

WRAP Redistribution labeling guide (再配布の表示ガイド)

<https://wrap.org.uk/resources/guide/surplus-food-redistribution-labelling-guidance>

○日付ラベル、保存上の注意、食品の安全性を確保するための冷凍保存

この要約文書は、余剰食品を安全に再分配するための日付表示と保管指示の要件について述べている。この情報の背景は、WRAP のベストプラクティス ラベリングガイダンスに記載されている。本書では、主要な要求事項を網羅し、組織のプロセスや業務に組み込むことができるチェックリストも用意されている。この要約の適用範囲は、製造業、小売業、サプライヤー、及びあらゆる種類の再流通組織である。

食品表示と安全性の要求事項

食品を定期的に扱い、ある程度組織化された事業は、食品事業とみなされ、登録され、関連する食品法を遵守しなければならない。つまり、再配布された食品を供給、受領、または取り扱うすべての食品事業者は、自らの法的責任を認識し、関連する食品法を遵守しなければならない。市場に出される食品（事実上、供給または販売のために提供される）は安全でなければならない。これは、その食品供給が営利目的か否か、食品が販売されるか贈与されるかに関係なく、である。小規模または不定期のイベントや、年に一度だけの教会のお祭りなど、登録を必要としない食品提供の組織も、安全な食品を市場に出さなければならない。余剰食品が回収され、または再配布団体によって受け取られた場合、それを安全に保つこと、すなわち輸送、保管、および関連する場合は適切に調理されることを確認することは、再配布団体の責任である。組織は、ボランティアやスタッフが適切な食品衛生トレーニングを受けるようにする必要がある。慈善団体を含むすべての食品事業者は、危害分析重要管理点方式 (HACCP) 1 の原則に基づく食品安全管理システムを導入し、維持することが義務付けられている。このシステムは、食品事業の性質に適合させることができるが、慈善団体は、食品の安全性に対するリスクを引き起こすハザードを防止するために、すべての手順が実施されていることを確認することが求められている。1 例として以下を参照 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

How to manage the food hygiene and safety procedures in your food business.

[Hazard Analysis and Critical Control Point \(HACCP\) | Food Standards Agency](#)

(英国政府食品基準庁・危険有害性分析及び重要管理点 (HACCP))

日付表示と取り扱いについて

日付ラベル 「Use By」(消費期限) は、食品の安全性に関わる日付である。この期限を過ぎた食品は、販売、再流通、消費することができない。ただし、「Use By」期限を過ぎないうちに、安全な冷凍・調理工程を経て、適切に再ラベル表示された食品は例外である。賞味期限は、食品の品質に関するものである。賞味期限を過ぎた食品は、販売、再流通、消費することができる。食品が適切な条件下で保管されている場合、つまり、製造者がラベルに記載したとおりに保管され、その他の方法で汚染されていない場合、「賞味期限」が過ぎても一定期間は安全に消費できるが、最高の状態ではない可能性がある。

輸送と保管

再配布されるチルド食品は、回収を待つ間、安全に取り扱い、輸送し、適切な温度で保存する必要がある。食品を回収する側及び受け取る側は、その食品が適切な条件下で取り扱われ、輸送されることを保証

しなければならない2。また、製品の日付ラベルを認識し、残り時間の短い食品が以下のように分配されるよう、適切な措置を講じなければならない。

- すぐに消費される。
- 消費または冷凍の前に何らかの処理（例：調理）を受ける、または
- 冷凍保存していない場合は、冷凍保存する（消費期限を記載している場合は、再ラベルを貼る）。

消費期限を過ぎた食品は、いかなる個人または組織（慈善事業であるか企業であるかに関わらず）にも提示してはならず、そのような場合、人々が買ったり食べたりできるようにしてはならない。食品と利用可能なインフラに応じて、そのような食品はリサイクルされるか、廃棄されるべきである。

2 食品は、実用的な目的のために短時間であれば温度管理から外しておくことができるが、これは安全に行わなければならない。推奨保管温度外の時間は最小限にする必要がある。

賞味期限がある製品

このガイダンスは、再流通業者を含む食品事業者（FBO）向けに、通常「賞味期限」が適用される4つのカテゴリーの食品について、一連の簡単な再流通上の注意事項を概説している3。

