

加工食品に関する共通Q&A(第2集:期限表示について)の改正について

1. 改正の主旨

一般消費者に賞味期限・消費期限の用語の意味が浸透しておらず、表示が分かりづらいとの指摘もあり、その意味を周知する必要がある。

また、事業者に対しても、どのような期限表示を行えば消費者の理解が得られやすいかを示し、もって分かりやすい表示を推進していくことが重要であるため、今回改正を行う。

2. 改正の主な内容

■「賞味期限」と「品質保持期限」の用語が統一されてから5年が経ったため、そうした経緯は簡単に示すにとどめた。

従来のQ1～2、Q5～6は大幅に削除した。

■本Q&Aの冒頭で、消費期限、賞味期限の意味を丁寧に記載するとともに、一般消費者向けと事業者向けを分けるなど、分かりやすい構成とした。

新Q1～2を追加した。

■消費者が食品を購入後注意すべき点を明記するとともに、消費者が理解しやすい期限表示の工夫例を示した。

新Q8～9に、購入後の保存方法や期限が切れた食品の取り扱いについて示すとともに、新Q22に期限表示工夫例、Q23に通信販売等での注意事項を追加した。

■賞味期限がもたらす無駄な食品廃棄の要因とも言われている、業者間の取り決めや過度に低い安全係数の設定についても示した。

新Q12において、適切な安全係数の設定についての問い、新Q14において、いわゆる1/3ルールの実態についての問いを追加した。

■事業者が、期限切れの原材料の使用時や再包装時の注意事項等について記載した。

新Q31～32において、賞味期限切れの原材料や再包装する食品については、科学的・合理的根拠に基づくように示した。

3. 今後の予定

今回の共同会議でご意見をいただいた後、自治体、業界団体等の関係者へ通知を发出。

Q & A 改正案の構成

1. 基本的事項（一般消費者向け）について

- Q 1 期限表示とはどのような意味ですか。
- Q 2 「消費期限」と「賞味期限」に違いはあるのですか。
- Q 3 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてでしょうか。
- Q 4 どうして、製造年月日の表示を義務づけないのですか。
- Q 5 全ての食品に消費期限又は賞味期限のどちらかが表示されているのですか。
- Q 6 だれが消費期限や賞味期限を決めているのですか。
- Q 7 どのように、消費期限や賞味期限を設定しているのですか。
- Q 8 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。
- Q 9 食品を購入した後、家で保存中に期限が切れた場合には、どのようにすればいいのですか。

2. 基本的事項（事業者向け）について

- Q 1 0 製造者等が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。
- Q 1 1 輸入食品の消費期限又は賞味期限の表示を行う際に注意を要する点がありますか。
- Q 1 2 賞味期限を設定する加工食品の場合、安全係数についてはどう設定すればいいでしょうか。
- Q 1 3 消費期限又は賞味期限についての表示基準違反があった場合には、販売業者も食品衛生法又はJAS法上の責任を問われるのですか。
- Q 1 4 賞味期限を基に、いわゆる1/3ルールに基づいて、納入期限、販売期限が設定されている実態がありますが、法令上の根拠があるのでしょうか。
- Q 1 5 消費期限又は賞味期限の表示方法はどのようなものですか。
- Q 1 6 次の例のように、記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で賞味期限の表示をした場合、製造所固有の記号、ロット記号、その他の記号を併記してもよいですか。
- Q 1 7 製造年月日を記載したうえで、次の方法で表示してもよいですか。
 - ① 消費期限 製造日から3日間
 - ② 賞味期限 製造日から1ヶ月間
 - ③ 賞味期限 製造日から3ヶ月間（期限表示が年月表示に簡略できる場合）

