

Lesson

食品の期限表示

すべての加工食品には、『賞味期限』または『消費期限』、どちらかの表示がされています。

賞味期限

おいしく食べることができる期限

スナック菓子、
カップめん、缶詰など



期限を過ぎても、すぐ
食べられないという
ことはありません

消費期限

期限を過ぎたら食べない方がよい

弁当、サンドイッチ、惣菜、ケーキなど



期限表示Q&A



Q

期限の設定は
誰がどのように行っている？



A

食品の情報を把握している製造・加工した企業等が
科学的、合理的根拠をもって適正に設定しています。

製造業者等は、期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・
保管し、消費者等から求められたときは情報提供すること、
設定された期限に1未満の係数(安全係数/0.8以上を目安
に設定することが望ましい)をかけて設定することが基本で
あることなどが、厚生労働省と農林水産省が作成したガイド
ラインに書かれています。

Q

賞味期限に「年月日」の表示と、
「年月」までの表示があるのはどうして？

A

通常、消費期限又は賞味期限は
「年月日」まで表示しなければ
なりませんが、
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ヶ月を超えるものについては、
「年月」で表示することが認められています。



Q

個別の食品ごとに
期限は決まっている？



A

原材料、商品の殺菌、包装の仕方等で
食品の保存できる期間は大幅に
変わります。

Q

表示された期限を過ぎた食品を
販売してもよい？

A

一律に禁止されているとはいえませんが、
期限内に販売することが望めます。

衛生上の危害を及ぼすおそれのない
ものであれば、販売が食品衛生法によって
一律に禁止されているとはいえません。



しかし…！

消費期限

期限を過ぎた食品は飲食を避けるべきもので、

→ 販売することは慎むべきものです。

賞味期限

期限を過ぎたものが食品衛生上問題が
生じるものでなくても、

→ 期限内に販売することが望めます。

食品を無駄にせず、 環境に配慮した食生活が大切！

賞味期限が切れた食品がすぐに食べられなくなる訳ではありません。
廃棄による社会的なコストも考慮しながら、買い物や保存を行って
食べることは、環境配慮の観点等からも望ましいことです。



ゴミを
減らそう