越谷市保健所 令和4年度食品表示セミナー

食品の期限表示とその実際について

~ 食品の期限表示のお手伝い ~

一般社団法人埼玉県食品衛生協会 検査センター 所長 伊藤 誠一



-般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター所長の伊藤誠一と申します。 本日は、食品表示法に基づく食品の期限表示について、 当検査センターで行っている検査などご覧いただき 皆様が、期限表示を行うためのお手伝いについて、ご説明をさせていただきます。

本日のお話の内容

今の期限表示が義務付けられるまで

・期限表示の導入とその目的

食品の期限表示のお手伝い

- ・よくあるご質問
- ・期限設定までのおおまかな流れ
- ・食品の期限設定と食品検査の実際

- 般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ-

本日は、

まず、現在、定められている期限表示制度ができるまでのいきさつと皆様が、期限表示を実際に決めるために、 当検査センターで行っている食品の検査について、 よくあるご質問や検査までの流れについて見ていただき 食品の自主管理と自主検査の重要性についてもご理解いただければ と思います。

期限表示が義務付けられるまで

以前は、「製造年月日」を表示(食品衛生法)

食品の製造、流通、保存の技術が進んでいなかった時代 多くの食品は、製造したあと時間の経過とともに劣化して、 食べられなくなる。



消費者は、できるだけ安全な食品を求める。



判断のよりどころとして、「製造年月日」が必要。

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ

まず、現在の食品に期限表示が義務付けられるまでの経緯について 見ていきたいと思います。

現在は、食品表示法という表示についての特別法がありますが

以前は、食品の安全を確保するための「食品衛生法」で製造年月日を 表示しなければなりませんでした。

多くの食品は、製造・調理したあと時間と共に劣化してしまい、食べられなくなります。

このことは、今も変わりませんが、以前は、製造技術や流通・保存技術が進んでいなかったため、

ほとんど、全ての食品が、同じように一定の期間内に食べられなくなりました。 そこで、消費者には、少しでも新しく、より安全な食品を求めるための 製造年月日の表示が必要でした。

消費者心理と「製造年月日」表示の問題点

食品の品質は悪くないのに…….。

少しでも新しいものを求めてしまう

製造者は…..

- ・深夜労働
- ・先付け表示

平成8年6月 業界新聞より

消費者は…..

- ・混乱、不安
- ・食品への不信

日本食糧新開

The Japan Food Journal

ちょっとアドバイス(67) なくならない先付け表示

ンの一部、計約二万一〇〇〇個に

- 船社団注人協工具食品衛生協会給香センタ

が製造した菓子パンと食パ

消費者心理と製造年月日表示の問題点とありますが、

食品が、製造され店頭に並ぶと、消費者は少しでも新しいものを求めようと 製造年月日の新しいものを探して、、商品棚をかき回したり、奥の方から取り出 したりしていました。

製造者は、消費者の要望にできるだけ答えたいと、深夜0時に日付が変わるのを 待って、食品を作り始めたりしました。

また、やってはいけないことと知りつつも、製造年月日を偽って、前もって翌日の製造日を表示する ここでいう「先付け表示」を行っていました。

こうして、製造年月日表示は、製造者には重い負担に、消費者へは、混乱と食品 への不信をもたらすものとなっていきました。

期限表示制度の導入から現在まで

平成7年 製造年月日に代えて期限表示を導入

食品群を劣化速度で2つに分けて期限を表示する。

平成15年 食品衛生法、JAS法で期限表示の用語と定義を統一

平成25年 食品表示法の制定 食品表示の統合

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設。

平成27年4月1日 食品表示法施行

食品表示基準に基づき食品の表示について一元的に管理されている。

現在に至る

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ・

そこで、平成7年には、製造年月日に代えて食品の劣化速度によりいつまで食品 が食べられるかという「期限表示」を導入することになりました。

当時は、食品の安全を規定している食品衛生法と食品規格を決めている 日本農林規格JAS法で、この期限表示制度が導入されました。

平成15年には、それぞれで用いている「用語と定義」が統一されました。

その後、平成25年に「食品表示法」が制定、 平成27年4月に本格施行されて

食品表示にかかわるすべての基準が「食品表示基準」により管理され、 現在に至っています。

期限表示 留意すべき事項

正しい理解が得られるよう、消費者及び事業者に対する十分な情報提供、普及啓発に努める必要がある。

- ① 食品の劣化速度により、「消費期限」と「賞味期限」に区別されていること。
- ② 食品の劣化速度が比較的緩慢な食品については、表示 された期限を過ぎても、必ずしも直ちに衛生上の危害 が生じるわけではないこと。
- ③表示される期限は、包装を開封する前の期限であること。

食品の表示に関する共同会議(厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会 表示部会食品 表示調査会 及び 農林水産省農林物資規格調査会表示小委員会)

