



食品保存検査のご案内



ここ数年来の大きな食中毒事件や、最近の食品にまつわる不正表示や偽装による事件の報道が後を絶たず、消費者の食の安全・安心についての関心は高まるばかりです。

食品製造メーカー様をはじめ、食に関わる業務を行っておられるお客様にとっては、さまざまな対策に頭を抱えておられる方も多いのではないのでしょうか？

ここでご紹介致します食品保存検査は、消費期限や賞味期限を設定されるために不可欠な検査です。ぜひ私共にご相談頂き、検査をご利用下さい。

● 消費期限・賞味期限とは？

用語	消費期限	賞味期限
定義	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
概略	品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すもの。	「消費期限」に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語であり、「消費期限」と同様、容器包装を開封する前の期限を示すもの。
表示すべき食品例	弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類 など	スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品 など



食品保存検査とは？

食品の「消費期限」「賞味期限」を科学的、合理的根拠をもって、適正かつ客観的に設定するための検査です。期限の設定方法を説明するものとして、平成17年2月に厚生労働省・農林水産省から提示された「食品期限表示の設定のためのガイドライン」をもとにした検査としてご利用頂けます。

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」 概要

1. 期限の設定については、食品の特性に配慮した客観的な項目(指標)、つまり「**理化学試験**」や「**微生物検査**」及び「**官能検査**」の結果等に基づき、科学的・合理的に行うものであること。
2. 食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の係数(安全係数)をかけて、客観的な項目において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本。

株式会社ファルコライフサイエンス
食品衛生環境営業部

〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2

TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477

e-mail : info@falco-life.co.jp URL : http://www.falco-life.co.jp/



● 保存検査推奨項目



微生物検査項目	目的	検査対象食品
一般生菌数	食品や衛生環境を示す衛生指標菌	食品全般
大腸菌群数	環境衛生管理上の汚染指標菌 食品の品質を評価する衛生指標菌	食品全般
大腸菌数	糞便汚染の指標菌、人や動物の腸管内に存在	食肉・魚介類など
カビ数	食品や製造環境の汚染指標菌	菓子・ナッツなど
酵母数	発酵製品の評価、食品や製造環境の汚染指標	発酵製品など
低温細菌数	低温保存食品の評価	冷凍食品・牛乳
乳酸菌数	乳酸菌製品の評価、食品の腐敗・変敗の指標	乳製品など
クロストリジウム 好気性芽胞菌数 など	衛生指標菌であるクロストリジウムは包装食品の、好気性芽胞菌は加熱食材の腐敗・汚染指標	レトルト食品など
黄色ブドウ球菌・サルモネラ 腸炎ピブリオ・セレウス など	食中毒菌は定性項目であり、保存検査前に含有の有無を確認することが望ましい。	黄色ブドウ球菌は弁当・調理パン、サルモネラは鶏卵・食肉、腸炎ピブリオは魚介類など
▼理化学検査項目▲ pH・水分活性(AW)・水分・過酸化物質価・酸価・栄養成分・酸度 など		

※ 「官能検査」につきましては、人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通し、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価するものであり、弊社では客観的な判断をつけることが困難なため検査は受託しておりません。

● 保存期間の設定の目安

食品期限表示の設定のためのガイドラインには、食品の特性に応じた「1未満の係数（安全係数）」の設定をするように提案されており、**食品に表示する期限の1.3～1.5倍程度の保存期間の検査**が必要となります。



● 検査日設定の目安

①初回(製造直後等) ②賞味(消費)期限設定予定日 ③賞味(消費)期限の1.3～1.5倍の保存日

● 設定保存温度

−20℃・4℃・10℃・15℃・25℃・30℃・35℃ 各温度帯よりご指定頂けます。

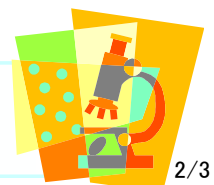


★和菓子（消費期限が5日設定）での一例★

検査項目 : 一般生菌数・大腸菌群数・黄色ブドウ球菌・カビ数
 検査日 : ①初回(製造日翌日) ②2回目(5日後) ③3回目(7日後)
 保存温度 : 10℃

※ 日・祝日は検査を実施しておりませんので、検査日が日・祝日と重なる場合、検査日を変更する等の措置を取らせて頂くことがございます。あらかじめご了承ください。(ご相談のうえ対応致します。)

株式会社ファルコライフサイエンス
 TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477



消費期限・賞味期限設定のフロー例



食品の製造や販売に関わるお客様の中には、消費期限や賞味期限を設定する際に、どのような検査項目をどのような保存期間、保存温度で検査を実施したら良いのかを決めかねておられる方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

先にご紹介致しました食品の保存検査（微生物検査や理化学検査）をご利用頂き、食材にマッチした検査条件をお決め頂けるようフロー図をご紹介します。

消費期限や賞味期限の設定時にご利用頂けますよう、宜しくお願い申し上げます。

★ 消費期限・賞味期限の設定時のフロー ★

検査を実施する保存回数分の検体数が必要です。
検査1回分の検体は100g以上をご用意下さい。



◆ 検査項目の設定 ◆

基本項目：一般生菌数・大腸菌群数

追加項目：大腸菌数・カビ数・酵母数・低温細菌数・乳酸菌数・黄色ブドウ球菌
サルモネラ・腸炎ピブリオ・セレウス・クロストリジウム
好気性芽胞菌・pH・水分活性(AW) など

★検査項目は通常、検査を実施する全回数とも、同じ項目を検査します。

★追加項目は保存検査の検査推奨項目を参考にして、食品毎に選択して下さい。



◆ 保存期間の設定 ◆

- ① 初回(製造直後等)
- ② 消費期限・賞味期限設定予定日
- ③ 消費期限・賞味期限の1.3~1.5倍の保存日

★経時変化を確認する場合は、②の期限設定日以前にも検査を追加して下さい。

★例えば、賞味期限を1ヶ月としたい場合は、③では1.5ヶ月程度まで保存し、検査結果に問題がないかを確認します。

弁当、調理パン
そうざい、生めん



食肉

和・洋生菓子



僕には
消費期限
だよ。



◆ 保存温度の設定 ◆

冷凍保存：-20℃

冷蔵保存：4℃、10℃

室温保存：25℃、 室温保存（夏場）：35℃

★該当食品を通常保存する際の温度帯で保存します。運搬中に温度が変化する可能性のある場合は、厳しい条件（菌が発育しやすい温度）での検査をお奨めします。

スナック菓子
即席めん類

鶏卵

牛乳、乳製品

缶詰

冷凍食品



私には
賞味期限
だよ。

株式会社ファルコライフサイエンス

TEL 075-771-9377

FAX 075-771-7477