を紹介するサイトで、どのような情報を提供していますか。＜該当するものすべてに○を記入＞

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. 商品の容器、包装に表示されている情報（原材料名、内容量、賞味期限、（消費期限）、保存方法等）</li><li>2. 栄養成分情報</li><li>3. 原料原産地情報</li><li>4. 開封後の保存方法</li><li>5. おいしく食べられる調理方法</li><li>6. 間違った食べ方をしないための注意事項</li><li>7. 工場の品質管理体制や衛生管理体制</li><li>8. 新製品情報</li><li>9. その他（具体的に：_____）</li></ol> |
|---|

自社のホームページや自社製品を紹介するサイトでどのような情報を提供しているのか聞いたところ、全体では、「8. 新製品情報」が 52%（176 社）、「1. 商品の容器、包装に表示されている情報」が 51%（174 社）、となっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では「2. 栄養成分情報」の提供が 65%（45 社）、「7. 工場の品質管理体制や衛生管理体制」が 62%（43 社）と、それぞれ中小企業の 13%、23%を大きく上回っている。

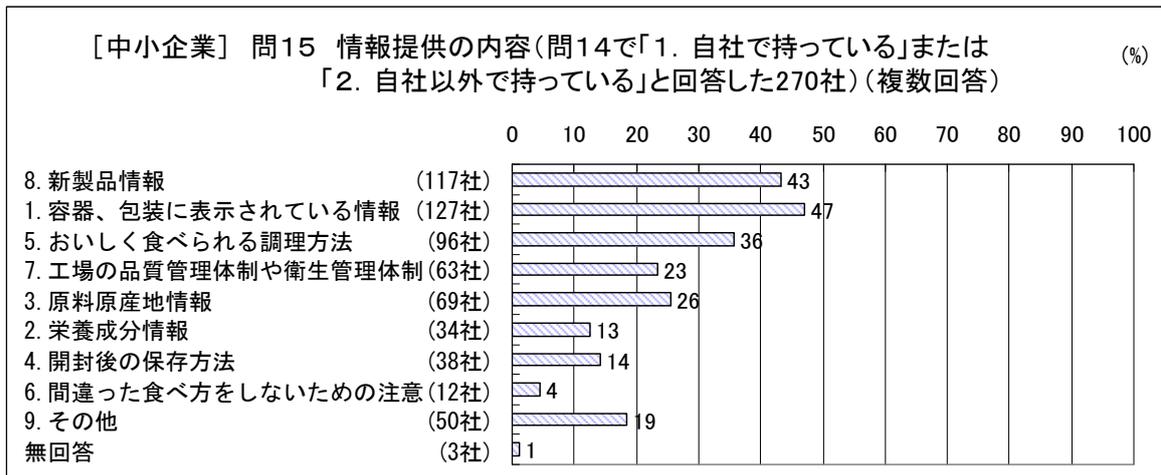
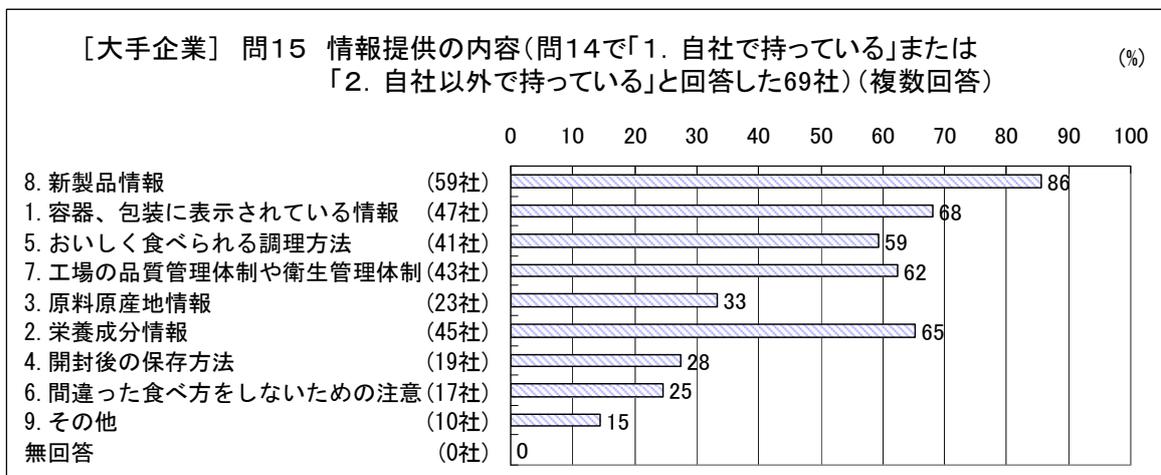
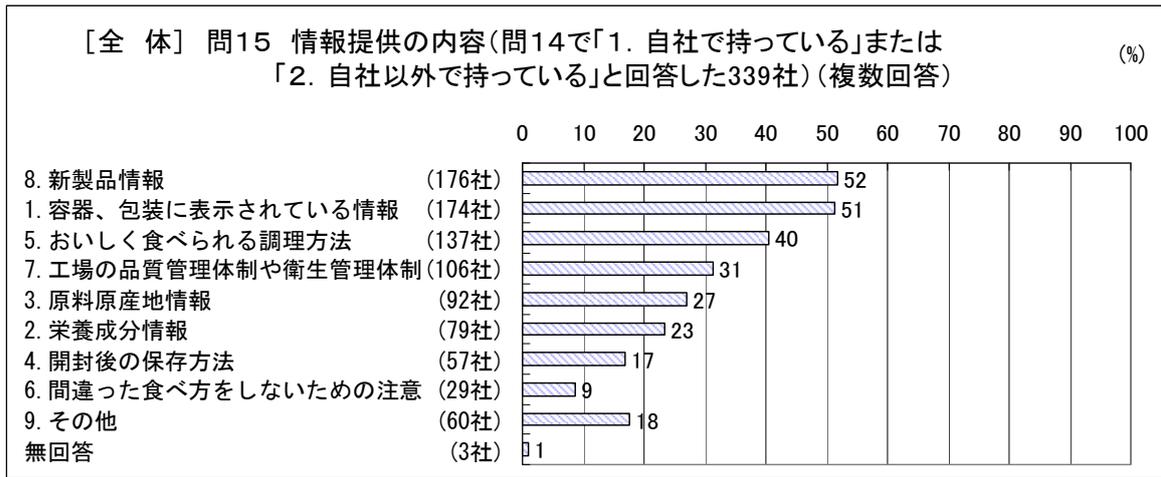
「9. その他」の具体的な回答は以下の通り。