「期限表示の用語・定義の統一について報告書」平成15年3月24日より

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ・

ここで、もう一度、期限表示が導入された目的を確認したいと思います。

まず、食品の期限表示は、消費者と製造者のどちらにもメリットのある制度であること

そのためには、消費者と製造者のどちらにもよく理解してもらう必要があること。

そうしないと、消費者は、いつまでも商品棚をかき回したり奥から食品を取り出 そうとしたり、

製造者はいまだに、自社製品に付ける製造年月日をやめることが出来ないままでいることとなります。

また、賞味期限の表示されている食品は、期限を過ぎても直ちに衛生上の危害が生じるものではないことをしっかりと理解することも、これからのSDGSやフードロスの観点から重要です。

食品表示法と食品表示基準・Q&A

(平成27年3月30日消食表第140号)







※ 常に最新の情報が確認できる



政策一覧(消費者庁のしごと)





食品表示法等(法令及び一元化情報)

★ 食品表示基準Q&Aについて(平成27年3月30日消食表第140号)[PDF:65KB]

-一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ-

食品表示法は、今まで別々の法律で独自に決められていた食品表示のルールをエイヤーと一つにまとめたものです。

さすがに、全てを網羅して納得のいく制度とは、言い難いものかもしれません。

そこで、頻繁に基準を見直したり、解釈を変更したり、いろいろと 苦労されています。

ここに示したのは、消費者庁のホームページから食品表示に関する情報を一元管理しているページへの入り方を示したものです。

ネット検索で、「食品期限表示」と打ってもたどり着けますが、 今は、情報があふれています。少しでも最新の情報はこのページで確認するよう にしましょう。

食品表示基準Q&A 期限表示関係 38問

(消費期限又は賞味期限関係)

(加工-13)「消費期限」と「賞味期限」は、それぞれどのような食品に表示されますか。

(加工-14) 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてですか。

(加工-15) どうして、製造年月日の表示を義務付けないのですか。

(加工-16) 誰が消費期限や賞味期限を決めているのですか。

(加工-17) どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。

(加工-18) 食品関連事業者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。

(加工-19) 全ての商品について微生物試験、理化学試験、官能検査等を実施する 必要があるのでしょうか。

(加工-20) 期限設定の設定根拠を消費者等から求められた場合には、どのように 対応すればよいですか。

(中略)

(加工-48) 消費期限又は賞味期限前に販売された食品を購入した消費者が、その期限を過ぎた後に当該食品を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。

(加工-49) 期限を過ぎた食品を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する 民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。

(加工-50) 以下のような事例は違反になるのでしょうか。



これは、食品表示法で規定されている「食品表示基準」について 寄せられた問い合わせについて、期限表示関係のQ&Aを調べてみました。 なんと、38問と膨大なものでした。

ちょっと、保健所さんに聞いてみようと思ったら、こちらをざっと見ていただくと、おそらく、載っていると思います。

ところで、アイスクリームの賞味期限はどうなっているのか このQ&Aには載っていませんでした。 業界のホームページでは、冷凍保存した場合、長期保存が可能なので、賞味期限 の表示を省略できるとされています。

Glica

② アイスクリームの賞味期限はどうなっているのですか?

ディスクリームや氷菓は冷凍保存されているため、温度管理を適切に行なえば品質の劣化が少なく、非常に長期の保存が可能になるので、賞味期限の表示を省略できることになっています。
むしろ、品質保持に関しては、保存する期間よりも温度管理を適切に行なうことがとても重要となります。

そのため、お客様の手元に届くまでは「-18°C以下」で管理されるようになっており、適切な管理状態であればいつまでも美味しく食べることができます。しかしながら、ご家庭の冷蔵庫の冷凍庫で保管する際は、とびらの開閉による温度変化が大きく、品質劣化が早まることが想定されます。美味しく食べて頂くためには、お買い上げの後なるべく早めにお召し上がりいただくことをお勧めいたします。



