



消費期限と賞味期限の違いは?

期限表示には「消費期限」と「賞味期限」の2種類があるのをご存知ですか?

消費期限 安全に食べられる期限

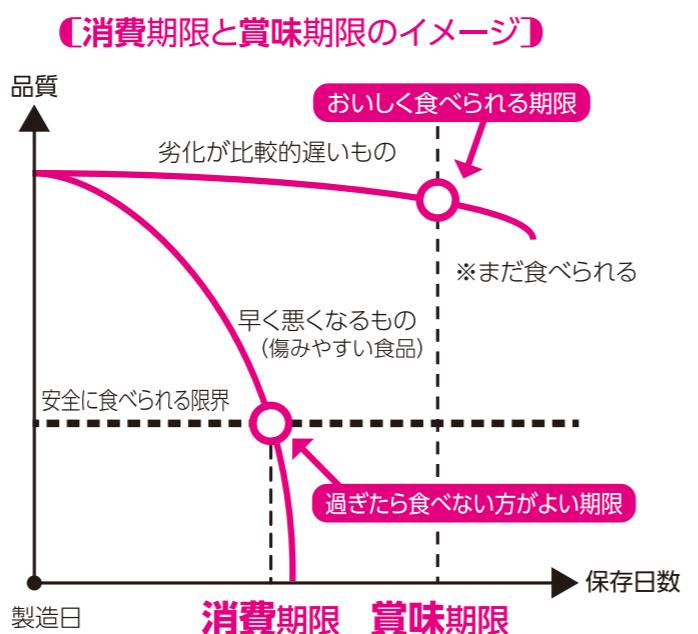
期限を過ぎたら、食べない方が良いでしょう。
品質の劣化が早い食品に記載されています。この期限を過ぎると衛生上の危害が生じるおそれがあります。
弁当、惣菜、生菓子、食肉など、傷みやすく保存の利かない食品に表示されています。

賞味期限 おいしく食べられる期限

期限を過ぎてもすぐ食べられなくなるわけではありません。

品質が比較的長く保持される食品に記載されています。

缶詰、カップ麺、スナック菓子、レトルト食品など、品質が長持ちする食品に表示されています。



- 「消費期限」も「賞味期限」も『未開封』の状態で定められた方法により保存した場合の期限です。一度開封したら、表示された期限にかかわらず、早めに食べるよう心に留めましょう。なお、常温保存の場合は保存方法を省略することが出来ます。
- 期限の設定は、その食品の情報を一番よく知っている者(製造業者等)が、微生物試験等の科学的・合理的な根拠に基づき適正に行っています。

表示方法は?

期限は、一般的に「年月日」が西暦または元号で表示されています。賞味期限が長い缶詰などは「年月」が、弁当、惣菜などは、「時間」まで記載されている場合もあります。(製造(加工)年月日は、必ず表示しなければいけない事項ではありません。)



賞味期限の表示がない食品もあります

アイスクリームや、ガム、砂糖、食塩など、長い間保存しても品質がほとんど変わらない食品は、賞味期限の表示をしなくても良いことになっています。

期限が省略できるものもあります

- ①注文を受けたその場で飲食料品を製造・加工し、消費者に直接販売する場合。(対面販売、量り売り等)
- ②容器包装の表示できる面積が30平方センチメートル以下のもの。

4

編集発行：山梨県企画県民部消費生活安全課 甲府市丸の内1-6-1 055(223)1352,1588
(山梨県庁旧館3階)

山梨県県民生活センター

甲府市飯田1-1-20 055(223)1571
(JA会館5階)



回覧
平成25年 秋号
No.114

消費生活情報誌 かいじ号



平成25年度 「やまなし食の安全・食育推進大会」を開催しました

9月は「山梨県食の安全・安心推進条例」第23条により「食の安全・安心推進月間」と定められています。この月間にあわせて9月18日(水)に「やまなし食の安全・食育推進大会」を開催し、食の安全・安心の確保や食育の推進に関して、広く他の模範となる活動を実践されている団体を表彰するとともに、牧野直子氏の講演や優良活動事例発表を行いました。

やまなし食の安全・安心優良活動表彰 被表彰団体の紹介



笛崎市立笛崎小学校

児童に食や健康に対する関心を持たせるとともに、地域の人や物、環境等を活用した学習指導を行っています。

学校現場内の食育だけでなく、保護者や地域の食生活改善推進員、地元の食品事業者との連携により、幅広い食育活動を実施しています。



道の駅とよとみ

エコファーマーによる化学合成農薬及び化学肥料を低減した農産物の生産、直売所におけるエコファーマー専用コーナーの設置販売、消費者への食の安全・安心などの取り組み・周知を行っています。

生産者と道の駅スタッフとの連携による、地元農家が生産した新鮮で多彩な野菜・果物等の販売、消費者に対する食の安全への取り組み、また、地元保育園、小学校の給食等への農産物の利用促進や体験学習を通じた食農教育の実施など、多彩な活動を展開しています。

牧野直子氏による講演 「みんなが元気になる食育」

テレビ・ラジオや雑誌などでおなじみの、(有)スタジオ食代表で、管理栄養士の牧野直子氏をお招きし、食育の重要性や食生活の問題点など、「食」に関わる内容を分かりやすく説明いただきました。

実際に、参加者がその場で前日1日分の食事内容を書き出し、量や質のバランスが取れているかどうかチェックしてみたり、国民健康・栄養調査においては山梨県が食塩摂取量全国1位であることから、食塩摂取の注意点を教えていただくなど、自身の食生活を見直す良い機会となりました。

