(13) 第76号 令和6年9月



「食品ロス」うでなんだろう?

まだ食べることができるのに、捨てられている食品のこと をいいます。

日本の「食品ロス」は年間523万 トン(**)で、食品ロスの約半分は家庭か らでています。日本の人口1人当たり、 毎日、おにぎり1個分(114g)の食べ 物を捨てている計算になります。

日本全体で年間523万トン

事業者 279万トン (53%)

244万トン (47%)

家庭



(※) 令和3年度推計(農林水産省·環境省)

「食品ロス」を減らすには……

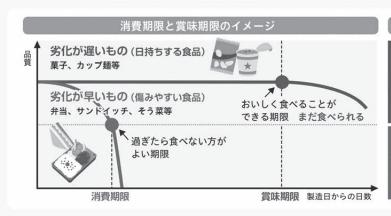
食品の期限表示を正しく理解することが大切です。

「消費期限」と「賞味期限」を正しく理解することで「食品ロス」の削減につながります。

「消費期限」 ⇒ 「過ぎたら食べない方がよい期限」

「賞味期限」 ⇒ 「おいしく食べることができる期限」

※表示されている期限は開封前の 期限ですので、一度開封したら 期限に関わらず早めに食べま しょう。



おいしく食べることができる期限 (best-before date)

定められた方法により保存した場合に、 期待される全ての品質の保持が十分に 可能であると認められる期限。 当該期限を超えた場合でも、こ れらの品質が保持されていることがある。

過ぎたら食べない方がよい期限 (use-by date)

定められた方法により保存した場合、腐 敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴 い安全性を欠くこととなるおそれがない と認められる期限。



(消費者庁「食品ロス削減ガイドブック」を基に作成)