

平成28年度 税制改正等に関する要望書

平成 27 年 9 月

一般社団法人 日本加工食品卸協会

会長 國分 勘兵衛

1. 経済の好循環を実現する為の法人税改革について

- (1) 企業の競争力強化のため、法人実効税率の海外主要国並の 20% 台まで引き下げ

2. 企業の生産性向上・成長に資する税制措置

(1) 投資促進の税制措置

我が国の GDP の約 7 割はサービス産業で占められており、我が国経済の成長には、サービス産業の活性化・生産性の向上が不可欠となっている。

「日本再興戦略」においても業種別施策として、IT 利活用、海外展開、業務改善を求めている。マイナンバーへの対応や流通 BMS の普及拡大等流通業の IT 化による生産性向上を図る観点から IT 設備投資の要件を緩和し拡充すべきである。

3. 企業の活力強化を促す税制

(1) 印紙税は速やかに廃止すべき

印紙税は電子商取引やペーパーレス化が進展する中、文書を課税主体とすることに合理性がなく、時代に即していない税制である。電子化への対応が比較的遅れている特定業界や中小企業に負担が偏っており、課税上の不公平感が生じている。課税文書の判定が難しく事務負担が重いこと、一取引について何重にも課税されること等の制度上の問題点も多い。そのため、印紙税は速やかに廃止すべきである。

4. 企業の成長を阻害する税の廃止について

(1) 事業所税は廃止すべき（主に 30 万人以上の都市や政令都市などが課す）

事業所税は、都市計画税が徴収される中であって、すでにその目的を達成している。また、都市間の公平性の観点から問題であるとともに、新規開業や事業所の立地等を阻害する追い出し税となっている。さらに、赤字企業にも課税される事業に対する外形課税であり、固定資産税との

二重負担との指摘もある。課税算出根拠が「事業所面積」「従業員給与」となっていることから、企業の成長に向けた前向きな活動を阻害している。企業の成長を阻害している事業所税は、早急に廃止すべきである。

(2) 法人事業税の外形標準課税の廃止について

法人事業税の外形標準課税は、企業に固定的な負担を強いることから産業空洞化を招くとともに「従業員給与」に課税することから雇用の維持を困難にし、「賃金引上げ」を抑制している。企業の競争力強化や地域活性化を阻害しているため、早急に廃止すべきである。

5. 女性の活躍促進・子育て世代の支援に向けた制度の見直し

(1) 女性の働きたい意思を尊重した税制度の見直し

現行の所得控除制度（基礎控除・配偶者控除・配偶者特別控除）は、累進税率の下では高所得世帯ほど税負担が軽減されており、多くの子育て層が含まれている低所得世帯（年収 300～400 万円）には税負担の軽減効果は少ない。このため、配偶者控除見直しにあたっては、基礎控除、配偶者控除、配偶者特別控除を一本化し、所得額によらず税負担の軽減額が一定となる税額控除制度に移行すべきである。また特定支出控除制度等の活用により仕事と子育ての両立支援を税制度から確立すべきである。

6. 消費税引き上げに伴う課題

(1) 消費税 10%への引き上げ

財政再建は成長と歳出削減を車の両輪として取り組むべき。

(2) 消費税 10%時に日本型軽減税率制度が導入されることについて

(増税分の一部を払い戻す還付制度)

1) 軽減税率の対象品目について

酒を除く全ての飲食料品が一括して対象品目となるが、酒と食品のギフトセットなどの線引き問題や食品流通の多経路性に本当に対応できる制度かどうか議論の深化を注視する。

例) 自販機の購買履歴はどうなるのか

2) 徴税システムは簡素でシンプルであるべきであるが、新制度は欧米型のようなインボイス等の発行もなく事業者の負担は減るものの徴税インフラに行政、小売業、外食産業、消費者のそれぞれにかかる負担はそれでも大きい。費用の割りに得られる便益は少ないのでは

ないか。

(3) 消費税率 10%への引き上げ時に軽減税率を導入することに基本的に反対ではあるが、軽減税率が導入される場合についての考えとして

1) 軽減税率の対象品目について

酒を除く全ての飲食料品を一括して対象品目とする

(理由)

社会保障財源に大きな影響が出るものの、対象品目の線引き等で国民と事業者の混乱を防ぐ意味からも酒を除く全ての品目を一括して対象品目とする。

2) 納税のための経理方式

極力事務負担を軽減し、簡素な納税措置を求めて、インボイス方式は回避し、現行の帳簿方式を基盤に個々の商品を税率毎に取引額を区分けし税額を計算する。(納品書、請求書も税率区分で作成)

3) 消費税の軽減税率

消費税の標準税率 10%に対し、軽減税率は現状の 8%とする。

4) 事業者間取引についての経過措置の継続適用及び税込価格への変更を行う場合の端数処理方式の統一化。

5) 価格転嫁の確保を踏まえ消費税転嫁対策特別措置法に基づく外税表示選択の恒久化。

以上

「GMP工場診断」と「食品表示基準の変更ポイント」を研修

— 商品開発研究会 —

9月7日(月)日食協会議室に於いて幹事企業委員が参集して、商品開発研究会を開催した。今回は、(一財)食品環境検査協会が新しく事業として取り組む「GMP工場診断」についてと「食品表示基準についての変更ポイントについて」の研修が主な内容であった。「GMP工場診断」は、(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会のGMP適合基準にそって(一財)食品環境検査協会が各製造工場のGMP(Good Manufacturing Practice)の達成度を診断するとともに未達成の部分についてコメントするものです。

