

食品期限表示のための検査をしましょう！



【通巻39号(第4巻号外1)】  
2022年4月

～「なんとなく」や経験則で期限を設定していませんか～

### 厚生労働省が農林水産省と合同で策定「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

(平成17年2月通知)

「客観的な項目(指標)に基づき、期限を設定する必要がある」と書かれており、客観的な項目とは 微生物・理化学・官能等を実施し、科学的、合理的根拠をもって消費期限、賞味期限を設定する必要があります。

詳しくはQRコードで検索➡

厚生労働省HPより



消費者に安全な製品を提供するため、保存試験を実施して期限の根拠を持ちましょう！

(※情報が更新されることがありますので、ホームページから最新情報を確認するようにしてください。)

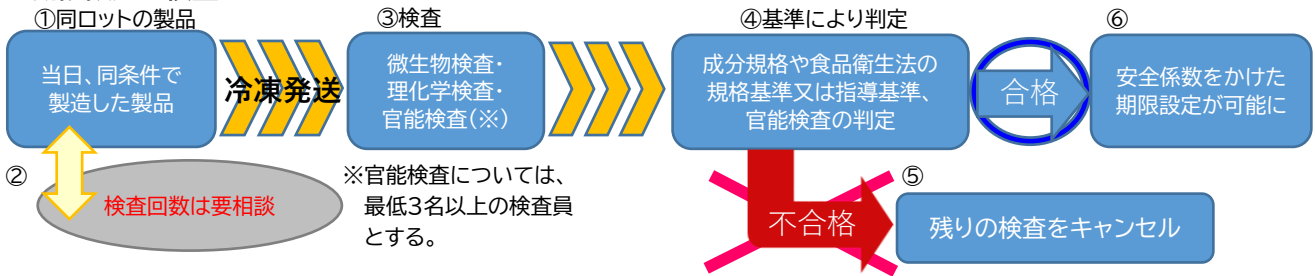
#### 期限設定をするにあたって

製造者があらかじめ検査条件を設定する必要があります。製造した食品の特性に応じて、原材料や施設の衛生状態、製造時の衛生管理、保存状態等さまざまな要因を考慮し、科学的、合理的に根拠となる保存検査を実施しましょう。

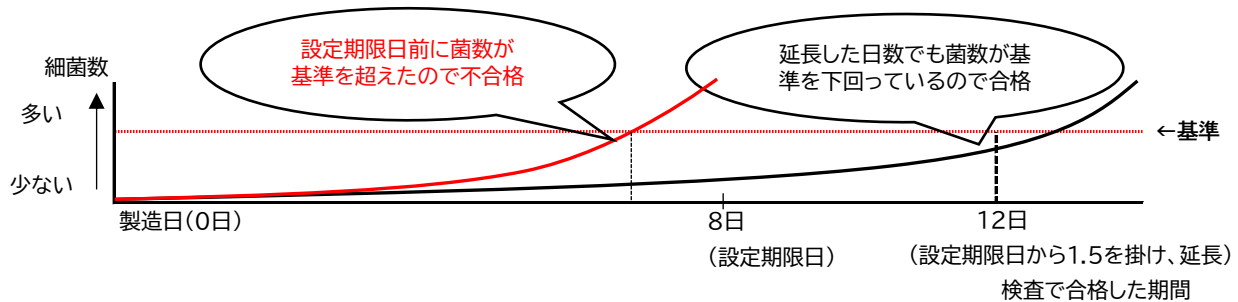
#### 保存温度や検査期間について

食品表示の“保存方法”、“賞味(消費)期限”に該当し、消費者がこれに基づいて保管するため、実行できる温度帯での期限を考慮し、検査期間を設定しましょう(設定期限日の期間より若干長く設定しましょう)。

#### 期限設定の検査ながれについて



#### 8日の期限設定をしたい場合のモデルの例



#### 期限設定について

検査ながれの⑥まで進んだ場合は、下記の式にあてはめて計算をし、期限設定を行う。

検査で合格した期間



《安全係数》



賞味(消費)期限

1未満の《安全係数》をかける

検査で合格した期限よりも短い期間

《安全係数》は通常0.7~0.8を用いる

(例)8日の期間を設定したい場合

検査で合格した期間 × 《安全係数》 = 賞味(消費)期限

12日 × 0.7 = 8.4(小数点以下切り捨て) 8日となります。

仮に10℃以下で設定した場合は、製造後8日の賞味期限と定めることができます。

※検査で得られたデータは、期限設定の根拠となるので保存しておきましょう。また、製造方法や原材料の変更等、製品の品質が変化するとと思われる場合には必要に応じて新たに期限設定の根拠となる検査を実施しましょう(検査依頼につきましては、下記の電話番号にお問合せ下さい)。

登録衛生検査所  
株式会社 中央微生物検査所  
環境サービス事業部  
Since 1950

本社

〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号  
TEL.(06)6939-1044  
FAX.06-6939-2350

http://www.chubi.co.jp/  
E-mail shoku@chubi.co.jp

東京営業所

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階  
TEL.(03)5472-7551  
FAX.03-5472-7552

食品検査の詳細は  
QRコードで検索