食品の期限表示については、当検査センターにも、皆様から多くのお問い合わせをいただいております。

また、個別具体的な、お話になると先ほどの Q&Aでは確認できないものもあります。

これからは、よくいただくお問い合わせと期限設定までの考え方や方法などご説明していきたいと思います。

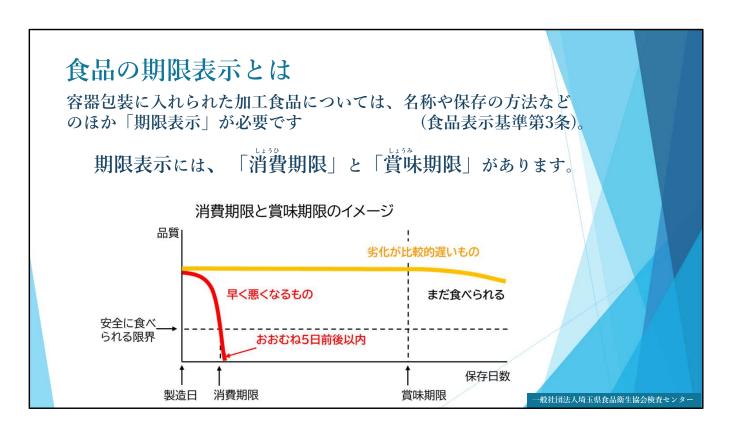


ご覧いただいているのは、当協会で作成している期限設定についてまとめた パンフレットです。

各保健所管内の食品衛生協会の窓口に置かせていただいておりますし

当センターのホームページにも載せてあります。

このパンフレットに沿って、説明をさせていただきます。



まず、期限表示は、どの食品にしなければならないか

といいますと 容器包装に入れられた加工食品とされています。

簡単に言いますと、容器包装に入っている食品には表示しなければならないと考えてください。

いままで、見ていただいたように、期限表示には 劣化速度の速い すぐに食べられなくなるものには 消費期限を

劣化速度が遅く 期限が過ぎても直ちに食べられなくなるものではない のには、賞味期限を表示する。 この二つがあります。

ここでは、食べられなくなる限界が、 5日以内のものを 消費期限 それ以上のものを 賞味期限 と分けています。

食品の期限表示は誰が決めてくれるの?

「期限」の設定は、

営業者(食品等事業者)自らが、 科学的・合理的な根拠に基づき※



決めなくてはなりません。

検査センターは、皆様のお手伝いをさせていただきます。食品検査により、科学的・合理的な情報を提供します。

※ 食品全般に共通した期限表示の設定に関する科学的なガイドラインとして 「**食品期限表示の設定のためのガイドライン**」が、平成17年2月厚生労働省、 農林水産省から示されている。

- 般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

よくある質問の一つです。

いままでは、多くの食品に国や自治体で決めた判断や基準というものがあり、 その決め方は、国が示していました。 そして、それを営業者はひたすら守ることが義務付けられていました。

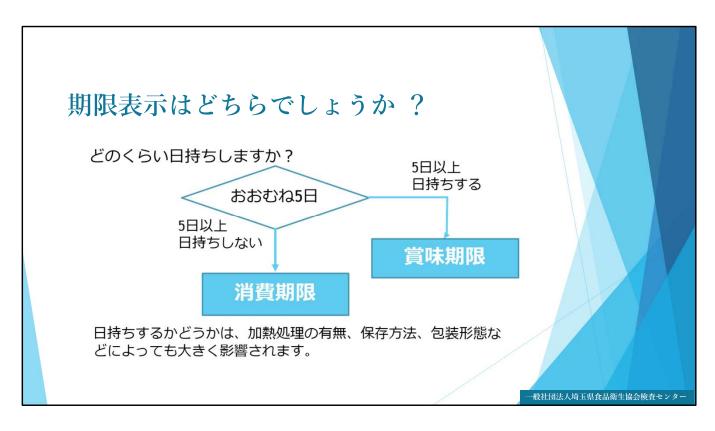
しかし、平成15年「食品安全基本法」が議員立法で成立し、

食品安全基本法第18条の規定により、与えられたものを守るだけではなく「自ら自覚と責任感をもって安全な食品を供給するよう努める。」との考え方のもと

食品等事業者は、第一義的な責任を負うこととなりました。

とはいっても、ただ「あなたが決めるのですよ。」と言われても 科学的に合理的に決めていくのは簡単ではありません。

過去に国でも、厚生労働省と農林水産省で「ガイドライン」を示しています。検査センターとしては、そのお手伝いをさせていただきたいと思っています。



皆様が扱っている食品は、 期限表示を設定したいと考えている食品は、

さて、どちらでしょうか

概ね5日間もつか持たないか、分かりますでしょうか

食品の期限は、食品の製造方法、保存方法、包装形態などでも違ってくるのは 想像できますね。

食品と食品細菌の関係は?

細菌の検査項目と対象となる食品・食材の種類や状態

・食品、食材の種類、調理方法、加熱の有無から、検査の目的により細菌検査の項目を決める。

	全般	加熱調理した物	手作り	非加熱 摂取	肉・卵 及び それらを 用いた食品	魚介類 及び それらを 用いた食品	鳥/牛肉 及び それらを 用いた食品	容器包装 詰め食品
一般細菌数	0							
大腸菌群		0						
黄色ブドウ球菌			0					
大腸菌(E.coli)				0				
サルモネラ					0			
腸炎ビブリオ						0		
カンピロバク ター / O157							0/0	
クロストリジア								0
検査の目的	衛生状 態全般	加熱の 効果	手からの 汚染・二 次汚染	糞便の汚 染	食中毒菌 の有無	食中毒菌 の有無	食中毒菌 の有無	耐熱性菌 の有無

