

保存試験

Information

食品の期限日は「食品期限表示の設定のためのガイドライン」などに従い、微生物試験、理化学試験などを総合的に判断し設定しなければなりません。科学的根拠に基づいた期限日を設定するために、ぜひ弊社の保存試験をご利用ください。

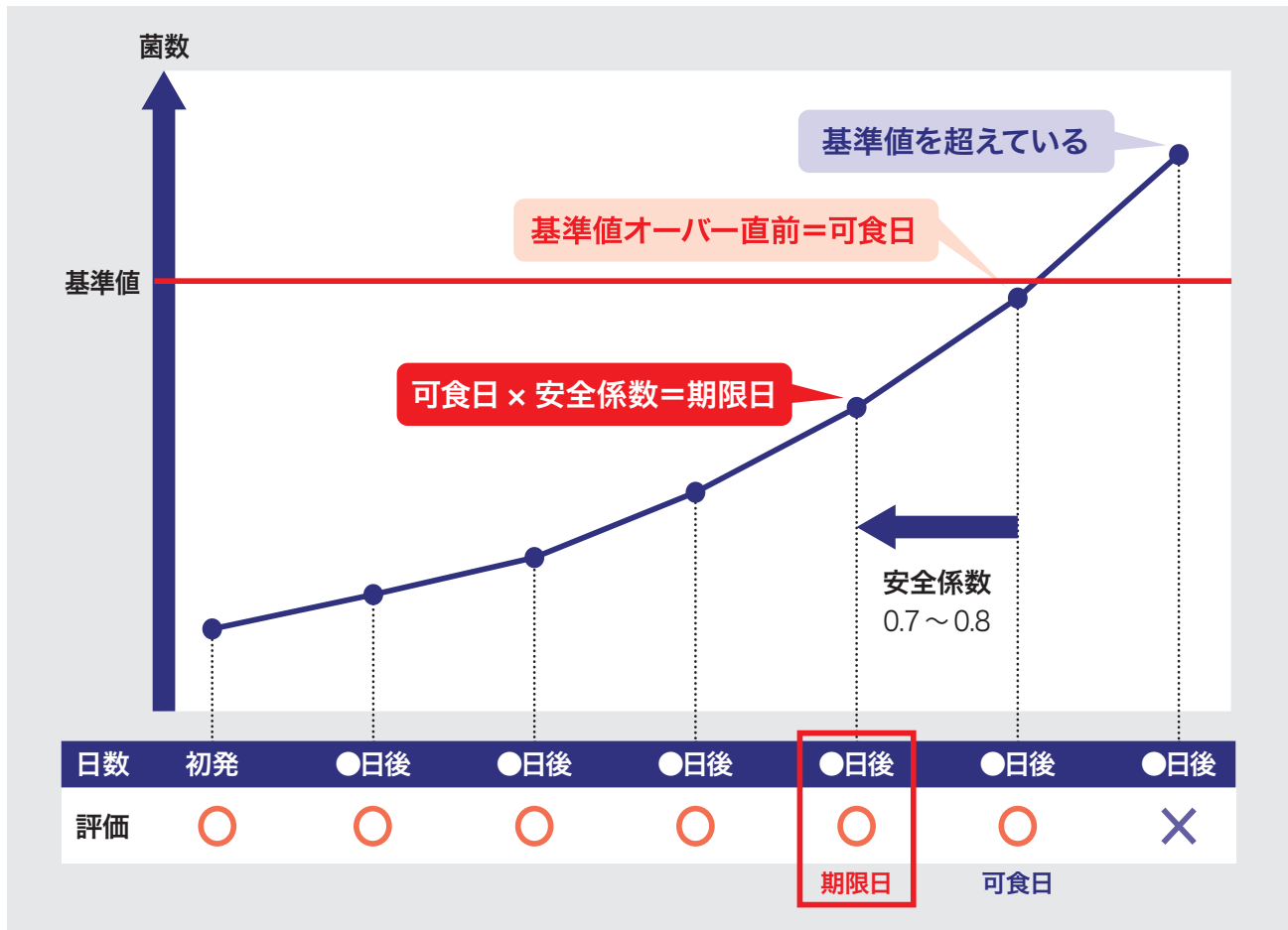
賞味期限
消費期限

設定している期限日は科学的根拠に基づいていますか？

食品の期限設定は、個々の食品の特性に十分配慮した上で、食品の安全性や品質等を的確に評価するための客観的な項目（指標）に基づき、期限を設定する必要があります（食品期限表示の設定のためのガイドラインより）。