食品工場は診断結果を基に自社の管理体制の見直しや不十分な部分の補強等に役立てることができます。(国は将来HCCP手法による衛生管理の義務化を目指し、昨年から管理運営基準の見直しを行っています。)GMPはHCCPの基礎になるもので、各企業とも整備を進めており、必要に応じてISOやJASなどの第三者認証の取得をしています。ただ現行の第三者認証はコストが高いことが問題です。今回の制度は比較的リーズナブルなコストで缶詰びん詰、レトルト食品に特化した管理状態の診断ができるのがメリットになっています。(以下詳細は資料参照)また「食品表示基準についての変更ポイント」については、(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会の土橋芳和常務理事が、旧制度からの主な変更点である①製造所固有記号の使用に係わるルールの変更②アレルギー表示に係わるルールの変更③栄養成分表示④栄養強調表示に係わるルールの変更④原材料名表示に係わるルールの変更についての詳細を資料に基づき説明を行った。



講師の土橋芳和氏と平川佳則氏



研修会会場

食品工場におけるGMPの達成度診断について

一般財団法人食品環境検査協会

GMP(Good Manufacturing Practice)とは、適正製造規範と言われるもので、安全でより良い品質の食品を製造するために、製造行程の管理や遵守事項を定めたものです。

本会では、公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会が作成した「容器詰加熱殺菌食品を適正に製造するためのガイドライン(GMP)マニュアル」に基づき、食品工場における適正な製造に特化した診断項目により食品工場のGMP達成度を診断する事業を開始いたしました。

【事業の目的】

平成26年5月に「食品製造業者における衛生管理者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」が改正され、従来型の管理運営基準に加えてHACCPの管理手法を加えた新たな基準が導入された。なお、平成25年9月から厚生労働省が主催する「食品製造におけるHACCPによる工場管理の普及のための検討会」が開催されており、平成27年3月には「我が国におけるHACCPの更なる普及方策について」提言がなされている。このように食品企業へのHACCPの導入については普及方策等、検討の途に就いたところであり、今後徐々にその導入について方向付けされてゆくものと思われる。

HACCPの導入には、その土台となるGMP(適正製造規範)に基づくシステムの確立が重要であり、HACCP導入に関わる作業工数もさることながら、その前提となるGMPの確立、一般的衛生管理事項の順守を達成するには、ハードウェアの整備のみならず、ソフトウェアの構築にも相当の作業工数を見積もる必要がある。HACCPの導入が難しいという側面には、実はGMPという土台の構築に相当の作業工数と費用を要している場合も多いという面もある。なお、HACCPの原則の中で重要な要素であるハザード分析についてはGMPに基づく工程の管理が適切に行われていることを前提として実施されなければ、重要管理点で管理すべき「重要なハザード」が絞り込みにくいということがあろう。将来的にHACCPを導入させるとしても、そのHACCPシステムは単独で機能するものではなく、広範囲なGMPの管理システムと連動させなければ健全に機能しないものと考えてよい。

そこで本会は、缶詰等、容器詰加熱殺菌食品製造工場における製造管理のレベルアップに寄与することを目的とし、食品製造管理の土台となる「食品工場のGMP」の達成度を客観的に診断する事業を開始した。一般的衛生管理から始まり、容器詰加熱殺菌食品の製造に特化した項目を、中立、公平な第三者の観点から診断する。内部監査では検出が困難な衛生及び製造管理における現状の問題点等を受診者に把握してもらうことが目標であるため、診断のために新たな文書の作成や構造・設備等の変更を要求するものではない。GMPの達成度は、診断結果から総合的に判定してレベル1からレベル5の5段階で評価し、未達成事項に関する具体的なコメントを付記した書面にて受診者に報告する。また、昨今社会問題にもなった異物混入への対策や、製品の品質劣化への効果的な改善のための提案を行う。

【食品工場 GMP 達成度診断の概要】

1. 診断の流れ

- 1) 事前相談、診断の申請: 診断の概要説明及び診断料金の見積、申請
- 2) 自己診断: 全チェック項目について申請者による自己診断を行う。

3) 書類提出:既存の書類のうち、指定するもの※に該当する書類を事前に確認する。

4) 実地診断:診断員が施設に立ち入り、管理状況を診断する(原則1日)。

5) 達成度判定、レポート発行:診断結果に基づき、GMP 達成度を判定する。

※:工場図面、製造工程の概略、工場内で使用する洗浄剤・薬剤の名称、組織図、SSOP 文書(衛生標準作業書 等)の写し、自己診断結果

2. チェック項目について

チェック項目は、「容器詰加熱殺菌食品を適正に製造するためのガイドライン」から、食品工場が達成すべき110項目を抜粋した。

- 1) 要求事項の対象による分類;施設、工場の衛生管理、製造管理、作業者の衛生管理、機械器具、製品管理、記録の保管に分類した。報告書ではこれらの分類毎の達成度をレーダーチャートにて示し、強化が必要な分類を視覚的に把握できるようにする。

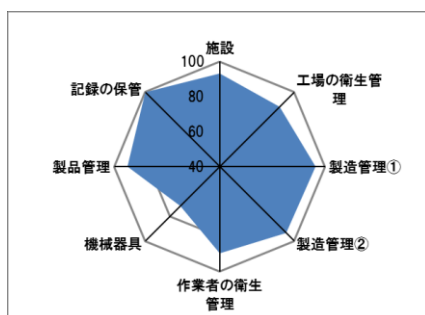


図. レーダーチャートの例

- 2) 重要度による分類;チェック項目をその重要度によりA項目、B項目、C項目の3段階に分類した。重要度に応じた評価を達成度に反映させる。
- 3) チェック項目の例

例1. 工場内は汚染作業区域と準清浄区域、清浄区域に明確に区分けされているか。(施設)

生産原材料、器械、ヒトなどからの汚染防止及び清浄度、温湿度管理のための施設の区分(ゾーニング)が適切かを問うものであり、工場図面及びウォークスルーにて、ヒトとモノの動線に交差等の不具合が無いかを診断する。

例2. 巻締機械の初期設定時に各巻締寸法の測定が行われているか。(製造管理)

巻締機械が生産中に度々トラブルを起こし、頻繁に停止させて再調整を繰り返すことは生産効率の低下を招き、また頻繁な器械調整は保守の面から好ましくないことから、セットアップ管理が十分かどうかを「セットアップ管理記録」等にて確認する。