- カットされていない生鮮食品4
- パンとベーカリー
- 常温製品（缶、瓶、包装、ボトル）
- 冷凍製品

これらの検討事項の概要を表1に示す。ここでの目的は、FBOが食品規制を遵守し、より多くの食品を無駄にせず意図通りに消費できるような方法で、食品ラベルを理解し活用できるようにすることである。Covid-19の発生に起因する食糧供給への圧力により、英国の食品事業者は食糧を必要としている人々に届けるために可能な限り効率的に働くことが不可欠である。サプライチェーン上で売れ残り「余剰」となっているが、まだ食べても安全な食品はすべて、動物飼料に使用したり、メタン発酵（嫌気性消化）などの廃棄物処理ルートに送るのではなく、人間に消費されるように再分配されるべきである。企業には、余剰食品をどうするかを評価する際に、食品余剰と廃棄物の階層を考慮する法的義務がある。食品企業や再分配組織の中には、賞味期限が切れたり近づいたりした食品（品質が良く、食べても安全だが）の寄贈や引き取りを拒否しているところもあれば、より柔軟なアプローチをとっているところもある。

このセクションは、Courtauld 2025 Redistribution Working Groupの作業を通じて作成され、短期的な意思決定の一助として2020年4月に出版された。したがって、本ガイドラインは将来的に拡張される可能性がある。本ガイドブックは、法的拘束力や規範性を持つものではなく、より多くの食品余剰物の活用を促すことを目的としている。

この文書は、賞味期限を過ぎた製品が食用に適するかどうか、また再販可能かどうかを判断するためのガイダンスを提供することで、良質な食品の無駄を最小限に抑えることを目的としている。すべての食品事業者および再分配組織は、このガイダンスを実施し、可能な限りすべての食品が安全に食べられる状態で再分配されることが望まれる。このガイダンスは、「消費期限」のラベルが貼られた食品には適用されない。これらの食品は供給してはならず、市場に残してはならず、また、「消費期限」後に消費してはならない。

3 鶏の卵に関する特別な規制があり、卵の包装に「賞味期限」を表示することが義務付けられている。こ

の賞味期限は産卵後 28 日以内に設定されなければならない。また、産卵後 21 日以内に販売しなければならない。食品基準庁のアドバイスによると、卵は完全に調理されていない限り、賞味期限を過ぎて使用することはできず、賞味期限から 1-2 日後にのみ使用することができる。

4 パック詰めされたカットされていない生鮮食品は、日付表示なしで販売されることが多くなっている。が、多くのパックには賞味期限ラベルが貼られている。WRAP によるパック詰めされたカットされていない生鮮食品のラベル表示に関するガイダンスはこちら <https://wrap.org.uk/resources/guide/label-better-less-waste-food-date-labelling-guidance> をご覧ください。

賞味期限のある商品（つづき）

主要原則

賞味期限のある食品は、合法的に販売または再流通させることができ、その期限後に消費することができる。再配布団体を含む FBO は、個人消費者と同様に、その食品を販売、寄付、食べられるようにすることができるかどうか、合理的に判断することができる。ここで重要なのは、私たちは基準以下の食品を再流通させるべきであると主張しているわけではないことである。食品安全上の要件を満たしていない食品、あるいは消費者が期待する「性質、内容、品質」を備えていない食品を販売または供給することは犯罪である。食品再流通業者は、FBO を違法な食品の供給から守るために、食品がもはや要求される性質、物質または品質でない場合、（適切な廃棄物として）廃棄されるように（HACCP 原則に基づく）システムを導入すべきである。Best Before " の意味についての詳細は、付録 A に概説されている。

実施ガイダンス

FBO（小売業者、製造業者、接客及び外食産業、流通業者及び再流通業者を含む）は、原則として、賞味期限を過ぎた食品を再流通させること、及びその食品が許容できる可能性がある期間について合意すべきである。これらの組織は、賞味期限を過ぎた製品が再流通業者に渡される前、又はエンドユーザーに渡される前に、例えば鮮度及び損傷のチェックに基づき、再流通が可能かどうかのアセスメントを実施しなければならない。これには、消費者が期待する容認可能な性質、物質、または品質を確認するための目視検査と、製品に損傷がないことを確認するための検査が含まなければならない。場合によっては、外箱の破れや損傷は許容されるかもしれませんが、プライマリーパック自体の完全性は維持されなければならない。

食品の安全性は決して損なわれるべきではない。消費期限（Use By）のある食品は供給してはならず、市場に残してはならず、また消費期限後に消費してはならない。法的に要求される場合には、アレルギー情報を常に提供しなければならない 5。

再販売業者（及びエンドユーザー）は、食品小売業者及び製造業者と協力し、合意することができる。

- 異なる製品の「賞味期限」以降の許容される期間（このガイダンスでは、合意された内容を知らせるための基礎として使用するための期間の例が示されている）。
- 製品が十分な品質であり、損傷がないことを保証するために必要な検査が実施されたこと（上記の概要のとおり）。

これを実施するために使用できる書式の例は、「付録 B-賞味期限を過ぎた食品の供給／受領に関する同意書」に記載されている。

実施ガイダンス（続き）

再分配組織と受領組織は、食品が食事の材料として使用される前に、独自の目視検査を行うべきである。この最終チェックにより、賞味期限を過ぎた食品は十分な品質であることが保証される。

