

消費期限と賞味期限

お店に並んでいる加工食品には、食品衛生法でいろいろな「表示」が義務づけられていますが、購入の際、特に気になるものが「期限表示」ではないでしょうか。これは、加工食品を未開封のまま、表示保存方法にしたがって保存した場合、おいしく食べられる期限を示すものです。この「期限表示」には「消費期限」と「賞味期限」があります。その違いは・・・

消費期限

おおむね5日以内で劣化する食品で、期限表示は年月日です。(食肉、生かき、生めん類、弁当、調理パン、そうざいなど)

期限を過ぎたら、食べないようにしましょう。

賞味期限

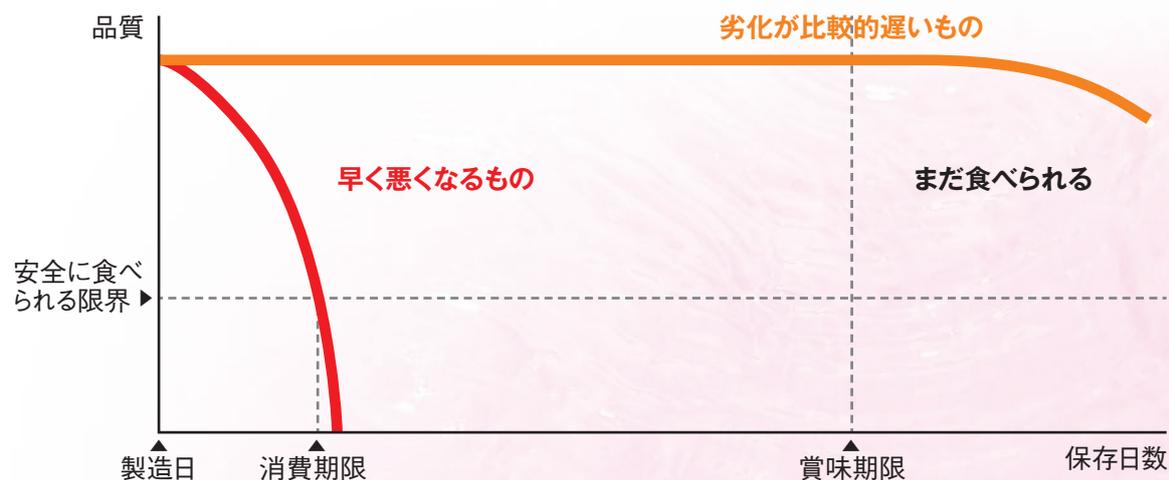
(1) 製造後3カ月以内品質を保つことができる食品で、期限表示は年月日です。(清涼飲料水、食肉製品、魚肉ハム・ソーセージなど)

(2) 3カ月を超えて品質保持できる食品で、期限表示は年月日または年月です。(冷凍食品、即席めん、マーガリン、乳製品など)

※酒類、アイスクリーム類などの多数年以上保存可能な食品は賞味期限表示を省略できます。

未開封で賞味期限を過ぎても、すぐ食べられなくなるわけではないので、およその目安としてください。

消費期限と賞味期限のイメージ



8月は食品衛生月間です。期限表示は開封前の期限が表示されていますので、一度開封した食品は、表示されている期限に関わらず早めに食べるようにしましょう。