- Q 1 8 賞味期限が3ヶ月を超える場合の期限の表示は年月までで可とされているが、品質保持の期間が100日の食品を4月10日に製造すると、その賞味期限は7月18日となるが、年月で記載とした場合、表示上は6月、7月いずれとすべきでしょうか。
- Q 1 9 製造後3ヶ月以上品質保持が可能な食品等について、商品管理の上でロット番号を月の後に記載してもよいですか。
- Q 2 0 表示は容器包装の見やすい場所に記載することとなっているが、ミシン打抜きや打刻による表示は、見やすく理解しやすいものとして認められますか。
- Q 2 1 輸入食品等に記載されている消費期限又は賞味期限の表示方法について、下記の例のように原産国において既に消費期限又は賞味期限が表示されている場合は、法に基づく消費期限又は賞味期限の表示がされているものとみなしてよいのでしょうか。
- 例：① Before End JAN. 04
② 09-04
③ 14.11.2004
④ V01249711：26ALTP
- Q 2 2 消費期限又は賞味期限の用語の意味が、必ずしも消費者にとって分かりやすく無いので、説明を附記してもよいでしょうか。
- Q 2 3 カタログやインターネットを利用した通信販売など、食品の容器包装に表示を行うだけでは消費者に必要な情報を伝達できない場合がありますが、どのようにすればよいでしょうか。
- Q 2 4 消費期限又は賞味期限の表示に加え、「お早めにお召し上がり下さい。」との表示を併記してもよいですか。
- Q 2 5 賞味期限が異なる二つ以上の食品を詰め合わせた商品を販売する場合、外装の賞味期限の表示はどのように行えばよいでしょうか。
- Q 2 6 酒精飲料について、一部の瓶入りビールで従来から実施されているとおり、ラベル周辺に年月日の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式（切れ欠き方式）は認められますか。（食衛法）
- Q 2 7 食品添加物及び食品添加物製剤の期限表示は省略できることとされていますが、一般消費者に直接販売されるものではなく、食品製造業者間で取り引きされるいわゆる業務用の食品添加物及び食品添加物製剤の期限に関する情報提供は、どのように行えばよいのでしょうか。（食衛法）
- Q 2 8 「弁当及びそうざいの衛生規範」に「弁当にあつては、調理時間まで記載すること。」との記載があるが、これらの食品に消費期限を表示する場合、消費期限を「日」まででなく「時間」まで記載する必要があるのですか。

3. 期限の再設定等

- Q 2 9 表示された期限を過ぎた食品を販売してもよいのですか。(食衛法)
- Q 3 0 冷凍の工程を経るなど、保存条件が変更された場合、消費期限又は賞味期限をどのように設定すればよいのですか。
- Q 3 1 加工の段階で、期限切れの原材料を使用することは可能ですか。
- Q 3 2 一度出荷した後返品された商品が、まだ最初に試験等で得られた数値に基づく期限の範囲内の場合、再度包装するとともに、初期の期限を付して出荷することはできますか。

4. 食品衛生法の規定に基づく事項

- Q 3 3 科学的な根拠に基づき設定された期限を超えた期限を表示した場合の食品衛生法上の取扱いはどうなるのですか。(食衛法)
- Q 3 4 製造年月日が逆算できない製品(賞味期限を年月で表示している製品)で、かつ、ロット番号も記載していない場合、廃棄等の措置を講じなければならない違反が発見された際の取扱いはどうなるのですか。(食衛法)
- Q 3 5 製造物責任法と、食品衛生法に基づく消費期限又は賞味期限の表示との関連はどのように考えればよいのですか。
- Q 3 6 消費期限又は賞味期限前に販売された食品等を購入した消費者が、その期限が切れた後に当該食品等を喫食して食中毒が起こった場合、消費者に対する営業者の民事上の責任はあるのですか。(食衛法)
- Q 3 7 期限切れの食品等を販売して食中毒が発生した場合、消費者に対する民事上の責任は、製造業者、販売業者のどちらにあるのですか。(食衛法)
- Q 3 8 シアン化合物を含有する豆類の日付表示はどのようにすればよいのですか。(食衛法)

加工食品の表示に関する共通Q & A

(第2集：消費期限又は賞味期限表示について)

平成15年9月

平成20年10月一部改正

厚生労働省医薬食品局食品全部基準審査課

農林水産省消費・安全局表示・規格課

1. 基本的事項（一般消費者向け）期限表示の用語・定義の統一について

Q1 期限表示とはどのような意味ですか。

期限表示は食品が一定の品質を有していると認められる期限を示す日付（月単位や時間単位の表現も含む。）であり、消費期限と賞味期限の2つがあります。すべての加工食品には、商品の特性に応じて、消費期限又は賞味期限のどちらかが表示されています（一部の商品を除く。Q5参照。）。期限表示は、開封前の状態で定められた方法により保存した場合の期限として表示されていますので、開封後の商品の日持ちについては、消費者が自ら判断する必要がありますが、一度開封した食品は、表示されている期限にかかわらず、早めに食べることが望ましいと考えられます。

