

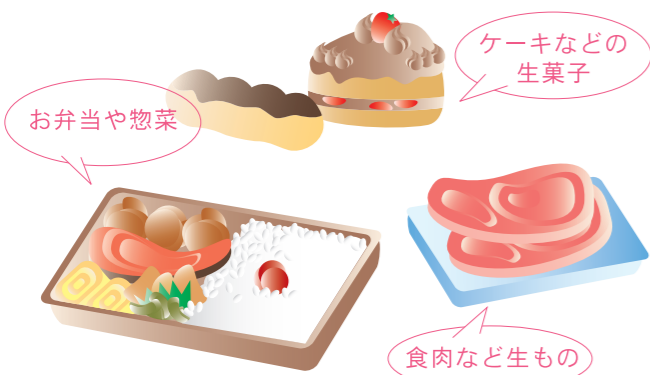
# 保存試験

## —消費期限・賞味期限の適切な設定のために—

食品の期限表示の設定は、「食品の特性等に応じて、客観的な項目（指標）とされている微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果に基づき、科学的・合理的に行われ、当該製品に責任を負う製造業者等が適正に設定するべきものである。」とされています。消費期限・賞味期限の適切な設定のために、弊社は保存試験を実施し、期限表示に必要なデータ収集のバックアップをいたします。

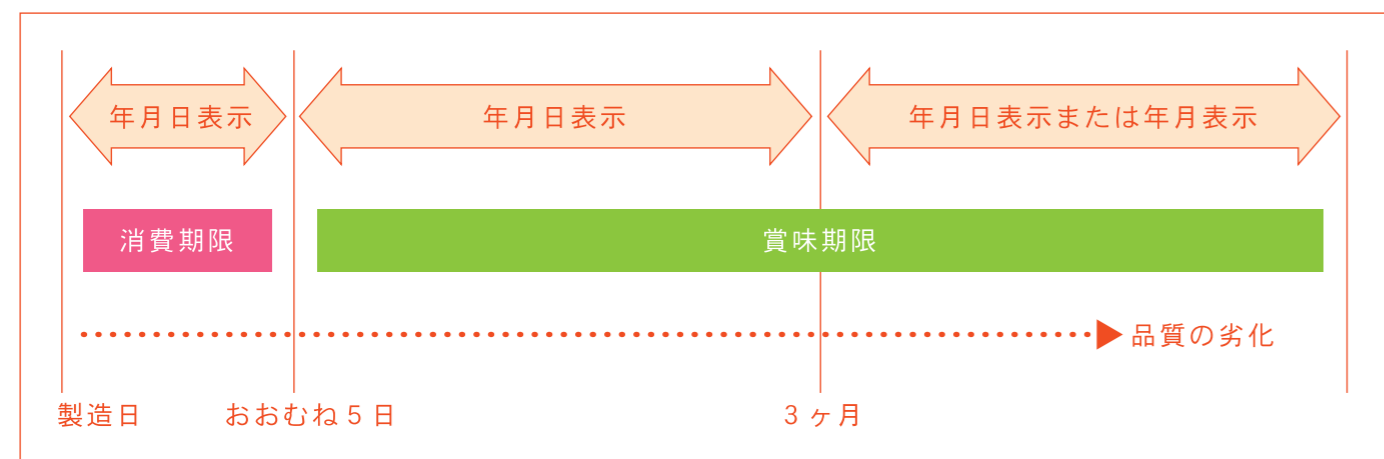
### 消費期限とは？

指定された保存方法でも、品質が急速に劣化しやすい食品に適用されます。（おおむね5日以内）  
対象例：弁当、惣菜、生菓子類、食肉等



### 賞味期限とは？

通常の保存方法で、品質の劣化が比較的ゆっくりすすむ食品に適用されます。  
対象例：スナック菓子、即席めん類、缶詰等



【参考・引用文献】 1) 食品期限表示の設定のためのガイドライン（厚生労働省、農林水産省）  
2) 食品衛生関係法規集（中央法規）  
3) 食品表示Q&A 制度の概要と実務に役立つ事例（中央法規）

## 期限表示の設定方法の例

### 食品の特性に配慮した試験項目の設定

個々の食品の特性に十分配慮した試験項目を選択

<b>微生物試験</b> 一般生菌数 大腸菌群 大腸菌 カビ・酵母 低温細菌 芽胞菌 食中毒起因菌 etc.	<b>理化学試験</b> 粘度 濁度 比重 過酸化物質 酸価 pH 酸度 栄養成分 糖度 水分 揮発性塩基窒素 etc.	<b>官能試験</b> 味 色 香 食感 外観
---	---	----------------------------

### 保存試験の実施

製品の保存や流通温度での保存温度帯で、製造直後から予想される期限の約1.5倍程度の期間を保存。一定間隔で試験を実施します。1回の試験はだいたい3～5検体が一般的です。  
試験間隔の例：傷みやすいものでは1日おき、傷みにくいものでは1週間おきなど

データ提出

### 検査結果の評価

微生物試験や理化学試験等で基準値以上となった場合や、官能検査で異常が認められた時点を把握。

### 食品の特性に応じた「安全係数」をかけて期限を設定

微生物・理化学試験や官能試験で得られた期限に1未満の係数「安全係数」をかけて、期限を設定する。  
※「安全係数」とは、可食期間に更に安全性を考慮するために用いる係数です。一般的には0.7～0.8が用いられていますが、各業界団体が異なりますので、団体へお問い合わせ下さい。

＜消費期限の例＞ ○：判定基準に適合 ●：判定基準に不適合

	製造日	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	8日目
微生物試験	○	○	○	○	○	○	○	●	●
理化学試験	○	○	○	○	○	○	○	○	●
官能試験	○	○	○	○	○	○	●	●	●

可食期間 .....▶可食期間  
可食期間(5日)×安全係数(0.7) .....▶消費期限

## 試験項目例

食品	保存温度	微生物試験	理化学試験	官能試験
冷凍食品	*	一般生菌数・大腸菌群・大腸菌	過酸化物質・酸価 ビタミン類	**
パン		一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌		
牛乳		一般生菌数・大腸菌群・低温細菌数		
乳製品		一般生菌数・大腸菌群	水分・粘度・酸度	
発酵乳		大腸菌群・乳酸菌数・酵母菌数	酸度・pH	
食肉製品		大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌 サルモネラ・クロストリジウム属		
ハンバーガーパティ		一般生菌数	TTC・揮発性塩基窒素	
生かき(容器包装入り)		一般生菌数・大腸菌・腸炎ピブリオ(生食用)	TTC・TF生成量・浸け水のpH	

\* 保存温度は定められた方法により保存することを前提としています。実際に商品を保存する温度、流通する温度が目安になります。例えば、保存温度10℃以下の保存であれば10℃で設定します。また、食品衛生法により、保存基準が定められている食品はその基準に合う保存温度を設定します。  
\*\* 外観・色・香り・味・食感の項目から食品に応じた項目を設定いたしますので、お気軽にご相談ください。