

「消費期限」と「賞味期限」

「消費期限」と「賞味期限」は、食品の保存性ないし品質の劣化速度に応じて使い分けられています。

品質が保持できる期間	品質が変化しやすく、製造または加工の日を含めておおむね5日以内の食品 弁当、そうざい、食肉、ゆでめん、生菓子類 など
	品質の変化が比較的遅く、製造または加工の日から3ヵ月までの食品 ハム、ソーセージ、かまぼこ類、牛乳 など
	品質の変化が遅く、製造または加工の日から3ヵ月以上の食品 缶詰、冷凍食品、しょう油、即席めん類、マヨネーズ、みそ、清涼飲料水 など
	製造または加工の日から数年以上の食品 砂糖、食塩、ブランデー など



消費期限	年月日で表示
品質保持期限または賞味期限	年月日で表示
	年月で表示
省略してよい	

消費期限

開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、食べても安全な期限を示しています。消費期限内に食べるようにしましょう。

賞味期限

開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べられる期限を示しています。ただし、賞味期限を過ぎても食べられなくなるとは限りません。

あなたへのアドバイス！

- 一度開封したものは、表示されている期限にかかわらず、早めに食べるようにしましょう。
- 保存方法が表示されていない食品は、常温で保存できます。直射日光の当たらない、湿気の少ない場所で保存しましょう。

