

日持ち検査

『食品期限表示の設定のためのガイドライン』（厚労省H17.2）

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」をご存知ですか。

食品の製造者（販売者）は、食品の安全性や品質等を的確に評価するため、食品の特性に配慮した客観的な項目に基づいて期限を設定する必要があります。

客観的な項目の設定

理化学試験

粘度・濁度・比重・過酸化価・酸価・pH・酸度・栄養分析・糖度等

微生物試験

一般生菌数・大腸菌群・嫌気性菌・食中毒菌等

官能検査

外観・味・におい等



(例)

賞味期限を10日に設定したい
10℃以下で保存



日持ち検査計画

商品名	さつま揚げ
保存温度	10℃
検査項目	一般生菌数・大腸菌群
安全係数	0.8（1未満の数）
検査日	製造日（D+0）
	7日目（D+6）
	10日目（D+9）
	13日目（D+12）

※ Dは製造した日になります。

13日まで品質が保持されていることが確認できたとき

$$13日 \times 0.8 = 10.4日$$

賞味期限は10日と表示できる

日持ち検査計画

商品名	
保存温度	℃
検査項目 (○で囲む)	一般生菌数・大腸菌群
安全係数	
検査日	(D+)
	(D+)

(公社)鹿児島県薬剤師会 試験センター

〒890-8589
鹿児島県鹿児島市与次郎二丁目8-15
電話：099(253)8935
FAX：099(255)2850
電子メール：bisei-ky@po.minc.ne.jp