Q2 「消費期限」と「賞味期限」に違いはあるのですか。

「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の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のことです。

一方、「賞味期限」とは、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のことです。ただし、当該期限を超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ります。

これらの期限は、容器包装を開封する前の期限を示すものです。「消費期限」は、例えば、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類など、品質が急速に劣化しやすい食品に、未開封の状態で定められた方法により保存すれば食品衛生法上問題のない期限で、年月日で記載されています。「賞味期限」は、例えば、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品など品質の劣化が比較的穏やかな食品に表示されています。

一般的に、傷みやすい食品には「消費期限」を、比較的傷みにくい食品等には「賞味期限」を表示し、「消費期限」を過ぎた食品等は食べない方が良く、「賞味期限」を過ぎた食品等は、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、消費者がそれぞれ食べられるかどうかを個別に判断する必要があります。

(参考)

従来、品質の劣化が比較的緩やかな食品等に表示する期限表示には、食品衛生法に規定する「品質保持期限」及びJAS法に規定する「賞味期限」のいずれの用語を用いてもよいこととされていましたが、平成15年7月に用語が統一され、「賞味期限」と記載することとなりました。

Q1 今回期限表示の用語・定義の統一がなされた経緯や背景はどのようなもので
すか。

平成14年1月以降の相次ぐ食品の不正表示問題を受けて開催された「食品の表示制度に関する懇談会」からの提言を踏まえ、厚生労働省の所管する「食品衛生法」及び農林水産省の所管する「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という）の表示基準の一元的な見直しについて調査審議を行うため、両省が共同して、平成14年12月に「食品の表示に関する共同会議」（以下「共同会議」という。）を設置し、検討をすすめているところです。

共同会議においては、食品衛生法及びJAS法において、同じ表示項目に「品質保持期限」、「賞味期限」という2つの異なる用語を使用することが可能となっている等、消費者等から分かりにくいとの指摘を受けていた期限表示の用語・定義の統一を最優先の課題として検討し、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会及び農林物資規格調査会に諮った結果、同じ意味を表す「品質保持期限」と「賞味期限」の用語を「賞味期限」に統一するとともに、両法で異なっていた定義についても統一すべきであるという結論が得られたことから、平成15年7月に食品衛生法及びJAS法に基づく表示基準をそれぞれ改正したところです。

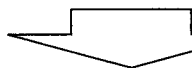
Q2 期限表示はどのように統一されたのですか。

1 従来、品質の劣化が比較的緩やかな食品等に表示する期限表示には、食品衛生法に規定する「品質保持期限」及びJAS法に規定する「賞味期限」のいずれの用語を用いてもよいこととされていましたが、今回の統一により、「賞味期限」


~~と記載することとなりました。~~

- ~~2 また、品質の劣化が速い食品の期限表示である「消費期限」も含め、従来、食品衛生法と JAS 法の間で用語の定義に若干の文言上の相違がありましたが、今回の改正により、両法で同じ定義に統一されました。~~

~~消費期限~~

	食品衛生法	JAS 法
用語	消費期限	消費期限
定義	定められた方法により保存した場合において、 腐敗、変敗その他の食品又は添加物の劣化に伴う衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限を示す年月日	容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、 摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限
 定義の統一		
用語	消費期限	
新定義	定められた方法により保存した場合において、 腐敗、変敗その他の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う。	

~~「品質保持期限」と「賞味期限」→「賞味期限」~~

	食品衛生法	JAS 法
用語	品質保持期限 ^{※1}	賞味期限 ^{※2}
定義	定められた方法により保存した場合において、 食品又は添加物の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	容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、 その製品として期待されるすべての品質特性を十分に保持しうると認められる期限
※1 「品質保持期限」に代えて「賞味期限」も使用可能。 ※2 「賞味期限」に代えて「品質保持期限」も使用可能。		
 用語・定義の統一		
用語	賞味期限	
新定義	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う。ただし、当該期限を超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ものとする。	