大手企業

- ・ よくある質問等
- ・ 価格（参考小売価格）
- ・ アレルゲン情報（4 社）
- ・ 当社品質管理方針の考え方（添加物、GMO、BSE）
- ・ 製造工程、食の安全への取組、お問い合わせ窓口。
- ・ 会社全体の取り組み
- ・ 会社紹介（事業内容、企業理念、工場案内、工場設備、営業取組等）

中小企業

- ・ 商品名、特色、価格、内容量、賞味期限。  
※主にネットショッピングのためのHPである。
- ・ 新商品のコマーシャル
- ・ 商品紹介・ミュージアム事業の紹介
- ・ 国産牛肉のトレーサビリティの為。
- ・ 品質の特性、プライス、運賃
- ・ 商品Q&A
- ・ 店舗の紹介とイベント情報等。
- ・ 特定原材料
- ・ お客様の声、お問い合わせ先、等。
- ・ 製造可能商品PR。



**問 16** 問 14 で「1. 自社のホームページを持っている。」または、「2. 自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っている。」とお答えの方にお聞きします。自社のホームページ等で、商品に係る情報を提供する上で、何か課題・問題点等がありますか。〈課題・問題点等がありましたら、具体的にご記入下さい。〉

#### 自社のホームページ等で、商品に係る情報を提供する上での課題・問題点等

##### ①ホームページ情報の変更・更新

- ・更新のタイミングの問題。
- ・産地情報提供におけるリアルタイムの情報更新。
- ・製品改良或いは原材料変更等に伴う「表示の変化発生時」のホームページ情報の切り替え時期設定。（商品が市場に混在）。
- ・産地情報提供における1年間のうちに変動要素がある原料原産地の表示順番根拠の把握、修正等の管理。
- ・商品の原料・原産地は限定していないので、絶えず変更されることが予想され、ホームページにその情報を掲載しても、商品と一致しないケースが予測される。または、可能性表示につながり、特定のロットに対して、対応が取れないケースがある。
- ・開示情報のメンテナンス頻度をどのくらいにしたらいいか。
- ・常時チェックし、更新する体制の維持。
- ・原料の供給面での不安定事情のために、産地情報は変更がひんぱんに起こりうる点が難しい。
- ・商品情報の管理（変更、メンテナンスなど）。
- ・情報の更新、管理が一元化しづらい。
- ・サーバーの容量制限があるので、個々の商品に対する詳細な情報提供ができていない。
- ・専任者がいないので頻繁な更新ができないため、鮮度ある情報を提供できていない。
- ・使用する原料肉、野菜の原産地が変更される場合があること。HP上では〇月実績として提供。
- ・商品紹介しているものが製造の都合で欠品又は遅延するケースがあり、この場合複数回の出荷作業となりコスト面で負担が大きい。
- ・現状では商品のライフサイクルが非常に短いので発売後しばらくしてアップしてもすぐ終売となる場合がある。

##### ②ホームページの内容

- ・いかにわかりやすく書くか。
- ・品質関連情報の充実とアクセスのしやすさの工夫。
- ・いろいろな分野の商品があり、それぞれ状況も異なるため、どこまでそれぞれ紹介するか、という点。
- ・問15の7のような、工場内（作業中）写真を入れたりしたい。
- ・2. 栄養成分情報や3. 原材料原産地情報を将来表示したい。
- ・味を正確に伝えることができない。

- ・開設して日が浅いのでまず注目して頂くのと、更新する際での新商品の開発。
- ・多くの方が、みてほしいし、注文してほしい。その様なホームページであってほしい。
- ・あまり多くの情報を載せると文字ばかりになってしまい、商品ページとして多く掲載できず。
- ・「猫を電子レンジに入れるな！」的な事まで記入してしまうと読みづらく、消費者からの情報開示要求量が高まっており、それに対応する内容の検討、検証、作業に時間がかかっている。
- ・栄養成分を記入すると行政よりチェックあり、商品特性を説明することができない。
- ・問15において質問事項について、すべての情報は掲載した方が、消費者の方にはよいと思われる。
- ・企業サイドの考え方で作成されており、消費者のニーズに細かく対応できていない。一方通行的な状態と言わざるを得ない。
- ・正確を期そうとすれば、消費者にとってくどくなったり、専門用語が増えて判りにくくなる事。
- ・商品の情報をすべて開示することが、デメリットになることがないか心配する。例えば、国産原料であれば良いが、外国産原料を使用しなければならぬ商品は、メリットより、デメリットの方が大きくある。

### ③情報公開の範囲

- ・競合企業に情報を盗まれてしまう危険性がある。
- ・製造方法や配合などが他社にまねされる可能性がある。
- ・商品の情報公開をどこまで公開するか？常に悩みがある。

### ④コストと人材

- ・メンテナンス等に関わる費用。
- ・ホームページを維持・更新するために、多大なコストがかかる。
- ・コストの問題とその更新に要する人員の確保のバランス。
- ・どの程度まで情報を提供していけばいいのかの判断・原材料事情により変更がしばしばあるため、その都度の情報変更に手間がかかる（費用も）。
- ・情報の更新や商品提案（メニュー作成、調理方法等）に時間と費用がかかる。
- ・新商品等定期的なメンテナンスをする人材の確保が困難。
- ・自社製品の情報提供まで行うとすると、ホームページを管理する専門人員が必要となり現在の社内状況ではそこに人件費を使うことが難しい。
- ・自社のホームページ上で商品に係る情報を提供する上でどのような法令を守るか等のことを熟知している人材の不足。
- ・更新をするための従事者がいない。（従事者に人材を当てる余裕がない。）。
- ・少人数の会社の場合、HP更新やこの調査票にある様な専門担当者がいないので今後ますます不安。

問 17 問 15 で「3. 原料原産地情報」とお答えの方にお聞きします。原料原産地情報は、自社のホームページ等では、どのように記載していますか。  
＜該当するものすべてに○を記入＞

1. 使用している原材料のすべてについて重量順に記載
2. 主な原材料について、重量順に記載
3. 使用している原材料のすべてについて、前年実績に基づく重量順に記載
4. 主な原材料について、前年実績に基づく重量順に記載
5. 使用している原材料のすべてについて、使用する可能性のある原料原産地をすべて記載（例：A 国又は B 国）
6. 主な原材料について、使用する可能性のある原料原産地をすべて記載（例：A 国又は B 国）
7. その他（具体的に：\_\_\_\_\_）

