

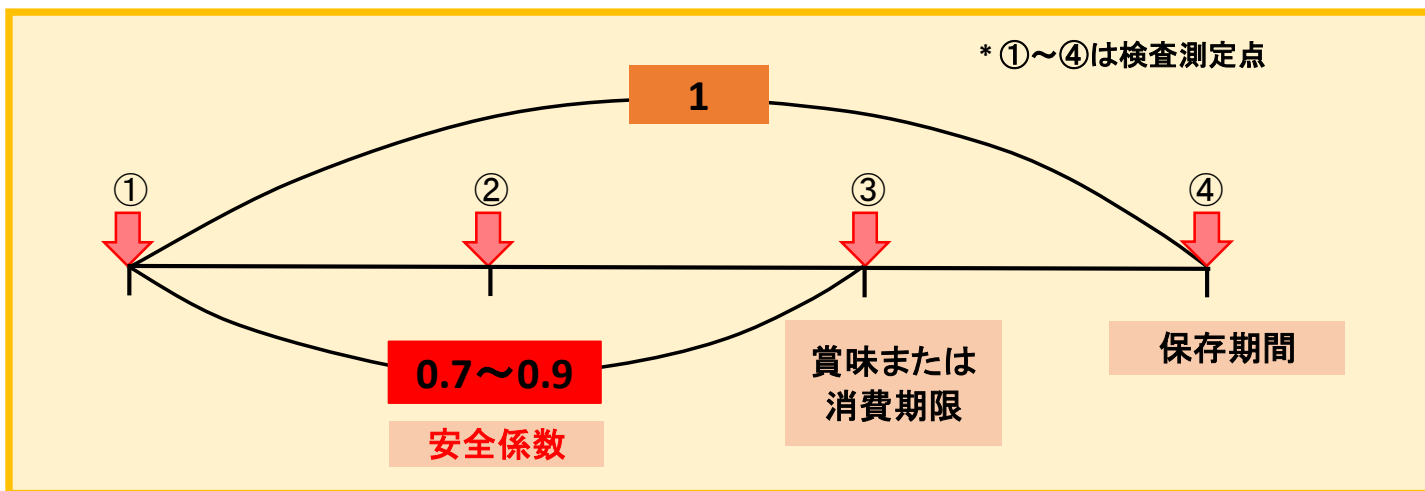
賞味期限・消費期限設定の根拠としてご利用ください！

【期限の設定】

- ・食品の特性等に応じて、微生物試験や理化学試験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(厚生労働省より)
- ・当該製品に責任を負う製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定すべきものである(農林水産省より)

【期限表示設定の基本的な考え方】

- 1未満の**安全係数(0.7~0.9)**を考慮し、仮設定した期限よりも長い保存期間を設定。
- 客観的な項目(理化学試験・微生物試験・官能検査)の設定。



例 【保存試験設定方法の例】

対象品:クッキー(焼き菓子)
 想定する賞味期限:30日
 保存条件:25°C,45日間(安全係数0.7)



対象品:お弁当・お惣菜
 想定する消費期限:2日
 保存条件:25°C,60時間(安全係数0.8)

項目	測定点	①	②	③	④
	開始時	15日目	30日目	45日目	
一般生菌数		○	○	○	○
大腸菌群		○	○	○	○
黄色ブドウ球菌		○	○	○	○
酸価・過酸化物価		○	—	—	○

項目	測定点	①	②	③	④
	開始時	24時間	48時間	60時間	
一般生菌数		○	○	○	○
大腸菌群 *		○	○	○	○
黄色ブドウ球菌		○	○	○	○

*もしくは「E.coli」

※食品の種類や製造工程・保存条件により設定が異なります。
 ※詳細についてはお気軽にお問い合わせ下さい。



厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)
 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 認定番号 87001
株式会社日本食品エコロジー研究所

〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号
 TEL. (078) 321 - 2311 FAX. (078) 321 - 3066

E-mail : jife-inq@hugp.com
 URL : <https://jife.co.jp>

ホームページからのお問い合わせも
 受け付けております。