(平成 15 年当時の経緯の説明を削除)

~~Q3 新しい表示ルールでは、期限表示の用語の意味は、どのように変わったのですか。~~

~~「消費期限」と「賞味期限」について、いずれの用語も、これまでと意味は変わりません。~~

~~1 従来と同様に、~~

~~(1) 「消費期限」とは、品質が劣化しやすく、製造日を含めておおむね5日以内で品質が急速に劣化する食品に表示する期限表示の用語であり、容器包装を開封する前の期限を示すものです。~~

~~消費期限を表示すべき食品には、例えば、弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類などがあります。~~

~~(2) 「賞味期限」は、「消費期限」に比べ、品質が比較的劣化しにくい食品等に表示する期限表示の用語であり、「消費期限」と同様、容器包装を開封する前の期限を示すものです。~~

~~賞味期限を表示すべき食品は、消費期限を表示すべき食品以外の食品であり、例えば、スナック菓子、即席めん類、缶詰、牛乳、乳製品などがあります。~~

~~2 以上のように、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等には賞味期限を表示する、ということができます。~~

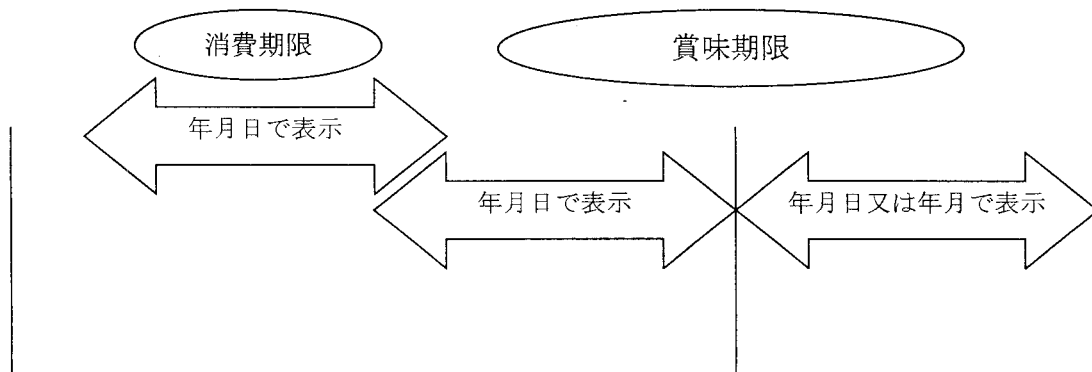
~~なお、通常、いずれの期限表示とも、「年月日」まで表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち製造日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものについては、「年月」で表示してもよいことになっています。(詳しい表示方法については、「4. 期限表示の方法」を御参照下さい。)~~

~~(Q2～3へ移動)~~

Q3 賞味期限として「年月日」を表示しているものと、「年月」までしか表示していないものがありますが、どうしてでしょうか。

通常、消費期限又は賞味期限は「年月日」まで表示しますが、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。

(イメージ図)



品質が劣化するまでの食品の流通及び保存の期間

製造日

~~おおむね5日~~

3ヶ月

~~Q144 どうして、製造年月日の表示を義務づけないのですか。消費者からは、製造年月日を表示すべきとの要望があるようです。期限表示の代わりに、製造年月日を表示してはいけないのですか。~~

厚生労働省及び農林水産省において、食品の日付表示のあり方について検討した結果、

- ① 保存技術の進歩により、製造年月日を見ただけではいつまで日持ちするか分からなくなっていたこと
- ② 製造年月日表示が返品や廃棄を増大させていたこと
- ③ 国際規格との調和（包装食品の表示に関するコーデックス一般規格）が求められたこと

等の理由から、平成7年に製造年月日を表示することとされていた制度が、期限表示をするように変更され、2年の移行期間を経て平成9年4月から完全に転換されたところだ。

このため、製造年月日のみを表示することは認められなくなりましたが、事業者が消費期限又は賞味期限の表示を適切に行った上で、必要に応じて、消費者への情報提供として、任意で製造年月日を表示することは可能です。

