

加工食品について

徳島県病院栄養士協議会

平成 23 年度 すだち会：第 4 回目



講師の脇田 雅史さん



熱心な参加者たち

質疑応答 抜粋

質問：納豆は消費期限ではなくて賞味期限ですか？

答え：消費期限・賞味期限の区分は、製造者が一般生菌数（微生物試験）または外観・風合いなどを確認し、決定します。その境目となるのは、おおむね製造日より、品質が劣化する 5 日目辺りです。納豆は、表示保存方法に従った場合、試験検査から 5 日以上保っているのが賞味期限で表記されています。もし試験検査が製造日より 3 日くらいだとすると、消費期限の表記になる場合もあります。

質問：オレンジジュースなどの栄養表示は 1 年間で変動はないのですか？

答え：季節に関係なく製造供給されていますが、予告なしに変更も有り得るので、ご使用の際はその都度ご確認ください。

質問：今日の講義の中で、加工食品の違法な表示が目につきましたが、厚生労働省などに届出の義務はないのですか？

答え：表示については、その都度の届出は必要ありません。本来、製造業者は各法規に従い製造を行うようになっております。