例3. 保菌者及び疾病に罹患した作業員に関する基準、服装・手洗いに関する基準が定められているか。

作業員からの微生物汚染及び異物混入防止対策を問うものであり、対策及び措置の基準があるか、その基準について作業員に対する周知(教育訓練)が適切になされているかを、記録やインタビューにより診断する。

3. レベル判定について

診断工場に該当するチェック項目に対する達成度を分類毎に評価し、達成の割合により達成度レベルを5段階で評価する。ただし、製品品質を低下させる、又は摂取者に疾病若しくは障害を

引き起こす可能性に直結する要因となる最重要項目(A 項目)に不適合が発見された場合は、それ以外の項目の達成度に関わらずレベル3以下と評価する。

4. 診断結果レポートのイメージ

GMP達成度診断結果レポート		**A00001 01号 P2/2																																																						
依頼者	〇〇食品株式会社 殿	レポート発行日	平成27年10月2日																																																					
		レポート番号	PHIA00001 P.1/2																																																					
一般財団法人 食品環境検査協会 本部 136-0082 東京都江東区新木場2-10-3		診断概評 (カッコ内は関連する設問 No.です。) 1. 達成すべき事項 ・廃棄物置き場は屋根がなく、廃材内に雨水がたまっている状況が認められました。昆虫等の発生源とならないような管理をご検討下さい。(No.4 C) ・作業室内の蛍光灯には、破損した場合に食品が汚染されないように飛散防止型に変更する、又は防除装置の設置をご検討下さい。(No.10 B) ・相互汚染防止の観点から、廃棄物の移動経路を定め、図面等による文書化を行ってください。(No.31 B) ・レトリート内の温度分布データが確認できませんでした。検証し、データを保持してください。(No.50 C) ・保護者及び疾病に罹患した作業員に関する基準・服装・手洗に関する基準を定めしてください。(No.74 A) ・井水汲み上げポンプが正常に稼働していることを確認するため、定期点検及び始業時・終業時点検を実施してください。(No.82 及び 83 C) ・所定の記録様式以外へのメモが認められました。記録は所定の様式を用いて、必要な情報をその場で記入してください。(No.104 B) ・一部の記録に鉛筆での記入が認められました。改ざん防止のため、記録はボールペン等で行うことの徹底及び訂正時の修正方法(見え消し等)のルールを定め、作業員へ周知させてください。(No.105 B) 2. 推奨事項 ・トイレは工場の外に設置されていますが、作業者が常時衛生状態を保てるよう、アルコール等の消毒設備を設置することが望めます。(No.21 B) ・仕掛品の一時保管場所に潤滑油が置かれていました。汚染防止のため、置き場について再度検討することが望めます。(No.81 C)																																																						
平成27年7月2日 付でご依頼のありましたGMP達成度診断の結果は下記のとおりです。 記 診断工場 〇〇食品株式会社 製造品目 農産缶詰 診断年月日 平成27年8月3日 診断員氏名 レベル判定																																																								
GMP達成度 レベル 3 GMPが概ね理解・運用されています。ただし、製品品質を低下させる可能性のある要因の改善が必要です。																																																								
チェックリストによる診断結果 <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">大分類</th> <th colspan="3">達成項目数</th> <th rowspan="2">計</th> </tr> <tr> <th>A項目(必須)</th> <th>B項目(重要)</th> <th>C項目(一般)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>施設</td> <td>-/-</td> <td>7/9</td> <td>11/13</td> <td>18/22</td> </tr> <tr> <td>工場衛生管理</td> <td>-/-</td> <td>6/7</td> <td>2/3</td> <td>8/10</td> </tr> <tr> <td>製造管理①</td> <td>3/3</td> <td>4/5</td> <td>10/12</td> <td>17/20</td> </tr> <tr> <td>製造管理②</td> <td>2/2</td> <td>7/8</td> <td>5/5</td> <td>14/15</td> </tr> <tr> <td>作業員の衛生管理</td> <td>1/1</td> <td>4/5</td> <td>3/4</td> <td>8/10</td> </tr> <tr> <td>機械器具</td> <td>0/2</td> <td>8/8</td> <td>11/14</td> <td>19/24</td> </tr> <tr> <td>製品管理</td> <td>-/-</td> <td>11/11</td> <td>5/5</td> <td>16/16</td> </tr> <tr> <td>記録の保管</td> <td>-/-</td> <td>7/8</td> <td>-/-</td> <td>7/8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6/8</td> <td>54/61</td> <td>47/56</td> <td>107/125</td> </tr> </tbody> </table> 分類毎の達成度				大分類	達成項目数			計	A項目(必須)	B項目(重要)	C項目(一般)	施設	-/-	7/9	11/13	18/22	工場衛生管理	-/-	6/7	2/3	8/10	製造管理①	3/3	4/5	10/12	17/20	製造管理②	2/2	7/8	5/5	14/15	作業員の衛生管理	1/1	4/5	3/4	8/10	機械器具	0/2	8/8	11/14	19/24	製品管理	-/-	11/11	5/5	16/16	記録の保管	-/-	7/8	-/-	7/8		6/8	54/61	47/56	107/125
大分類	達成項目数				計																																																			
	A項目(必須)	B項目(重要)	C項目(一般)																																																					
施設	-/-	7/9	11/13	18/22																																																				
工場衛生管理	-/-	6/7	2/3	8/10																																																				
製造管理①	3/3	4/5	10/12	17/20																																																				
製造管理②	2/2	7/8	5/5	14/15																																																				
作業員の衛生管理	1/1	4/5	3/4	8/10																																																				
機械器具	0/2	8/8	11/14	19/24																																																				
製品管理	-/-	11/11	5/5	16/16																																																				
記録の保管	-/-	7/8	-/-	7/8																																																				
	6/8	54/61	47/56	107/125																																																				
診断概評 別紙のとおり																																																								

5. 手数料 (税別)

