

## 消費期限と賞味期限の違いを知っていますか？

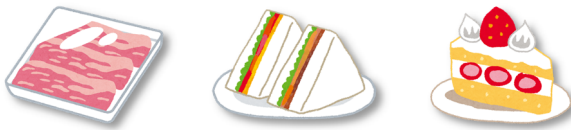
皆さんは、食品を買う際に期限表示を見えていますか？

期限表示には「消費期限」と「賞味期限」があり、それぞれ違った意味を持っています。期限表示は、食品を安全においしく食べるための大切な情報源です。「消費期限」と「賞味期限」の違いを知り、日々の食生活に役立てましょう。

### 消費期限

食肉・総菜・生菓子類など、品質が急速に劣化しやすい食品に表示され、過ぎたら食べない方がよい期限です。

消費期限が表示されている食品は期限内に食べきりましょう。



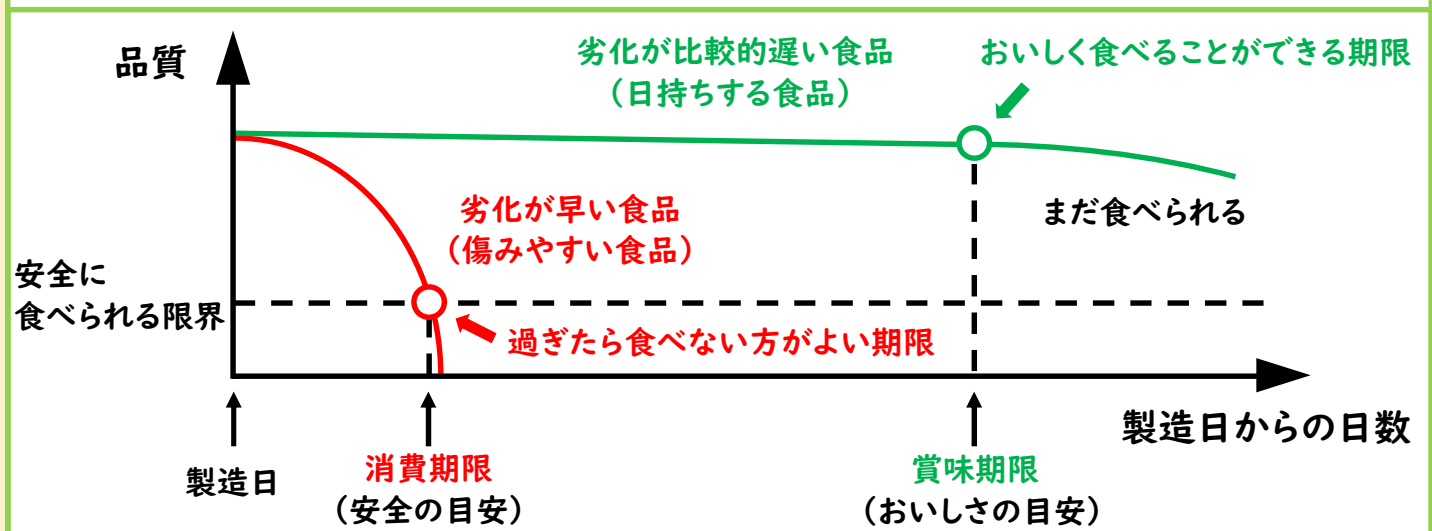
### 賞味期限

スナック菓子・カップ麺・缶詰など、品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示され、おいしく食べることができる期限です。

表示されている保存方法に従って保存していれば、期限を過ぎたからといってすぐに食べられなくなるわけではありません。



## 消費期限と賞味期限のイメージ



出典：知っておきたい食品の表示(消費者庁)を加工して作成

期限表示は袋や容器を開封しない状態で、表示された保存方法のとおり保存した場合の期限です。一度開封した食品は、たとえ期限内であっても早めに食べるようにしましょう。

# 期限表示Q&A

Q

卵の表示を見たら賞味期限〇年〇月〇日と記載されていました。賞味期限なので過ぎたものを食べても大丈夫ですか？



A

生食用の卵の場合、卵の賞味期限は安心して生食できる期限が表示されています。賞味期限を過ぎた卵は、できるだけ早く加熱調理をして食べましょう。

Q

洋菓子店でショーケース内に並べてあった洋菓子を購入したところ、持ち帰り用の箱に消費期限の表示がありませんでした。どうしたらよいでしょうか。



A

容器包装に入っていない商品を持ち帰り用の箱に入れた場合は、表示はしなくてもよいとされています。その場で販売者に消費期限や保管方法等を確認し、期限内に食べきりましょう。

Q

アイスクリームに賞味期限や消費期限の表示がないのはなぜですか？

A

アイスクリーム類は品質の変化が極めて少ないことを理由として、期限表示を省略することが認められています。また、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（乳等省令）」で、品質基準、製造方法が厳しく規定されているので、適切な温度管理がなされていれば長期間品質が劣化しません。



## 10月は食品ロス削減月間です！

「食品ロス」とは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本の「食品ロス」の量は年間522万トン（令和2年度推計値）で、これは国民1人当たり、約41kgになります。

「食品ロス」を減らすためには一人ひとりが意識して削減を目指すことが大切です。そこで、身近なところから食品ロスを減らす取組を紹介します。

- ・使う分・食べられる量だけ買う！
- ・保存方法に従って最適な場所に保存する！
- ・体調や健康、家族の予定も考え、食べきれぬ量を作る！



ご意見・ご感想  
お問い合わせは  
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1  
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室  
TEL：027-226-2424 FAX：027-243-3426

電子メール：shokuseika@pref.gunma.lg.jp

★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。

(<https://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>) 【フェイスブック】 【ツイッター】

★公式フェイスブックとツイッターで情報発信中！ぜひフォローをお願いします！

フェイスブック (<https://www.facebook.com/gunmashokuanzen/>)

ツイッター ([https://mobile.twitter.com/gunmapref\\_shoku](https://mobile.twitter.com/gunmapref_shoku))

