

食品の安全 豆知識

消費期限と 賞味期限について

食品を購入する場合、消費者への情報として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』の「表示」が法律で規定されています。

消費期限

傷みやすい生鮮食品や加工食品等に対して設定されています。

おおむね5日以内に品質面で著しい品質低下が認められる食品や食材に表記が義務付けられているものです。

食品の例

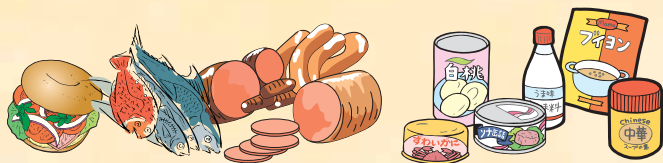
精肉・刺身・調理パン(サンドイッチなど)
生菓子・弁当・そうざい など

刺身や弁当など製造(調製)から消費期限が時間的に短いものについては、年月日に加え時刻まで表記されることもあります。

賞味期限

衛生面による問題よりも、品質が良好な状態で維持できる期間の長さ依存するため、長期間保存できる加工食品に対して設定されています。

基本的には年月日で表示されていますが、缶詰やレトルト食品など長期保存(3ヶ月以上)できるものでは年月のみを表示したり、砂糖や塩などの調味料、チューインガム、アイスクリーム類・氷などの特に長期保存が可能なものについては、その表示を省略することもできます。



本号のテーマは、平成19年8月から11月にかけて行ったリスクコミュニケーションで実施したアンケートの要望に沿って作成したものです。

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル(県庁衛生指導課内) TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/date/densikan/densikan_top.html

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。

千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html> にアクセスしてメールマガジンのページから登録できます!

— 食品の自主回収情報配信中 —

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課 食品安全対策室

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713 E-メール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/index.html

平成20年 改訂版
Vol.14

千葉県健康福祉部衛生指導課

食の安全安心 レポート

特集 食品添加物

特徴や役割についてお知らせします。



千葉県