初回診断料 100,000 円 容器形態・品目追加のオプション料金有り

2 回目以降 初回診断料×0.8

お問い合わせ先

一般財団法人食品環境検査協会 <http://www.jiafe.or.jp>

仙台事業所	〒982-0023	仙台市太白区鹿野 3-14-7	TEL 022-249-6878	FAX 022-249-6927
東京事業所	〒136-0082	東京都江東区新木場 2-10-3	TEL 03-3522-2331	FAX 03-3522-2330
横浜事業所	〒231-0003	横浜市中区北仲通 2-15	TEL 045-201-7031	FAX 045-201-9022
清水事業所	〒424-0922	静岡県清水区日の出町 1-39	TEL 054-353-0181	FAX 054-352-4403
神戸事業所	〒650-0045	神戸市中央区港島 3-2-1	TEL 078-302-7771	FAX 078-302-5321
福岡事業所	〒812-0032	福岡市博多区石城町 15-24	TEL 092-291-9851	FAX 092-291-9850

パインアップル缶詰 平成27年度「開缶研究会」開催

—9月24日—

(一社)日本パインアップル缶詰協会は、9月24日(木)、スクワール麹町において平成27年度の開缶研究会を開催した。国産(沖縄)5缶(昨年6缶)、輸入缶25缶(昨年26缶)合計30缶を開缶し、日食協の商品開発研究会のメンバーを含む参加者が香味、色沢、肉質、形態、その他の5項目について25点満点(各項目5点)で品評した。この研究会は昭和35年以来の恒例行事としてパインアップル缶詰の品質の向上と表示基準規格の遵守をねらいとして内外のパインアップル缶詰を持ち寄って審査・評価を行っているもの。表示審査及び計量審査は(独)農林水産消費安全技術センター及び(一財)食品環境検査協会の専門家に依頼し行い講評した。今回も品質面での問題はなく全般的に高品位であった。品評結果の平均点は(25点満点)、国産(沖縄)18.14(最高18.79、最低17.68)、輸入は17.37(同20.54、同15.45)であった。

また、会場には調査広報委員会活動の一環として、料理缶詰の開発に取り組んでいるが今回は、パインクラッシュ缶詰を活用した「パインとホタテの炊き込みライスの素」が用意され試食を行った。このほか協会が毎年実施しているパインアップル缶詰を使用した料理コンテストで(今年は応募総数531点の中から)選ばれた最優秀賞1点と優秀賞2点、及び料理研究会が開発したデザートがシェフの手で調理され試食を行った。懇親会の冒頭で柘植茂晃専務理事は、「平成元年の協会設立以来、品質が良くなり、国産は平均で輸入品を上回っている。品質向上に成果を上げている。表示などコンプライアンスをしっかりとすることも目的のひとつ。平成21年に補助金で建設した沖縄県東村の新工場は、計画通り生産できていないのが問題。原料搬入は8月～11月に限られているため、12月～7月はパイン缶詰を生産できない。料理缶やジュースなど毎年4～5種類作っている。今年は最大供給国のタイの生産がタイトな状況のため、フィリピン、インドネシア、マレーシアなどの輸入品全体の価格が高騰しているが、輸入各社は前年並の輸入量を確保している。農林水産省などが推奨している『毎日くだもの200g運動』に参加しているが、欧米人は日本人よりも3倍食べている。これは生果だけでなく、日常料理に使って食べているから。今後もパインを使ったメニューを提案していく」と述べた。



パインアップル缶詰開缶研究会会場

第38回異業種交流委員会開催

— 9月25日 —

第38回異業種交流委員会が、平成27年9月25日（金）午後3時から両国のライオンエンジニアリング（株）会議室にて開催された。委員会は今回の当番幹事団体である全卸連（全国化粧品日用品卸連合会）の藤原愛三常務理事の司会進行で始まり、最初に全卸連異業種交流委員会委員長の秋葉吉秋氏（（株）秋葉商店）が開会の挨拶を行い、ついで各団体から準備した議題内容を報告し、それぞれ質疑応答を行った。

各団体からの報告事項は以下のとおり。

①（一社）日本加工食品卸協会

- ・トラック運送業における適正取引推進ガイドラインの改正について
- ・日本トイザらス（株）に対する審決について
- ・日本卸売学会に設立について

②全国医療用品卸商協同組合

- ・「価格変更時（納品価格）の問題点」について（特に、オープン価格について）
- ・「食品の賞味期限の緩和状況と機能性食品の現状」について

③全国米穀販売事業共済協同組合

- ・「取引実態調査」の結果報告
- ・マイナンバー制度について

⑤全国化粧品日用品卸連合会

- ・「日用品における返品削減の進め方手引書」について

異業種交流委員会 出席者名簿

（敬称略）

	役 職	氏 名
（一社）日本加工食品卸協会	専務理事	奥山 則康
	事業部長	宇津宮功一
全国菓子卸商業組合連合会	専務理事	酒井 宏通
		中橋 伸幸
（一社）日本医薬品卸業連合会	大衆薬総務専門委員	林 善和
	大衆薬総務専門委員	関 光彦
	企画調査部 次長	杉浦 隆至
全国医療用品卸商連合会	理事	小川 實
	流通委員	大和 利幸
全国米穀販売事業共済協同組合	常務理事	石原 一郎
	業務部長	木下 誠
全国化粧品日用品卸連合会	異業種交流委員会委員長	秋葉 吉秋
	専務理事	川上 和伸
	常務理事	藤原 愛三
	事務局長	薄井 吉則