例示: カレーライス(全般・加熱した物・手作り)= 一般細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌

自主検査のQ&Aより

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

まず、期限設定を考える前に

理解していただきたいことがあります。 食品にはそれぞれ関係の深い食品細菌が存在します。 多くは、食品の原材料や食品を製造する人に由来するものです。

そのため、特定の食品細菌を調べることでそれぞれの食品の良し悪しを 見分けることができます。

この表は、「自主検査のQ&A」というパンフレットから引用したものです。表頭に取扱いや食品の違いを

原材料や取扱いに関係する細菌を縦軸に、

一番下の行には、検査の目的を関連付けて示したものです。

食品中の細菌を問題にするのは?

食品の期限に影響するのは、細菌の増殖

保存している期間に細菌の増殖により、

食品の品質が悪くなっていく。

参考:カビは、増殖することで目視確認ができる。 ウイルスは、食品中では増殖しない。

- 般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ-

このように、食品の製造や原材料に関係のある細菌を調べることで、

期限表示を合理的に科学的に決めていく手段となります。

特に、食品についている細菌は、その増殖により食品を劣化させるものです。

カビなどは、劣化しているか目で見て分かりますが、細菌は増えても 見えません。

見えないものでは、食中毒の原因でノロウイルスというのもありますが、 ウイルスは生きている細胞でしか増えることができないので、 食品の劣化には関係しません。

HACCPに沿った衛生管理 と食品細菌検査の目的

病原細菌の有無から指標細菌の変化へ

HACCPにおける微生物検査の考え方

HACCPでは、危害要因分析から重要管理点を設定し、重点的に管理していることから、最終製品に含まれる危害要因となる病原微生物などは理論的に人に危害が及ばないレベルにコントロールされる。

したがって、最終製品の病原微生物を対象とした検査を行う必要はないと言える。 むしろHACCPプランが健全に運用されているかの検証のための微生物検査が重要と なる。

一般生菌数や衛生指標菌など通常食品に存在する微生物のレベルを評価することにより、HACCPの健全性を評価する。

五十君 静信(Shizunobu IGIMI) 東京農業大学応用生物科学部農芸化学科 教授 食品安全研究センター センター長 食品衛生研究 Vol.72 No.6(2022) 「HACCP制度化における微生物の自主検査の考え方」より抜粋

> -一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ・

2022年6月の食品衛生研究からの抜粋です。細かい字で恐縮です。

ハサップに沿った衛生管理が、令和3年6月から完全施行されました。

全ての食品に病原微生物による危害分析が行われ、ハサップシステムにおいては、 病原微生物の制御が行われることとなりました。

したがって、ハサップシステムが機能している上では、 病原微生物を対象とした細菌検査は、必要がないこととなります。

では、このハサップシステムがちゃんと機能しているかどうかはどうやって確認するかということになります。

そのためには、通常、食品に含まれる病原性のない一般細菌や大腸菌群などの指標細菌の増減を注意して見ていくことで、管理することができます。

このことは、ハサップシステムがちゃんとしている証明や検証になります。

「食品の自主検査」は、まさにこの証明・検証に当たるものです。

食品中の細菌が増殖する条件

水分、栄養、温度、酸素(有無) が必要。

この

条件(水分、栄養、温度、酸素(有無))が、

一つでも欠けると、食品中の細菌は増殖しない。



食品の特性に関係している。

-般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ-

ここでは、食品の劣化を起こす食品中の細菌が増えていくための条件について見ていきます。

食品細菌は、生き物ですから、水分、栄養、温度、酸素が必要です。

これらの一つでも、十分に手に入らなければ、細菌は増えることができないまたは、増えにくくなるということです。

この細菌にとっての条件をなんとか邪魔をしてしまえば、劣化速度を遅らせることができます。

それぞれの食品で、劣化速度に違いができる理由でもあります。

食品の期限を設定したいが、 何から始めたらよいのか?

