

製品検査

食品の製造・調理・加工が衛生的に行われているかの確認および、製品の衛生状態や、食中毒起因菌による汚染の有無を検査します。

成分規格の確認や自主管理検査等にお役立て下さい。

○成分規格とは

成分規格…食品衛生法で定められた食品等の規格基準です。

○主な成分規格とその基準値 (一部記載)

食品の種類 区分		生菌数	大腸 菌群	E.coli	黄色ブドウ球菌	その他
食肉製品	加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌)	—	陰性	—	—	加ストリジウム属菌： 1,000/g 以下
	加熱食肉製品 (加熱殺菌後包装)	—	—	陰性	1,000/g 以下	—
冷凍食品	無加熱摂取 冷凍食品	10万/g 以下	陰性	—	—	—
	凍結前加熱後摂取 冷凍食品	10万/g 以下	陰性	—	—	—
	凍結前未加熱 加熱後摂取 冷凍食品	300万/g 以下	—	陰性	—	—
	生食用冷凍生鮮魚介類	10万/g 以下	陰性	—	—	—
魚介類加工品	魚肉ねり製品	—	陰性	—	—	—

※成分規格の検査以外にも、廃止された各種衛生規範（弁当・そうざい・洋生菓子等）に準用した検査や、製品管理に役立つ各種検査も行っています。

保存検査

消費期限・賞味期限は科学的根拠に基づき設定することが必要です。一定の温度で保存し、食品中の生菌数の変化などを継続的に観察する保存検査を実施しております。

○消費期限、賞味期限とは

消費期限…安全に食べられる期間（弁当、サンドウィッチ、生めん類等）

賞味期限…美味しく食べられる期間（スナック菓子、カップめん、缶詰等）

○保存検査日設定の目安

厚生労働省の食品期限表示のためのガイドラインでは、「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、客観的な項目（指標）において得られた期限よりも短い期間を設定する事が基本である」とされています。

当センターでは基本3回の保存検査を推奨しております。

- ①保存1回目：製造直後
- ②保存2回目：消費（賞味）期限設定予定日
- ③保存3回目：消費（賞味）期限より1.2~1.5倍経過後

例 「ゆでめんを10℃保存し、消費期限を3日間に設定したい」

*安全係数0.7とした場合

検査項目		生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1回目	初日	300以下/g	陰性	陰性
2回目	3日後	880/g	—	—
3回目	5日後	4,600/g	—	—

① 初回は、製品の衛生状態を確認するため、3項目の検査を行います。

② 消費期限設定予定日
2回目以降は生菌数のみで経過を観察します。

③ 3日（消費期限設定予定日）×1.5=4.5日となり、5日目まで製品を観察します。

5日目が「生めん類の衛生規範」で示されていた基準値以内のため、
5日×0.7（安全係数）=3.5日となり、消費期限の目安は3日間となります。

検査の流れ

①
検査の
ご相談、お申込み

②
検体の
お持込・搬送

③
検査実施

④
成績書の発行