なお、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ので、廃棄による環境への負荷も考慮しながら、買い物や保存を行っていただくことが、望ましいです。

~~食品衛生法及びJAS法に基づく食品等の日付表示については、平成7年3月までは、製造年月日表示が義務付けられていたところですが、厚生労働省の検討会及び農林水産省の懇談会それぞれにおいて、消費者、事業者を含む委員により食品等の日付表示のあり方についての検討が行われました。その結果、~~

- ① ~~食品等の製造、加工技術の進歩により、食品等の品質がいつまで保たれるのかが分かりにくくなっており、食品等の安全衛生確保のためには、製造年月日表示よりも、品質がいつまで保たれるのかという期限の情報の方が有用となってきたこと~~
- ② ~~製造年月日表示が、食品等製造業者において、過度に厳しい日付管理による深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたこと~~
- ③ ~~国際的にも、製造年月日表示を見直し、期限表示が採用されてきており、諸外国からも製造年月日表示を見直し、期限表示へ移行すべきとの意見が寄せられる等、国際規格との調和が求められていること~~

~~等の理由により、製造年月日表示から期限表示に転換することが適当とされたところでは、~~

~~これを受け、平成7年4月から、従来の「製造年月日」に代えて、「品質保持期限」又は「賞味期限」若しくは「消費期限」のいわゆる「期限」を表示することとなり、食品衛生法に基づき、すべての加工食品に期限表示がなされることとなりました。また、JAS法においても、平成13年4月以降、すべての加工食品に期限表示を表示することとなっています。~~

Q45 全ての食品に消費期限又は賞味期限のどちらかが表示されているのですか。期限表示（消費期限、賞味期限）を表示すべき食品及び食品添加物の範囲を教えてください。また、表示を省略できるのはどんな場合ですか。

消費期限又は賞味期限の表示の表示対象となる食品は、

- 1 一般消費者に直接販売される食品のうち、加工食品（食品衛生法で加工食品に分類される生かき、食肉等の食品を含む。）、かんきつ類、バナナ、及び食品添加物
- 2 一般消費者に直接販売されず、業者間で取引されるいわゆる業務用の加工食品（食品衛生法で加工食品に分類されない塩蔵・塩干・乾燥魚介類、乾燥野菜、乾燥果実等を除く。）及び食品添加物です。なお、一部の品目については、期限表示の省略が可能です。詳細については、次頁の表を参照下さい。

（表の凡例及び注）

① 義務表示 (J)	② 省略可 (食)	③ 表示義務なし
------------------	-----------------	-------------

①表示すべき品目 ②表示の省略が可能な品目 ③表示義務のない品目

注1) いずれも、容器包装に入れた食品を示す。（容器包装に入れない場合には、表示義務はない。）

注2) 第3列及び第4列中、カッコ内の「食」「J」は、同欄の上段に示す内容が、それぞれ食品衛生法、JAS法の規定に基づくものであることを示す。

(表) 期限表示の表示対象である品目及び期限表示の省略が可能な品目

		一般消費者に直接販売される場合	業者間で取引される場合
加工食品 (加工食品品質表示基準別表1に定める食品及び酒精飲料)	・塩蔵・塩干魚介類 ・乾燥した野菜、果実、魚介類、海そう類等	義務表示 (訂)	表示義務なし
	・品質の劣化が極めて少ないものとして加工食品品質表示基準別表2・3に掲げる食品 (でん粉、チューインガム、冷菓、砂糖、アイスクリーム類、食塩、うまみ調味料、飲料水及び清涼飲料水(ガラス瓶入りのもの(紙栓をつけたものを除く。))又はポリエチレン製容器入りのものに限る。)、氷	省略可 (食、訂)	省略可 (食)
	・酒精飲料	省略可 (食)	省略可 (食)
	上記以外の加工食品	義務表示 (訂) 一部義務表示 (食)	一部義務表示 (食)
生鮮食品 (加工食品品質表示基準別表1に定める食品以外の食品)	・食肉、生かき、切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であって生食用のもの(凍結させたものを除く。) ・鶏の卵	義務表示 (食)	義務表示 (食)
	・果実のうち、かんきつ類及びバナナ	省略可 (食)	省略可 (食)
	上記以外の生鮮食品	表示義務なし	表示義務なし
食品添加物		一部義務表示 (訂)	省略可 (食)
		省略可 (食)	

