

保 存 検 査 の ご 案 内

昨今、食品のテイクアウトやネット販売が増加しています。
販売するにあたって必要な **消費期限**・**賞味期限** の設定検査（保存試験）についてご案内します。

消費期限と賞味期限のちがいは？

消費期限：容器包装を開けないままで、表示された保存方法を守って保存した場合にこの「年月日」まで、「**安全に食べられる期限**」のこと。
年月日 で表示する。

賞味期限：その日付までは「**品質が保たれ、おいしく食べられる**」という期限のこと。期限を過ぎるとすぐに食べられなくなるということではない。3ヶ月を超えるものは**年月**で、3ヶ月以内は**年月日**で表示。



検査を行うにあたって

- ・FAXやメールから検査のお申込ができます。
- ・検査項目や保存日数などをご相談しながら決定していただいても構いません。
- ・宅配便で食品を送っていただいても結構です。
- ・検査結果が出次第、FAXやメールで速報することもできます。
- ・報告書は郵送させていただきます。
- ・検査結果についてのアドバイスやお客様からのご質問に対し当会専属のスタッフがお答えいたします。

食品の検査
してみませんか？



公益財団法人 兵庫県予防医学協会

〒658-0046 神戸市東灘区御影本町6丁目5番2号

TEL：(078) 856-2211 FAX：(078) 856-9172

Mail：bisei@hyogo-yobouigaku.or.jp

消費・賞味期限は微生物検査や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき、科学的・合理的に適正に設定しなければなりません。期限表示設定には保存試験が必要となります。では、どのようにすすめていくのか？

(例) クッキーの保存試験の方法

② 保存条件を決める

→ 保存方法に表示される
温度条件で保存

[-20℃・5℃・10℃・常温(25℃)・35℃等]

③ 検査項目を決める

一般生菌数、大腸菌群、
黄色ブドウ球菌、真菌(カビ・酵母)

④ 検査日を決める

→ 測定する回数、日程を決める
以上のことを当協会にて聞き
取らせて頂き保存試験計画を
決定します

賞味期限を30日
(常温保存) と考えた場合

① 賞味(消費)期限を 仮設定する

→ 類似商品からの推察、
販売サイクル等による
希望日

保存試験計画	
商品名	クッキー
保存温度 ②	常温(25℃)
検査項目 ③	一般生菌数・大腸菌群 黄色ブドウ球菌
安全係数	0.8(1未満の数)
検査日 ④	製造日
	30日目
	40日目

当協会では常温を25℃に設定しています

検査結果より

検査日の40日目まで品質が保持
されていることが確認できたならば
安全係数を乗じて

$$40日 \times 0.8 = 32日$$

賞味期限は30日と表示できます

食品・食材の微生物検査料金表

検査項目	料金
一般細菌数	¥2,750
大腸菌群	¥2,750
黄色ブドウ球菌	¥3,850
真菌(カビ・酵母)	¥2,750

表示価格は税込です。

その他検査項目の料金はお問合せください

安全係数(0.7~0.9)とは

食品の特性に応じ1未満の係数(安全係数)を
かけて、品質が保持されている期限よりも短い
期間を設定することを基本とします。

当協会は、食品衛生法に基づく食品検査機関として厚生労働省に登録された機関です。食品の保存試験以外にも食品の規格基準検査、食品異物検査、衛生調査、衛生講習会なども行っております。ご不明な点などは、お気軽にご相談ください。