

食品期限(賞味・消費)表示設定における 科学的根拠構築の為の客観的項目設定

【講座番号】: ce260504

【開講日】: 2026年5月22日(金)

【受講料】: 【会員登録なし】1名につき: 55,000円(税込)、2名同時申込み: 99,000円、3名同時申込み: 132,000円

【会員登録あり】1名につき: 44,000円(税込)、2名同時申込み: 55,000円、3名同時申込み: 66,000円、4名以降はお問い合わせ下さい。

●指導講師：食品安全教育研究所 代表 河岸宏和 氏

ce260504 食品 期限 通信 | 検索

<経験>

これまで、養鶏場、食肉処理場、ハム・ソーセージ工場、餃子・シュウマイ工場、コンビニエンスストア向け総菜工場、たまご加工工場、大手スーパーマーケットなど数多くの品質管理業務を経験。現在は食品安全教育研究所代表として、年間100ヶ所以上の食品工場の点検、品質教育を行っています。

【講座趣旨】食品期限(賞味・消費)の設定は、科学的根拠が必要になります。食品期限に必要な、理化学的、微生物、官能検査について具体的に解説します。尚、賞味期限まで保存する期間が無い場合に、どのように、虐待検査をすればいいか、食品期限まで商品が保たない時にどう対処したらいいかなど、食品期限設定の疑問に、たいして具体的に解説します。個別商品の疑問についても、質問を受け付けます。

第1講：理化学試験を数値化する～賞味期限設定の判断～

(5月配本)

食品期限を設定するときに必要な、理化学検査について解説します。特になぜ、日持ちするかの理論理屈の科学的背景について説明しています。

- | | | |
|-------------------|-------------------|----------------------------|
| 1. 賞味期限と消費期限 | 7. 水分活性と細菌の増殖について | 13. 水分値の測定について |
| 2. 食品期限を何日にすればいいか | 8. PHと細菌の増殖について | 14. 水分活性の測定について |
| 3. 商品コンセプトを明確にする | 9. 日持ち製剤による細菌制御 | 15. PHの測定について 16. 色の測定について |
| 4. 要求品質表の作成 | 10. 保存試験の設計について | 17. 物性の測定について |
| 5. 要求品質表に必要な項目 | 11. 試料の作成について | 18. ビタミンの測定について |
| 6. なぜ、食品期限まで持つか | 12. ブリックスの測定について | 19. 過酸化物価の測定について |

第2講：微生物試験を数値化する～品質劣化の指標～

(6月配本)

食品期限の終期に、設定すべき菌数、菌種について、どうあるべきかを解説します。設定したい、食品期限まで保存できない場合について、どうすれば日持ちするかの技術的背景について解説します。

- | | | |
|------------------|-------------------|----------------------|
| 1. なぜ食品期限まで持つか | 6. 微生物の温度による制御 | 11. 保存検体の作成について |
| 2. ハードル理論 | 7. 設計時のハードルを明確にする | 12. 加速度試験の具体的な考え方 |
| 3. 微生物を制御するということ | 8. 細菌の増殖と時間の関係 | 13. 微生物検査の試料の作成について |
| 4. 微生物の制御について | 9. 製造現場の確認 | 14. 微生物試験結果のまとめ方について |
| 5. 微生物の増殖について | 10. 清掃、洗浄、殺菌について | |

第3講：官能評価を数値化する～食品の性質を判断する～

(7月配本)

食品期限は、細菌数よりも、商品の見た目、味など、五感に於いて、食べられる状況になければなりません。官能検査をどう、数値化するか、官能検査員の校正をどうすればいいかなど、具体的に解説します。

- | | | |
|-------------|-----------------|-----------------------|
| 1. 要求品質表の確認 | 6. 聴覚の検査について | 10. 官能検査のための試料の作成について |
| 2. 食品期限について | 7. 官能検査の評価表について | 11. 官能検査の統計的処理 |
| 3. 官能検査の必要性 | 8. 官能検査員の選定について | 12. 官能検査に変わる測定器について |
| 4. 甘さの種類 | 9. 官能検査室について | 13. 消費者テストの方法 |
| 5. 食塩の種類 | | |

「食品期限設定」通信教育講座 申込書 FAX : 03-5857-4812

会社・大学			住所	〒			電話番号		
氏名①		所属			E-Mail				
氏名②		所属			E-Mail				
氏名③		所属			E-Mail				
氏名④		所属			E-Mail				
会員登録(無料) ※複数選択可	<input type="checkbox"/> メール <input type="checkbox"/> 郵送		●会員登録について● すでにご登録済みの方も再度ご選択ください。会員登録をしていただくと、セミナー聴講料の割引などを適用いたします。						