

## 食肉の保存試験のご案内



HACCPの製品説明書に明記する「賞味期間」を、試験によって、確認しませんか。

- ◆ 賞味期限の設定に際しては、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な項目（指標）に基づく必要があります。
- ◆ 業界団体が作成したガイドラインを参考にすることもできます。食肉（食肉加工品（半製品）を含む。）には、「期限表示のための試験方法ガイドライン」があります。

**客観的な項目＝微生物試験、理化学試験、官能検査**

- 経験を生かして、試験頻度(回数)など、きめ細やかにアドバイスさせていただきます。
- 試験品(食肉)を当研究所で保管できますので、速やかな検査が可能です。
- 保存温度帯はご希望に応じます。温度帯変更にも対応いたします。
- ガイドライン試験項目以外の、例えば、真空包装が膨張する原因となり得る乳酸菌数の検査も承ります。

【お気軽にお問い合わせください】

一般社団法人 食肉科学技術研究所  
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1丁目5番6号  
検査業務管理課 電話：03-3444-1946

今よりも長い賞味期間  
がつけられるかも？

