

《賞味期限》と《消費期限》の違い



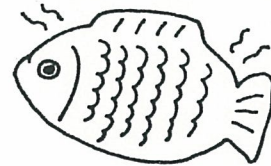
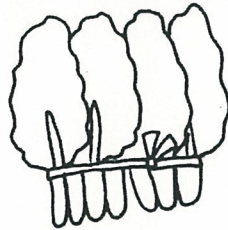
みなさん知っていましたか？

《賞味期限》（品質保持期限もほぼ同じ意味です）



一般的に6日以上日持ちのする食品に使われています。
保存方法も同時に書かれており、その保存方法を守った場合、
おいしく食べられて、なおかつ食べきって欲しい日にち、という意味です。
かなりゆとりのある期限日なので、多少過ぎても、品質は落ちるかも知れませんが、食べられるものが多いです。
製造日から3ヶ月以上日持ちがする食品については、年月表示だけでも可能。

《消費期限》



あまり日持ちのしない、“生もの”と言われる加工食品に対して表示されるもの。
生鮮食品には期限表示の義務は無く、多くは5日以内に消費すべきものに対してつけられる。【購入後は冷蔵庫で保存】などと、保存方法が同時に記載されている。この日にちはギリギリではなく、多少安全策をとって期限表示を短めに設定してあるので、1日過ぎたくらいでは、食中毒は起きないと思ってよい。
但し、日にちの過ぎた物を食べて何かあった場合は、食べた人の責任になるので、要注意！さらに、生ものは傷みが早いし、保存方法が悪ければ、消費期限内であっても悪くなることがあるので、注意が必要である。

とは言うものの、親としてはなるべくなら、期限切れのものは子供には与えたくないですね。離乳食時期の材料にするにしても、細心の注意をはらって作ってください。大人と違い赤ちゃんは、まだ抵抗力がありません。
念のため、期限の切れたものは大人が食べるようにしましょう。