賞味期限を過ぎた食品が許容される可能性のある期間（表 1 および関連書式の付録 B に記載）は、コートールド 2025 署名組織の経験に基づく例である。このガイダンスを支える全体的な原則である「食べても安全な余剰食品は可能な限りすべて再分配する」に従い、個々の再分配組織のニーズに合わせて変更することができる。

追加・関連ガイダンス

WRAP は、個々の供給者や受領者が、余剰食料を取り扱うための独自のプロセスや選択肢を採用または適応させ、既存の作業方法に適合させるとともに、複数の組織がより容易に対応できるようにするためのフレームワークを開発した。

互いに協力し合う このガイダンスは、こちらでご覧いただける。

再分配とそれぞれの責任に関する更なるガイダンスは、こちらでご覧いただける。

冷凍食品ガイダンス

食品の冷凍 冷凍は、食品に記載された日付が過ぎ去る前の「一時停止ボタン」として機能する。一部の企業や再流通組織は、食品が再流通組織や最終受領者に移送される前に、「消費期限」または「賞味期限」よりも前に食品を冷凍することができる。

冷凍を実施する組織は次のことをしなければならない。

- 食品が許容できる状態にあり、冷凍に適していることを確認する（例えば、製造者の指示に従う）。
- 食品が芯まで完全に凍結されていることを確認する。
- 食品とその冷凍に関する情報を受け入れ組織に提供する - 製品がいつ冷凍されたか、解凍と調理に関する指示を含む。
- 食品に再度ラベルを貼る（下記参照）。
- 賞味期限がある食品については、賞味期限が切れる日の午前 0 時までに食品が確実に冷凍されるよう、十分早い時期に冷凍プロセスが開始されたことを証明する 9。

冷凍された食品の再ラベリング

再流通を促進するために食品を冷凍した場合、製品の性質が変わっているため、食品の再ラベリングが不可欠であり、食品事業の施設で発見された消費期限の切れた冷凍食品は、食品法の規定により安全でないといみなされます。したがって、食品は賞味期限が切れる前に冷凍し、元の賞味期限（製品に賞味期限がある場合）を削除し、新しい賞味期限を適用しなければならない。再ラベル貼付された食品を保管する食品事業者は、その食品がいつ冷凍されたかを記録するシステムを備えておくべきである。製品は冷蔵下で解凍し、24 時間以内に使用すべきことを明確にした使用説明書が提供されるべきである。

9 理想的には、「消費期限」満了日の深夜に食品が少なくとも -2°C に達するよう、十分に早い時期に凍結を開始するべきである。午前 0 時に食品が完全に凍結していなくても、その時間より十分早く、食品の芯まで凍結させることを目的に冷凍工程を開始すれば、食品の安全性にリスクはないはずである。

付録 A

「賞味期限」の意味

「賞味期限」という言葉は、ほとんどの食品に使われている。これは、食品が最適な状態を保つことが合理的に期待できる期間(例えば、パンが古くならない期間)を示しており、食品の品質に関連している。

8. 賞味期限は、小売業者や食品メーカーが厳密なテストを行った上で設定している。食品が、ラベルに記載された製造者の指示に従って適切な条件で保存され、その他の方法で汚染されていないならば、「賞味期限」経過後の一定期間は消費するのに十分な品質(もちろん完全に安全)である。が、完全に最良の状態であるとは限りません。賞味期限を過ぎた食品は、安全でない限り、販売や再流通が許される(消費に適し、健康を害しないこと)。

賞味期限表示の種類

賞味期限ラベルは、一般に「Best Before」または「Best Before End」の文字と、日付そのもの、あるいはラベルやパッケージのどこに日付が記載されているかを示すものから構成されている。BB」または「BBE」という略語が使用されることもある。

- 3ヶ月以内の食品の場合、'Best Before'という言葉の後に曜日と月だけを記載することができる。

- 3ヶ月以上18ヶ月以内の食品については、日付表示は「賞味期限」とし、月と年だけを記載することができる。

- 18ヶ月以上保存可能な食品については、日付ラベルは「Best Before End」の後に年号のみを表示することができる。日付は、数字形式または文字と数字の組み合わせで表示することができる。冷凍食品(この場合、冷凍で販売される食品)にも「賞味期限」ラベルが貼られますが、一般的には「賞味期限」である。が、「星」評価や同様の評価が付されている場合もある。例えば、星1つ(摂氏-6度)は、食品を3~4日間冷凍保存するのに十分な低温であり、星4つ(摂氏18度以下)は、冷凍庫でより長い時間冷凍保存するのに最適な条件であることを示している。