問 15 で「3. 原料原産地情報」と回答した 92 社に原料原産地情報の記載について聞いたところ、全体では「2. 主な原材料について、重量順に記載」が 40% (37 社) と最も多く、「1. 使用している原材料のすべてについて重量順に記載」は 24% (22 社) にとどまっている。また、可能性表示について、「6. 主な原材料について、使用する可能性のある原料原産地をすべて記載（例：A 国又は B 国）」が 15% (14 社)、「5. 使用している原材料のすべてについて、使用する可能性のある原料原産地をすべて記載（例：A 国又は B 国）」が 10% (9 社) の企業で取り組まれている。

これを大手・中小企業別に見ると、大手企業では「1. 使用している原材料のすべてについて重量順に記載」が 17% (4 社) と低いのに対し、中小企業では 26% (18 社) と高くなっている。

「7. その他」の主な具体的回答は以下の通り。

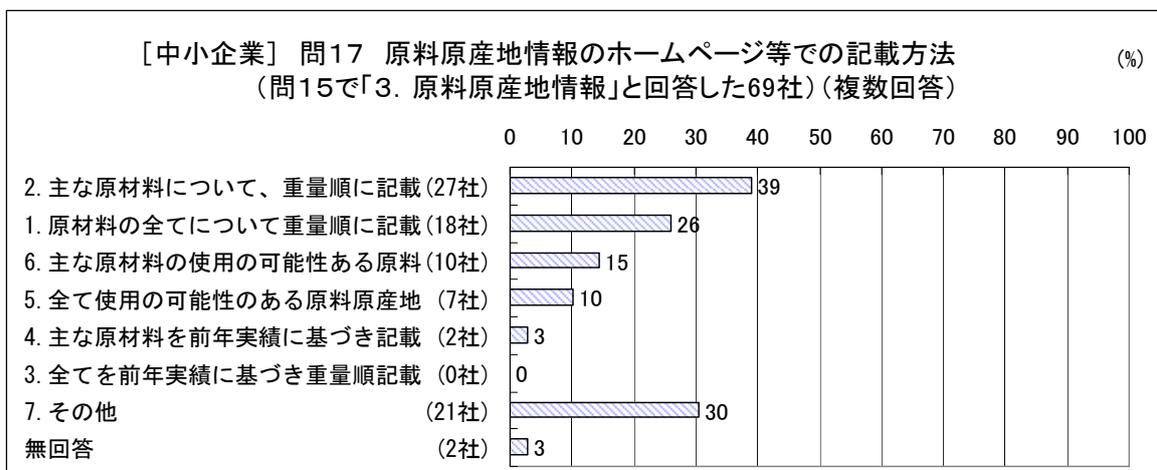
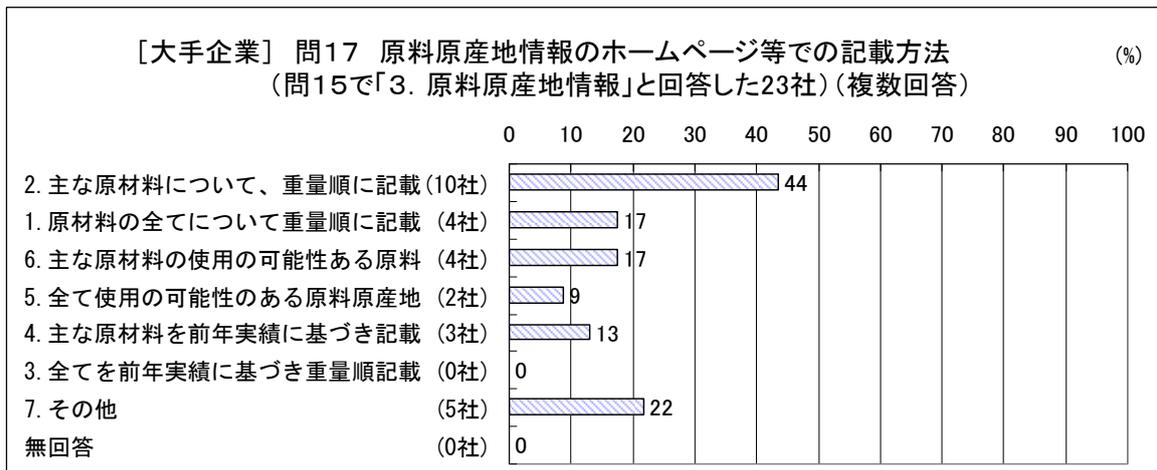
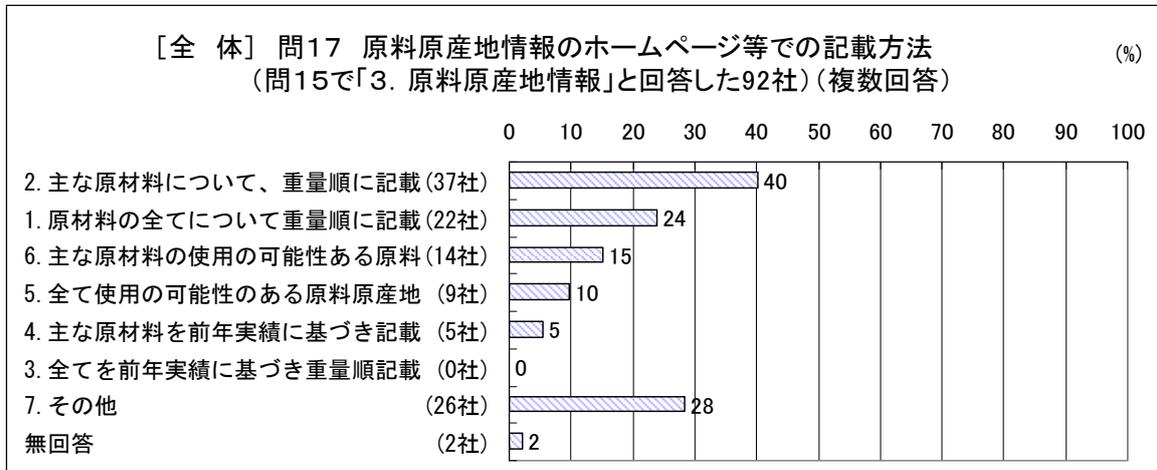
大手企業

- ・主要農産物の主要産地を紹介。
- ・製品名に冠したもの。
- ・主要な商品の主要な原材料について、国名は順不同に記載。
- ・原料原産地の義務表示が必要なアイテムのみ記載。

中小企業

- ・原料水の情報。
- ・海外産の豆類・落花生・アーモンドの原産国。
- ・小売販売のみで原料生産地をすべて記載。
- ・お客様の問い合わせについては電話・FAX・文書等で対応している。
- ・地元産農産物
- ・主な原材料について、使用している原産地情報を国別に紹介。
- ・必要と思う原料について記載している。
- ・東京都条例による調理冷凍食品の原産地情報。
- ・国産に限定した原材料。
- ・産地限定の商品のみ。
- ・国産牛、豚肉の生産履歴情報。

- ・ 特色ある原材料の原産地を記載。
- ・ 主な原材料について主要な原産地を記載（2社）。
- ・ 主原料である米（全製品約85～90%）の産地情報。
- ・ 原材料、提供が主な仕事ですので、すべて記載します。



**問18 貴社では、包装資材等の安全性はどのように確認していますか。**  
**<該当するものすべてに○を記入>**

1. 包装資材等の納入元から製品規格等の安全性情報は必ず入手して確認している。
2. 自社の検査部門で、包装資材等の安全性を確認している。
3. 自社で検査できないものについては、外部の検査機関で安全性を確認している。
4. 包装資材等の納入元を信頼しているので、自社では特に確認はしていない。
5. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

包装資材等の安全性の確認について聞いたところ、全体では、「1. 包装資材等の納入元から製品規格等の安全性情報は必ず入手して確認している。」が61%（278社）と最も多くなっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では「1. 包装資材等の納入元から製品規格等の安全性情報は必ず入手して確認している。」が96%（66社）とほとんどの企業で安全性情報を入手しており、また、「3. 自社で検査できないものについては、外部の検査機関で安全性を確認している。」及び「2. 自社の検査部門で、包装資材等の安全性を確認している。」もそれぞれ20%（14社）及び19%（13社）で取り組まれている。一方、中小企業では「1. 包装資材等の納入元から製品規格等の安全性情報は必ず入手して確認している。」が55%（212社）と約半数にとどまっており、「4. 包装資材等の納入元を信頼しているので、自社では特に確認はしていない。」が43%（166社）となっている。

「5. その他」の主な具体的回答は以下の通り。

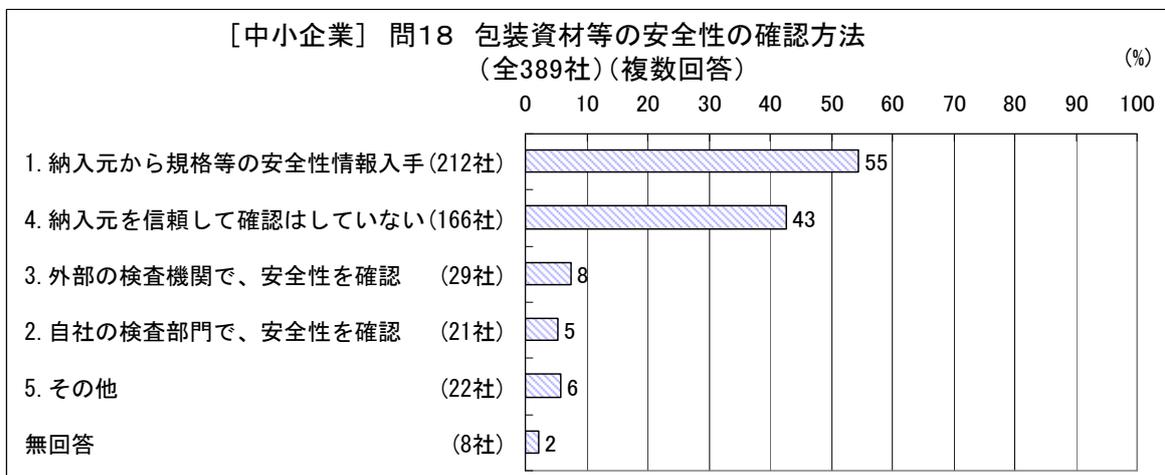
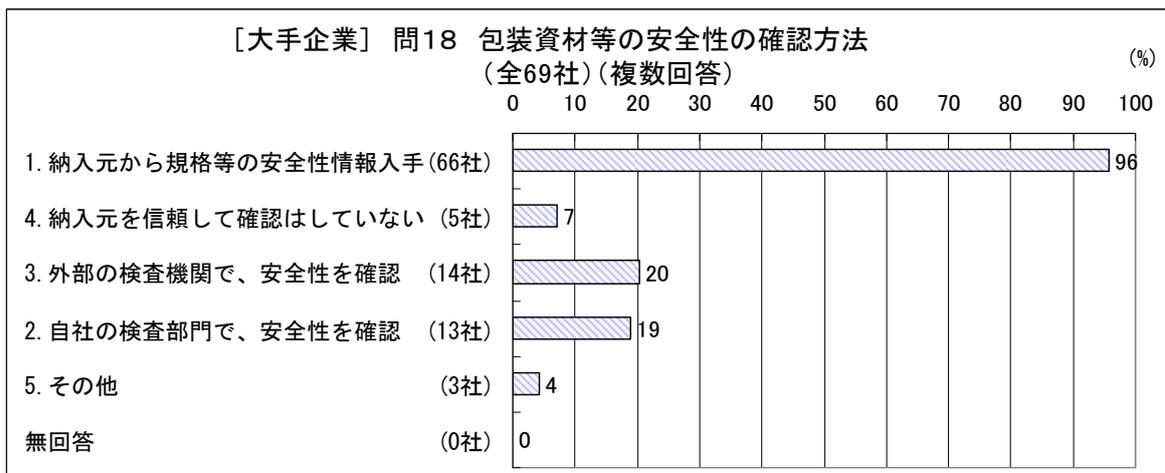
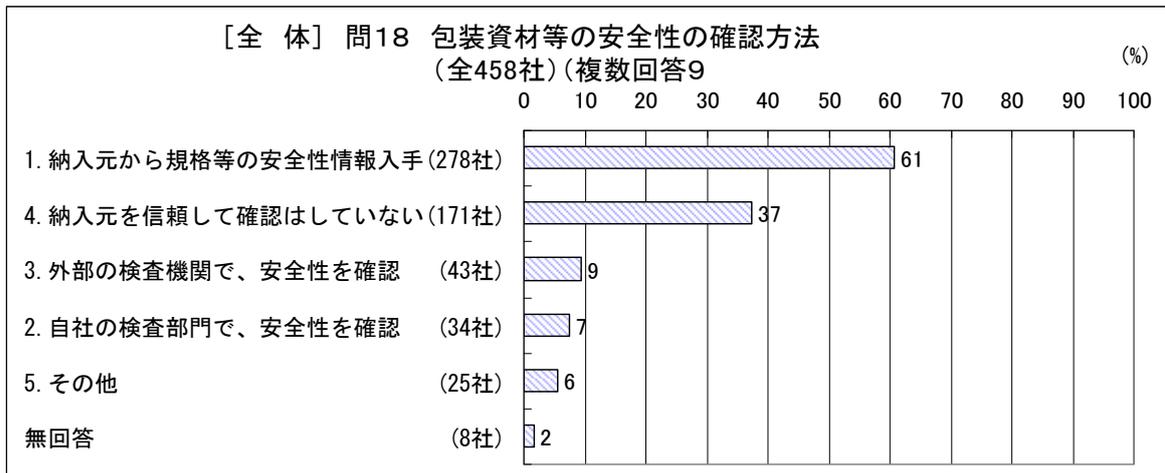
大手企業

- ・ 溶剤臭のみ確認している。
- ・ 納入元の査察、点検、評価、改善指示。
- ・ 定期監査と新規取引時監査。

中小企業

- ・ 新規の素材等を使用する場合に入手。
- ・ 必要に応じて都度確認。
- ・ すべての原材料が支給ですが製品安全データシート等は請求すれば入手できます。
- ・ 自社でも、枚数&品質&トラブル防止、やれる事はやっています。
- ・ 自社による目視検査。
- ・ 自社内での実装テストにより確認している。
- ・ 委託先に供給して頂いている為、安全性は全て委託先にて確認。
- ・ 委託会社が安全性情報を入手している。
- ・ 親会社からの指定（親会社で安全性は確認されている）。

- ・下請けなので相手先の指示のものを使用。
- ・商品によって1と4の場合がある。
- ・包装資材の素材の確認は、表示や、メーカー確認します。
- ・一部納入元から製品規格等の安全情報を入手している。
- ・必要に応じて納入元から安全性データを入手。
- ・製品データシートを依頼している。



**問 19 食品に係るトレーサビリティと表示の適正化への取組に関して、何かご意見があればお聞かせ下さい。**

主な意見等

**○食品トレーサビリティについて**

**① 必要性**

- ・これからは食品のトレーサビリティは、絶対的に必要なものである。
- ・消費者とメーカー防御の為にトレーサビリティは必要であるが、はたして消費者がどこまで求めており、その表示がどこまで必要かについては検討が必要。
- ・多大な労力と費用がかかる割には実用性の低いシステムである。必要となる場面でも、実際には極めて低リスクの原因によるものばかり（残留農薬が基準値を多少オーバーしたとか、極めて感染率の低い病害、強調表示もしておらず全く品質に関係のない産地情報など）である。法制度化を進めて、中小零細の多い食品業界に大きな負担を強いることが社会的にプラスなのか疑問である。
- ・こんな事を続けていると数年後には日本に輸入食品が入って来なくなる恐れがある。現に当社で使用している原料についてはその兆候が見られる。
- ・弊社で製造している昆布は乾物であり、天産物であるので、詳細なトレーサビリティはあまり重要ではないと思われます。又、生産者及び、漁連、組合は全く興味を持っていません。
- ・得意先により求めるレベルに差異がある。大手をはじめとする厳しい企業では当社が整備、管理している情報や記録以上のものを要求してきており、年々厳しくなっている。当社を含め中小の原料の仕入先も対応に苦慮している。

**② コスト面**

- ・一つの製品に使用する原料の種類が多く、さらにライフサイクルが短い製品が多い場合、詳細なトレーサビリティ情報を正確に管理するためには、技術的にもコスト的にも課題があると考えます。
- ・トレーサビリティを実施するためには工数とコストが非常にかかることと、人も増員しなければいけないので食品会社は負担が大きいこととその費用を価格に付加する事を国から消費者へお伝えして理解を得る事が必要です。
- ・従業員5～6名の弱小メーカーには最近の行政のこのようなものの負担が多くなり大変である。

**③ システム**

- ・トレーサビリティの確実性と迅速化を図るための仕組み作りが重要と感じて取組んでいる。
- ・製造内でのトレースは出来るが、流通段階になるとしっかりと流通システムとの融合をしないと非常に難しい。
- ・多品種生産の為、トレーサビリティは非常に困難な面はあるが、バーコードシステム導入により、トレーサビリティを模索している。

- ・トレーサビリティに関するシステム構築のための、具体的に方法論が行政側から明示されていないため、中小企業では、人材が無く、取組がしにくい状況である。
- ・業種別によるトレーサビリティ&ポジティブリストの基本マニュアルのレイアウト文（表記するのみとなっている）あれば、ありがたい。
- ・現状では、お客様が、食品のトレーサビリティを望む方が多いが、企業は、まだまだ未熟な段階だと感じる。また、行政や民間でも、専門的な知識をもった人間が少ない様に思える。

## ○ 表示の適正化

### ① 適正化への取組

- ・表示の適正化は大事な事です。農産物のように産地や年度により品質ブレを生じるようなものに対して、ブレンド比率をかえて安定化することを行っています。これは製品にとって非常に有用なことだと認識しています。
- ・知識不足な面が多々ありまた専門者がいない為、多方面からの情報を入手しておこなっている。
- ・外部からのコンサルタント契約により指導を受け、表示の適正化への取り組みを行っております。

### ② 表示方法

- ・表示する面積が限られているので、様々な法律に照らし合わせた場合、見づらい表示になることが懸念される。
- ・原材料の産地変更など仕入の流動性を考慮した表示形態の実現を希望する。
- ・統一した規格書（数種類）の設定。（日本国内）。
- ・製品によって表示基準が異なり、わかりにくい。
- ・表示に関しては細かな事例を元に決めていかないと簡単に決めきれないと思います。

