

『食品ロス』について

近年、大きな社会問題として重要視されている、「食品ロス」ですが、新型コロナウイルスの影響により外出自粛で多くのイベントがキャンセルされ、飲食店の利用が激減したことや学校が休校になったことなどで需要が減り、業務用や給食向けなどの食材は食品ロス増加傾向にあります。2020年10月1日に食品ロス削減推進法が施行、10月30日が食品ロス削減の日と定められることが決まり、消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省の5省庁が連携し、「食品ロス削減国民運動(NO-FOODLOSS PROJECT)」が展開されています。

食品ロスとは・・・まだ食べられるのに廃棄される食品のこと

日本での食品ロスの原因は大きく分けて2つ！

スーパーマーケットやコンビニエンスストアなど小売店での売れ残りや返品、飲食店での食べ残り、売り物にならない規格外品といった事業系食品ロス(328万トン)。

と

家での料理の作り過ぎによる食べ残しや、買ったのに使わずに捨ててしまうこと、料理を作る時の皮のむき過ぎなどの家庭系食品ロス(284万トン)。

年間約612万トン＝国民1人当たり1日茶碗約1杯分(約139g)

農林水産省及び環境省「平成29年度推計」

食品ロスを減らすためにできることは…

～個人でできること～

- ・買い物に行く前に在庫を確認し、必要なものだけ買う。
- ・食べられる分だけ調理し、残ったものは、冷蔵庫などで保存し食べきる。
- ・賞味期限と消費期限の意味を再認識することで、廃棄を減らす。
- ・商品は、陳列されている手前の方から買うようにする。

～食品メーカーや小売店でできること～

- ・消費期限や賞味期限を科学的な根拠に基づいて設定する。
- ・値引きの理由や食品の品質に問題がないことを、消費者に提示しながら、見切り・値引き販売して売りきる努力をする。

消費期限

- ・保存方法を守ったうえで、安全に食べられる5日以内の期限のこと。
- ・期限を過ぎたら食べないようにする。

賞味期限

- ・消費期限に比べ、いたみにくい食品に表示されている期限のこと。
- ・期限が過ぎても色やにおい、味などをチェックして異常がなければ食べることができる。

～編集後記～ 弊社では、食品ロス削減につながる消費期限、賞味期限等の食品検査も承っております。ご質問等ございましたら、最寄りの営業所までお問い合わせください。

～ 新型コロナウイルス関連情報 ～

弊社グループ会社にて、「新型コロナウイルスPCR及び抗体検査」を自主的参考検査として受託致しております。お気軽にお問い合わせください。

【お問合せ先】 株式会社九州保健ラボラトリー 代表099-218-3636 <http://www.kyuhou.co.jp>



認定番号 84226
ISO/IEC 17025:2005 認定
認定範囲：福岡事業所



JWWA-GLP122
水道GLP認定
認定範囲：福岡ラボ

◇企画・制作◇
東洋環境分析センター
企画・販促委員会

<http://www.let-toyokankyo.com>

弊社社員ブログ更新中です！
是非ご覧下さい！

