

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**

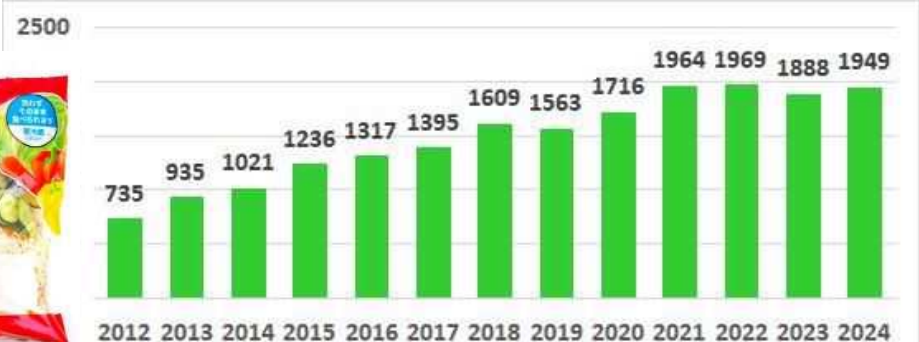
カット野菜市場の状況

- 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



(億円)

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及び衛生管理

製造工程

入荷・冷蔵保管

不可食部除去

洗 淨



スライス



殺菌・洗浄

計量・包装



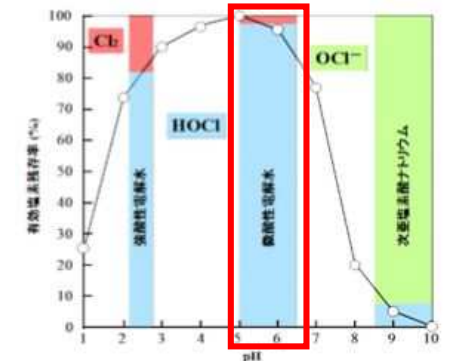
金属検出機

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

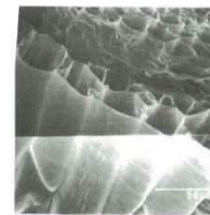
次亜塩素酸（HOCl）の存在比率のpH依存性



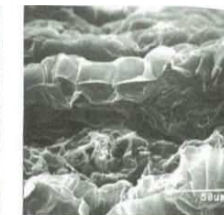
厚生労働省「次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの同類性に関する資料」参照

