

消費期限 と 賞味期限

保存していた食品の期限日が過ぎてしまった…。

そんなとき、みなさんはどうしていますか。

食品には安全に美味しく食べることができる期間があり、袋や容器に「消費期限」か「賞味期限」のどちらかが表示されています。

違いを知って、食品の
無駄をなくしましょう！



消費期限と賞味期限の違い

	消費期限	賞味期限
意味	安全に食べることができる期限 ●期限を過ぎたら食べるのはやめましょう	美味しく食べることができる期限 ●期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません
表示方法	年月日で表示	年月日で表示 製造から期限までが3ヶ月を超えるものは年月で表示可
対象となる食品の例	品質の劣化が早い食品 ●弁当 ●調理パン ●惣菜 ●生菓子 など	一般的にいたみにくい食品 ●スナック菓子 ●缶詰 ●レトルト食品 ●カップ麺 など



「消費期限」・「賞味期限」は**未開封の状態**で記載の保存方法を守って保存した場合の期限です。

開封後の 注意点

保存するとき …「開封後要冷蔵」など開封前と後で保存方法が異なるものもあるため、表示されている保存方法を確認する。

食べるとき …… 見た目や臭いを確認し、早めに食べ切る。

あんあんニュース

制作：食品安全推進委員会 監修：コープ北陸事業連合

コープ北陸は、富山・石川・福井の3生協で取扱う商品を企画する事業連合です。商品の仕入れや仕分けなどの事業機能を協働し3生協の力を結集することで、より安全・安心で、より安い商品の供給をめざしています。取扱い商品の安全確認業務も担っています。

食品安全推進委員会とは

組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

組合員さんの声 Q & A

実際に安全政策部に寄せられた質問にお答えします！

Q ポリ袋の中央部分がくっついて、1枚ずつ取り出せなくなりました。どうして？

A ポリ袋などポリエチレンをはじめとする樹脂で作られた製品は、高温の熱が伝わった場合や熱との接触時間が長い場合、溶けたり軟化してしまう性質があります。オープンやコンロなどの熱源や火のそばに置いておくと、溶けた（もしくは軟化した）袋同士がくっついてしまうことがありますので、置き場所には十分ご注意ください。

フリーザーバッグやラップでも起きることがあります



あんあんくん 第59話 消費期限・賞味期限の決め方

1 消費期限や賞味期限って、だれがどうやって決めているの？

賞味期限 2019.06.30

（じつは）製造業者や輸入業者が決めているよ

2 理化学検査、微生物検査など

まず検査から分かった可食期間をもとに…

3 「安全係数」という数字をかけて設定しているんだ

余裕をもたせているのね

例えば… [1]未満の数字

可食期間 安全係数 賞味期限
10日 × 0.8 = 8日

4 科学的に証明された期間と定められた設定方法によって食の安全が守られているんだ

おいしい♡

