

食品ロス削減に資する 食品関連事業者における 啓発活動

～10月の食品ロス削減月間にあたって～

食品ロスを減らす行動をしてみよう

食品の期限表示を正しく理解する

食品の期限表示は、「消費期限」と「賞味期限」の2種類があります。いずれも開封していない状態で、表示されている保存方法で保存した場合の期限が表示されています。消費期限は、「食べても安全な期限」、賞味期限は、「おいしく食べることができる期限」です。賞味期限は、過ぎててもすぐに廃棄せずに自分で食べられるかどうかを判断することも大切です。

消費期限と賞味期限のイメージ

通常、消費期限及び賞味期限は「年月日」を表示しますが、賞味期限を表示すべき食品のうち、製造日から賞味期限までの期間が3か月を超えるものについては、「年月」で表示すること認められています。

食品ロス削減に効果的な方法

ご家庭からの食品ロスを計量し、記録するだけでも気づきが得られます。また、以下の取組も有効です。

まずは一週間、記録してみましょう。記録様式はこちら

- 使いきれぬ分だけ買う。
- 家にある食材・食品をチェックする。
- 肉や魚の保存方法を工夫する。

※上記の取組は食品ロス削減の取組の一環として実施することとなります。

調理で作りすぎない 余ったら作り替える

もし、食べきれなかった場合は、他の料理に作り替えるなど、献立や調理方法を工夫しましょう。詳しくはQRコードへ

料理レシピサイト「クックパッド」内の「消費者庁のキッチン(公式ページ)」

消費者庁食品ロス削減啓発用パンフレット(一部抜粋)



県内の取組事例
(ファーマーズマーケットいとまん「うまんちゅ市場」)



地元の新鮮な農産物を美味しく残さず食べていただくことで、食品ロス削減につながることを期待
(ファーマーズマーケットいとまん「うまんちゅ市場」)

をキャッチフレーズとしており、店長さんによると、ご来店いただいた消費者の皆さんに地元の新鮮な農産物を美味しく残さず

お問合せ先
農林水産部 食料産業課
☎098-866-11673

日本国内で、本来食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」は平成29年度には約612万トン発生しており、そのうち事業系が約328万トン、家庭系が約284万トンと推計されています。

令和元年10月1日に施行された「食品ロスの削減の推進に関する法律」において、10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」と定められました。また、昨年3月31日に閣議決定された基本方針において、食品関連事業者には、消費者と

コミュニケーションをとりながら、食品ロス削減に向けた取組を進めていくことが求められることになりました。

「食品ロス削減月間」に沖縄県内の小売業者に消費者への啓発活動実施を呼びかけたところ、9事業者の参加があり、各店舗においてポスターを掲示し、食品ロス削減をPRしていただきました。

このうち、ファーマーズマーケットいとまん「うまんちゅ市場」は、収穫されたばかりの「新鮮さ」、生産者の顔が見られる「安心感」、産直の「安さ」

をキャッチフレーズとしており、店長さんによると、ご来店いただいた消費者の皆さんに地元の新鮮な農産物を美味しく残さず食べていただくことで、食品ロス削減につながることを期待
(ファーマーズマーケットいとまん「うまんちゅ市場」)

食べていただくことで、食品ロス削減につながっていくことでした。

食品ロス削減のためには、ご家庭からの食品ロスを計量し、記録するだけでも気づきが得られます。また、①使いきれぬ分だけ買う、②家にある食材・食品をチェックする、③肉や魚の保存方法を工夫するなどの取組も効果的です。

消費者の皆様も、食品ロス削減に向けて、日本の大切な文化である「もったいない」のころを大切に、それぞれができることから取り組んでみませんか？