食品には、それぞれ製造や加工の仕方、包装の形態、保存温度など違いがあります(食品の特性)。

食品ごとに食品の特性を「チェックリスト」に記入していただくことで、合理的な期限設定が可能となります。



食品の特性に応じて、検査センターとして<mark>科学的</mark>な検査項目などをご提案して、期限設定の皆様のお手伝いをさせていただきます。

- 般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

では、消費者庁のQ&Aにも出ていない 具体的な期限設定のための方法について見ていきます。

食品には、それぞれ作り方やその後の取扱いで違いがあります。 これを「食品の特性」としましょう。

まずは、ご自身の扱っている食品、期限を設定しようとする食品の特性を理解していきましょう。

それには、わたくし共で用意した「チェックリスト」が役に立つと思います。

食品		- T	ためのチェ 、食品の調理加工		スト 法などを確認しましょう。	チ、	ェックリ	スト	
食品の名称(公類) (A A	
チェック項目	該当するものに○を付ける		を付ける	項目の説					
加熱の状態		熱品 未加熱品 未		的で加熱	食品に対して加熱を行わ		食品ごとに「チェックシート」で確認することで、食品の特性を合理的に把握できる。		
加熱温度	100℃以上	100℃	75℃以下	100℃:∄	下:低温加熱 散沸などで加熱した場合 上:加圧などの条件下で 場合				
加熱後の 加工工程	なし	١	ある	ある:食品 を行う場合	るを加熱した後、調理行為 合				
冷却方法	急速	チ	エック項	目	該当	当するものに〇を付ける		項目の説明	
食品の 乾燥状態						加熱:食品中の細菌を抑制する 目的で加熱する場合			
包装方法	機械	加熱の状態	態	加熱品		未加熱品			
	真空包装·							未加熱:食品に対して加熱を行わない場合	
包装形態	真空			100℃以上	100℃	75℃以下	75℃以下:低温加熱		
							100℃:煮沸などで加熱した場		
製品の	冷凍	b۱	加熱温度				合		
保存温度	(中)本							100℃以上:加圧などの条件下 で加熱した場合	

これは、そのチェックリストの一部を示したものです。

ここでは、その食品は加熱された物かどうか

また、「その時の温度は?」というように具体的に確認をしていきます。

チェック項目の説明

	チェック項目	該	当するものに	〇を付ける	チェックの目的
	加熱の状態	加熱		未加熱品	
	加熱温度	100℃以上	100℃	75℃以下	%1
	加熱後の加工工程	ない		ある	 2
	冷却方法	急速冷	却	自然放置	% 3
	食品の状態	乾燥		乾燥品ではない	% 4
	包装方法	機械包	裝	手作業	% 5
١		真空包装·服	微素剤	密閉せず	% 6
	包装形態	真空包	装	真空せず密封	
		レトルトノ	パウチ		
	製品保存温度	冷凍	冷蔵	常温	% 7

なぜ、この項目をチェックするのか?

- ※1 120℃以下では、耐熱性の菌が残っている可能性があります。
 - 時間の経過で腐敗を起こす可能性があります。 120°C以上では、ほぼ無菌と思われますがその後の 取扱いに注意が必要です。
 - 未加熱品には、細菌が付着していると考えられます。 包装、保存温度により期限が変動します。
- ※2 加熱工程で殺菌ができていても、その後の工程で 細菌汚染が生じる可能性があります。
- ※3 冷却に時間がかかると、冷却中に生残していた細菌の増殖が起こることがあります。
- ※4 乾燥品は、通常、日持ちしますが、検査により細菌 汚染状況を把握しておくことをお勧めします。
- ※5 手作業の包装では、細菌汚染が生じる可能性があります。
- ※6 包装形態により、生残した細菌が増殖することがあります。これは、製品の保存温度とも深く関係しています。
- ※7 常温、冷蔵、冷凍の順に細菌の増殖は抑えられますが、 その製品に適した温度帯があるため、殺菌工程も考慮する 必要があります。

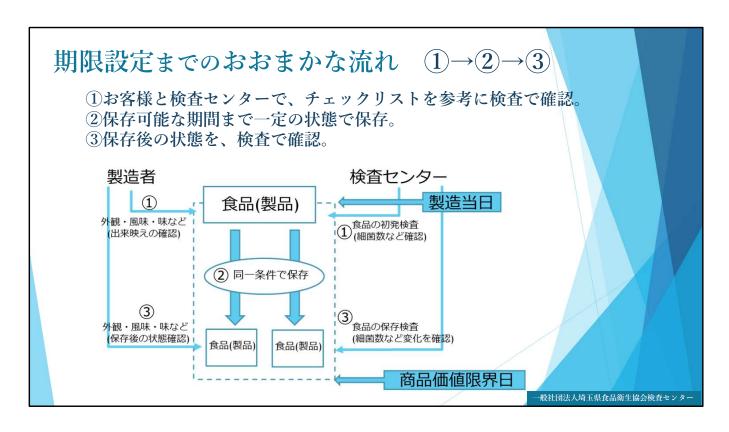
一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

