

期限表示設定のための検査事前打合せ書（公益財団法人山口県予防保健協会）

※下記より、「食品期限表示設定のためのガイドライン」（PDF）を事前に必ずご確認ください。

[食品の期限表示に関する情報（消費者庁）](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitat) [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitat](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitat)

- ★期限表示は、製造者がその責任をもって設定する必要があります。
- ★当協会による検査は、その設定根拠の1つとして、ご活用いただくことが可能です。
- ★加速試験につきましては、協会からの御提案は出来かねますのでご了承ください。  
（温度管理のみの条件でしたら対応できる場合もございます）

研究段階を除き、商品化する期限表示の設定段階として、必ず下記が必要になります。

- ・商品の仕様（製造方法・包装方法・保管方法）
- ・賞味期限設定における設定根拠となる検査項目  
（成分規格等がある商品でしたら、そちらの項目を参考にされるのが適切と考えられます）

上記の情報により検査スケジュールの調整が可能です。下記をご記載の上、ご連絡ください。

商品名	地鶏のうま煮（お取り寄せ）		
包装形態	真空パック	1商品の大きさ （重さ、外形寸法）	100g、17cm,10cm,10cm
該当食品の 規格基準等の種類	なし（旧・弁当総菜の衛生規範）		
原材料及び添加物	鶏もも肉、れんこん、にんじん、ごぼう、たけのこ[水煮]、こんにゃく、干ししいたけ、絹さや、サラダ油/アミノ酸調味料		
保管温度	<input type="checkbox"/> -30℃ <input checked="" type="checkbox"/> 10℃ <input type="checkbox"/> 25℃ <input type="checkbox"/> 35℃ <input type="checkbox"/> 55℃ <input type="checkbox"/> 室温（温度管理なし20～25℃程度）		
目標の期限設定	3日	既存・類似商品の 期限設定	3日
保管期間・検査回数	初発、3日、5日の3回		
検査項目	<input checked="" type="checkbox"/> 生菌数 <input checked="" type="checkbox"/> 大腸菌 <input type="checkbox"/> 大腸菌群 <input checked="" type="checkbox"/> 黄色ブドウ球菌 <input type="checkbox"/> 真菌 <input type="checkbox"/> サルモネラ属菌 <input type="checkbox"/> 腸炎ビブリオ <input type="checkbox"/> 好気性芽胞形成菌 <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> 水分活性 <input type="checkbox"/> 酸価 <input type="checkbox"/> 過酸化物質価 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
備考	既存商品からpH調整剤、ビタミンC（酸化防止剤）の使用をやめました。		

貴社名	株式会社山口予防		
ご所属	外食企画課		
お名前	山口 太郎		
TEL	083-941-6300	FAX	083-941-6400
Mail	<a href="mailto:food@yobou.or.jp">food@yobou.or.jp</a>	ホームページ	<a href="http://www.yobou.or.jp">www.yobou.or.jp</a>

上記ご記載後、Webフォーム、Mail (food@yobou.or.jp)、FAX (083-941-6400) でご連絡ください。