

# 高知くらしの護身術

96

## 食品表示

### 2種類の期限の違い

(2008年7月1日掲載原稿)

中国産冷凍ぎょうざの事件や食品表示偽装問題が起こり、食の安全・安心への関心が高まっています。消費生活センターへも食品表示についての問い合わせや苦情が寄せられています。

なかには、期限表示（消費期限・賞味期限）を勘違いされている例もあります。今年行われた内閣府の調査でも正しく理解していない人が多いことがわかりました。食中毒が気になる季節になり、食品の取り扱いに注意が必要となります。期限表示について再確認してみましょう。

まず、“消費期限”は「安全」に食べられる期限であり、主にお弁当や調理パン、パック入りの肉など傷みやすく、製造してから5日以内に食べた方がよいものにつけられます。期限を守らないと食中毒を起こしてしまうこともありますので注意しましょう。

一方“賞味期限”は、「おいしく」食べられる期限であり、消費期限に比べ、傷みにくい食品につけられます。つまり、賞味期限を過ぎてもすぐ食べられなくなるものではないということを知っておきましょう。

ただし、いずれの場合も開封せずに正しく保存した場合の期限であり、開封後は速やかに食べるようにしましょう。また、食品の保存状態は各家庭によって、温度や湿度など異なります。期限表示を目安とし、見た目やにおい、味の変化など自分の五感で判断できる力を養い、食べ物を無駄にしないようにすることも大事なことでしょう。