これは、パンフレットに載っているチェックリスト項目の説明です。

なぜ、この項目をチェックするのか、また、それぞれの項目での注意点などをコンパクトにまとめてあります。

したがって、チェックリストにQ&A方式で印を付けていくだけで、

その食品の特性や対象としている食品細菌に対して、 微生物制御の観点からどのようにしたらよいかなど整理することができます。

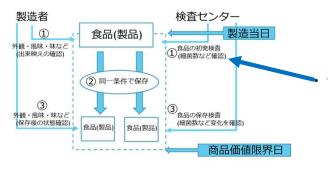


ここからは、お客様と検査センターで、実際にどのようなことをしていくか大まかな流れについて見ていきます。

①、②、③の順で進めていきます。

食品検査の実際 ①初発検査

①チェックリストを参考にお客様と検査項目を確定※。



食品の初発検査を実施

※食品原材料、製造工程等で 油脂成分を多く含むものは、 化学検査(酸価・過酸化物価) もお勧めすることもあります。

> -般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ-

これは、①の初めの検査を示した図です。

初めの検査を「初発検査」と言います。

まず、チェックリストを参考にどういった細菌を相手に検査をするか決めて、その食品の細菌検査をし、その結果を提供します。

そのとき、製造者であるお客様は、検査した食品と同じものの味覚や風味など 「出来上がりの状態」を確認しておきます。

細菌検査を中心にお話をしていますが、食品の種類によっては

食品の原材料や製造工程などで食品に油の成分を多く含むものは、 油の変質を酸価・過酸化物価という数値で調べる化学検査をお勧めすることもあ ります。

食品の初発検査

検体から試料を採取







食品衛生協会検査センターでの検査の実施風景

一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センター

これは、当検査センターで行っている検査の風景をご覧いただいています。

初発検査としては、提出された食品から検査に必要な量の検体を取り出しています。

検査には一定量を取り出し、これを「試料」としその中に含まれている細菌を調べます。

取り出す量は、電子天秤で正確に測っています。



取り出した試料を細かく均一にしています。

これで、試験に使う試料のバラツキをなくすことができます。

この試料に含まれている細菌の数が多いと数えられないので

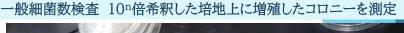
10倍にうすめ、更にそれを10倍にうすめ、更にそれを10倍に

と段階的に希釈していきます。

それぞれ10倍に希釈したのを、培地に塗抹していきます。

初発検査(2日目)







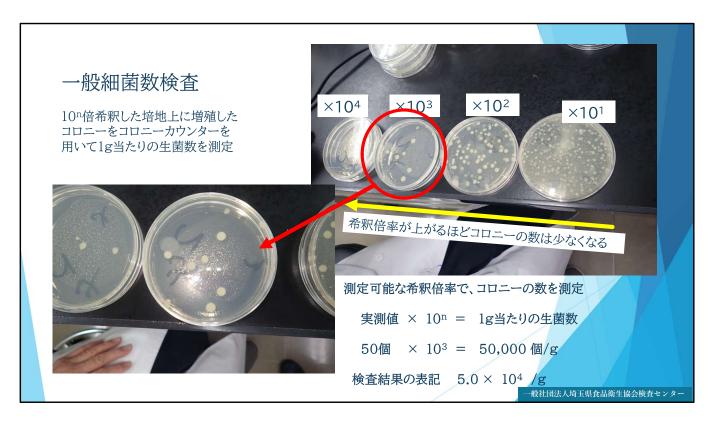
これは、検査二日目の状況です。

前の日に試料を塗って置いた培地に、菌が増殖して 眼でみてわかる大きさのコロニーがいくつも確認できます。

コロニーは、最初は一個の細菌が分裂を繰り返し増えていき出来上がった細菌の かたまりです。

このコロニーの数を数えることで、

初めに何個の細菌があったか、その数を測定することができます。



一般細菌数の検査です。

右上の写真にあるように、

一番右端の $\times 10$ の1とあるシャーレは、食品からの試料1グラムを10倍にうすめた状態のものです。

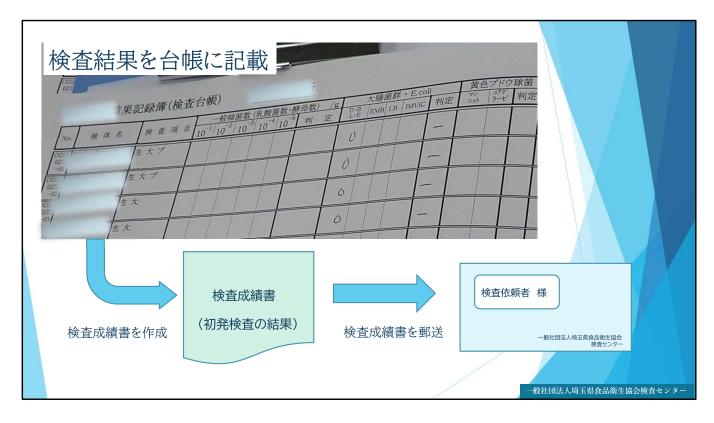
びっしりと細かいコロニーが見えますが、とても数えられません。

その左となり10の二乗となっているものも、多くて数えられません。

右から3番目の10の三乗になると、コロニーはまばらに認められ数えることができます。 拡大したものを左下に示しました。

この3番目の数を数えたところ 50個のコロニーがありました ということは、10の三乗倍、食品1グラムを1,000倍にうすめたとき、50個あったということになります。

