

安いで、ムダのない暮らしのために ～賞味期限、消費期限ってなあに？～

9月20日(土)21日(日)の2日間、「名古屋消費生活フェア イベント2008」が、東区のアアシス21 銀河の広場で開催されました。会場では消費者・事業者・行政が相互理解を深める交流の場として、“食や製品の安全・安心”をテーマに、パネル展示やクイズ、寸劇、リフォームファッションなど多彩なイベントを行い、暮らしに役立つ身近な消費生活に関わる情報発信が行われました(主催者発表来場人数 45000人)。

CANも例年通りブース出展しましたが、パネルに興味をもたれる方も多く、さまざまな情報提供をいただく貴重な機会となりました。

ここでパネルの内容についてご紹介! ます

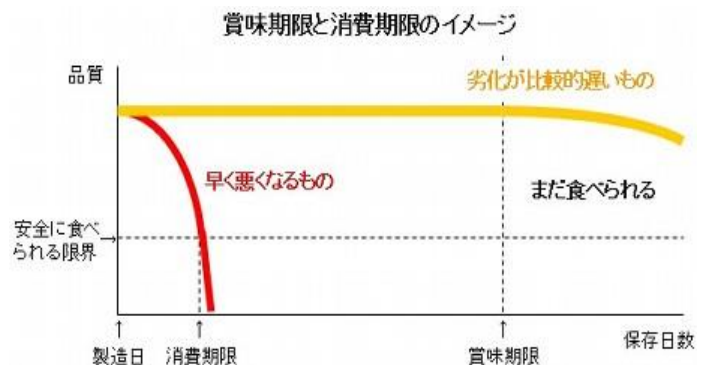


1. 2種類の期限表示に切りかわった背景

食品の期限表示は1995年3月までは「製造年月日」が主流でした。これが1995年4月から「消費期限」「賞味期限」の2種類に切り替りました。流通網の進歩や保存技術の発展で、食品そのものがよく日持ちするようになったため、「いつ作ったか」よりも「いつまで大丈夫か」を表示する方が分かりやすい、とする考え方からです。

一方で、食のグローバル化(国際的な食品流通)の進展に伴い、諸外国から、「製造年月日の表示は、自由貿易への障害である」との外圧があったからとの意見もあります。

2. 賞味期限と消費期限のイメージ



3. 賞味期限と消費期限の比較

	賞味期限	消費期限
どんな意味なの?	安全性や味・風味など、すべての品質が十分に維持されると保証する期限です(best-before)。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。	製造日を含めておおむね5日以内に著しい品質低下が認められる食品に表示が義務付けられています。期限を過ぎたら食べない方がよい期限です(use-by date)。
どう表示されているの?	3ヶ月を超えるものは『年月』で表示し、3ヶ月以内のものは『年月日』で表示します。	年月日で表示します。弁当、総菜は年月日に加えて、時間まで表示することが望ましいです。
どんな食品が対象なの?	比較的傷みにくい食品に表示されます。例えば、牛乳・乳製品・ハム・ソーセージ・冷凍食品・即席めん・清涼飲料水など	傷みやすい食品に表示されます。例えば、弁当・サンドイッチ・惣菜・生菓子・食肉・生めん・生カキなど
開封したらどうすればいいの?	開封していない場合の期限を表しています。一度開封したら期限にかかわらず早めに食べましょう。	

卵の賞味期限を考える

昔

卵は常温管理。
卵は、呼吸をしているが、クチクラ層が表面にあって自ら守っていた。
[期限表示は無かった]

今

■卵は、必ず冷蔵庫へ洗卵し表面を消毒しているのでクチクラ層は
▲×
[期限表示あり]