日用品における返品削減の進め方 手引書

～返品削減に向けたベタープラクティスのエッセンス～

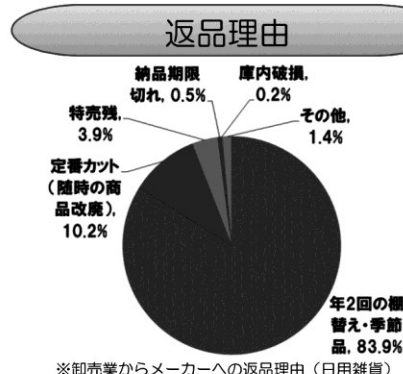
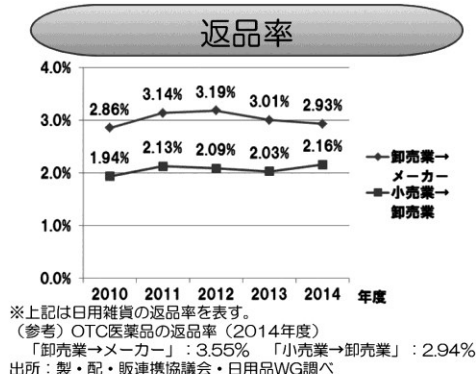
製・配・販連携協議会

返品削減に向けて

- 人口減少・高齢化が進む中で、消費財流通に関わる製・配・販事業者は、効率性・収益性を高め、環境負荷を低減させることが重要になっています。
- しかし、日用品流通では、小売業から卸売業への返品、卸売業からメーカーへの返品が高い割合で発生し、流通コストと環境負荷の増大を招いています。
- 返品はそれ自体何ら価値を生むことのない活動です。返品削減に向けて、今後、日用品流通に関わる業界関係者が意識・行動を変えることが必要だと言えるでしょう。
- そこで、製・配・販連携協議会・日用品WGでは、WG参加各社の事例を基に、日用品における返品削減の進め方を整理し、手引書としてまとめました。本手引書が業界関係者各位の参考となり、返品削減の一助となれば幸いです。

返品の実態

返品は売上の2-3%と高い割合で発生。そのほとんどが「棚替え・季節品」で発生。



返品削減の進め方

企業内の取組み

- 意識改革・意識啓発
- 業績評価への反映
- 返品実績の把握と管理
- 不当な返品の防止

取引先との取組み

- 関係者との情報共有
- 取引制度の改定・調整
- 発注・在庫の適正コントロール

企業内の取組み

① 意識改革・意識啓発

- 返品削減に向けた企業内の取組みとして、まず意識改革・意識啓発が重要です。
- 従業員全員が返品と廃棄の問題を十分に理解し、返品を減らす努力意識を醸成することが必要です。

ポイント

- 経営層・役員の理解と意識改革・啓発
- 社内への継続的な意識啓発
- 返品・廃棄の処理実態の共有

取組事例 返品問題の啓蒙

- 返品商品の焼却・廃棄施設の見学
- 映像・写真による問題認識の共有

② 返品実績の把握と管理

- 返品削減を進めるには、返品実績を正確に把握し、実態を踏まえて対策を講ずることが不可欠です。
- 返品実績を継続的に把握して、経営層や部門長等へ報告することが必要です。

ポイント

- 商品別・地域別・取引先別の返品額・率・前年比の把握
- 営業会議や経営会議への報告、実態と問題点の情報共有
- 目標値・基準値の設定・進捗管理

取組事例 定期レポート報告

定期レポートの作成

<実績>	当年		前年		前年比	
	返品額	返品率	返品額	返品率	返品額	返品率
商品a						
商品b						
...						
...						
<詳細>						

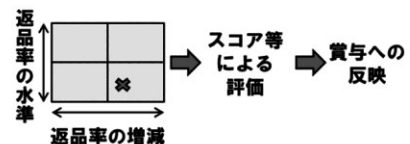
③ 業績評価への反映

- 返品実績を部門や担当者の業績評価に反映することが有効です。
- 返品量の多少・増減を評価する制度を導入・運用することで、取組みの促進が期待できます。

ポイント

- 返品削減の業績評価指標（KPI）の設定（返品率、返品率増減、その相対評価等）
- 返品削減の進捗等に応じた評価制度の見直し

取組事例 賞与への反映



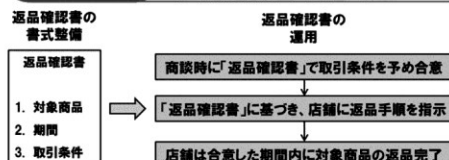
④ 不当な返品防止

- 公正取引を遵守し、不当な返品を出さないこと、受けないことが大切です。
- 返品を行う場合は、双方が事前に合意しておく必要があります。返品に係る取引条件を記載する文書（返品確認書）を事前に取り交わすことが求められます。

ポイント

- 不当な返品を行わない、受けないことを徹底
- 返品確認書の整備
- 返品確認書の運用のルール化

取組事例 返品確認書の運用



取引先との取組み

① 関係者との情報共有

- 返品削減に向けた取引先との取組みでは、まず製・配・販の取引関係者が必要な情報を共有することが重要です。
- 情報共有により、各段階の発注・在庫の精度を高め、残在庫を抑制することが可能となります。

ポイント

- メーカーの商品改廃情報等の事前共有
- 小売業の販売・発注・在庫情報の共有
- 卸売業の販売・在庫情報の共有すること
- 製・配・販の販売・発注計画情報の事前共有

取組事例 POS・在庫データの共有



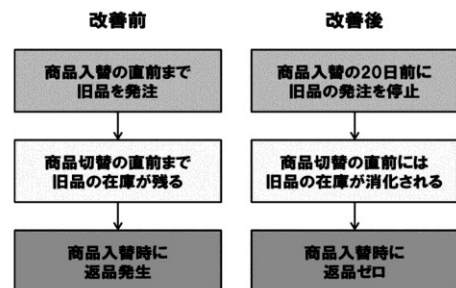
② 発注・在庫数の適正コントロール

- 日用品の返品は、棚替え・季節品の商品入れ替えに伴うものが多く、シーズン・販売期間の需要に応じて、発注・在庫数を適正にコントロールすることが重要です。
- シーズン前期においては、初回発注や追加発注の数量を適正に設定することが必要です。
- 棚替えや新商品の切替対象の商品は、直前まで発注を行うのではなく、適切なタイミングで発注抑制、発注停止を行うことが必要です。
- 棚替え前に在庫消化し、効果的に売切ることが必要です。