結果は、5.0かける10の4乗パーグラムと示され 1グラムあたり5万個の細菌がいたということになります。

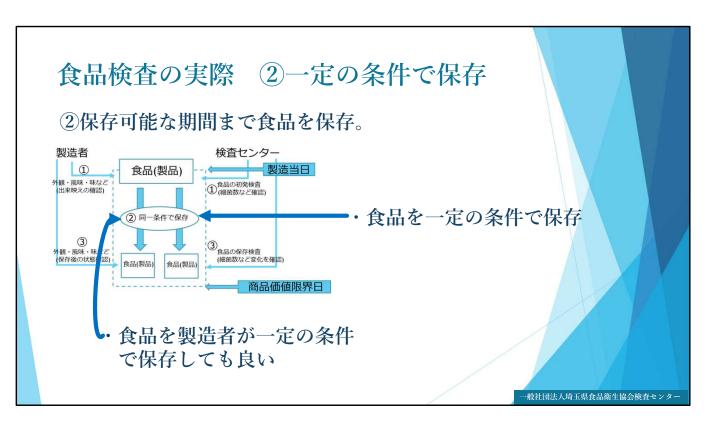


検査結果が判明してから、お客様へ結果をお知らせするまでのイメージです。

実際は、試験結果の正確性・信頼性を維持するため

精度管理、機器の定期点検、内部監査、外部精度管理、検査員の技能試験など

多くの業務管理を行い常時行って、迅速で正確な結果をお知らせします。



次に、食品がどのくらい持つものか調べるために

②として、一定の条件で食品を保存する工程をご覧いただきます。 この保存期間は、お客様がある条件で、そのまま保存できる場合は お客様が保存していただいてもかまいません。

食品を一定の条件で保存

・食品を一定の条件で保存するとは?

食品が製造されてから流通・販売されている 期間の状態(条件)。温度・湿度・気圧条件な どを一定にすることで、結果を公平に比較す ることができる。

例えば

常温流通・常温保存の場合

→ 温度25℃に設定した恒温器で保存

冷蔵流通・冷蔵保存の場合

→ 冷蔵(温度は任意に設定)恒温器で保存



食品を一定の条件で保存するとは、

具体的にどういうことか

簡単に説明すれば、製造された食品が、普通どのような状態で流通・保存されて いるかを

考えて、それと同じように保存することです。

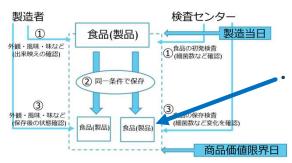
工業製品のように、普段はあまり生じないような暑さや寒さなど 過酷な条件で調べる必要はありません。

