

期限表示に伴う保存試験を依頼される方へ

加工食品については
「賞味期限」又は「消費期限」の表示を行う必要があります。

◎期限を決める人

その食品を一番理解している「製造者自身」
原材料の衛生状態、製造・加工・調理時の衛生管理の状態、
保存状態等の要素により期限が設定されるため

◎期限を決めるには

客観的な期限の設定には
「微生物試験・理化学試験などを含む、化学的根拠に基づく試験」
が必要になります。

◎検査のタイミング

- ① 製造直後
- ② 期限日
- ③ 期限日に1.3～1.5を乗じた日



当センターが
お手伝いします！

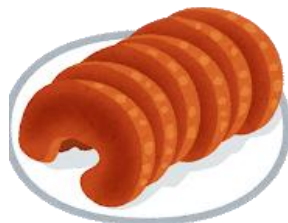
◎保存条件

10℃、25℃、35℃等
※食品衛生法等で保存基準が定められている場合はそれに従う。
上記以外の温度はご相談ください。

◎検査の内容

微生物試験・・・衛生指標菌（一般細菌数・大腸菌など）
理化学試験・・・酸価・過酸化物質価など

検査のタイミング、保存温度等は、依頼者の要望により変更することが可能です。



《検査相談窓口》

(一財) 宮崎県公衆衛生センター
Tel 0985-24-7400
理化学検査担当
細菌検査担当