

食品の表示を すっきり、 わかりやすく。

平成15年7月に、食品の期限を表示する方法を決めている規則が変わり、
これまでバラバラだった言葉が、すっきりと統一されました。

こんなふうにかわりました!

ボクのように
「あしがおそい」食べ物は
賞味期限だよ!

比較的
いたみにくい
（“あしがおそい”）
食品の期限が「賞
味期限」に統一さ
れました。

わたしのよう
に「あしがはやい」食べ物は
消費期限ね!

いたみやすい
（“あしがはやい”）
食品の期限は、これ
までどおり「消費期
限」です。

これからは、同じ意味で
「品質保持期限」と表示されていた食品も、
「賞味期限」と表示されるようになるよ!

用語の定義も、
食品衛生法・JAS法で統一されたよ!

食品の「期限表示」について

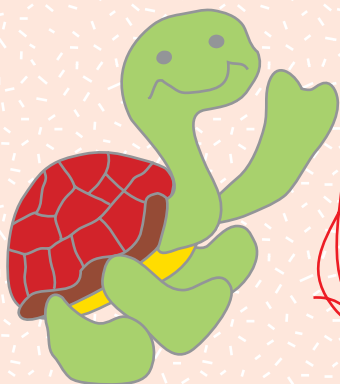
期限表示は、賞味期限と消費期限の2種類です。

■期限表示とは？

原則としてすべての加工食品には、期限表示を記載することになっています。これによって、その食品をおいしく食べられる期限を判断する目安となります。

■賞味期限 → 劣化が比較的遅い食品に表示されます。

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の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいいます。ただし、当該期限を越えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるとされています。



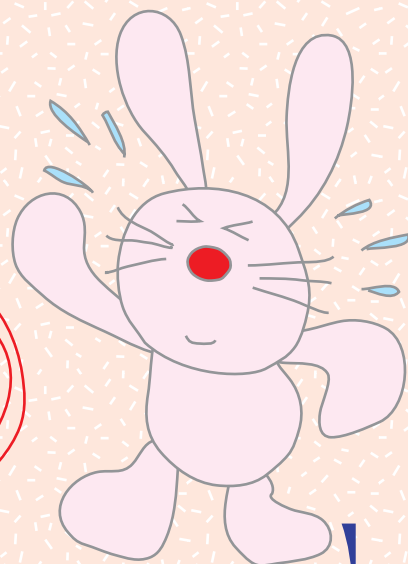
この期限を過ぎたからといって、すぐ食べられないということではないよ。

【対象】

スナック菓子、カップめん、レトルト食品、缶詰、ジュース、ビーフジャーキー、かまぼこ、牛乳、バターなど

■消費期限 → 劣化が速い食品（だいたい5日以内にわるくなるもの）に表示されます。

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗、その他品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいいます。



この期限を過ぎた後は、食べないほうがいいのね。

【対象】

弁当、そうざい、生かき、生めん、調理パン(サンドイッチ)など

■ふたや包装を開けてしまったら？

期限表示は、「賞味期限」「消費期限」とも、容器・包装を開封する前の期限を表します。このため、一度開封した食品は、表示された期限にかかわらず、早めに食べるようにしましょう。

■いつから変わるの？

新しい表示ルールは平成15年7月から始まっていますが、平成17年7月31日までに製造・加工・輸入された食品等については、従来の「品質保持期限」の表示も認められます。

お問い合わせ先

独立行政法人農林水産消費技術センター 表示指導課

埼玉県さいたま市中央区新都心2-1さいたま新都心合同庁舎検査棟

でんわ 048-600-2366

開設日時 休日・祝日を除く10:00~12:00/13:00~16:00

※水曜日には、食品衛生法の相談もお受けできます。

社団法人日本食品衛生協会 食品安全情報相談室

東京都渋谷区神宮前2-6-1食品衛生センター1階

でんわ 03-3403-4127

開設日時 休日・祝日を除く10:00~12:00/13:00~16:00

※月曜日には、JAS法の相談もお受けできます。

※もっと期限表示などの食品表示についてお知りになりたい場合は…

●農林水産省ホームページ <http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyaj/index.htm>

●厚生労働省ホームページ <http://www.mhlw.go.jp/shingi/yakuji.html#dk-hyouji2>
をご参照下さい。

発行元 財団法人 食品流通構造改善促進機構

〒104-0033 東京都中央区新川2-16-10 中央新川森ビル TEL:03-5543-8023 FAX:03-5543-8029