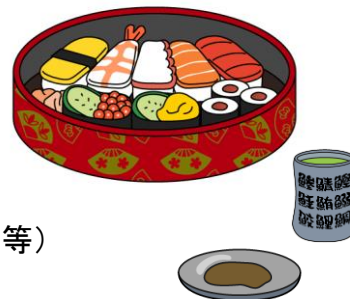


食品期限表示設定のための保存試験(検査)

食品の「消費期限」、「賞味期限」を設定するために必要な情報をご提供します。

* 食品の期限設定を行うのは食品事業者の責任となります。



STEP1 事前確認

食品の品質に影響を与える項目について確認します。

- ・ 試験(検査)する食品の情報(分類、使用原材料、商品の形態等)
- ・ 保存条件(特に保存温度)、製造工程での管理状況
- ・ 設定しようとする消費期限または賞味期限
- ・ 評価基準(法的基準、業界基準等)、過去の分析値(栄養成分分析、微生物試験等)

STEP2 試験(検査)項目の選定、試験(検査)方法の設定

<試験項目の選定> 試験対象、保存条件等に応じて下記項目からご提案します。

① **微生物試験項目** : 「消費期限」の設定の場合重要な項目です。

主な微生物試験項目	目的	試験対象食品
一般細菌数	食品の衛生的品質を評価する衛生指標菌	食品全般
大腸菌群	環境衛生上の汚染指標菌、 食品の品質を評価する衛生指標菌	食品全般
黄色ブドウ球菌	食中毒菌、人の手指・鼻・髪の毛などにも存在	弁当、調理パン等
大腸菌 (E. coli)	糞便汚染の指標菌、人や動物の腸管内に存在	食品全般
カビ・酵母(真菌)	食品製造・保管環境の確認	菓子・ナッツ等、 発酵製品等
セレウス菌	自然環境に広く存在、熱や乾燥に対して非常に強い (芽胞形成菌)	食品全般
腸炎ビブリオ	魚介類から高率に検出される食中毒菌、 増殖速度が速いので注意が必要	魚介類等
サルモネラ菌	鶏卵、食肉、乳製品等から高率に検出される食中毒菌	鶏卵、食肉、 乳製品等
好気性芽胞形成菌	加熱食材の腐敗・汚染指標 (酸素がある状態で生育しうる耐熱菌)	レトルト食品等
嫌気性芽胞形成菌	加熱食材の腐敗・汚染指標 (酸素がない状態で生育しうる耐熱菌)	レトルト食品等

② **理化学試験項目** : 特に油脂を多く含む食品は、油脂の酸化状況を検査する必要があります。また、水分活性や水分、糖度などは微生物の繁殖と密接な関係があります。

主な試験項目

水分活性、水分、pH、酸価、過酸化価、揮発性塩基窒素(VBN)、酸度、沈殿・混濁物、ビタミン類、色度(色差)、ゲル強度、粘度、臭気(香気)

③ **官能検査項目** : 色沢、味、香り、食感等の項目を検査することにより、商品価値の有無を判定します。

<試験(検査)方法の設定>

① 保存期間の設定

設定しようとする期限の1.3~1.5倍程度の期間で保存期間を設定します。

※「食品期限表示の設定ためのガイドライン」において、食品の特性に応じた安全係数(1未満)を設定するように提案されていることを考慮しています。

② 保存条件の設定

設定しようとする温度に設定して試験(検査)を実施します。

また、可能な限り環境条件を通常の保存条件に合わせて試験(検査)を実施します。

③ 試験(検査)回数の設定

予想される品質の劣化速度を考慮して設定します。

消費期限：保存期間内のほぼ毎日実施

賞味期限：適時実施



STEP3 試験(検査)の実施、結果

試験は、販売形態の製品を用いて実施します。

- ・同日製造分から必要な数量を抜き取り、設定した条件で保存し、設定した経過日数毎に試験(検査)を実施します。
- ・試験結果を報告書として取りまとめるとともに、具体的な期限の設定に関するアドバイスをを行います。

保存試験(検査)に必要な食品数 = 試験(検査)の回数 × 1回あたりの試験(検査)数

※1回あたりの試験(検査)を複数検体とすることで精度の向上が期待できます。

◎ 保存試験結果と期限設定の例

豆腐の消費期限設定のための保存試験結果

試験項目	製造日	2日	3日	4日	5日	6日
一般細菌数	2,000	6,200	8,000	13,000	600,000	1,100,000
大腸菌 (E. coli)	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	陽性

※黄色の箇所が不適と判定した項目です。

※「新潟県の食品の指導基準」では、一般細菌数は10万以下(1gあたり)となっています。

上記の結果から可食期間が4日と判断されます。

→ 消費期限は、4日 × 安全係数0.8 = 3.2

➡ 期限表示は3日と設定できます。



一般財団法人 上越環境科学センター

〒942-0063 新潟県上越市下門前 1666 番地

TEL : 025-543-7664

FAX : 025-543-7882

E-mail : (総合) info@jo-kan.or.jp

URL : https://www.jo-kan.or.jp

お問合せ窓口：検査三課