

賞味期限、消費期限の設定は、科学的な根拠が法律上求められています。
しかし、多くの食品工場では、「あの商品と同じだから」と安易に設定をしています。
消費期限、賞味期限を設定する時のポイントを事例と共に解説します。

●内容

- 1 なぜ食品は日持ちするのか
- 2 ハードル理論
- 3 バランス理論
- 4 菌を制御すること
- 5 要求品質を明確にする
- 6 流通・販売方法を明確にする
- 7 安全率について
- 8 検査前に発売する商品について
- 9 微生物検査方法
- 10 理化学検査方法
- 11 官能検査方法
- 12 官能検査員の育成方法
- 13 洗浄と殺菌→初発菌を抑えるために
- 14 現場の衛生度の検証方法

以上