

正しく理解して食品ロス削減

違いを  
知っていますか

しょうひ

消費期限

しょうみ

賞味期限

しょうひ  
**消費期限**

しょうみ  
**賞味期限**

**意味**

期限を過ぎたら  
食べない方がよい期限

おいしく食べることが  
できる期限

**表示**

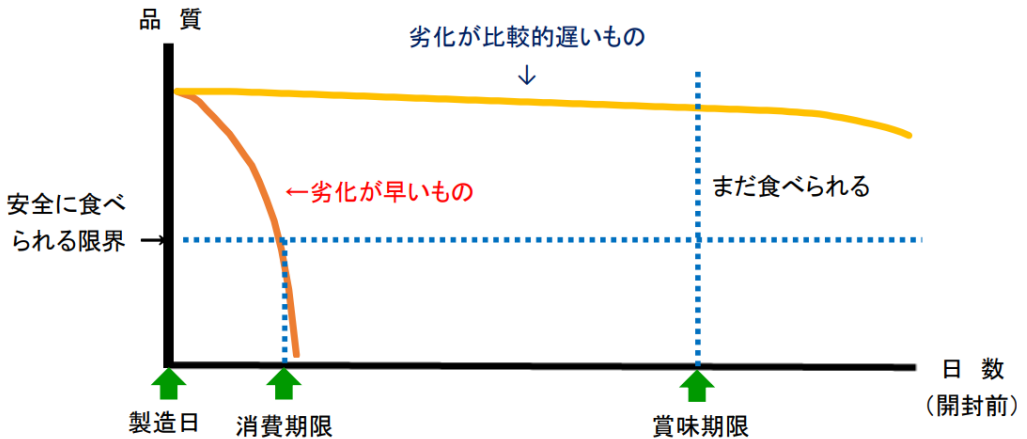
年月日

3カ月以内は年月日、  
3カ月超は年月表示可

**対象**

弁当、サンドイッチ、  
ケーキ など

缶詰、レトルト食品、  
カップ麺 など



- **消費期限・賞味期限**は、定められた方法により保存することを前提としているので、表示されている保存方法に従って保存しましょう。
- 開封した場合は、**消費期限・賞味期限**まで安全性や品質の保持が担保されるものではありませんので、早めに食べるようにしましょう。
- 保存中に「**賞味期限**」を過ぎてしまった場合でも、食品の品質が十分に保持されていることがあります。すぐに捨てるのではなく、見た目や臭い等により、食べられるかどうか個別に判断し、食品の無駄な廃棄を減らしましょう。

食品ロス削減に向け、「どさんこ愛食食べきり運動」実施中！



北海道

北海道農政部食の安全推進局食品政策課 電話 011-204-5427  
北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 電話 011-204-5261

