



食品TOPICS

○私たちの身近な問題である「食」をめぐる最新の情報を紹介します。

食品の「日付表示」

1996（平成7）年4月に食品の日付表示が「製造年月日」から「期限表示」に変わりました。

期限表示とは、その食品が決められた保存方法や取扱方法によって、「いつまで食べられるか」あるいは「いつまで品質の保持ができるか」を表すもので、「消費期限」か「品質保持期限」（賞味期限でも可）のどちらかの表示がされます。

消費期限 の表示がされる食品は？

- ・いたみやすい食品です。
- 弁当、そうざい、調理パンなど

表示の例

タマゴサンドの場合

名 称	調理パン タマゴサンド
消費期限	○年○月○日 ○時
保存方法	10℃以下で保存してください
使用添加物	乳化剤、イーストフード、V、C、pH調整剤、調味料（アミノ酸）
製造者氏名	株式会社○○
製造所所在地	神奈川県△△市○○町○○1-1

<参考>

期限をいつまでにするかは、食品メーカーが製品ごとにさまざまな試験・検査を行って決めます。

また、酒や砂糖など期限表示を省略できる食品もあります。1995（平成7）年4月1日から「期限表示」に変わりましたが、移行期間の2年間は「製造年月日」表示の食品もあります。



品質保持期限 の表示がされる食品は？

- ・比較的いたみにくい食品です。
- ハム、ソーセージ、かまぼこ、牛乳など

表示の例

ポークウィンナーの場合

名 称	加熱食肉製品（加熱後包装）
原 材 料	豚肉、植物性蛋白、食塩、砂糖、香辛料、発色剤（亜硝酸Na）、酸化防止剤（V、C）
内 容 量	320g
保存方法	10℃以下で保存してください
品質保持期限	○年○月○日
製造者氏名	○○ハム株式会社 ○○工場
製造所所在地	神奈川県△△市○○町○○1-1

