

『平成 29 年度食品衛生指導員研修会』に 講師派遣しました

主催：島根県食品衛生協会松江支所

平成 29 年 11 月 29 日（水）、松江市で開催された研修会に参加しました。
食品衛生に係わる知識の向上と指導技術の研鑽を目的に、環境保健公社は
『賞味・消費期限について（保存試験の設定方法）』及び『カビについて（カビの特徴とクレーム事例）』と題した講演を行いました。



★誰が期限を決めるのか……

製造業者、加工業者、販売業者が責任を持って
期限表示を設定します。



★どのように決めるのか……

『食品期限表示の設定のためのガイドライン』では
保存試験（微生物試験、理化学試験、官能検査
等）を行い設定することになっています。



★法律上の位置付けはあるのか……

消費・賞味期限が適切に設定されていなかった
場合、期限の設定者が食品衛生法とJAS法に基
づき責任を問われます。



「食品期限表示の設定のためのガイドライン」平成17年2月厚生労働省・農林水産省

島根県食品衛生協会松江支所の食
品衛生指導員 65 名が、お越しになり
ました。

「食品期限設定のためのガイドライン」について、概要を噛み砕いて解
説しました。

なぜ、カビによるクレームが発生するのか

- 消費者がよく食品を見て食べるようになった
- 製法の変更（砂糖や塩の量などが減った）
- 好乾性カビの付着
- ピンホールによる酸素の吸入
- 加熱不足
- 温度（25℃前後が最もカビが生えやすい）
- 結露による水滴の影響
- 生育が早いカビの付着
- カビの多い原料への変更
- 無添加食品の普及
- エアコン等からのカビの飛散



食品の微生物クレームで最も多い「カビ」について発生要因をまとめ、対策
法を提案しました。

長時間の講義の中、皆さん熱心に耳を
傾けていただきました。

食品衛生に関するご相談・検査について、お気軽にお問い合わせください。

公益財団法人島根県環境保健公社
環境事業部
0852-24-0207