

## あなたも知っておきましょう

相談：食品の消費期限と賞味期限について教えてください

### おこたえ

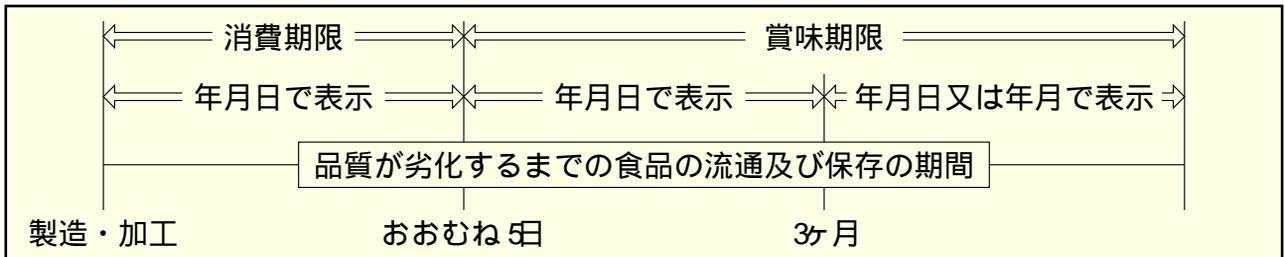
皆さんが食品を購入する際、表示ラベルのどこに注目されますか。おそらく、最も関心があるのは添加物の表示と並んで、いつまで食べられるかという期限表示ではないでしょうか。

食品の安全性を確保するうえでは、その食品がいつ造られたかという製造年月日等の表示よりも、品質保持が可能な期限の表示の方がより有用と考えられることから、平成7年、「製造（加工）年月日表示」が「期限表示」に改められ、さらに昨年7月、食品衛生法及びJAS法の改正省令が公布・施行され「消費期限」と「賞味期限」について定義が統一されました。

わかりやすく説明しますと次のとおりです。

消費期限	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のことで弁当、そうざい、生菓子、食肉などいたみやすい食品（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）に表示されます。
賞味期限	期待される全ての品質保持が十分に可能であると認められる期限のことで缶詰、スナック菓子、乳製品など品質の劣化が比較的ゆるやかな食品に表示されます。

図で示すと次のとおりです。



「賞味期限」表示の食品は期限が過ぎても、必ずしも直ちに衛生上の危害が生じるわけではありません。一方「消費期限」表示の食品は期限内に消費するよう気をつける必要があると言えます。

### 消費者コーナーニュース No.92

(平成16年3月)

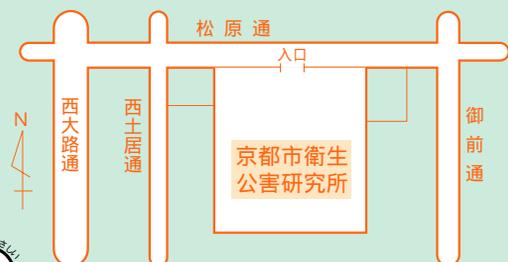
編集・発行 京都市衛生公害研究所

〒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153129号

京都市衛生公害研究所ホームページ <http://www.city.kyoto.jp/hokenfukushi/eikouken/>

#### 附近案内図



古紙100%の再生紙を使用しています。

人権を 考えることから始まる すみよい社会