相手にしている食品細菌は、このような過酷な条件では、かえって増えないからです。

スライドにあるのは、室温25°Cで保管した場合を再現するため 条件温度を一定に保つことができる器械に入れた場合を示しています。

食品検査の実際 ③保存検査※

③保存後の状態を「検査結果」として確認。



保存後の状態を、保存検査で確認。

※保存後の食品を調べるための検査のことを保存検査といいます。

-般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ-

③保存検査について見ていきます。

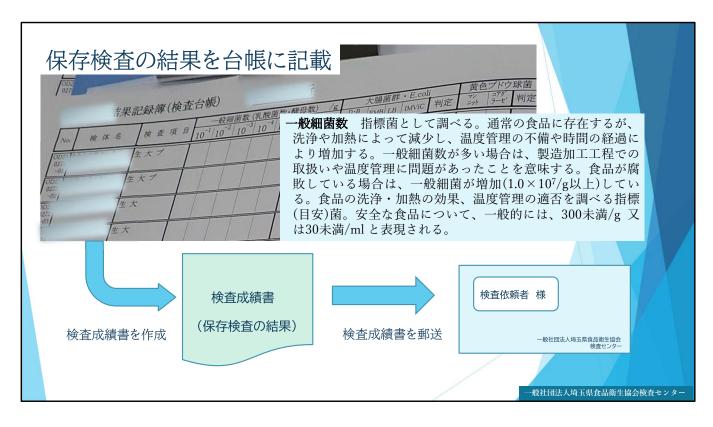
先ほどのように、条件を一定にしてある期間保存を行った食品を

初めに行った検査、初発検査と全く同じ方法で、検査を行います。

そのとき、製造者であるお客様は、保存した後の検査した食品と同じものの味覚 や風味など「保存した後の状態 | を確認してみます。

この検査結果と風味などの食品としての価値が維持されているかの判断を行うことで、合理的・化学的に判断していることになります。

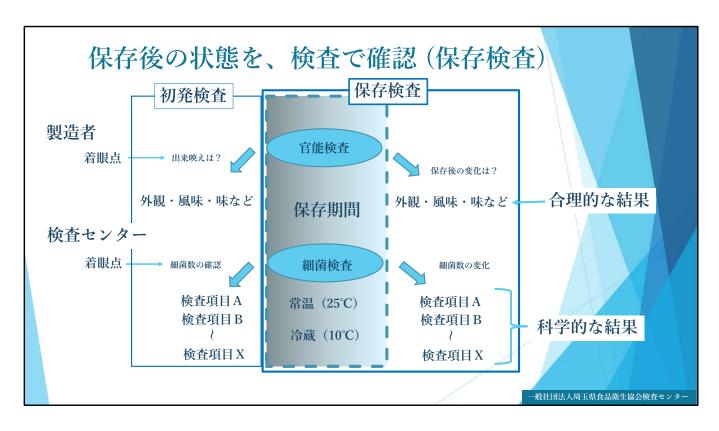
この①から③までの流れを何度か繰り返し、商品価値限界日を決めていきます。



結果については、同様にお客様にお知らせします。

ここでは、一般細菌数について見てきましたが、結果については、

どのようなことが分かったかも併せてお知らせします。



ここで、今までの流れを確認したいと思います。

初めの状態を 初発検査として

外観、風味、味など(食品独自の出来具合を確認しておきます。

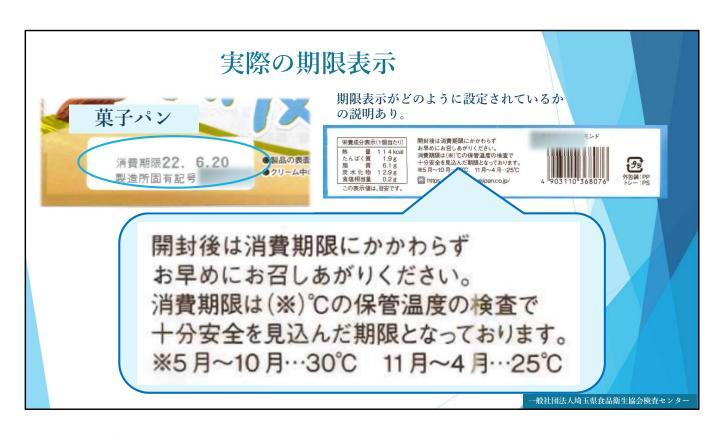
あわせて、細菌検査を実施して、その時の細菌の数などを確認しておきます。

一定条件のもとで、保存します。 その後で、

保存検査によって、 最初の出来具合からどのくらい変化しているか 外観や風味味は大丈夫か

細菌検査で、細菌の数がどのくらい変わっているかを確認します。

このようにして、合理的で科学的な結果をもとに保存できる期間を決めていきます。



このようにして、

期限設定された食品は実際どのように表示されているのでしょうか

このスライドは、あるメーカーの菓子パンに表示されている 期限表示の例を載せさせていただいたいます。

左に表示されている期限表示 以外に

期限表示はどのように決めたのか説明が書かれています。

読んでみますと 「消費期限は、5月から10月は30°Cで、

11月から4月は25℃の保管温度の検査で、十分安全を見込んだ期限となっております。」

と説明されています。

合理的・科学的な期限設定のために

留意することは

- ・食品の特性に応じ、安全性、品質の商品価値限界の 約8割の日数で期限設定を行います。
- ・細菌汚染状態や品質のロットによる違いを把握して おくために、初発検査、保存検査を定期的に行うこ とが重要です。
- ・賞味期限の設定には、製造工程管理と検証が必要です。 衛生管理、温度管理が一定に保たれた状態で製造され たものを検査することで安全性の検証が可能となりま す。

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」平成17年2月厚生労働省、農林水産省 (食品全般に 共通した期限表示の設定に関するガイドライン)を参考にしています。

> -一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ-

以上、これまで覧いただきましたが、

合理的で科学的な期限設定をするために、注意しなければならないこと をまとめてみました。

まず

食品の特性に応じて安全性、品質の商品価値限界というものを求め、これに安全性を見込んで、限界日の約8割の日数を期限として設定します。

次に

原材料や季節による変化などで、相手にしている細菌数にも変化がありますので、 初発検査と保存検査を定期的に行うことが大切です。

また、

つねに安定した食品が製造できるように製造工程を管理し、食品の自主検査でその状態を確認することが重要です。

ぜひ、定期的な自主検査の実施をお勧めします。

食品の期限表示とその実際について

~ 食品の期限表示のお手伝い ~

一般社団法人埼玉県食品衛生協会 検査センター 所長 伊藤 誠一

ご覧いただき ありがとうございました。



一般社団法人埼玉県食品衛生協会検査センタ・

以上

食品の期限表示とその実際について

ご覧いただきありがとうございました。