

加工食品の保存の目安

食品名	開封前	開封後
牛乳・加工乳・乳飲料	◎1週間	◎2日
プロセスチーズ ナチュラルチーズ	◎1年 ◎1年～1年半	◎2週間以内 ◎1週間以内
ローソク ボンレスハム(1本もの)	◎40～50日	◎開封前の 半程度
ウインナー フランクフルト	◎15～25日 ◎15～25日	◎15～25日
スライスハム(真空包装)	◎20～25日	◎1週間
生食用タラコ	◎2週間 ◎5日	◎3日
生シラス(ワカシヤモ、 シラス干し)	◎2週間 ◎5日	◎3日
かまぼこ はんぺん(簡易包装)	◎15日 ◎5日	◎2日
ゆでめん(うどん)	◎2～3日 ◎2日	◎1日
豆腐 水入りの豆腐	◎6～7日 ◎4日	◎1日
納豆	◎10日	◎1日

◎: -18℃以下 (冷凍庫内) ◎: 0～10℃ (冷蔵庫内) ◎: 15～20℃ (常温・乾燥の調整温度)

食品の保存は工夫して

工夫して

食品は保存の仕方によって日持ちもかなり変わります。食品の変質原因は、化学あるいは物理作用に基づく場合と微生物の繁殖による場合が考えられます。冷蔵が必要なのは冷蔵庫に入れるのは言うまでもありませんが、常温保存のものでもできるだけ温度が低く、乾燥したところに保存します。

食品の保存方法は生鮮食品や加工食品など種類によって異なりますが、冷暗所に保存することが基本となり、調理パンなどは品質が急速に変化しやすいため、表示されている賞味期限がすぎたら飲食はさけるべきです。

製造年月日は消費期限へ



加工食品に義務づけられていた製造年月日の表示が、法律の改正により、4月1日から「消費期限」「賞味期限(品質保持期限)」の表示に変わりました。なお、2年間の移行期間中は、製造年月日での表示も可能です。写真は両方を併記したものです。

製造物責任法 7月スタート

製品による被害者の救済確保へ

《テレビの出火でけがをしたAさんの場合》



平成七年七月一日、製造物責任法(P.L法)が施行されます。分りにくい言葉ですが、欠陥商品によって身体または財産に被害を受けたら、その商品を製造したメーカーが責任を持って弁償する、というもので、私たちの暮らしにかかわることも身近なことなのです。

テレビが原因でカーテンが焼け、けがをしたAさんと一緒にP.L法について見てみましょう。

テレビが発火した(製品が壊れた)だけでは、P.L法の対象にはなりません。製品の欠陥によりほかの被害者がけがした場合に適用となります。Aさんの場合は、

①Aさんは、テレビのメーカーに被害を申し出ました。②Aさんは、現場の状況を確認・記録しました。

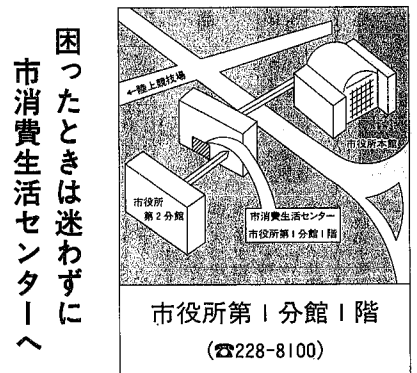
③Aさんは、テレビのメーカーに被害を申し出ました。④Aさんは、現場の状況を確認・記録しました。

⑤Aさんは、現場の状況を確認・記録しました。

⑥Aさんは、現場の状況を確認・記録しました。

⑦Aさんは、現場の状況を確認・記録しました。

⑧Aさんは、現場の状況を確認・記録しました。



困ったときは迷わずに市消費生活センターへ

さまざまな暮らしに役立つ知識を展示し、毎回盛況を得ています

証明の負担が軽減されます

今までの法律(民法)では、製品の欠陥によって損害を受けても、メーカーの責任を追求するには、メーカー側が立証しなければなりません。しかし、現在のよう高度な科学技術と複雑な製造工程で生産された商品について、どういふメカニズムで欠陥が発生し、それがメーカーのどのような不注意によって生じたのかを私たち消費者が証明するのは大変困難な状況です。メーカーと消費者の力の差は大きく、民法の原則では公平が保たれにくくなってきたことを背景として、P.L法は誕生しました。

つながらないような使い方をしないよう心がけるとともに、製品の保守点検をこまめに行うことが大切です。企業も消費者も製品事故の防止・被害の救済のために、それぞれの役割を果たして自分責任を持った行動をしなければなりません。

「くらしレポーター」は価格調査や商品テストなどを行います

消費者団体の活動の支援をしています。計量器の検査など、計量に関する指導や啓発を行っています。そのほか消費者保護や消費者利益の増進に関する窓口として事務を行っています。



販売やサービスについての相談や苦情は相談員が受け付けます

生活情報の提供や相談受付

市消費生活センターは、市民の皆さんの「確かな暮らし」を応援するために、次のような業務を行っています。