

「消費期限」と「賞味期限」の違いは

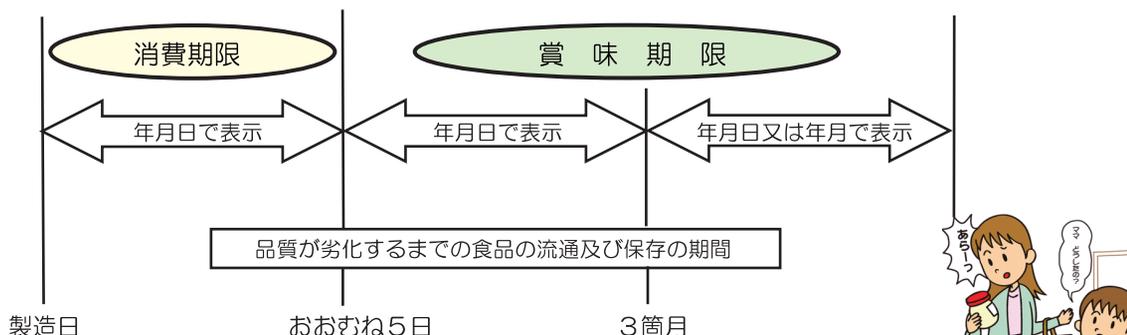
食品の期限表示には、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。製造者が製品の保存試験などの結果に基づき、科学的、合理的に安全で品質が確実に保たれる範囲で独自に設定します。

わかりやすく説明すると次のとおりです。

	消費期限	賞味期限
定義	定められた方法により保存した場合において、腐敗などの品質劣化のおそれがなく、安心して食べられる期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質保持が十分に可能であると認められる期限
対象食品	品質が劣化しやすく、製造日を含めて、おおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品（弁当、惣菜、調理パン、生めん、生菓子など）	品質が比較的劣化しにくい食品（スナック菓子、缶詰、清涼飲料水、バター、ヨーグルト、レトルト食品、牛乳、カップめんなど）

一般的に、傷みやすい食品には消費期限、比較的傷みにくい食品には賞味期限を表示します。

なお、通常、いずれの期限も「年月日」まで表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3箇月を超えるものについては、「年月」で表示してもよいことになっています。



「消費期限」表示の食品は、期限内に食べ切るよう気をつける必要があります。一方、「賞味期限」表示の食品は、期限が過ぎても、ただちに、「食べられなくなる」というものではありません。

消費者コーナーニュース No.104

(平成20年3月)

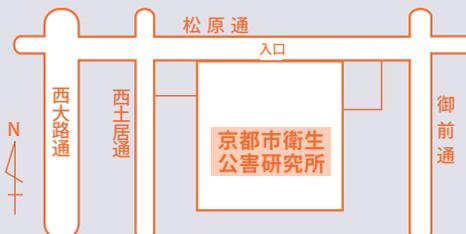
編集・発行 京都市衛生公害研究所

〒604-8845 京都市中京区壬生東高田町1番地の2
(西大路松原東へ 200m 南側) TEL (075) 312-4942
FAX (075) 311-3232

京都市印刷物 第193174号

京都市衛生公害研究所ホームページ http://www.city.kyoto.lg.jp/hokenfukushi/soshiki/8-5-5-0-0_8.html

附近案内図



— 同じです あなたとわたしの 大切さ —