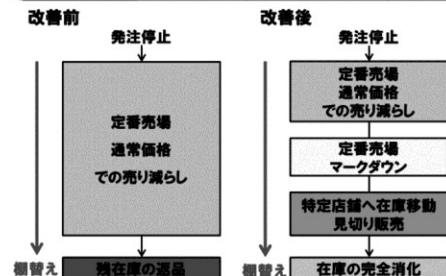
ポイント

- 初回発注量・追加発注量の適正化
(販売実績・売れ行き・天候・気温等で調整)
- 棚替えスケジュールの調整・適正化
(売り減らし・棚替期間の確保、計画の前倒し)
- 棚替え・商品入替前の発注抑制・停止
(発注単位・基準在庫の引下げ、自動発注・EOSの停止)
- 在庫調整・在庫消化
(売り減らし、定番化の検討)

取組事例 発注停止の徹底



取組事例 棚替え前の在庫消化



③ 取引制度の改定・調整

- メーカーの取引制度に、無返品や返品削減の目標達成インセンティブを導入することは、一定の効果を持つと考えられます。返品を削減を促すように取引制度の改定を検討することも有効です。
- その前提として、メーカーは返品につながる押し込み的な営業を行わないこと、小売業・卸売業は安易にそうした営業に応じないことが求められます。

ポイント

- 返品削減を促進するような取引制度の改定・調整の検討
- 押し込み的な営業を行わないこと、応じないこと

返品削減に向けた取組実施のチェックリスト

企業内の取組み

✓欄

(1) 意識改革 ・意識啓発	1	経営層・役員レベルが、返品の実態・問題を十分理解しているか	
	2	営業会議や研修等の場で、一般社員の意識啓発を継続的に行っているか	
	3	返品・廃棄の処理実態を視察等で学ぶ機会を設定しているか	
(2) 返品実績の 把握と管理	4	返品実績を定量的、定期的に把握しているか	
	5	返品水準や返品削減の目標を設定し、進捗を管理しているか	
(3) 業績評価への反映	6	返品実績を評価し、賞与等の業績評価に反映しているか	
(4) 不当な返品 of 防止	7	不当な返品を行わない／受けしないよう、公正取引を徹底しているか	
	8	返品を行う／受ける場合は予めその取引条件について書面で合意しているか	

取引先との取組み

✓欄

(1) 関係者との 情報共有	9	商品の改廃情報を取引先と事前に共有できているか	
	10	商品の販売情報や在庫情報を取引先と共有できているか	
(2) 発注・在庫の適正コントロール			
① 初回発注・ 追加発注の 適正化	11	初回発注量が過大にならないよう、昨年実績と比較する等の確認を行っているか	
	12	シーズン前期の追加発注量の過大にならないよう、確認・調整を行っているか	
② 棚替え スケジュールの 調整・適正化	13	新旧商品を一齐に入れ替えるのではなく、売り減らし期間を確保しているか/ 売り減らし期間を確保するよう提案しているか	
	14	棚替え日の30日程度前には店舗への棚割配信を行っているか/ 棚割配信を行うよう提案しているか	
③ 発注抑制・ 発注停止	15	シーズン後期には、発注単位や基準在庫を引き下げ、発注を抑制しているか/ 発注を抑制するよう提案しているか	
	16	棚替え前の2週間程度は、発注停止を徹底しているか/ 徹底するよう提案しているか	
④ 在庫移動・ 在庫処分	17	時期、在庫数に応じて、マークダウン等の効果的な売り減らしを行っているか/ 売り減らしを行うよう提案しているか	
	18	販売店舗を集約するなど効果的な在庫移動を行っているか	
(3) 取引制度の 改定・調整	19	メーカーの押し込み的な営業などに応じて過剰な仕入を行っていないか/ 押し込み的な営業を行っていないか	
	20	無返品を促すための取引制度を導入しているか/ 取引制度を導入するよう提案しているか	

製・配・販連携協議会について

製・配・販連携協議会は、消費財分野におけるメーカー（製）、中間流通・卸（配）、小売（販）の連携により、サプライチェーン・マネジメントの抜本的なイノベーション・改善を図り、もって産業競争力を高め、豊かな国民生活への貢献を目指すことを目的に2011年5月に設立されました。

事務局

○経済産業省、一般財団法人流通システム開発センター、公益財団法人流通経済研究所

本取組の詳細及び本協議会のこれまでの活動成果については、製・配・販連携協議会のホームページ（<http://www.dsri.jp/forum/>）をご覧ください。

2015年7月発行

みかん缶詰 平成27年度「技術研修会」開催

— 10月2日 —

日本蜜柑缶詰工業組合は、10月2日（金）東洋食品工業短期大学会議室において平成27年度の技術研修会を開催し、日本蜜柑缶詰工業組合に所属する製造企業の技術者や日食協商品開発研究会の企業が参加した。研修内容は、午前中にみかん缶詰の市販品を開缶し（国内産23缶・輸入産5缶 合計28缶）参加者がそれぞれ形態・肉質・色沢・香味について5点法（20点満点）で採点した。午後の部は、冒頭に日本蜜柑缶詰工業組合の武井建登理事長が挨拶し、「現状国内みかん缶詰市場は、輸入品が85%、国産が15%である。国際化の中で安い製品が市場シェアをとるのはやむを得ないところではあるが、国産として高品質を維持し、付加価値を高めて市場を守りたい。そのためには技術者としてコストダウンを意識して欲しい」と述べた。ついで市販品の開缶講評を一般財団法人食品環境検査協会神戸事業所の広瀬所長が行い、「国産は肉質が柔らかく、輸入品は形態の評価が高い」といった内容と評価点数について報告した。ついで講演の部に入り、（株）タイショウテクノスから「柑橘由来ポリフェノール 林原ヘスペリンジ」について「みかん」のもつ機能性食品について報告があった。次に（一社）日本加工食品卸協会奥山専務理事が「社会最適装置としての食品卸売業 ～環境対応業 食品卸の軌跡と未来～」と題して林周二先生の「問屋無用論」という理論に対して食品卸は何を存立基盤に進化し発展してきたのかを講演した。最後に、（一財）食品環境検査協会の平川佳則部長が「みかん缶詰の表示について」と題して平成27年4月から施行された食品表示法に基づき具体的にみかん缶詰の表示の改正内容を講演し閉会した。