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

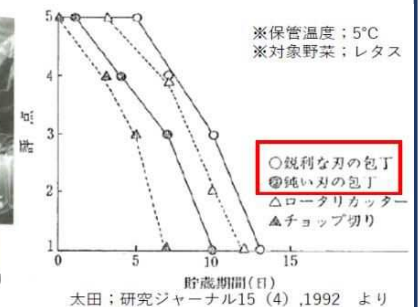


安全カミソリ（鋭利）



使い古した包丁

カット野菜品質・衛生管理ハンドブック,2009より



※保管温度：5℃
※対象野菜：レタス

○鋭利な刃の包丁
□鈍い刃の包丁
△ロータリカッター
▲チョップ切り

太田：研究ジャーナル15（4）、1992 より

- 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



カット野菜の消費期限の設定方法

①微生物検査

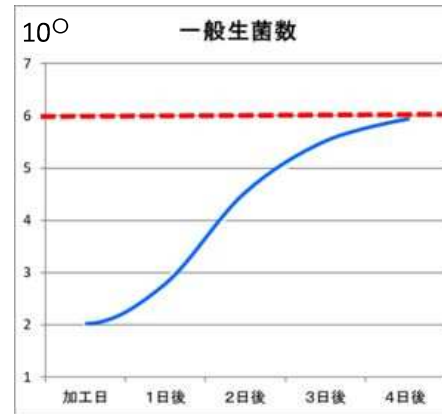
一般生菌数	大腸菌
10 ⁶ /g未満	陰性

②官能検査

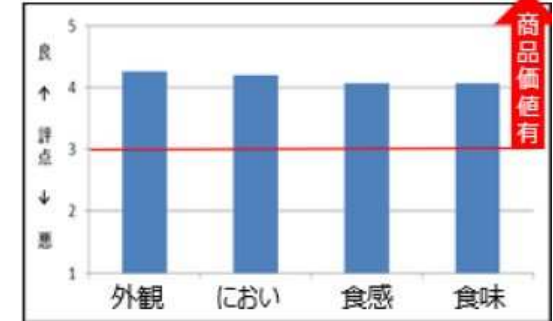
外観、におい、食感、食味 等
⇒ 微生物検査と官能検査を行い、
結果を総合的に勘案

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
NG	2	明らなくすみ	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

