



19

お肉のラベル表示にはどんな意味があるのですか？

前ページの続き



●消費期限と賞味期限

スーパーなどで包装された食肉には「消費期限」(または賞味期限)と「保存方法」が表示されています。おいしさを長く楽しむためのポイントです。

精肉の期間表示フレーム

原料の 態様	販売時の 形態	保存 温度	食肉の種類 過食期間		
			牛肉	豚肉	鶏肉
冷蔵部分肉	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	6日	4日
		0℃	7日	7日	6日
	スライス	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	4日
		0℃	7日	6日	6日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日
冷凍部分肉	肉塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	3日
		0℃	7日	6日	5日
	スライス	10℃	2日	2日	・日
		4℃	6日	5日	・日
		0℃	7日	6日	・日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日

●「消費期限」は、定められた条件で保存されたとき、

加工年月日を含めてほしい5日以内で品質の劣化が見られる食品に表示されています。お肉は生鮮食品のため、購入後はなるべく早く食べるのがベストです。

消費期限はこの期間ならば安全だと考えられる期限です。

●「賞味期限」は、定められた条件で保存すれば、

期待された品質の保持が十分に可能である期限を示すものです。牛・豚の部分肉、鶏の正肉、冷凍保存された食肉などに表示されます。

賞味期限はおいしく食べることができる期限。期限が過ぎてもすぐにたべられなくなるといったことはありません。