

食 品 衛 生 情 報

平成 30 年 5 月 16 日号

大津市保健所

食品の期限はしっかり確認しましょう

今般、消費期限・賞味期限の切れた食品が、長期間気づかれないまま店頭で陳列・販売される事例が頻発しています。多くの事例において、人事異動や取扱い食品の変更などがあった際に発生しています。

施設全体で、食品の管理方法についてもう一度確認・検証・教育等を行い、食品事故が起こらないよう細心の注意を払ってください。

【用語解説】

賞味期限: 容器包装を開封せず、表示された保存方法に従って保存されていた場合に、品質が変わらずおいしく食べられる期限のことです。この期限が過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

消費期限: 容器包装を開封せず、表示された保存方法に従って保存されていた場合に、安全に食べられる期限のことです。

期限確認のポイント

1. 期限を確認するためのルールを作りましょう。
だれが？どの頻度で？どの商品(棚)を？どのように？など具体的かつ現実的なルールをつくりましょう。また、実施内容の記録に努めましょう。
2. 確認ルールをすべての従事者に対し伝達・教育しましょう。
一人の確認もれが食品事故につながるという意識を持ちましょう。
3. 見切り品コーナーに移動させたあとの確認は念入りに行いましょう。
期限が近くなった商品を見切り品コーナーに移動させたあとの管理が不十分な事例が見られます。見切り品コーナーでは、複数の食品が同じ場所に陳列されることを想定し、それぞれしっかり管理しましょう。

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課
食品指導係

電話 : 077-522-8427

F A X : 077-525-6161

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp