

野菜流通カット協議会の概要

平成27年 5 月、青果物の流通・加工事業関連業界の健全な発展に資することを目的に設立

【主な事業内容】

- 国内現地研修会や海外現地研修会等の開催
- 関係省庁意見交換会の実施
- 青果物に関する調査・研究の実施及び研究発表会の開催

【会員数（令和7年1月末）】

正会員：70社

準会員：3社

賛助会員：34社

計107社

カット野菜市場の状況

- カット野菜の市場規模は拡大基調。2024年の市場規模は1,949億円。
- カット野菜業者数（都内店舗向け）120社
- カット野菜業者数（全国店舗向け）154社



市場規模の推移（サラダクラブ調べ）



カット野菜の製造工程等

カット野菜の製造工程及び衛生管理

製造工程

入荷・冷蔵保管

不可食部除去

洗 浄



スライス



殺菌・洗浄

計量・包装



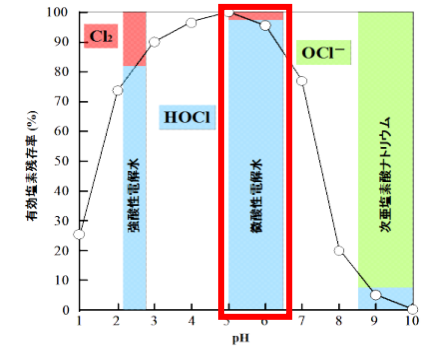
金属検出機

製品梱包・出荷

1 次亜塩素酸水 (pH5~6) による殺菌

- 次亜塩素酸水 (青グラフ) は家庭で使用する次亜塩素酸ナトリウム (緑色グラフ) より殺菌力が約 **80倍** 高いため、pH5~6の次亜塩素酸水を使用

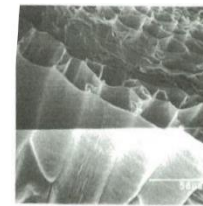
次亜塩素酸 (HOCl) の存在比率のpH 依存性



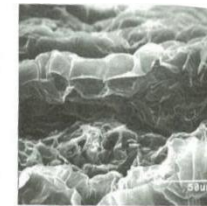
厚生労働省「次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの同類性に関する資料」参照

2 スライサーの管理

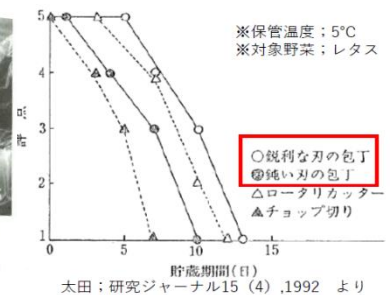
- 状態の悪い刃でカットすると切断面が荒れ、保存時に変色しやすくなるため、刃の鋭利さと清潔さを維持



安全カミソリ (鋭利)



使い古した包丁



- スライサーの刃は毎日手入れ

3 金属検出機

- 包装した商品はすべて内容量を秤量し、刃こぼれ等の異物を自動で除去



消費期限の設定方法

カット野菜の消費期限の設定方法

①微生物検査

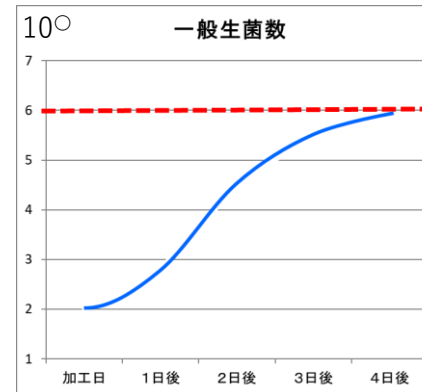
一般生菌数	大腸菌
10 ⁶ /g未満	陰性

②官能検査

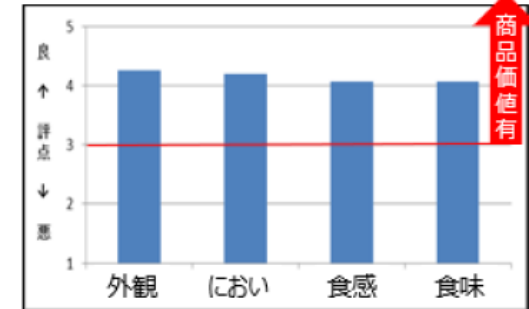
外観、におい、食感、食味 等
⇒ 微生物検査と官能検査を行い、
結果を総合的に勘案

消費期限 加工日から3日後
と設定しているケースが多い

微生物検査



官能検査



	点数	外観	におい
合格	5	褐変無し	無臭、野菜の香り
	4	少し暗い色	若干の甘い匂い
	3	若干のくすみ	若干の硫黄臭
N G	2	明らかなくすみ	硫黄臭が強い
	1	変色（黒～茶色）	腐敗臭

カット野菜の期限設定後の検査

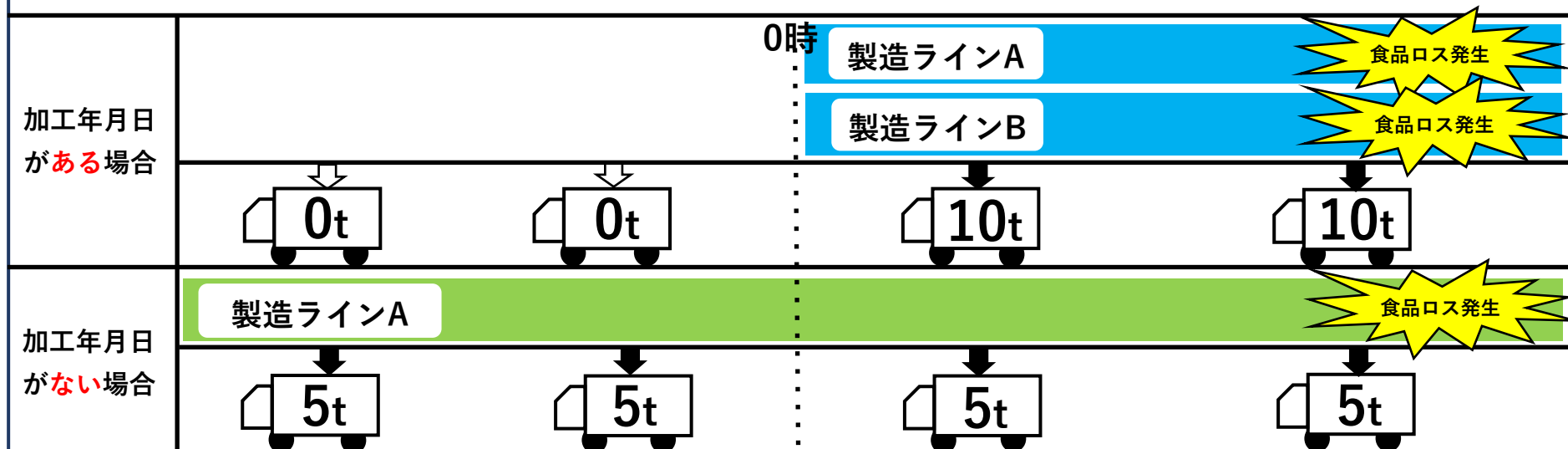
製造当日や消費期限日に微生物検査・官能検査を実施し、期限表示の妥当性を確認

消費者庁「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に従い期限を設定

加工年月日表示の継続による懸念事項

生産効率や物流に与える影響

- 取引先からは「納品日と同じ日の日付」の商品の納品を指示されている
- そのため、0 時以降の深夜作業が発生し、**作業人員の確保が困難**
- 深夜帯に作業が集中することにより生産ラインが増え、1 ライン当たりの**食品ロスが増加**
- 商品の出荷が深夜 0 時以降に集中するため、**物流効率が悪化**



食品ロスの発生状況（B 社事例）

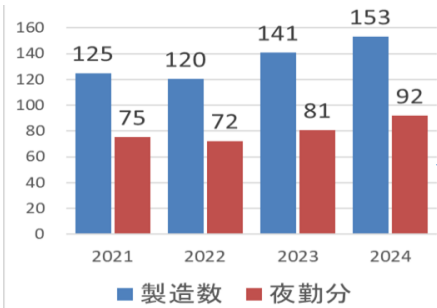
- 0 時の包装スタートに合わせ、取引先からの受注時間前に、予測で食材を準備する
- 予測のブレにより発生した余剰食材が発生する
- 他の商品への転用や社内配布を行っているが、2024年度は、年間19.2トン（平均1.6 t / 月）の**作り過ぎによる廃棄が発生**

毎月の廃棄量を集計



加工年月日表示の継続による懸念事項

労働環境に与える影響



製造数の増加とともに、夜間をフル稼働させ、夜間製造比重が増加

夜勤従業員増加の懸念事項

- 海外籍従業員の入替頻度の増加
⇒ベテランになったところで帰国（3～5年）
⇒衛生管理教育するも一定レベルまで
- 人件費増加（昼勤者時給の1.25倍）
⇒加工コスト増 ⇒製造原価の上昇

「人手不足」関連倒産（4-3月）

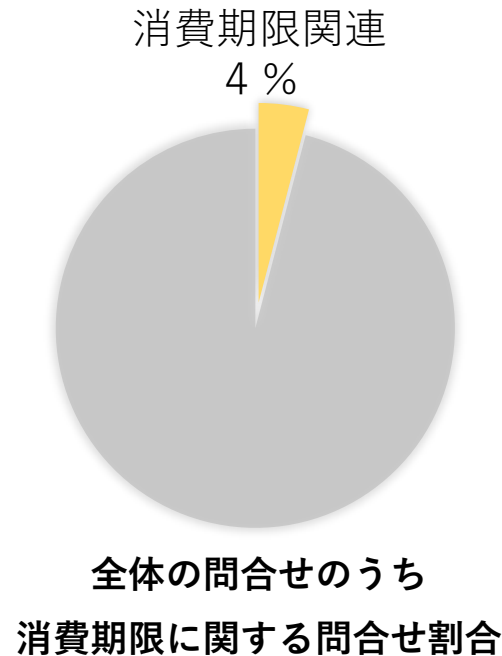


労働者の確保、商品値上の難しさから、このままでは継続できない事業者も出てくる懸念がある

2024年度の「人手不足」関連倒産は前年度の1.6倍に達し、過去最多の309件（前年度比60.9%増）と急増

お客様相談室に寄せられたカット野菜に関する問合せ（A社）

<5年間（2020~2024）の問合せ件数（7,540件）>



<問合せの例>

- これっていつまで食べられるんでしょうか？パッケージの日付まででいいんですか？
- 開封したらすぐ食べないといけないんですか？
- 消費期限が昨日までだったんです。見た目は大丈夫そうですが、食べちゃダメですか？
- 初めて買ったんですけど、この商品の消費期限ってどこに書いてあるんですか？探しても見つからなくて...
- 消費期限が1週間過ぎてしまいましたが、見た目は全く変わっていません。加熱すれば食べられますか？
- 未開封の商品ですが、消費期限が本日までです。明日の朝食で使いたいのですが、問題ないでしょうか？

加工年月日に関する問合せは、見受けられない
お客様のご意見より、期限表示への一元化は可能ではないか

試験的に、他県で期限表示に一元化した結果

試験内容（A社）



加工年月日 2024.10.03
消費期限 2024.10.08

原材料名 : 原料原産地名
キャベツ: 長野県 岩手県
レタス: 群馬県 山梨県
人参: 北海道
レッドキャベツ: 長野県

●名称: サラダ(パッケージサラダ) ●原材料名: 上枠内に表示 ●原料原産地名: 上枠内に表示 ●内容量: 枠外右下に表示 ●消費期限: 上枠内に表示 ●保存方法: 冷蔵(1℃~10℃) ●加工者: 株式会社サラダクラブ 東京都調布市仙川町2-5-7 ●加工所: 広島県三原市沼田西町惣定字10247-120

消費期限 2024.10.09
内容量 100g

原材料名 : 原料原産地名
キャベツ: 北海道 長野県
レタス: 長野県
人参: 北海道
レッドキャベツ: 佐賀県 北海道

●名称: サラダ(パッケージサラダ) ●原材料名: 上枠内に表示 ●原料原産地名: 上枠内に表示 ●内容量: 枠外上部に表示 ●消費期限: 上枠内に表示 ●保存方法: 冷蔵(1℃~10℃) ●加工者: 株式会社サラダクラブ 東京都調布市仙川町2-5-7 ●加工所: 広島県三原市沼田西町惣定字10247-120

2024年10月
~

対象エリア
北海道
東北
中四国
九州

出荷実績

加工日表記	出荷数(千パック) ※1	人口(千人) ※2
無し	61,627 41%	34,235 28%
有り (含、東京都)	89,773 59% — —	88,650 72% (14,086) (11%)
総計	151,400	122,885

※1: 2024年10月
~2025年3月

※2: 総務省人口
推計
(2023年10月)

お客様から加工日表記へ戻すような要望意見は無かった

期限表示に一元化した場合の展望

可能になる事業者の取組み

課題	取組	B 社工場の実績・想定例	SDGs
食品ロス	製造の効率化による食品ロスの削減	年間19.2トン/年の野菜廃棄量の削減 (1.6トン/月の廃棄量が発生)	
プラスチックの削減	製造の効率化による廃棄フィルムの削減	プラスチック換算で、108kg/年の削減 (100パック/日×3g×365日)	
働き方改革	深夜作業者の減少により人員確保が容易	夜勤帯での製造数17,000パック/日増加、外国籍従業員を16名増員し対応	
物流問題	生産効率向上により配送便が固定化	予定終了時刻より約1時間早く製造が終わる体制となり納品時間が緩和	

消費者のメリット・デメリット

配送	製造時間をシフトすることで、これまで午後に配送、陳列されていた製品も午前中に陳列することが可能になる		メリット
	輸送効率向上によるCO ₂ 排出量削減への貢献		
食品ロス	食品ロス削減への貢献		
価格	事業者努力による価格の抑制		デメリット
情報	これまでより情報量が減る		

消費者のデメリットに対する事業者の取組み

試験内容（A社）



加工年月日	2024.10.03
消費期限	2024.10.08
原材料名：原料原産地名	
キャベツ：	長野県 岩手県
レタス：	群馬県 山梨県
人参：	北海道
レッドキャベツ：	長野県
●名称：サラダハッゲンサラダ●原材料名：上枠内に表示●原料原産地名：上枠内に表示●内容量：枠外右下に表示●消費期限：上枠内に表示●保存方法：冷蔵(1℃～10℃)●加工者：株式会社サラダクラブ 東京都調布市仙川町2-5-7●加工所：広島県三原市沼田西町惣定字10247-120	

消費期限	2024.10.09
内容量	100g
原材料名：原料原産地名	
キャベツ：	北海道 長野県
レタス：	長野県
人参：	北海道
レッドキャベツ：	佐賀県 北海道
●名称：サラダハッゲンサラダ●原材料名：上枠内に表示●原料原産地名：上枠内に表示●内容量：枠外上部に表示●消費期限：上枠内に表示●保存方法：冷蔵(1℃～10℃)●加工者：株式会社サラダクラブ 東京都調布市仙川町2-5-7●加工所：広島県三原市沼田西町惣定字10247-120	

一部地域で「加工年月日」表記を削除し「消費期限」のみの表記に変更しましたが、特に消費者の皆さまより判りにくい等のご意見は頂きませんでした。

今後「期限表示」に一元化しても消費者の皆様がより分かりやすく、安心して商品を選ぶよう、事業者からの情報提供を進めて行きます

事業者として取組んでいくこと

- カット野菜に関わる事業者の衛生管理の取組みを進めます
- 事業者の取組みをホームページやSNS等を通じて発信して行きます
- 問い合わせには真摯に応えて参ります

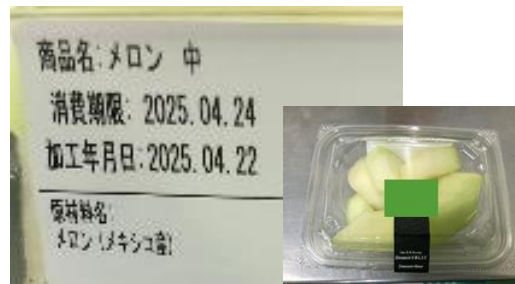
カットフルーツ事業者A社の概要

- ・一般向け単品と混合品を製造するカットフルーツ専門メーカー
- ・主な納品先はスーパーマーケット
- ・カットフルーツの市場規模は拡大傾向

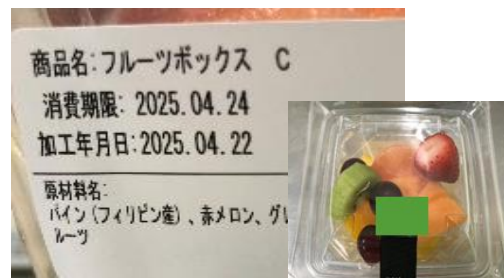
カットフルーツの表示内容

「加工年月日」と「消費期限」をラベルに表示している。

単品（生鮮食品）



混合品（加工食品）



期限設定の方法

①官能検査

外観、におい、食味等

②自主検査及び保存試験（外部検査）

一般細菌数、大腸菌群、大腸菌等

⇒期限設定ガイドラインに基づいて、加工日 + 2～3 日で設定

加工工程



食品ロス、深夜作業の多発、配送トラブルは発生しておらず、日付表示において現状課題なし

設 立：昭和44年(1969年)

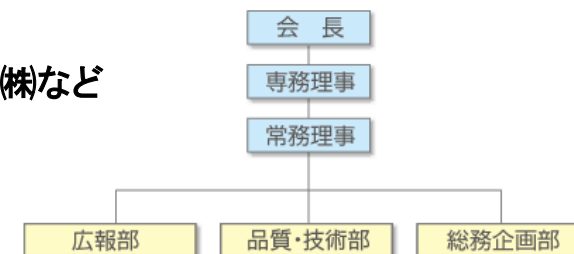
会 員 数：404社(正会員106社、準会員271社、賛助会員27社)(7年4月1日現在)

会 員：冷凍食品メーカー、冷凍機器メーカー、冷凍食品卸売企業、他
(株)ニチレイ、(株)ニッスイ、味の素(株)、テーブルマーク(株)、マルハニチロ(株)など

会 長：大櫛 顕也(株)ニチレイ代表取締役社長)

副 会 長：藤井 幸一(サンマルコ食品(株)代表取締役会長)

専務理事：出倉 功一、常務理事：川崎 順司



主要事業：〈広報事業〉 一般消費者、業務用顧客への啓発・普及、媒体等による広報活動

〈品質・技術事業〉 冷凍食品認定制度の運用、品質・安全問題への対応

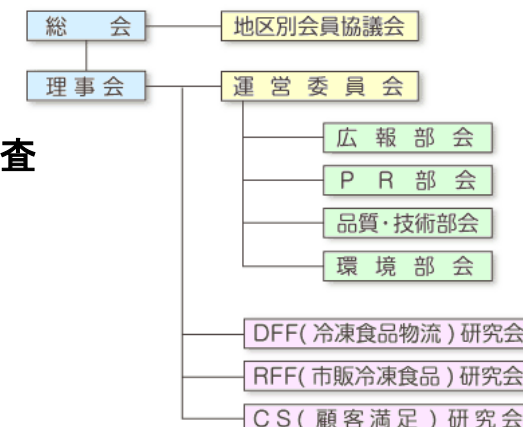
認定工場数：320工場(海外10工場を含む)

〈環境・物流対策〉 自主行動計画の策定・フォローアップ

〈統計調査事業〉 冷凍食品に関する統計、顧客・利用状況に関する調査

〈会員関係事業〉 情報の提供(定期刊行物、HP)、地区会員協議会

〈その他〉 行政機関への対応(調査協力、国などへの提言)、
部会・研究会による諸活動ほか



1. 調理冷凍食品JAS規格廃止後、調理冷凍食品品質表示基準 (以下、個別表示)が廃止されるまでの経緯等

年月	JAS規格、個別表示の動き
昭和53年9月(1978年)	調理冷凍食品に、日本農林規格(JAS規格)が制定
平成12年5月(2000年)	加工食品品質表示基準制定
平成12年12月(2000年)	調理冷凍食品品質表示基準 制定
平成25年6月(2013年)	食品表示法が公布
平成25年12月(2013年)	調理冷凍食品JAS規格廃止
平成27年4月(2015年)	食品表示法施行
令和5年10月(2023年)	食品表示懇談会にて食品表示(個別表示)の見直し始まる
令和7年3月(2025年)	調理冷凍食品個別表示 廃止公示

- ◆ 1970年代当時の冷凍食品は、品質のばらつきが大きく、消費者に対して一定の品質を保証する必要があったため、1978年にJAS規格が制定された。(1970年、当協会は国内初の「冷凍食品の自主検査制度」を開始。)
- ◆ 2000年代に入り冷凍食品市場が拡大し、製品バリエーションや製法の多様化を受け、JAS規格を上回るHACCP等の新たな品質管理手法の導入が進み、JAS規格は、社会の変化に対応しきれない状況になってきた。
- ◆ 2000年代後半、農水省は、JAS規格の中でも利用実績が少ない規格を廃止の検討対象とし、2013年に廃止された。
- ◆ 現在、各事業者は、2016年施行の「HACCPに基づく衛生管理」(厚生労働省)を基に、自主管理が行われている。
- ◆ 当協会が運営している「冷凍食品認定制度」では、FSSC22000やコーデックスHACCPに準拠した冷凍食品製造工場認定基準に基づき、品質管理体制支援及び従業員教育等を実施している。



2. 冷凍食品をとりまく状況

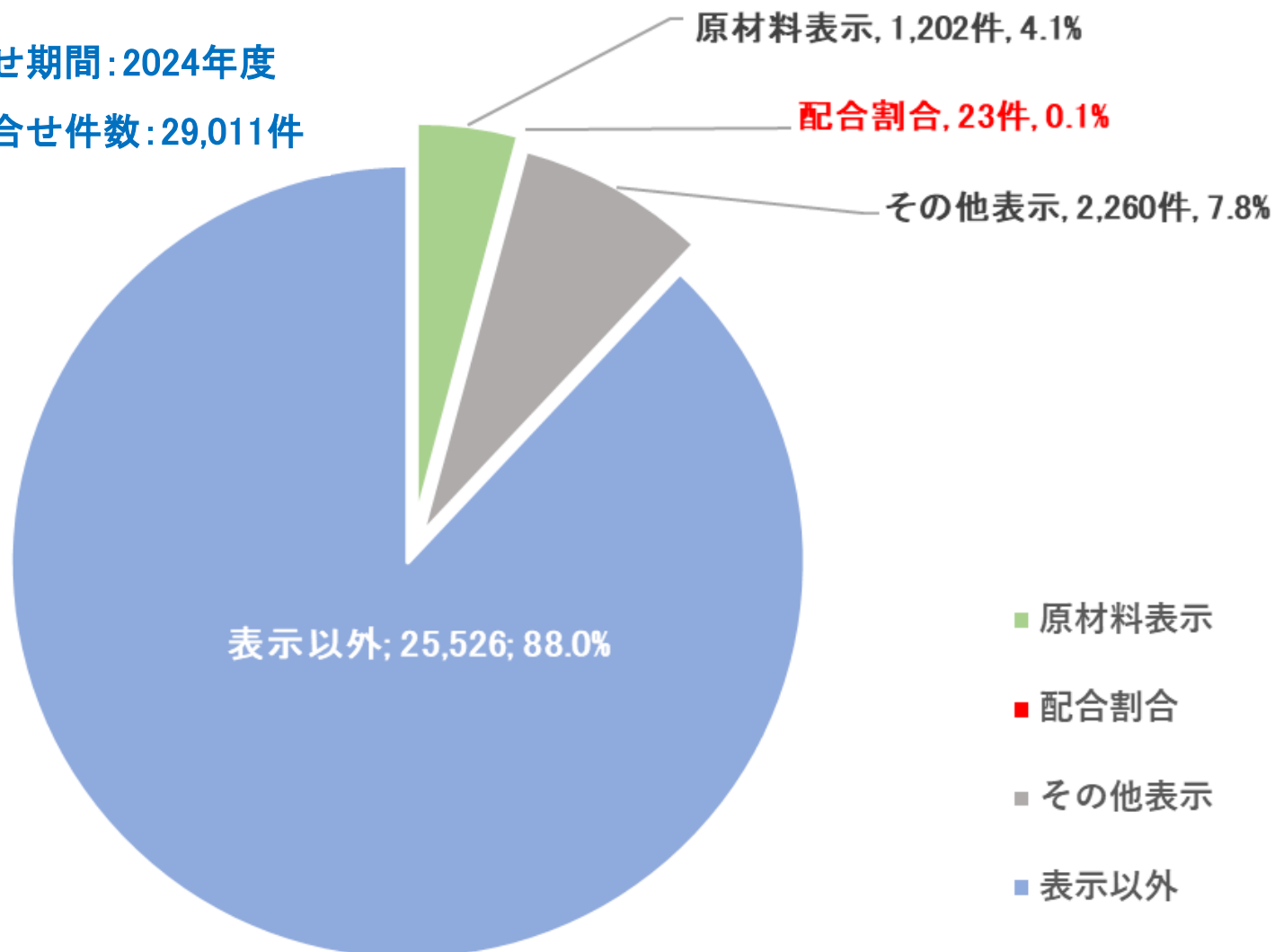
- コロナ禍中に多くの食品事業者等が新たに冷凍食品市場に参入し、家庭用冷凍食品は、多様化と拡大が続いている。
 - ・外食店の人気メニューなどを冷凍した食品の自動販売機
 - ・デパートなどで高価格冷凍調理品販売
 - ・EC販売及び無人販売
- 冷凍食品事業者による情報開示（WEB）が進むことで、消費者は、必要に応じて商品情報を把握できるようになっていること。
- 消費者は、商品に対する意識が向上し、粗悪品は排除されてきている。
- 輸入原材料、エネルギー、物流などのコストは、円安の再進行などもあり、依然として上昇傾向が続いている。これまで冷凍食品企業は価格改定を実施してきたが、コスト上昇分を十分転嫁できていない状況である。
- CO₂、フロン、プラスチックなどの排出・使用の削減、2024年問題に代表される物流の合理化、SDGsなどの社会的要請のほか、外国人労働力確保に関する制度改正など、様々な課題に直面している。

3. 冷凍食品事業者各社に対する、冷凍食品の問合せ状況

冷凍食品に関する問合せ

問合せ期間:2024年度

総問合せ件数:29,011件



3. 冷凍食品事業者各社に対する、冷凍食品の問合せ状況

問合せ29,011件中、配合割合23件に関する問合せ例

①「えび炒飯」のパッケージに、えびが複数尾写っていたが、実際に数えてみたら1尾しか入っていなかった。

【改善前】仕込み時に規定量のエビを投入していた



【改善後】最終製品でのバラツキが発生するために、仕込み時から最終製品包装工程の前に投入するよう工程を変更し、安定してエビの尾数が入るようにした。

②「炒飯」に入っている焼豚が、買う度に量のバラつきが多い。

【改善前】仕込み時に規定量の焼豚を入れていた



【改善後】パッケージ毎に量のバラつきが起こらないように、個々の包装時に投入するように工程を変更した。

◆商品選択の際のパッケージ情報◆

消費者は、商品選択の際に、イメージ写真から多くの情報を得ていると思われる。

4. 商品情報提供の取組事例

情報提供方法⇒		1)HP	2)フリーダイヤル	3)QRコード
表示項目	原材料名	○	○	—
	内容量	○	○	—
	製造工場	○	○	—
	アレルゲン	○	○	○
	調理方法	○	○	○
	栄養成分表示	○	○	—
	原産国名	○	○	—
	問合せ先	○	○	—
	原材料配合割合 (必要な商品に限る)	○	○	—

名称	グラタン
原材料名	ペンネマカロニ（国内製造）、脱脂濃縮乳、えび、植物油、ナチュラルチーズ、砂糖、ホワイトルウ、食塩、ショートニング、えびエキス、小麦粉、バターオニオンペースト、酵母エキス、発酵調味料、香辛料、オニオンエキス／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、加工デンプン、セルロース、香料、着色料（カラメル、カロチノイド）、乳化剤、香辛料抽出物、（一部にえび・小麦・乳成分・いか・大豆・豚肉を含む）
原材料配合割合	えび 2.2%（仕込み時）
内容量	600g
保存方法	-18℃以下で保存してください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。

■表示規制の有無にかかわらず、消費者の知りたい内容に対しては、ホームページ等を活用しながら、これまで以上に誠実に取り組んでいく

① 消費者はパッケージ写真から多くの情報を得ていると考えられる

- ・パッケージの商品写真と実際の商品との差異を指摘する問合せが複数存在する
- ・消費者への情報提供は今後も真摯に対応していく予定

② 複雑な表示制度が食品ロスの遠因となっている

- ・多くの冷凍食品事業者は、様々な温度帯の商品を製造しており、それぞれで異なる表示ルールがあるため、個々に適用させなければいけない。
- ・この複雑な表示制度は、表示ミスを誘発しやすく、製品回収、食品ロスのリスクがある。

③ 「合理的でシンプルかつわかりやすい食品表示制度」が国の表示の方向性である

以上の理由から、
調理冷凍食品に求められている個別表示ルール(都条例に基づくものを含む)は、
食品表示基準の横断的表示ルールに一本化すべきである