### ③ 法令遵守

- ・表示違反に対する罰則が甘すぎる。単純なかんちがいによるミスならまだしも、悪意のある偽装、利己的な違反などは、1年間の営業停止などの重い罰を与えるべきです。注意されてから直せばOKという考えでやっている所が多く、まじめにやっている所が損をしている気がする。
- ・納品先にて冷チルと言うこともあり、解凍日から賞味期限（冷蔵）を貼ってもらっているところで勝手に長い日付を付けることが多い為、トレーサに苦労することが多い。販売店でも良く分かるような資料を違う機関から配布し、法令順守の点からも守ってもらうようにできないだろうか？

### ④ コスト

- ・原材料の変更に際して、かなりの負担がかかる。例えば表示変更に伴う包材、表示シールのロス等がある。
- ・手間と労力がどんどんかかっていくが、経費の上のせなどできない。
- ・安全性の確保等で、コスト高が一番心配になります。

- ・たび重なる法の見直しや改正、一元化されていない表示制度（JAS法、食衛法、計量法、健増法のたて割のしほりに加えて、横断的な個々の食品品質基準）に振り回されている現状下、弊社のように数名規模の会社では、導入や構築にかかるコストや人材の確保が難しい。

#### ⑤ 行政による指導

- ・表示の適正化については、行政でのチェック、指導を望む（表示適正マークの設定など）。
- ・気軽に相談できる専門機関、窓口体制が望まれる。
- ・保健所との関係を十分にしていながら情報をなるべくいただくようにしています。
- ・保健所からの講習会などに積極的に参加するようにしています。
- ・表示については、保健所と農政局の間で「たらい回し」されることも多いので、「ワンストップ」が可能にならないかと思えます。
- ・農水省のホームページ等に情報がもっとほしい。例えばよく言われる最も一般的な原材料名や名称の一覧表など。
- ・表示が本当に適正であるか、分からない。
- ・表示講習会で具体的な表示の説明があれば参考になる。
- ・研修会、報告会など人材育成の会を持ってほしい。
- ・行政での一元的な指針とフォーマットがあると、自社及び取引先での取り組みも一体的なものとして進められると思えます。また、そのための資金についての何らかの対応があればとも思えます。
- ・どこまでやれば、良いのかわからない。
- ・最新情報等を正確に理解しやすく伝えて欲しい。
- ・情報収集能力が無い企業は取り残されていく一方です。

#### ⑥ 行政への要望

- ・食品表示にしても、同様に、統一性が取れていない感じがし、消費者庁一元化にして食品表示の窓口を一元化した方が良いと思う。
- ・統一した規格書（数種類）の設定。（日本国内）。
- ・統一された記載方法（義務・任意の任意については一部義務化されたような取扱いのように思われる）、売り手の専門的な目線と一般消費者の目線には温度差を感じる。売り手の一方的な強制力で表示させられることがはたして必要であるのか。改善の必要があると思える。
- ・表示の適正化により、常に同一配合であることが必要以上に求められている状況があると思えます。「運用の仕方だ」とおっしゃられるかもしれませんが。変動する場合の表示方法も定められている訳ですから。しかしながら、そんなことはなかなか出来ないということを理解の上、制度（情報提供）を考えて頂きたいと思えます。
- ・消費者がどこまで知りたいのか、また、表示に関して、法令が複数あるため、わかりにくくなっている。
- ・海上コンテナ等の輸入品をきちんと調べれば適正な表示に近づけるのではないか
- ・スーパー等の国産表示で、安価なものは原価計算すれば適正かどうかは調べられるはずですが。

- ・食品分類も多種になり、食品衛生小六法では表示を作成出来ない。
- ・加工食品などは詳細な表示は消費者の混乱をまねく場合があると思われる。
- ・食品の安全に関する表示は必要だが、そうでない項目の表示規制が多すぎる。消費者の立場に立った、本当に必要な表示とは何かを考えて欲しい。又、農林水産省は加工食品の表示を規制するのではなく、一次製品のそれのみ規制すれば良いと考える。消費者庁との関係が今後どうなるか。
- ・JAS法が農水省、固有記号等が消費者庁と区分されているため商品をつくるにあたってやりにくいです。すべてを一元化してほしいです。
- ・表示の適正化について各メーカーが大きな負担にならないよう配慮いただきたい事。又、消費者にも、正しい情報が伝わるようなくみを進化させていただきたい。
- ・トレーサビリティの必要性は感じられるが、原産国表示については、対象となる食品の表示方法を十分に検討して頂く必要がある。
- ・食の安全のために情報開示が求められてきていますが、配合割合など、企業が、守られなければいけない情報も求められ、コストダウンや他社への製造の振替、配合レシピが他社にでまわる、など、企業情報の保護も、まもってほしいです。法律など、つくれないのですか？
- ・過剰な取組で、製造経費に影響がおよぶことは消費者も望まないと思うので、バランスを保つ役割を行政に担って欲しい。
- ・各国の基準と照らし合わせ、日本だけが異常に突出しないようご配慮お願い致します。
- ・つまらない規則が多く、本筋を見失っているのではないか。

## ⑦ その他

- ・「日本製は安全、中国産は危険」ではないということを世間に周知して頂きたい。
- ・トレサビも表示も「食の安全」とは関係ない事を、きちんと情報発信してもらいたい。
- ・食の安心・安全と食の平等性、全ての食品の国&県の表記そして、原材料も同様にしていきたい。
- ・メーカーの意見も十分に聞き入れ、実現可能な指針を設定して下さい。
- ・新しい情報等を取り入れたいので、周知のための機会を増やしていただきたい。
- ・時代が（要求されている内容を）高くするのは、理解出来るが、小規模に家族だけで製造している物や、昔ながらの伝統のある食品が淘汰される事がないよう、目を向ける必要があると思う。
- ・農業を発展させる意味からも、国内産の農産物、及び加工品については、海外産に比して、優位性を持たせるべきである。海外産においては、日本の法律に乗っかって作られていないので、リスクが有って当然と考えます。
- ・お茶は各店のブレンドにより、より良い品作り（味作り）が可能で、ブランドになる。消費者保護や産地生産者の保護が強すぎると、逆に消費者は、高い品を買わなくなると思う。安くて良い品が産地表示の為使用出来ない時もある。

## 食品トレーサビリティと適正な表示への取組状況調査票

貴社名			
所在地	〒		
TEL		FAX	
お名前		部署・役職	

### I 貴社の概要について

問 1 貴社の概要について、該当するものに○を記入してください。

(1) 資本金 (円)