本当に冷蔵庫に入れなきゃいけないの？

「生き物」に賞味期限なんて変な感じ？

サルモネラって怖いの？

生で大丈夫かな？
海外の友達が、卵を生で食べるのを見てビックリしていた！

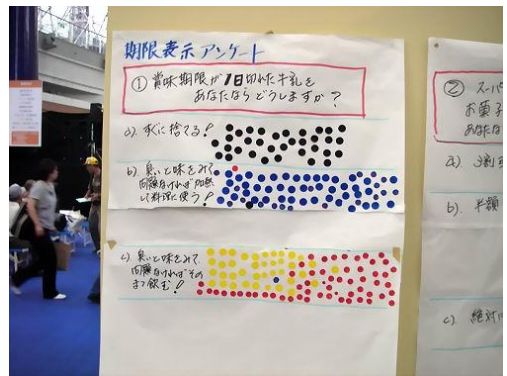
賞味期限は、卵をおいしく安心して食べるための大切なメッセージです

(社団法人 日本養鶏協会)

- *賞味期限は、卵を安心して「生食」できる期限を表示したものです。
- *賞味期限が過ぎても食べられないわけではありません。できるだけ早く、加熱調理して食べてください。
- *ヒビが入っている卵の生食は避けましょう。加熱調理してから食べてください。
- *表示は産まれた卵を洗卵・検卵・選別・包装・出荷する GP センターが責任を持って行います。パック詰めなど容器包装された卵のすべてに、この表示が適用されます。
- *賞味期限・保存方法（10℃以下で冷蔵保存）と使用方法を記載。生食も加熱調理の場合も、安心して食べられるよう配慮されています。

●消費生活フェアで期限表示についてのアンケートをとりました。

質問は2つ。回答は色分けしたシールを自分で貼っていただきました。



アンケートの結果

Q1 賞味期限が1日切れた牛乳。あなたならどうしますか？

- a) 捨てる！ 34人
- b) 臭いと味をみて問題なければ加熱して料理に使う！ 65人
- c) 臭いと味をみて問題なければそのまま飲む！ 102人

Q2 スーパーで賞味期限残り1か月のお菓子（賞味期限1年）を売っていました。あなたならどうしますか？

- a) 3割引だったら買う！ 46人
- b) 半額だったら買う！ 91人
- d) 絶対に買わない！ 26人



賞味期限・消費期限についてきちんと知っている人が4割しかいないと、農水省のホームページで見ることがあります。その時は「エッ！」と思いましたが、今回のシールアンケートの結果から、やっぱりそうかと認識を新たにしました。

五感を研ぎ澄ませ。表示は単なる情報の一つに過ぎない。

会場となったオアシス21のCANのブースで、期限表示についてのアンケートをしながら、多くの方と対話しました。そこから得た結論は「安全確保。自分自身の五感を研ぎ澄ませ。表示は単なる情報の一つに過ぎない」です。

実は、会場での対話で、消費者の意識にずいぶん幅があることが分かりました。期限表示をみて、1日でも過ぎていたら捨ててしまう人。これは若い方ばかりかと思ったら高齢の方でもいました。

そして、表示の期限を多少過ぎていても鼻と舌で確認し、問題がなければ使用しますという方も。もちろん自己責任であることを認識して。

ブースの意図は、「期限表示の意味をよく理解いただき、食品を安全にそして無駄なく利用しましょう」ということでした。いくら表示期限内であっても所定の温度帯で管理しないと食品の変質をまねきます。きちっと管理していれば、期限表示を過ぎてても急激に食品が劣化する訳でもありません。期限表示自体、製造者（場合によって販売者）の責任で表示しているものの、多少の余裕はみえています。

表示は絶対に「偽り」があってははいけません。しかしよく考えてみると期限表示も情報の一つに過ぎません。情報どおりその食品が管理されていたのか、知るよしもありません。代金を払った分だけ信用するしかありません。

そして安全の最後の関所は、食する際の自分の手であり、目であり、鼻であり、舌です。食品テロの危険もあります。自分の体内にこれを入れていいのか、五感を駆使して確認し、違和感がない、美味しいと判断した所でゴクンと食道を通過させる。

もちろん、期限表示はもっと分かりやすく、製造年月日も表示されていていいのではないかと考えます。今の表示ルールが最善とは思いません。（事務局／大村）