

河南企业ISO22000、ISO9001、ISO14001、ISO45001管理体系认证咨询办理---蓝蜗牛商务

产品名称	河南企业ISO22000、ISO9001、ISO14001、ISO45001管理体系认证咨询办理---蓝蜗牛商务
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 (注册地址)
联系电话	15539593333

产品详情

各国关于保质期、保存期相关的定义

核心提示：食品保质期是决定食品安全的一个重要因素，也是判断食品安全销售期限的一个zui直观的依据，是消费者选购食品的一个重要衡量指标。

食品保质期是决定食品安全的一个重要因素，也是判断食品安全销售期限的一个zui直观的依据，是消费者选购食品的一个重要衡量指标。2020年7月16日，央视315晚会曝光汉堡王过期面包更改保质期后售卖，使“食品保质期”再次成为舆论热点。那么国内外对于“食品保质期”到底是如何管理的？针对大家关注的这一重点问题，食品伙伴网编制了《食品保质期指南》，分为“食品保质期”释义、“食品保质期”标识、临期食品和超期食品管理三篇，将陆续在食品标法圈发布，敬请关注。

(一) “食品保质期”释义

1.中国大陆

我国《食品安全法》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》对“食品保质期”进行了明确规定。“食品保质期”指预包装食品在标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。在此期限内，产品完全适于销售，并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质。在GB 7718-2011实施指南进一步解释说明：预包装食品的保质期是保持食品品质的期限，准确讲是zui佳食用期限，由生产者经过科学验证

后确定并通过标签、标示等方式提供给消费者。此外，团体标准T/CNFIA 001-2017《食品保质期通用指南》也规定“食品保质期”指食品在既定的温度、湿度、光照等贮存环境参数下保持品质的期限。

总体而言，关于食品保质期的确定具有以下原则：一是食品保质期应当限定于特定贮存条件，于既定的温度、湿度、光照等贮存环境下才有参照意义；二是食品在保质期内需保持食品品质，若在既定贮存条件下，食品不能保持食品特有的风味、色泽、气味等品质，则不能认定尚在保质期内。

2.中国台湾

《市售包装食品有效日期评估指引》中对“保存期限”和“有效日期”的定义如下：

保存期限：在特定储存条件下，市售包装食品可保持产品价值的期间，其为时间范围，例如「保存期限：二年」。

有效日期：在特定储存条件下，市售包装食品可保持产品价值的zui终期限，应为时间点，例如「有效日期： 年 月 日」。

3.中国香港

依据香港食品安全中心网页[

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_101_02.html]介绍：“此日期前zui佳”属于食品质量标记（例如味道、质感、香味和外观等）。该日期表示食品若加以适当贮存，可合理地预期在该日及该日之前食品能保存其特质。一般而言，该日期适用于一些不含及/或不利于引致食品中毒的细菌滋生的食品（例如罐头食品和冷藏食品），以及食用前须烹煮或处理以减少或消灭引致食品中毒的细菌的食品（例如新鲜的肉类）。此外，“此日期前zui佳”日期亦适用于一些在尚未构成食品安全威胁前已经会出现明显变坏迹象（如发霉、发臭或变质）的食品（例如方包）。

“此日期或之前食用”属食品安全标记，适用于从微生物学观点看，极容易腐坏，因而在一段短时间后可能对人类健康构成即时危险的食品。例如一些在出现变坏迹象前可能含有并有利于引致食品中毒的细菌生长至危险水平的冷藏即食食品必须标示“此日期或之前食用”日期。

4.中国澳门

《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》规定预包装食品应以下列各项的其中一种方式清楚的指出基本保存期限：

- a) 如属易变坏的食品，用「此日期前食用」；
- b) 如日期指明月和日的食品，用「zui佳在此日期前食用」；
- c) 如属其他情况，用「zui佳在此日期底前食用」。

5.CAC

《国际食品法典 预包装食品标识通用标准》（CODEX STAN I-1985，2010年修订）规定了“Best Before Date” or “Best Quality Before Date”为在所注明贮存条件下未开封产品的储存的zui后期限。在此期间，产品完全适于销售并保持标签中不必说明或已经说明的特有品质，但超过此日期之后食品仍可食用。

“Use-by Date” or “Expiration Date”为在所注明贮存条件下产品因安全和质量原因在此日期之后不再适于销售或食用。

6. 欧盟

欧盟（EU）No 1169/2011《向消费者提供食品信息的规定》规定了date of minimum durability of a food为在合适的储存条件下，保持食品特定品质的日期（date of minimum durability of a food means the date until which the food retains its specific properties when properly stored）。

