

和洋菓子のための  
官能検査による消費・賞味期限設定  
マ ニ ュ ア ル

平成17年5月20日

全日本菓子協会  
全国菓子工業組合連合会  
全国和菓子協会  
(社)日本洋菓子協会連合会  
(協)全日本洋菓子工業会

監 修

(社)菓子総合技術センター

## 本マニュアル策定の趣意

和洋菓子業界は、家族労働力を中心とする小零細企業が90%を占め、少量多品種生産により成り立っている。

生産される和洋菓子は、生産者の個性が重視されており、同様の菓子を生産する場合においても、原材料等の配合比率や作業手順、製造機器類、製造条件等々、製造環境が著しく異なる現況にある。

消費期限、及び賞味期限の設定に当たっては、理化学的あるいは微生物学的に品質変化を捉えて行うことが望ましいが、その業界構造や多品種少量生産が余儀ない状況から、これを行える事業者はごく少数であり、多くの事業者にとっては極めて困難な現状にある。

そのため、和洋菓子業界にとって、経験に基づいた官能検査による期限設定は製品の円滑な流通上から考えて必要欠くことのできない条件である。

和洋菓子業界における期限設定のための官能検査は、生産者の経験により独自の方法で行われており、過去において特段の問題は発生していないが、さらにその内容を充実し、検査の内容に一定の基準を設け、統一された方法により管理実施することにより、官能検査の信頼性を高め期限設定の客観的根拠に資することが必要と認められることから、厚生労働省及び農林水産省が示す「食品期限表示の設定のためのガイドライン」に添って、本マニュアルを策定した。

## 官能検査マニュアル

### 1. 官能検査

官能検査とは、人間の視覚、味覚、嗅覚、触覚などの感覚を通して、一定の条件下における菓子の品質を評価するものであり、得られたデータの信頼性と妥当性を高くするために適切にコントロールされた条件下で適切な被験者による実施に留意することが大切である。

### 2. 期限設定責任者の選定

- (1) 期限設定の責任者は経営者自らが行うことが良いが、実施に当たっては従業員の中から責任者を選定しても良い。
- (2) 期限設定責任者は、製造担当者及び販売担当者から成る複数人のチームを編成し、その全員による官能検査を行い期限設定を行うことが良い。

### 3. 期限設定官能検査実施要領

#### (1) 検査品と保存方法

- ① 検査は製造販売する全ての商品を対象として行う。
- ② 検査品の保存は、その商品の表示などに定められた保存方法（冷暗所に保存・など）により行う。  
又、特に保存方法の定め（表示）が無い場合は、消費者において保存するであろう状態を想定して保存し検査を行うこと。
- ③ 通年製造販売する商品においては、夏期6月～9月と春夏秋冬期等を分けるなど、季節要因を考慮して複数回の検査を行う。

#### (2) 検査の実施方法

##### ① 検査の回数

検査品は検査のための保存をはじめてより毎日、新たに製造される製品（検査対象品）と検査項目の全てについて比較し判定する。

##### ② 品質比較と判定

保存された検査品と新たに製造される製品（検査対象品）とを比較して製品としての価値を保持しているか否かを公正に評価判定する。

#### (3) 検査項目と品質の評価方法

##### ① 検査項目

下記の項目について検査する。

##### ア、外観

外観の検査に当たっては、特に視覚、触覚、臭覚などにより、その製品の色調、光沢、変色、型崩れ、離水、離油、シャリ（結晶析出）発生の有無、カビ・ネト・ガス等の発生の有無、体積の縮み、包装材への付着などについて変化を見極めること。

##### イ、食感

食感の検査に当たっては、口腔内における硬軟、粘着性、口どけなどの口当たりと嚥下の状況について変化を見極めること。

##### ウ、食味

食味の検査に当たっては、当該製品が持つ独特の旨味とバランス、香り、味などについて品質の変化を見極めること。

## ② 品質評価基準

各項目ごとに下記の5段階評価による評価を行う

- A 製造した時点と変化ない
- B 僅かな変化はあるが期待される品質を維持している
- C 賞味できる限界である
- D 摂食しても問題はないが製造時と比較して劣る
- E 品質に変化が認められる

## ③ 判定と期限の設定

- ア、判定に当たっては複数人の期限設定チーム全員が各自の判断で判定し、その結果を考慮して期限設定責任者が決定を下す。又は、期限設定チーム全員の合議により判定すること。
- イ、各項目のいずれかひとつにおいて、その評価がCとなった期日をもって消費、及び賞味の限界とする。

期限の設定に当たっては、安全性や消費者における保存の状況が異なる可能性を考慮し、各項目の何れかひとつにおいてその評価がBとなった期日をもって期限を定める。

又、比較的賞味期限までの日数がある半生菓子、干菓子、油菓子等については、消費者における保存の状況が不明であることを考慮し、Bの判定となるに至った日数に0.7を乗じて得た日数など、十分に余裕のある期限設定を行なうこと。

## (4) 検査の実施と記録の保持

検査を行った記録を保持し、期限表示の設定の根拠とすること。

又、同一製品が年度を越えて長期間販売されている場合は、賞味期限設定のリスク管理のため、一定期間経過後に適宜検査を行い、賞味期限設定の適正化を図ること。

## 4. その他

①消費及賞味期限は、その製品の保存の状況により著しい影響を受けるものであり期限の表示と同時に保存条件を表示することが良い。

②消費者において、要冷蔵品を常温保管する、または常温保存品を冷蔵保管するなど、保存条件の定めに従わない行為があることを想定し、定められた保存条件以外についても製品の変化を検査し、参考データとして保管することが望ましい。

## 期限設定のための官能検査票

1. 検査品名 \_\_\_\_\_ 2. 検査を行った者の氏名 \_\_\_\_\_
3. 使用原材料 \_\_\_\_\_
4. 加熱条件 \_\_\_\_\_ 5. 保存条件 \_\_\_\_\_
6. 検査開始日 \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 \_\_\_\_\_日 7. 検査終了日 \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 \_\_\_\_\_日
8. 検査方法 製造時の品質を基準として下記の5段階による評価を行い記録する。

- A 製造した時点と変化ない      B 僅かな変化はあるが期待される品質を維持している
- C 賞味できる限界である      D 摂食しても問題はないが製造時と比較して劣る      E 品質に変化が認められる

項 目	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	8日目	9日目	10日目	11日目	12日目	13日目	14日目
外 観														
食 感														
食 味														
D評価となった原因														

※ 必要に応じて日数枠を広げること

(注) 評価に当たっては下記に留意すること

- ・外 観： 色調、光沢、変色、型崩れ、離水、離油、シヤリ発生の有無、体積の縮み、包装材への付着等の変化を見極めて評価すること
- ・食 感： 口腔内における硬軟、粘着性等の口あたり、口解け、嚥下の状況を見極めて評価すること
- ・食 味： 香りと味、旨み等品質の変化を見極めて評価すること

総合評価		期限の 設定		検査責任者 署名押印	印
------	--	-----------	--	---------------	---