1. 5000 万以下 2. ~1 億以下 3. ~3 億以下 4. ~10 億以下 5. 10 億超

(2) 売上高 (円)

1. 1 億以下 2. ~5 億以下 3. ~10 億以下 4. ~100 億以下  
5. 100 億超

(3) 従業員 (人) : 恒常的に従事しているもの

1. 50 以下 2. ~100 以下 3. ~300 以下 4. 300 超

問 2 貴社の業種について、主力製品（酒類を除く）を別紙の「食品製造業業種区分分類」から選択し、該当する番号を記入してください。複数製品を製造している場合には、売上構成比の最も大きいものを選択してください。

番号：

### II トレーサビリティの取組について

食品トレーサビリティは、食品（原料や半製品を含む。）の、原料の仕入れ先、製品の販売先、製品種類、売買・配送日の記録を残すことにより、食品の移動を把握できるようにする仕組みです。食品の安全性に係る事故や不適合が生じたときに備え、また表示などの情報の信頼性が揺らいだときに正しさを検証できる仕組みです。

**問3** 貴社では、食品の原料（半製品を含む。以下同じ。）の仕入先、仕入日、製品（半製品を含む。以下同じ。）の種類、製品の販売先、売買・配送日の記録を整備し、保存する取組（トレーサビリティ）をしていますか。<該当するもの一つに○を記入>

1. 取組をしている。
2. 今後、取り組む予定である。
3. 取り組むかどうか検討中
4. 取り組む予定はない。
5. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

**問4** 問3で、「1. 取組をしている。」とお答えの方にお聞きします。食品の原料の仕入れ先等の記録は、行政機関から提示を求められた場合、すみやかに提示することが可能な状態にありますか。<該当するもの一つに○を記入>

1. 求められれば、すぐに提示が可能な状態にある。
2. 時間を要するが提示は可能な状態にある。
3. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

**問5** 問3で、「1. 取組をしている。」とお答えの方にお聞きします。食品の原料の仕入れ先等の記録を整備し、保存する取組（トレーサビリティ）をする中で、何か課題・問題点等がありますか。<課題・問題点等がありましたら、具体的にご記入下さい。>

#### 内部トレーサビリティ

食品トレーサビリティとして「内部トレーサビリティ」があります。製造工程において、原料の識別単位（ロット）とそれからできる半製品および製品の識別単位（ロット）とを対応づける方法とそれを記録する様式を定めること、また、原料や製品が統合されたり分割されたりするときには、作業前の識別単位（ロット）と作業後の識別単位（ロット）とを対応づける方法とそれを記録する様式を定めることとされています。

**問6** 問3で、「1. 取組をしている。」とお答えの方にお聞きします。貴社では、「内部トレーサビリティ」を行っていますか。＜該当するもの一つに○を記入＞

1. 行っている。
2. 一部、行っている。（具体的に： \_\_\_\_\_）
3. 行っていない。
4. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

**問7** 「内部トレーサビリティ」に取り組む上で、どのような課題があるとお考えですか。＜該当するものすべてに○を記入＞

1. 製品によっては「内部トレーサビリティ」が難しい場合がある。  
（理由を具体的に： \_\_\_\_\_）
2. トレーサビリティシステム構築のコスト
3. 導入後のトレーサビリティシステムの改善・更新
4. トレーサビリティシステム導入可能な人材の確保
5. 課題はない。
6. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

### **Ⅲ 原材料及び製品に関する根拠資料の整備・保管について**

JAS 法に基づく加工食品品質表示基準の改正により、平成 20 年 4 月 1 日から、事業者間取引においても「名称」「原材料名」「製造業者等の氏名又は名称及び住所」の表示が義務付けられ、これらの表示の根拠となる資料は、一定期間保存するよう努めなければならないとされています。

**問8** 貴社では、表示の根拠となる資料として、どのようなものを整備し、保存していますか。＜該当するものすべてに○を記入＞

1. 日々の記録文書等
  - (1) 仕入れた食品の名称、原材料名、原産地等が記載されたもの（送り状、納品書、規格書、通関証明書（輸入品の場合）等で、名称は問わない。）
  - (2) 小分け・製造した食品についての製造記録等（製造指示書、原材料使用記録等を含む。）
  - (3) 販売した食品の名称、原材料名、原産地等が記載されたもの（送り状、納品書、規格書等で、名称は問わない。）
  - (4) その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

2. 食品製造の根拠資料

- (1) 製品規格書（製造仕様書等）
- (2) 期限表示に係る期限設定の根拠書類
- (3) 特色のある原材料等の表示に係る根拠資料
- (4) その他（具体的に：\_\_\_\_\_）

**問 9 貴社では、問 8 でお聞きした表示の根拠となる資料の保存期間はどのようになっていますか。<ただし、保存期間が異なる資料が複数ある場合は、該当するものすべてに○を記入>**

	日々の記録文書等	食品製造の根拠資料
消費期限が設定された食品	当該食品の (1) 消費期限まで (2) 消費期限後、1ヶ月未満 (3) 消費期限後、1ヶ月以上～3ヶ月未満 (4) 消費期限後、3ヶ月以上～6ヶ月未満 (5) 消費期限後、6ヶ月以上～1年未満 (6) 消費期限後、1年以上 (7) その他（具体的に：_____）	同一仕様食品の (1) 最終製造品の消費期限日まで (2) 最終製造品の消費期限後、3ヶ月未満 (3) 最終製造品の製造日から3ヶ月以上～6ヶ月未満 (4) 最終製造品の製造日から6ヶ月以上～1年未満 (5) 最終製造品の製造日から1年以上～3年未満 (6) 最終製造品の製造日から3年以上 (7) 保管期間は特に定めていない。 (8) その他（具体的に：_____）
賞味期限が設定された食品	当該食品の (1) 賞味期限まで (2) 賞味期限後、3ヶ月未満 (3) 製造年月日から3ヶ月以上～1年未満 (4) 製造年月日から1年以上～3年未満 (5) 製造年月日から3年以上～5年未満 (6) 製造年月日から5年以上 (7) 保管期間は特に定めていない。 (8) その他 (具体的に：_____）	同一仕様食品の (1) 最終製造品の賞味期限日まで (2) 最終製造品の賞味期限後、3ヶ月未満 (3) 最終製造品の製造日から3ヶ月以上～6ヶ月未満 (4) 最終製造品の製造日から6ヶ月以上～1年未満 (5) 最終製造品の製造日から1年以上～3年未満 (6) 最終製造品の製造日から3年以上～5年未満 (7) 最終製造品の製造日から5年以上 (8) 保管期間は特に定めていない。 (9) その他（具体的に：_____）

