

「あんあんの実験室(旧 検査室だより)」最新情報 開けてしまった食品ってどうなるの？

食品のパッケージやラベルに記載されている消費期限や賞味期限。
開けてしまったらどうなるの？パックからお皿に移し替えたせいで期限がわからない！
そんなギモンから実際に買ってきたお惣菜で調べてみました。

用意したもの

- お皿 ● お惣菜(筑前煮)
- 「あんあんの実験室」では、筑前煮以外の食品でも実験しています。

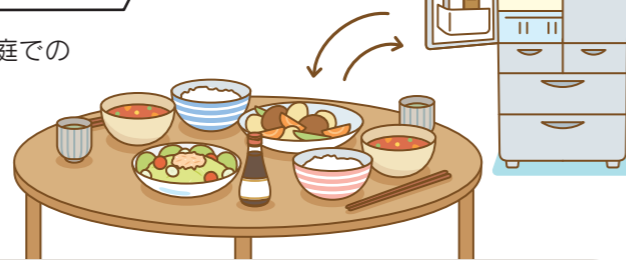
お惣菜
買って来たよ！

実験スタート！



実験のポイント

- お皿に盛り付けて食卓に出し、残ったら冷蔵庫で保存するという家庭での動作や温度に近い環境になるようにして実験を行いました。
 - ②・③を1週間繰り返し食品の衛生状態を示す指標となる「生菌数」を経過日数ごとに調べました。
- ※今回は殺菌済みの専用器具で取り分けて実験しています。



あんあんの第94話 手のカサカサには要注意！



ただ今、抽選で20名様に**500ポイント**が当たるクイズを実施中♪

クイズは何度でも応募可能です。詳しくはあんあんニュースのWebサイトでご確認ください。またWebサイトでは過去の記事をはじめ、記事以外の情報や動画で詳しい内容を「いつでも」「気軽に」見ることができます。

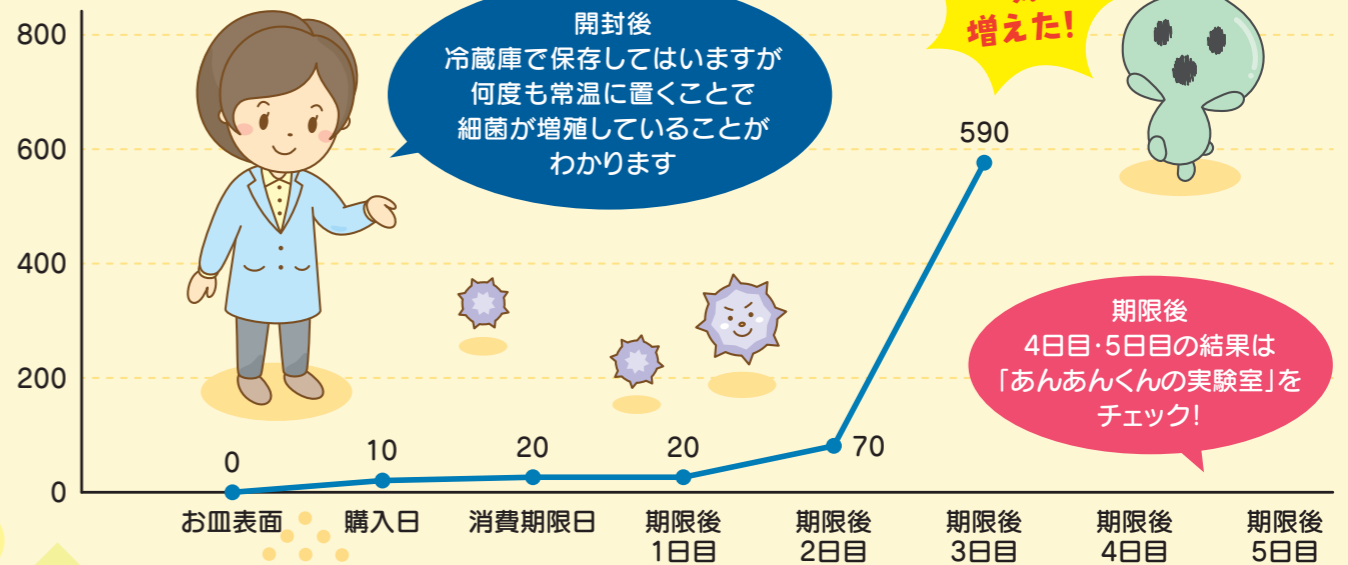
応募は
こちらから



細菌の様子



生菌数 単位:cfu/g



結論! 「安全に美味しく食べる」には、開封したその日のうちに食べ切る方が良い。
※ただし日数が経過した食品を食べたからといって食中毒の症状が出るとは限りません。

「いつまで」の目安 「消費期限」と「賞味期限」

購入する食品には、パッケージなどに「消費期限」もしくは「賞味期限」のどちらかが表示されています。それぞれの違いを理解し、お買い物時や家庭で保存している食品の表示を確認することで無駄をなくしましょう。

	意味	対象の食品
消費期限	安全に食べることができる期限 ● 期限を過ぎたら食べるのはやめましょう	弁当、惣菜、調理パン、生菓子など 品質の劣化が早い食品
賞味期限	品質が保たれ、美味しく食べることができる期限 ● 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	缶詰、レトルト食品、カップ麺など 一般的に傷みにくい食品

消費期限も賞味期限も「未開封」で「記載の保存方法を守って保存している」場合の安全や美味しさを約束したものです。
開封後は、どちらの表示であっても早めに食べ切るようにしましょう。

