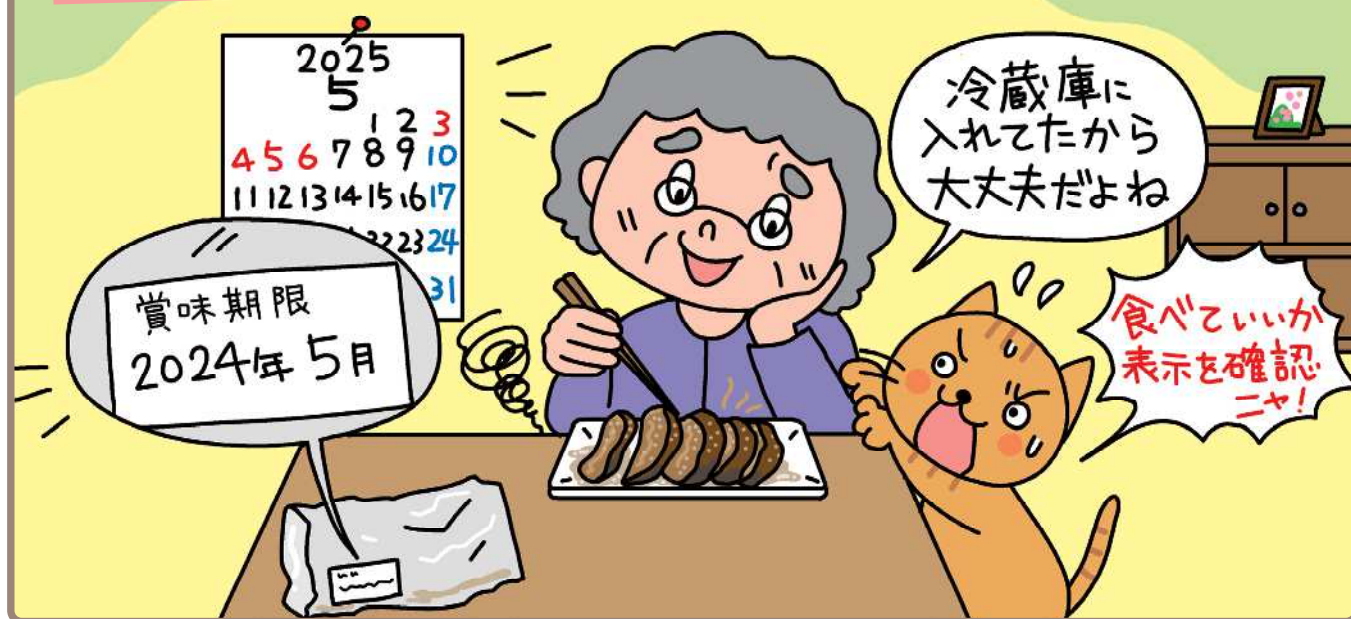




食品は正しく保存しましょう!!



*「もったいないから」と、放置しておいた食品や期限切れの食品を食べれば食中毒などの危険が高まります。食品はきちんと保存し、食べることが大切です。

ひとこと助言

- 適切な保存方法は食品によって違います。食品の表示をよく確認して保存しましょう。「常温保存」と表示されていても、高温多湿になる場所や日が当たる場所では変質する危険があります。
- 安全に食べられる期限が「消費期限」で、おいしく食べられる期限が「賞味期限」です。どちらも未開封で表示通りに保存した場合に限ります。期限前でも、一度開封したら早めに食べましょう。
- 氷菓子など品質の変化が極めて少ない食品や、対面販売などで直接確認できる場合は、食品表示が省略されていることがあります。期限や保存方法等は製造者や販売者に確認しましょう。

消費生活に関するさまざまな相談や苦情は

消費生活センター(03-5604-7055)にご相談ください。