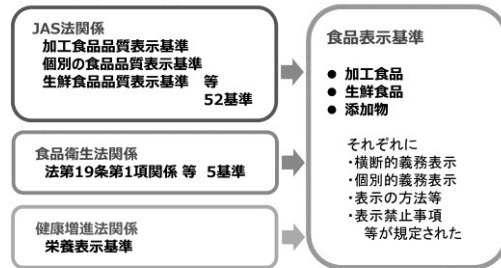
みかん缶詰技術研修会会場

みかん缶詰の表示について

日本蜜柑缶詰工業組合 技術研修会
平成27年10月2日
一般財団法人食品環境検査協会

食品表示基準

平成27年3月20日 内閣府令第10号



第2章～第4章

みかん缶詰関連事業者の該当範囲

章	節	款	条						
			義務表示 横断的	義務表示 個別的	義務表示 の特別	推奨表示	任意表示	表示の 方式等	表示禁止 事項
2. 加工 食品	1. 食品関連事業者 2. 食品関連事業者以外 の販売者	1. 一般用加工食品	3	4	5	6	7	8	9
		2. 業務用加工食品	10	11	—	12	13	14	—
3. 生鮮 食品	1. 食品関連事業者 2. 食品関連事業者以外 の販売者	1. 一般用生鮮食品	18	19	20	—	21	22	23
		2. 業務用生鮮食品	24	25	—	26	27	28	—
4. 添加物	1. 食品関連事業者 2. 食品関連事業者以外 の販売者	—	29	—	—	—	30	31	—
		—	32	33	—	34	35	36	—
5. 表示	1. 食品関連事業者 2. 食品関連事業者以外 の販売者	—	37	—	—	—	38	39	—
		—	—	—	—	—	—	—	—

業務用の区別

加工食品

製造又は加工された食品として別表第1に掲げるものをいう。

例. 野菜缶・瓶詰、ジャム・マーメイド及び果実バター

業務用加工食品

加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているものの以外
のものをいう。

(第2条 定義より)

主として業務用食品として販売されるものであっても、消費者に
も販売される可能性があるものについては、消費者向けの表示
を行うことが従来どおり必要です。

(Q&A 総則—18)

第3条 横断的義務表示

- ・ 名称
- ・ 保存の方法
- ・ 消費期限又は賞味期限
- ・ 原材料名※
- ・ 添加物※
- ・ 内容量又は固形量及び内容総量※
- ・ 栄養成分※
- ・ 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- ・ 製造所又は加工所の所在地※
(以下略)

※ 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるものは
省略可能

アレルギー表示に係るルールの改善

(1) 特定加工食品及びその拡大表記を廃止

(マヨネーズ、パン、ヨーグルト／温泉水、チーズオムレツ等)

(2) 個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能とする。

(3) 一括表示する場合、一括表示欄を見ることでその食 品に含まれる全てのアレルギーを把握できるよう、一 括表示欄に全て表示

表示の方法(別表第4 一部抜粋)

表示事項	表示の方法
名称	次に定めるところにより表示する。 一 農産物(精米を除く。)を詰めたもの(農産物の加工品とともに詰め たものを除く。) イ 農産物の名称は、グリーンピース、みかん等とその最も一般的の名 称をもって表示する。ただし、フルーツカクテルにあっては「フルーツ カクテル」と、フルーツカクテル以外の2種類以上の農産物を詰め たものについては「2種混合果実」、「3種混合野菜」、「混合農産 物」等と表示する。(以下略)
原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、 次に定めるところにより表示する。 一 「えんどう」、「アスパラガス」、「みかん」、「白もも」、「洋なし」、「あ んず」、「ぶどう」、「豆腐」、「こんにやく」、「みかん果汁」、「シナモ ン」、「食塩」、「しょうゆ」等とその最も一般的の名称をもって表示す る。ただし、うんしゅうみかんにあっては「うんしゅうみかん」と、シナ モン等の香辛料にあっては「香辛料」と表示することができる。 (以下略)

第4条 個別的義務表示(別表第19 一部抜粋)

表示事項	表示の方法
果粒の大きさ(全果粒のもの並 びにさくらんぼ、あんず及びぶど うの全形を詰めたものに限り。 ただし、製造工程上の技術的理 由等から果粒の大きさを把握で きない場合は、この限りでない。 い。)	1 みかんと詰めたものにあっては、果粒 数又は次の表に掲げる区分による果粒 の大きさを表す記号若しくはその略号に より表示し、かつ、果粒の大きさの略号 を表示する場合にあっては、その略号 が大粒、中粒若しくは小粒である旨又は その略号が示す果粒数を表示する。た だし、大きさをそろえていないものにあ っては、「混合」と表示する。 (表 省略)
使用上の注意(内面塗装缶以外 を使用した缶詰に限る。)	「開缶後はガラス等の容器に移し換えるこ と」等と表示する。

第5条 義務表示の特例 表示を要しない例

第6条 推奨表示

食品関連事業者は、一般用加工食品を販売する際には、次の各号に掲げる表示事項の表示を積極的に推進するよう努めなければならない。

- 一 飽和脂肪酸の量
- 二 食物繊維の量

9

第7条 任意表示

- ・ 特色のある原材料等に関する事項
- ・ たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム以外の栄養成分
- ・ ナトリウムの量(無添加の場合)
- ・ 栄養機能食品に係る栄養成分の機能
- ・ 栄養成分の補給ができる旨(高、豊富、たっぷり等)
- ・ 栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨(ゼロ、レス、ライト等)
- ・ 糖類、ナトリウムを添加していない旨(一定の条件が満たされた場合にのみ)

