

# 賞味期限 設定のための 支援コース

賞味期限設定に関しては「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が消費者庁HPで公開されています。基本的な考え方として、期限表示の設定は「その食品の品質保持に関する情報を把握する立場にあり、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」とされています。科学的、合理的根拠には食品の特性に応じて客観的な指標を選択する必要があり、微生物試験、理化学試験、適切に管理された条件下での官能試験等が挙げられます。

本コースではこれらの評価が適切に実施できるように支援内容をパッケージ化したものです。

## 基本 メニュー

### 内容

- ・製品に関する情報収集（食品衛生法による規格、自主規格、市販されている類似製品）
- ・製品特性の調査（必要に応じて水分活性、pH等）
- ・保存試験の実施（保存・流通条件を考慮した温度設定、官能試験用のサンプルは依頼者に返却）
- ・微生物検査の実施（一般生菌数および大腸菌群、保存開始日および保存最終日）
- ・官能試験票の作成支援（要望がある場合）

### 料金（税別）

- 1製品あたり 20,000円

## オプション メニュー

### 内容・料金（税別）

- ・その他の微生物検査（大腸菌、黄色ブドウ球菌等）5,000円～
- ・検査回数追加 10,000円～
- ・理化学試験（水分、酸化度等）5,000円～
- ・外観・物性検査 5,000円～