出口欧盟的食品应强制标示保质期（Minimum durability date）或保存期（'use by' date）。对于从微生物学角度来说容易腐败变质，因此在保存一段时间后可能对人体健康构成直接危害的食品，其保质期（Minimum durability date）要用“保存期”（'use by' date）代替。

7. 美国

美国Shelf-Stable Food Safety中提到：除了婴幼儿配方奶粉及相关食品外，联邦法规对“使用时期”、“出售日期”、“最佳使用日期”（“use-by,” “sell-by,” or “best-if-used-by” date）等标示是自愿性标示的，同时指出标注日期是为了产品的质量而不是安全。但是，如果使用日历日期，则必须同时标示月份和日期，同时在紧挨着日期的地方加上一句话，解释该日期的含义，如“在此日期前出售”或“在此日期前使用”。虽然美国没有统一或普遍接受的食品日期标示系统，但20多个州要求对某些食品进行日期标注。保质期内的产品可以在“sell-by” date之后安全使用。显示“sell-by” date的产品虽然仍然安全，但在“sell-by” date之后，其质量可能无法接受。

8. 加拿大

加拿大食品药品条例规定了durable life和durable life date（“best before” date）的定义，其中durable life为从预包装产品包装好供零售之日开始，在适合于该产品的条件下储存时，能保持其正常的卫生性、适口性、营养价值和制造商声明的任何其他品质而不发生明显变质的时期；durable life date为durable life结束的日期。

“Other Date Markings”对过期日期（“Expiration date”）有明确的定义，超过该日期生产商不建议食用该产品，不能确保标签上声称的微生物和物理稳定性及营养素含量。截止日期并不适用于所有食品，只适用于特殊膳食类食品，特殊膳食类食品是指为满足特殊人群的需求，经过特殊加工或配方的食品。

9. 澳新

澳新食品标准法典Standard 1.2.5《澳新食品标准法典 - 出售食品日期标识的信息要求》规定了best-before date和use-by date的定义，其中best-before date为：就售卖的食品而言，是指按规定条件储存的包装完好的食品仍可销售并保持其明示或暗示品质的截止日期。use-by date：就售卖的食品而言，是指按规定条件储存的包装完好的食品，一旦超过该日期，因健康安全问题不应再食用的截止日期，另外该法典规定不得销售use-by date过期的食品。

10. 日本

日本《食品标示标准》规定了食品的消费期限和赏味期限的规定。其中消费期限为通过标签所示的方法保存时，保持食品品质的期限。适用于易腐坏变质的食品，如面包、便当等。赏味期限为通过标签所示的方法保存时，可能完全保持品质的期限。但是，即使超过该期限，产品也可以保持其品质，如方便面、饼干等。

11. 韩国

《食品等的标示标准》规定了流通期限和质量维持期限的定义。其中流通期限是指自产品的生产之日起允许销售给消费者的期限，类似于货架期，例如：英文名及缩写（Expiration date, Sell by date, EXP, E）；

质量维持期限是指按照符合食品特点的适当的保存方法或标准进行保管时，可维持该食品固有的品质的期限。例如：英文名及缩写（Best before date, Date of Minimum Durability, Best before, BBE, BE）。

小结

通过以上有关日期定义的描述，各国针对保质期的定义均是保持食品特定品质的日期，不是食品安全的指标，当过了这个日期，食品可能会失去一些新鲜度和味道，或其质地可能已经改变；保存期（"Use-by Date" or "Expiration Date"）为产品因安全和质量原因在此日期之后不再适于销售或食用。保质期与保存期是一对相互联系又存在差异的概念，其共同点在于反映食品属性的统一性和确定程序的一致性；其区别在于保质期是最佳食用期，保存期是推荐的最后食用日期，二者不能混淆。超过保质期的预包装食品，在一定时间内仍然具有食用价值，但是这时食品安全性的判断完全靠消费者自行判定，从法律意思上讲，如果超过保质期后食用带来的危害了，其生产企业及销售经营者已经可以推卸其责任了。

所以食品伙伴网提醒消费者一定要及时地消费相应的食品，超过保质期的慎用。同时决定食品的保质期和保存期的重要因素是相应的贮存条件。所以食品伙伴网提醒消费者，在选购或消费食品时，一定要先关注其销售和贮存的环境条件是否符合相应的贮存条件