10

第8条 表示の方式等

加工食品品質表示基準
別記様式

食品表示基準 別記様式1

名称
原材料名
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者



名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

11

添加物の表示方法

別記様式1 備考2

添加物については、事項欄を設けずに、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。

表示例(Q&A 加工-249)

- ①原材料と添加物を記号で区分して表示する。
- ②原材料と添加物を改行して表示する。
- ③原材料と添加物を別欄に表示する。

12

原材料名欄に添加物を表示する場合の例

旧表示

原材料名	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、酸味料、香料、糖転移ビタミンP(オレンジ由来)
------	---



新表示

原材料名	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖／酸味料、香料、糖転移ビタミンP(オレンジ由来)
原材料名	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖 酸味料、香料、糖転移ビタミンP(オレンジ由来)
原材料名	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖 酸味料、香料、糖転移ビタミンP(オレンジ由来)

13

食品毎の様式例 (別表第20より一部抜粋)

農産物缶詰及び農産物瓶詰 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰

名称
形状
大きさ
基部の太さ
粒の大きさ
果肉の大きさ
果粒の大きさ
内容個数
原材料名
添加物
原料原産地名
固形量
内容総量
内容量
賞味期限
保存方法
使用上の注意
原産国名
製造者

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容個数
固形量
内容総量
内容量
賞味期限
保存方法
使用上の注意
原産国名
製造者

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容個数
固形量
内容総量
内容量
賞味期限
保存方法
使用上の注意
原産国名
製造者

14

栄養成分の表示の義務化

栄養表示基準(任意)

熱量
たんぱく質
脂質
炭水化物
ナトリウム



食品表示基準(義務)
別記様式2

熱量
たんぱく質
脂質
炭水化物
食塩相当量

ナトリウム量を表示する場合(ナトリウム塩を添加していない食品)

15

新基準での表示様式

義務表示事項のみを表示する場合

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g

義務表示事項に加え、推奨・任意の表示事項を記載する場合

熱量	Kcal
たんぱく質	g
脂質	g
一飽和脂肪酸	g
一n-3系脂肪酸	g
一n-6系脂肪酸	g
コレステロール	mg
炭水化物	g
一糖質	g
一糖類	g
食物繊維	g
食塩相当量	g
(ナトリウム)	g, mg
上記以外の栄養成分(ミネラル、ビタミン 等)	mg, µg

栄養成分の表示の義務化 対象外

- ・容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
- ・酒類
- ・栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
- ・極めて短い期間で原材料が変更されるもの
- ・消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するもの
- ・業務用食品を販売する事業者
- ・食品関連事業者以外の販売者

17

製造者と表示責任者(販売者)が異なる場合の表示方法の例

食品関連事業者が販売者であり、製造者が異なる場合

販売者の欄に近接して表示してください。

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 東京都千代田区霞が関■-■-■

製造所※1 ○○株式会社
東京都千代田区永田町●-●-●
(Q&A 加工-262より)

18

製造所固有記号の使用に係る ルールの改善(業務用食品を除く)

・原則として、同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り利用可能

・製造所固有記号を使用する場合には、次のいずれかの事項を表示

- ①製造所所在地等の情報提供を求められたときに回答する者の連絡先
- ②製造所所在地等を表示したWebサイトのアドレス等
- ③当該製品の製造を行っている全ての製造所所在地等

平成28年4月1日より施行
(それまでに消費者庁に新固有記号データベースを構築)

19

製造者と表示責任者(販売者)が異なる場合の表示方法の例①

製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 AA 東京都千代田区霞が関■-■-■

製造所固有記号

AA: ○○株式会社▲▲工場 神奈川県・・・
AB: ○○株式会社◆◆工場 栃木県・・・
AC: ○○株式会社▼▼工場 愛知県・・・

(Q&A 加工-253より)

20

製造者と表示責任者(販売者)が異なる場合の表示方法の例②

製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を、製造所固有記号を用いて表示した場合

名称	
原材料名	
添加物	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	□□株式会社 AA 東京都千代田区霞が関■-■-■

本製品の製造所の問い合わせ先
□□株式会社 お客様相談室 03-○○○○-△△△△
または
本製品の製造所は弊社ホームページ (<http://www.□□.co.jp>)
で公開しています

21

第9条 表示禁止事項(一部抜粋)

- ・実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- ・義務表示により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- ・産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような用語
- ・ナトリウム塩を添加している食品にあっては、ナトリウムの量
- ・等級のある日本農林規格の格付対象品目であって、等級の格付が行われた食品以外のものにあっては、等級を表す用語

(別表第22 農産物缶詰及び農産物瓶詰)

表示禁止事項

- 1 「天然」又は「自然」の用語
- 2 「純正」その他純粋であることを示す用語

22

食品表示基準に基づく表示例 (製造所固有記号を用いない場合)

名称	みかん・シラップづけ(ライト)
形状	全果粒
果粒の	かん底上段に略号で記載
大きさ	(Lは大粒、Mは中粒、Sは小粒)
原材料名	みかん、砂糖・ぶどう糖果糖液糖
添加物	酸味料、香料
固形量	○○g
内容総量	○○g
賞味期限	かん底に記載
使用上の	開缶後はガラス等の容器に移し
注意	換えること
販売者	株式会社○○ 東京都千代田区○○

製造所 株式会社○○ ○○工場
神奈川県○○市○○
お客様相談窓口 0120-****-****

栄養成分表示 (100g当たり)	
エネルギー	80 kcal
たんぱく質	0.5 g
脂質	0 g
炭水化物	19.6 g
食塩相当量	0 g

食品環境検査協会分析値



23

経過措置期間

施行(2015年4月1日)後、

加工食品、添加物 5年

一般用は2020年3月31日製造分までは旧表示可能

業務用は2020年3月31日販売分までは旧表示可能

生鮮食品 1年6ヵ月(2016年9月30日までに変更)

原則として、1つの食品の表示の中での食品表示
基準と旧基準の両者に基づいた表示の混在は認めない。

24