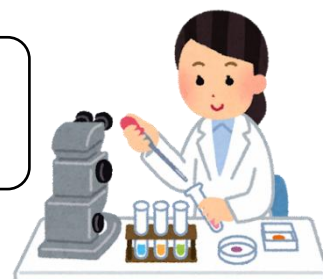


オープンラボが期限表示（消費期限、賞味期限）の設定を支援します

1 期限設定のルール

製造者等の責任で、
「科学的・合理的な根拠」に基づいて設定します

食品期限表示の設定のためのガイドライン（R7.3 消費者庁 食品表示課）



2 期限設定のための基本的な考え方

1 食品の特性に応じた客観的な項目（指標）、基準を設定します

官能検査

- ・味覚（味、食感）
- ・嗅覚（におい）
- ・視覚（色、見た目）など

微生物試験

- ・衛生指標菌
- ・腐敗原因菌
- ・食中毒原因菌

理化学試験

- ・化学的試験
- ・物理的試験

2 食品の特性に応じた「安全係数」を設定します

安全係数

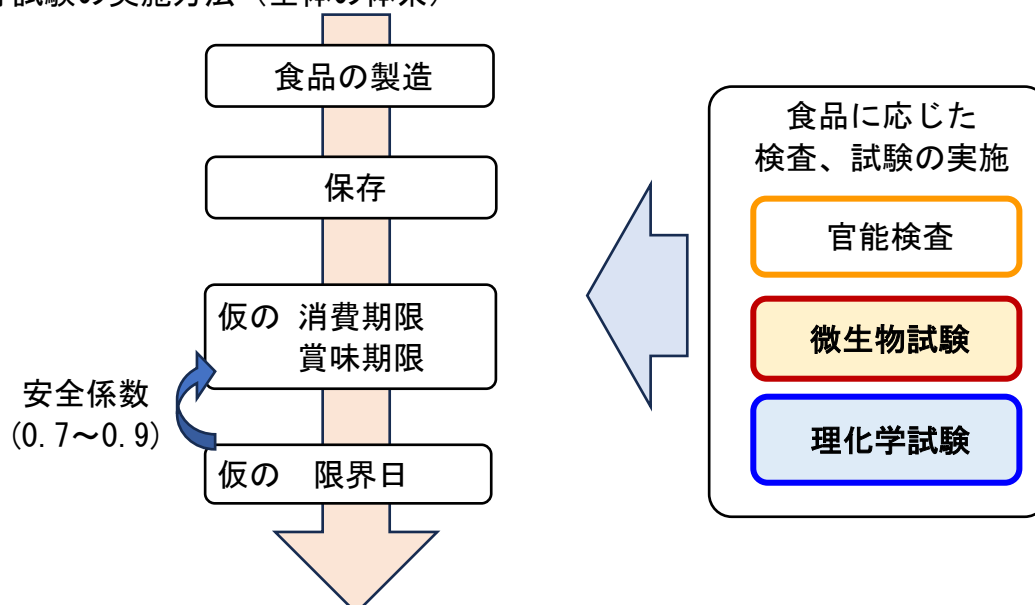
3 特性が類似している食品を参考に設定することも可能です

類似食品の試験・検査結果（自社データ、業界のガイドライン）等

4 消費者等への情報提供に努めます

消費者等から求めに応じた設定根拠の情報提供等

3 保存試験の実施方法（全体の体系）



4 オープンラボの支援の内容

微生物試験（**生菌検査**）

- ・日持ち判定のために、一般生菌数、大腸菌数等の検査ができます。
（消費期限設定の考え方や生菌の制御方法のレクチャーも可能です。）

理化学試験（**水分活性測定**）

- ・細菌などの増殖のしやすさを予測するために、食品の水分活性の測定ができます。

※食品により調査項目や条件が異なります。
ご利用に際しては事前にご相談ください。

5 参考

【消費期限とは】 安全性をかくこととなるおそれがないと認められる期限
（お弁当、サンドイッチなど、
いたみやすい食品に表示する）



【賞味期限とは】 期待される全ての品質の保持が十分可能と認められる期限
（スナック菓子、缶詰など、
いたみにくい食品に表示する）



R7.12 月作成