賞味期限と一緒に、あるいは賞味期限の代わりに、「Display Until」(販売期限)を使用する場合もある。消費者の中には、法律で定められた日付表示と、食品会社が在庫管理のために使用している日付表示の違いを理解していない人がいるという証拠があるため、WRAPはこのような方法を推奨していない。これでは、食べても安全な食品が不必要に捨てられてしまうことになりかねない。Display Until ラベルは、再流通業者や消費者に無視される可能性がある。

本レポートが正確であることを保証するために合理的な措置を講じているが、WRAPは本レポートを信頼したことにより発生したいかなる損失、損害、費用、経費についても責任を負うものではない。本レポートの内容の正確さと結論は、読者自身の責任で判断してください。引用とケーススタディは、可能な限り許可を得た上で、公的機関が発行したものから引用している。本レポートは、使用された事例を支持するものではない。また、本レポートで紹介されている組織や個人を支持するものではない。本資料は著作権の対象となっている。本資料は著作権の対象となっている。誤解を招くような使い方をせず、出典を明らかにし、WRAPの著作権を認めることを条件に、無料で複製し、抜粋して使用することができる。このレポートや資料を、WRAPが商業的な製品やサービスを推奨したり、推奨していることを示唆するために使用してはならない。詳しくは、以下のWRAPのウェブサイト上の規約をご覧ください。

付録 B

食料余剰の再分配

賞味期限を過ぎた食品の供給・受領に関する同意書

余剰製品を供給する組織の名称

主な連絡先と連絡先

署名

日付

この製品の全部または一部が、賞味期限または消費期限に近づいている、または過ぎています。製品に記載されている取り扱い方法、保管方法、使用方法が守られていれば、安全に消費することができます。

すべての製品は、十分な品質であること、および重要な包装の完全性が維持されていることを確認するために目視検査された（例：外側の段ボール箱が破損していても、内側の主要包装は無傷である）。製品の延長期間および製品が十分な品質であると判断するために必要な検査に関するガイドラインについては、以下の表を参照して下さい。

Pack type	Product	Extended life beyond 'Best Before'	Additional checks prior to redistribution*
Packed	Fresh produce Uncut/ Unprocessed	1- 14 days (dependent on produce type)	Visual check: confirm absence of moulds or rotting.
Packet	Bread and Bakery	1 week	Visual check: confirm absence of moulds or staleness.
Packet	Crisps	1 month	Visual check: confirm absence of staleness; confirm pack integrity maintained.
Packet	Cake	3 months	Visual check: confirm pack integrity maintained.
Packet	Frozen food	3-6 months**	Visual check: confirm pack integrity maintained.
Packet	Biscuits /Cereals	6 months	Visual check: confirm pack integrity maintained.
Packet/ Bar	Confectionery	12 months	Visual check: confirm pack integrity maintained.
Packet	Dried pasta and pulses	3 years	Visual check: confirm pack integrity maintained.
Cans	Soup/ Beans/ Fish / Meat. etc.	3 years	Visual check: confirm pack integrity maintained and cans are free from dents.
Foil Pack	Dry pasta/ Soup mix. etc.	3 years	Visual check: confirm pack integrity maintained.
Jars	Jams/ Condiments/ Sauces	3 years	Visual check: confirm integrity of seal and jars free from damage.

Non-permeable packs of soft drinks (e.g. glass, cans and pouches)	Ambient full-sugar drinks and water	3 months***	Visual check to confirm pack and seal integrity.
All other soft drinks pack types	Ambient soft drinks	1 month***	Visual check to confirm pack and seal integrity.

：これらはガイドラインであり、表はすべてを網羅するものではありません。

*サンプルパックは、目視検査（例：カビ）のために開封する必要がある場合がある。

** 食品事業者（FBO）で冷凍保存されたものは、賞味期限から数ヶ月は安全に食べることができます。場合によっては（例：冷凍豚カツ、冷凍豚ミンチ、冷凍ピザなど）、メーカーに賞味期限後の食品を提供する可能性がある（これらの製品は冷凍でも味の変化が起こりやすいため）。星印の保存期間は、その製品が良い状態を保てる期間を表している。十分に凍結された食品でも、最終的には劣化して美味しくなくなるが、それでも安全に食べることができる。冷凍食品を寄贈する場合、FBO や再分配団体などは、使用するために解凍するまで食品を適切な温度に保つことができるよう、適切な冷凍庫の容量が必要となる。

***英国ソフトドリンク協会と共同で開発された。

本ガイドラインは、賞味期限・消費期限を記載した製品にのみ適用され、消費期限を記載した製品には適用されない。その他の表示は、欧州消費者向け食品情報規制 NO 1169/2011(FIC)に準拠するものとする。

食品再販組織は、この食品を他の組織または最終受領者に再販する前に、品質、損傷、包装の完全性の目視検査を含め、この余剰食品の安全かつ衛生的な保管、取り扱い、輸送を確保するために必要なすべての措置をとることに同意する。