~~2 期限表示の区分と意味~~

~~Q5 消費期限と賞味期限は、それぞれどのような場合に表示されるのですか。~~

~~消費期限を設定する食品は、定められた方法により保存した場合において、品質が急速に劣化しやすい食品であり、具体的には、定められた方法により保存した場合において製造日を含めておおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品です。~~

~~これ以外の食品にあつては、賞味期限を表示して下さい。~~

(Q1、2と内容が同じため削除)

~~Q6 今回の改正で、賞味期限の定義に「ただし、当該期限を超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ものとする。」との文言が追加されましたが、これはどのような意味ですか。~~

~~賞味期限を過ぎた食品等であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。しかし、賞味期限が過ぎた食品等は、期限表示された期日以降は食べられないものと考えてすぐに捨ててしまう消費者が多く、食品資源の有効な活用などの観点から、消費者に対する食品等の表示制度についての十分な情報提供・普及啓発の一層の充実の必要性が指摘されています。~~

~~今回の改正では、賞味期限の定義に「ただし、当該期限を超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ものとする。」との文言が追加されましたが、これは、上記指摘の趣旨を十分に踏まえ、「包装食品の表示に関する国際食品規格」(Codex規格)の定義の中にある表現を法令の文言上に反映させたものであり、これまでと用語の意味が変わったわけではありません。~~

(Q1と内容が同じ。また用語統一の経緯を削除)

~~3 期限表示の設定~~

~~Q7-6 だれが消費期限や賞味期限を決めているのですか。期限の設定をするのは誰ですか。~~

~~± 消費期限又は賞味期限の設定は、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器・包装の形態、保存状態等の諸要素を勘案し、科学的、合理的に行う必要があります。このため、その食品等を一番よく知っている者、すなわち、原則として、~~

- ~~① 輸入食品等以外の食品等にあつては製造又は加工を行う者（販売業者がこれらの者との合意等により、これらの者に代わって表示をする場合には、当該販売業者）が、~~
- ~~② 輸入食品等にあつては輸入業者（以下、これらの者をあわせて「食品等事業者」という。）が責任を持って期限表示を設定し、表示することとなります。~~

☞ なお、消費期限又は賞味期限の表示に限らず、食品等への表示は、これらの食品等事業者が行うものです。したがって、各食品等事業者においては、設定する期限について自ら責任を持っていることを認識する必要があります。

また、各食品事業者においては、このような事情を十分認識し、適正な表示を行うことはもちろん、「賞味期限」を過ぎた食品等の取り扱い等について消費者からの問い合わせがあった場合には、可能な限り情報提供に努め、適切に対応して頂くようお願いいたします。することが求められます。

Q7 どのように、消費期限や賞味期限を設定しているのですか。客観的な期限の設定は、どのような根拠に基づいて行うのですか。

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や製造時の衛生管理の状態、原材料の衛生状態、保存状態等の当該食品に関する知見や情報を有している必要があることから、食品等事業者（表示義務者）が期限の設定を行うこととなります。

このため、食品等事業者においては、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで商品の開発・営業等により蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定することが必要になりしています。

Q8 食品を購入した後は、どのように保存すればいいのですか。

消費期限又は賞味期限は、定められた方法により保存することを前提としていますが、表示されている保存方法に従って保存してください。開封した場合は消費期限又は賞味期限まで安全性、品質の保持が担保されるものではありませんので、速やかに消費する必要があります。

なお、保存方法の表示がない場合は、常温での保存が可能なものです。

Q9 食品を購入した後、家で保存中に期限が切れた場合には、どのようにすればいいのですか。

購入した食品に「消費期限」が表示されている場合、その年月日を過ぎた食品は品質の劣化により、安全性を欠く可能性が高いため、食べないようにしてください。

「賞味期限」が表示されている場合には、その年月日を過ぎた場合であっても、食品の品質が十分保持されていることがあります。すぐに捨てるのではなく、その見た目や臭い等の五感で個別に食べられるかどうかを判断するとともに、調理法を工夫するなどにより、食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要です。