弊社では、客観的な期限設定のために微生物検査や理化学検査を受託しております。期限設定の科学的根拠として、ぜひご利用ください。

◆期限設定のイメージ図



厚生労働省（食品衛生法）・環境省（水道法）登録検査機関

CRC食品環境衛生研究所

〒813-0062 福岡市東区松島5-7-6
TEL 092-623-2211 FAX 092-623-2212

CRC食品

佐賀営業所 〒840-0023 佐賀市本庄町袋131-16 TEL 0952-27-0831
長崎営業所 〒852-8002 長崎市弁天町1-21 TEL 095-864-7027
諫早営業所 〒859-0405 諫早市多良見町中里129-9 TEL 0957-28-5031
鹿児島営業所 〒890-0064 鹿児島市鴨池新町6-2 TEL 099-253-2867



食品関連検査

食品微生物検査・商品抜き取り検査・保存試験・栄養成分分析・味覚分析・食物アレルギー検査・食品添加物検査・残留農薬検査・異物検査 など

衛生関連検査

衛生調査・腸内細菌検査・施設関連の微生物検査・ノロウイルス検査・ノロウイルスふきとり検査 など

水質関連検査

飲料水検査・ビル管理法水質検査・水道法20条検査・プール水検査・浴槽水検査・濃度計量証明（下水・排水・河川など）・ゴルフ場農薬検査

環境関連検査

ばい煙測定・ダイオキシン類測定・室内空気環境測定・温泉分析・作業環境測定（ホルムアルデヒド・エチレンオキシド・有機溶剤） など

保存試験のご案内

◆製造10日後の賞味期限を設定しようとした場合の一例

- ・10日後の期限を設定するためには、製造12日後が問題ないことを確認する。
- ・保存温度は販売時の温度とする。
- ・食品の特性に応じて、微生物検査や理化学検査を追加する。

保存温度：10℃		初発	2日後	4日後	6日後	8日後	10日後	12日後	14日後
微生物	生菌数	★	★	★	★	★	★	★	■
	大腸菌群	★	■	■	■	■	■	★	■
	黄色ブドウ球菌	★	■	■	■	■	■	★	■
理化学	ヒスタミン	★	■	■	■	■	■	★	■
	揮発性塩基窒素	★	■	■	■	■	■	★	■

★ … 実施した方がよい検査 ■ … 必要に応じて実施する検査

◆理化学検査

食品の特性に応じた理化学検査を微生物検査と組み合わせることにより、より適切な期限設定のための情報を得ることができます。

項目名	概要
酸価 (AV)	油脂が劣化して発生した遊離脂肪酸の量の指標となります
過酸化値 (POV)	油脂が劣化して発生した過酸化物の量を測定します
ヒスタミン	食中毒の原因となるヒスタミンの濃度を測定します
揮発性塩基窒素 (VBN)	食品の初期腐敗の指標となる揮発性塩基窒素量を測定します
K値	食品(主に魚介類)の鮮度の指標となります
水分活性 (Aw)	細菌の増殖に必要となる食品中の水分(自由水)の割合を測定します

◆保存設定温度帯

下記以外の温度帯での保管をご希望の場合は、別途ご相談ください。

冷凍	冷蔵			常温				
-18℃	4℃	5℃	10℃	20℃	25℃	30℃	35℃	常温※

※弊社検査室の室温下での保管状態を指します。

◆賞味期限と消費期限

賞味期限 (概ね5日以上)	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。
消費期限 (概ね5日以下)	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。

「加工食品に関するQ&A」より