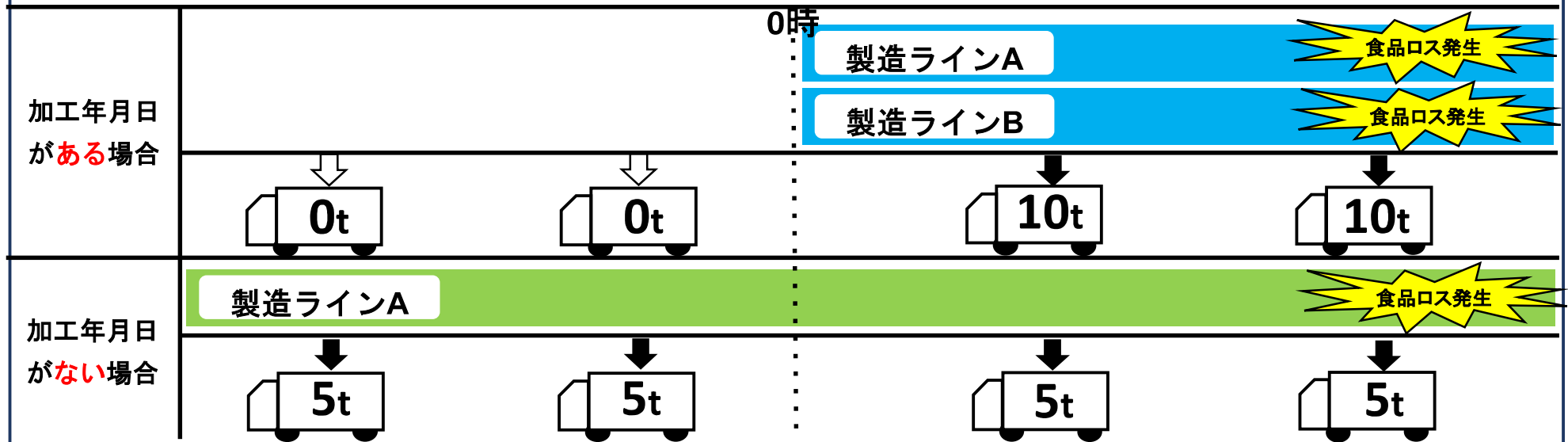
製造当日や消費期限日に微生物検査・官能検査を実施し、期限表示の妥当性を確認

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**



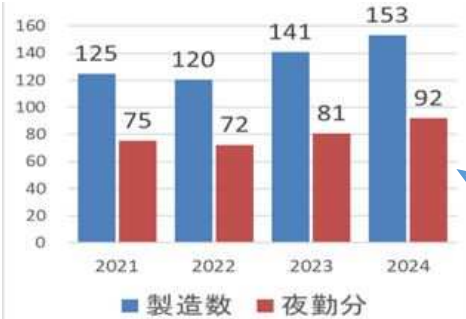
食品ロスの発生状況（B社事例）

- 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**



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

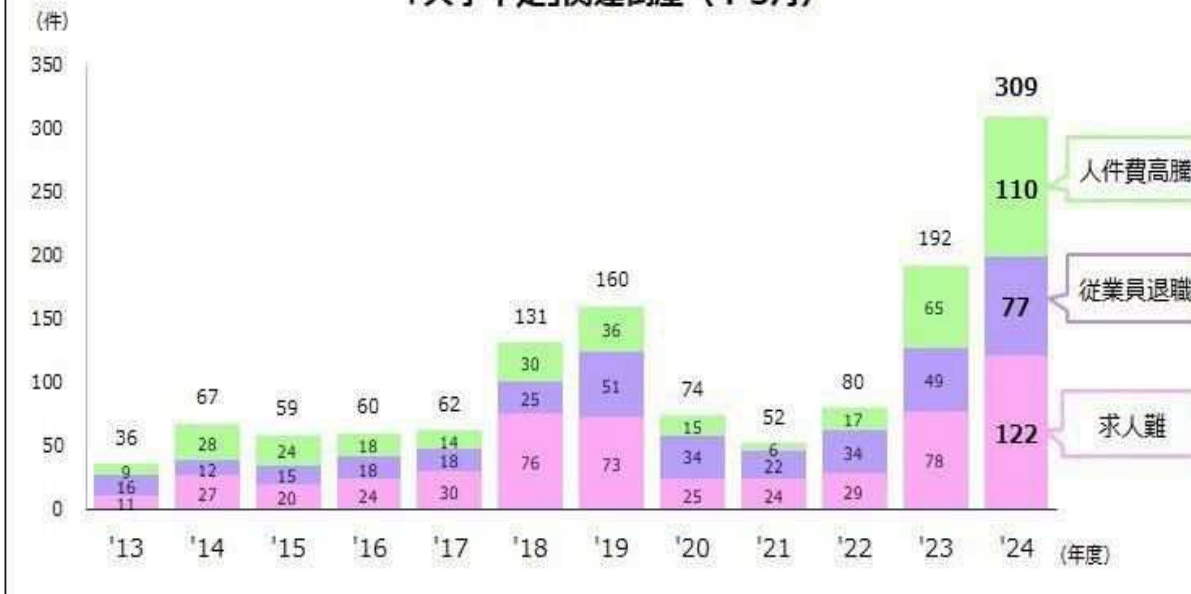


製造数の増加とともに、夜間をフル稼働させ、夜間製造比重が増加

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）



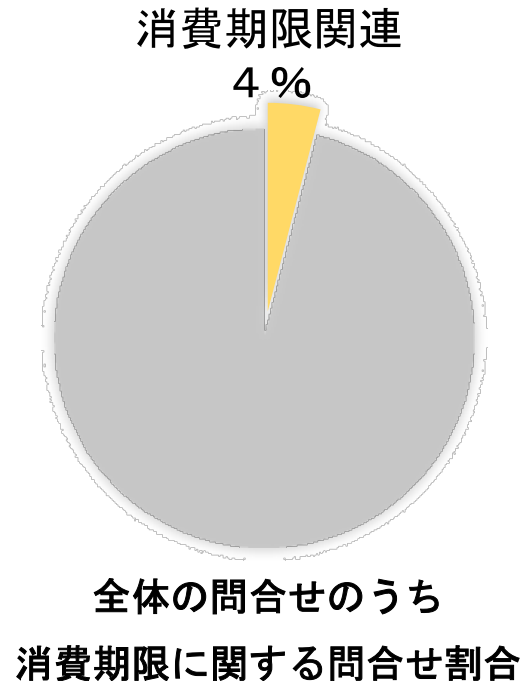
労働者の確保、商品値上の難しさから、このままでは継続できない事業者も出てくる懸念がある

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問合せ

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	89,773	59%	88,650	72%
(含、東京都)	—	—	(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		
情報	これまでより情報量が減る		デメリット

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	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：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：サダハッケーサラダ●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：株式会社サダハッケー 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	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：サダハッケーサラダ●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：株式会社サダハッケー 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、安心して商品を選べるよう、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