

食に関するQ&A

Q. 食品に表示されている賞味期限と消費期限の違いは何ですか？

A. 「消費期限」とは、品質が劣化しやすく、製造後概ね 5 日以内に消費すべき食品に表示します。表示されている期限までに食べて(使用して)下さい。

「賞味期限」とは、品質が比較的劣化しにくい食品に対し、期待される全ての品質が十分に保持されていると認められる期限を記載します。3 ヶ月以上保存できる食品の表示は、日を省略できます。品質の劣化が遅いので、期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。**※いずれも、未開封の容器包装に入った食品が、記載されている保存方法に従って保存された場合の期限です。開封後は、劣化が早くなるため早めに食べてください。**

Q. 食品表示の見方を教えてください。

A. [加工食品の表示例]

原材料の中にアレルギー物質を含む食品が使用されている場合、記載されます。

原則として、使用した添加物や原材料に含まれている添加物は全て表示します。

消費期限または賞味期限と保存方法が記載されます。

商品名ではなく、どんな食品であるかがわかる、一般的に通用する名称が記載されます。

名 称	豆菓子
原材料名	落花生、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麹、カロチノイド)
内 容 量	100g
賞味期限	04.10.01
保存方法	直射日光を避け、常温で保存して下さい。
製 造 者	長崎市桜町6番3号 ○○食品株式会社 YS

原則として、製造者の氏名(法人の場合は、法人名)と製造工場の所在地が記載されています。輸入食品の場合は「輸入者」として、輸入業者の氏名及び営業所所在地が記載されます。なお、製造者と販売者については、製造所固有記号を使用して表示することもできます。

※食品には、表示が免除されるものがあります。

Q. 有機栽培農産物には農薬は使われていないのですか。

A. 原則として、農薬は使用できません。

「有機農産物の日本農林規格」では、有機栽培農産物の「ほ場等における有害動植物の防除」について、「多年生作物を生産する場合にあってはその最初の収穫前に3年以上、それ以外の作物を生産する場合にあっては播種または植え付け前に2年以上、耕種的防除、物理的防除及び生物的防除又はこれらを適切に組み合わせた方法のみにより行われていること」と定められているためです。

ただし、例外的に「農産物に急迫した又は重大な危険」に限り、特に限定された農薬等の使用が認められています。あらかじめ、農薬を使用することを前提にした作物は有機栽培には不向きです。

Q. 遺伝子組み替え食品って何？

A. 農作物等に有用な性質(病害虫に強い、除草剤に強いなど)を与えるため、他の生物から遺伝子を取り出して、新たに組み込まれてできた食品を「遺伝子組換え食品」といいます。現在、厚生労働省により安全性が審査された5作物[大豆・とうもろこし・ばれいしょ・なたね・綿実]とその(大豆・とうもろこし・ばれいしょ)加工品について、輸入・販売やこれらを使用した食品の製造は可能ですが、表示が義務付けられています。

※加工食品については、全原材料中で重量割合が上位3品目以内で、かつ5%以上の原料について表示が義務付けられています。

例えば、原料の大豆について、下記のような表示がされています。

遺伝子組換えしている場合	→大豆(遺伝子組換え)等	義務
遺伝子組換えと組換えでないものが分別されていない場合	→大豆(遺伝子組換え不分別)等	
遺伝子組換えでない場合	→大豆(遺伝子組換えでない)等	任意

※ただし、組み換えられたDNA及びこれらによって生じたタンパク質が、最終的に製品に残らない食品(植物油、醤油など)は表示が免除されます。