

≪資料12「期限表示設定のための保存試験」≫

1. 検査員の選定
製品の基礎的知識を有し、評価方法・基準について訓練された者3～5名程度を選定します。
2. ロットの構成
1ロット：製造条件が同一な製品の1日製造分
試料の数：1ロット当たり保存試験に供する日数に見合う数を連続または等間隔で無作為に抽出
3. 試料のサンプリング方法
・同一ロットの長期間保存サンプルによる方法
・虐待(促進)条件下(温度：35℃、光が当たる場所等)のサンプルによる方法
4. 保存方法
その商品特性にあった条件(温度、湿度)での保存
5. 検査項目
理化学検査：(物理的検) 粘度、硬さ、色度等
(化学的検査) pH、糖度、水分活性、油脂の変質等
微生物検査：一般生菌数、大腸菌群数、真菌(カビ、酵母)数等
官能検査：外観、色沢、香味、肉質等
6. 検査日
検査は製造日および一定間隔で定めた検査日ごとに実施する。
いずれかの検査項目で異常が認められた場合は、その日の直前の検査日までの期間を可食期間(その食品に期待される品質特性が十分に保持されている期間)とする。
7. 期限の設定
前述の試験結果に基づき決定された可食期間に0.7～0.8程度の安全係数を乗じて算出する。

【期限の設定例】

保存日数	0日	5日	10日	15日	20日	25日	30日
微生物検査	○	○	○	○	○	○	●
理化学検査	○	○	○	○	○	○	●
官能検査	○	○	○	○	○	●	●

↓
可食期間 (20日)

賞味期限 = 可食期間 × 安全係数 したがって、(20日 × 0.75 = 15日)

【安全係数】

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、客観的な指標において、得られた期限よりも短い期間を設定することが基本になります。

※食品の保存性は、原材料の衛生状態や製造工程における衛生管理、加工技術、包装技術等により大きく異なります。したがって、これらの品質保持に関する情報を把握している製造者が、流通実態を考慮したうえで製品の保存試験を行い、経時変化の検査等による結果に基づき、責任を持って期限を設定しましょう。製造者で検査等が難しい場合は検査機関に依頼し、その検査結果を基に期限を設定しましょう。

<期限設定に関わる検査を行う主な機関>

☞ 「問い合わせ一覧」(P49)を参照