**問 10 表示の根拠となる資料を整備し、保存する上で、何か課題・問題点等がありますか。<課題・問題点等がありましたら、具体的にご記入下さい。>**

#### IV 食品表示の適正化の取組について

消費者への情報提供を充実していくことは、消費者の商品選択に資するのみならず、消費者と食品事業者との良好な信頼関係を築く基礎であると考えられます。食品事業者が提供すべき内容やその手法、開示される情報の正確さを確保する仕組みなどについての取組をお聞きします。

**問11 貴社では、製品への正確な表示を行うためにどのような社内態勢を構築していますか。〈該当するものすべてに○を記入〉**

1. 表示担当の専門部署を設けている。
2. 社内に表示の専門家を育成している。
3. 製品に表示をする際には、複数の部署で多方面からチェックしている。
4. 保健所などの行政機関の指導を仰いでいる。
5. 外部の表示専門のコンサルタント企業と相談して作成している。
6. その他（具体的に：\_\_\_\_\_）

**問12 貴社では実際の製造現場でどのような方法で、包装資材への表示のチェックを行っていますか。〈該当するものすべてに○を記入〉**

1. 製造工程では、目視や自動検査システムにより印字のチェックを行っている。
2. 倉庫から出荷する際に、ダンボール箱等の製品の印字チェックを常時行っている。
3. その他（具体的に：\_\_\_\_\_）

**問 13 貴社において、賞味期限あるいは消費期限を設定する上で、課題となる事項があればお答え下さい。〈該当するものすべてに○を記入〉**

1. 個々の食品の特性に配慮した客観的な項目（指標）<sup>注）</sup>の設定
2. 客観的な項目（指標）<sup>注）</sup>の試験結果の信頼性
3. 客観的な項目（指標）<sup>注）</sup>に基づいて設定された期限にかける安全係数の設定
4. 期限の設定根拠資料等の消費者等への情報提供
5. 設定期限の定期的な見直し検査の実施
6. 特にない。
7. その他（具体的に：\_\_\_\_\_）

注）客観的な項目（指標）とは、「理化学試験」、「微生物試験」、「官能試験」において数値化することが可能な項目（指標）のこと

**問 14** 貴社では、「自社のホームページ等」を持っていますか。＜該当するもの一つに○を記入＞

1. 自社のホームページを持っている。
2. 自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っている。
3. 自社のホームページや自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っていない。（⇒問 18 へお進みください）

**問 15** 問 14 で「1. 自社のホームページを持っている。」または、「2. 自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っている。」とお答えの方にお聞きします。自社のホームページや自社製品を紹介するサイトで、どのような情報を提供していますか。＜該当するものすべてに○を記入＞

1. 商品の容器、包装に表示されている情報（原材料名、内容量、賞味期限、（消費期限）、保存方法等）
2. 栄養成分情報
3. 原料原産地情報
4. 開封後の保存方法
5. おいしく食べられる調理方法
6. 間違った食べ方をしないための注意事項
7. 工場の品質管理体制や衛生管理体制
8. 新製品情報
9. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

**問 16** 問 14 で「1. 自社のホームページを持っている。」または、「2. 自社以外のホームページに自社製品を紹介するサイトを持っている。」とお答えの方にお聞きします。自社のホームページ等で、商品に係る情報を提供する上で、何か課題・問題点等がありますか。＜課題・問題点等がありましたら、具体的にご記入下さい。＞

**問 17** 問 15 で「3. 原料原産地情報」とお答えの方にお聞きします。原料原産地情報は、自社のホームページ等では、どのように記載していますか。<該当するものすべてに○を記入>

1. 使用している原材料のすべてについて重量順に記載
2. 主な原材料について、重量順に記載
3. 使用している原材料のすべてについて、前年実績に基づく重量順に記載
4. 主な原材料について、前年実績に基づく重量順に記載
5. 使用している原材料のすべてについて、使用する可能性のある原料原産地をすべて記載（例：A 国又は B 国）
6. 主な原材料について、使用する可能性のある原料原産地をすべて記載（例：A 国又は B 国）
7. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

**問18** 貴社では、包装資材等の安全性はどのように確認していますか。<該当するものすべてに○を記入>

1. 包装資材等の納入元から製品規格等の安全性情報は必ず入手して確認している。
2. 自社の検査部門で、包装資材等の安全性を確認している。
3. 自社で検査できないものについては、外部の検査機関で安全性を確認している。
4. 包装資材等の納入元を信頼しているので、自社では特に確認はしていない。
5. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

**問 19** 食品に係るトレーサビリティと表示の適正化への取組に関して、何かご意見があればお聞かせ下さい。

以上です。ご協力ありがとうございました。

## 食品製造業業種区分分類

業種(中分類)	業種細目(小分類)	番号
畜産食品製造業	肉製品	1
	乳製品	2
	その他の畜産食料品	3
水産食料品製造業	水産加工品	4
	海藻加工品	5
	冷凍水産物	6
	その他の水産食料品	7
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品 (野菜漬物を除く)	8
	野菜漬物(缶詰、瓶詰、つぼ詰を除く)	9
調味料製造業	みそ	10
	醤油・食用アミノ酸	11
	ソース	12
	マヨネーズ・ドレッシング	13
	カレー・シチュー	14
	スープ	15
	めんつゆ その他の調味料	16 17
精穀・製粉業	小麦粉	18
	その他の精穀・製粉	19
糖類製造業	糖類	20
パン・菓子製造業	パン	21
	生菓子(和・洋)	22
	ビスケット類・干菓子	23
	米菓	24
	その他の菓子	25
清涼飲料製造業	清涼飲料(茶飲料・コーヒー飲料を含む)	26
動植物油脂製造業	動植物油脂	27
茶・コーヒー製造業	茶(飲料は除く)	28
	コーヒー(飲料は除く)	29
めん類製造業	めん類	30
弁当・惣菜製造業	弁当・惣菜	31
冷凍調理食品製造業	冷凍調理食品	32
その他の食料品製造業	豆腐・油揚	33
	レトルト食品	34
	その他に分類されない食品製造業	35