

工場の衛生確認(生物的危害要因)

おすすめの活用方法

賞味期限延長への活用



株式会社ハウス食品分析テクノサービス

こんなお悩みをお持ちのお客様におすすめです

保存試験では問題なかったのに、賞味期限を延長したら、微生物由来のクレームが増加した！！どうすればいいの??

製品の賞味期限を延長をしたい！！でも、何から手を付けるべき??

現在の保存試験の微生物検査項目で問題ないのかなあ・・・



賞味期限延長への活用

◇コンサルティング支援内容

- 賞味期限延長のためには、保存試験を行う必要があります。
保存試験は一般的に、官能評価(味、色、臭い、など)、理化学検査(酸価、過酸化値など)、微生物検査で行われます。
- 保存試験の微生物検査を行う上で、注意すべき点として、適切な微生物検査項目で検査する必要があります。保存試験の検査項目が適切でなければ、本来、賞味期限の延長ができない状態にもかかわらず、延長してしまい、微生物由来の変色・変敗・異臭などのクレームが多発してしまう恐れがあります。
- 本支援では、製品特性や工場内の状態などを考慮して、適切な微生物検査項目を設定しますので、適切な保存試験を行うことができます。また、追加でご依頼いただければ、検査結果をもとに、賞味期限を延長するための工場内の環境整備支援（工場診断）も実施させていただきます。

◇微生物検査

基本項目は下記となりますが、製品特性に応じて、検査項目を変更させていただきます。また、ご要望で検査項目の増減が可能です。

- ①拭き取り検査 ……一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
- ②落下菌検査 ……一般生菌、真菌
- ③製品微生物検査 ……一般生菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌、真菌

※追加可能な微生物検査項目につきましては、[こちら](#)をご確認下さい

①

製品微生物検査の結果から、製品に生育している菌叢解析し、標的とする菌種を決定します。

※顕微鏡観察やグラム染色などで形態、大きさ、運動性から菌種を簡易同定します。DNA同定を使用しないことで、費用を削減します。



②

工場内を確認させていただき、標的菌種や工場内の管理状態などを参考に、拭き取り、落下菌の検査箇所を決定します。



③

製品特性(製造条件、使用用途、保存温度など)、拭き取り、落下菌の検査結果などをもとに、標的菌種毎に対応方法をアドバイスさせていただきます。



例) 製品微生物検査結果と拭き取り、落下菌 で同じ菌が見つければ、
拭き取りで同じ菌の場合 ⇒ 洗浄方法の再検討
落下菌で同じ菌の場合 ⇒ 環境改善

④

作業方法の変更や環境改善以外にも、様々なアプローチで賞味期限の延長をサポートさせていただきます。

