

# おせち料理向け衛生検査のご案内



年始には欠かせないおせち料理ですが、お正月に室内でのんびり数日にわたって喫食するため、細菌も増殖し易い環境となります。衛生的なおせち料理を提供するためにも、企画段階のおせち料理の保存検査や、出荷前の細菌検査などを実施されることをお奨め致します。

## おせち料理の食品保存検査（消費期限設定の根拠となる検査）

推奨検査項目	一般生菌数・大腸菌群数・大腸菌数・黄色ブドウ球菌・pH・水分活性 (「弁当・そうざい衛生規範」および「日本百貨店協会の基準」を参考)
推奨検査日	製造直後、消費期限設定日、消費期限設定日の1.3~1.5倍(安全係数)の日数 例)消費期限を4日に設定している商品の場合 製造された直後に検査を実施。 指定温度で4日間(消費期限と同日数)、指定温度で保存した後に検査を実施。 5~6日間(消費期限1.3~1.5倍日数)、指定温度で保存した後に検査を実施。 (の検査結果が良好であれば、現在の消費期限の根拠となります。)
検体保存温度	-20, 4, 10, 15, 25, 30, 35 (商品の販売・流通温度に近い温度帯を選択して、必ずご指定下さい。)
必要検体量	販売される形態やブロック別・食品別に提出頂き、各100gを検査回数分ご用意下さい。

## おせち料理での保存検査のシュミレーション(一例)

- 1) 4 24時間(菌の繁殖しにくい温度条件)で保存。流通段階を再現しています。
- 2) 25 4時間保存(食卓での室温放置を再現)後、検査を実施。  
初発検査:流通から食卓で初回喫食される時点での菌数を確認します。
- 3) 10 20時間保存(冷蔵庫保管を再現)+25 4時間保存(食卓での室温放置を再現)後、検査を実施。  
1日間保存:消費者の家庭で1日保存後に喫食される時点の菌数を確認します。
- 4) 10 20時間保存(冷蔵庫保管を再現)+25 4時間保存(食卓での室温放置を再現)後、検査を実施。  
2日間保存:消費者の家庭で2日保存後に喫食される時点の菌数を確認します。
- 5) 10 20時間保存(冷蔵庫保管を再現)+25 4時間保存(食卓での室温放置を再現)後、検査を実施。  
3日間保存:消費者の家庭で3日保存後に喫食される時点の菌数を確認します。



## 検査ご依頼の際の注意点

詰め合わされた各食品別に検査しますが、ご希望により各ブロックや全体混合での検査も可能です。ただし、加熱食材と非加熱食材では結果判定の基準が異なるため、各食品ごとの検査実施をお勧めします。その他、サルモネラ、O157等の追加検査も可能ですが、別途検体が必要となります。予約検査となりますが、検査日が日曜日・祝日となる場合はお受けできません。シュミレーション検査は月曜保存開始分のみのお受託となります。ご相談ください。検査料金は検査回数分発生しますのでご了承下さい。

### 【お問い合わせ先】

株式会社ファルコライフサイエンス 食品衛生環境営業部  
〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2  
TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477  
e-mail: info@falco-life.co.jp URL: http://www.falco-life.co.jp/

