

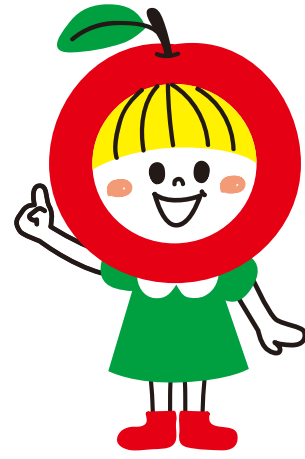
# 食品ロス削減のための 商慣習見直しに向けた取組指針

商慣習の見直しは、一企業では解決が難しく、消費者の理解なくしては進めていくことができません。富山県では食品関連事業者、消費者が連携し、県民一丸となって商慣習見直しに取組み、食品ロスの削減に努めます。

## 食品卸売業・食品小売業

### 発注精度の向上、適正な在庫管理

自動発注、在庫管理のシステム導入及びマニュアルの作成などにより、発注精度の向上や適正な在庫管理に取り組む



### 納品期限の緩和

1/3ルールを1/2に変更するなど、納品期限の緩和に取り組む

## 食品小売業

### 販売期限の延長

販売期限を賞味期限の範囲内で延長し、極力賞味期限ギリギリまで販売する

### 売りきりの実施

期限間近な商品は(社内ルールに基づく)値引き等を実施し、消費者へ購入を促す

情報共有

共通システムの連携等で販売計画を共有し、計画的な製造・発注に取り組む

事業者の取組みを発信し、消費者の理解を得る

情報発信

取組みを理解

事業者の取組みを理解し、事業者が取り組みやすい環境をつくる

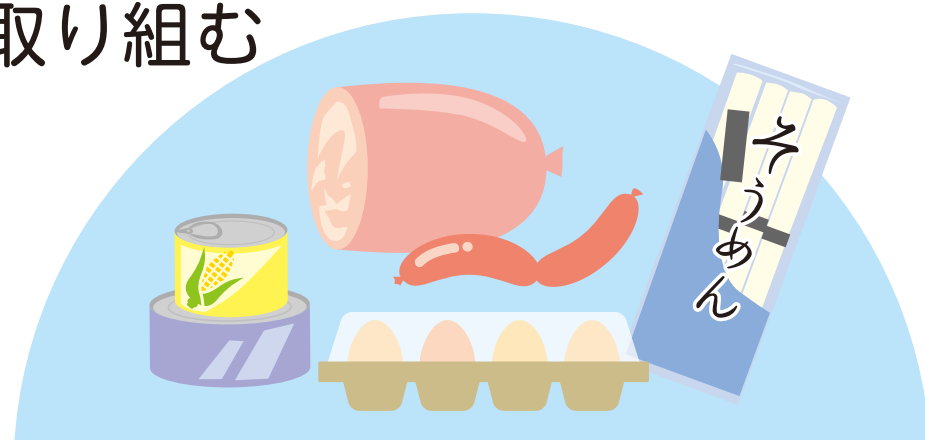
## 食品製造業

### 賞味期限の延長

気密性、遮光性の高い包装資材の開発等により賞味期限延長に取り組む

### 賞味期限の年月表示化

日付順に納入される流通段階でのロスを防ぐため、賞味期間が3ヶ月以上の商品は賞味期限の年月表示化に取り組む



### 情報発信

賞味期限設定方法等の情報を発信し、賞味期限についての理解を得る

### 取組みを理解

事業者の取組みを理解し、事業者が取り組みやすい環境をつくる

## 消費者

### 期限表示や事業者の取組みについての正しい理解

- ▶ 商品は手前から順番に購入する
- ▶ すぐに食べるものは見切り品等をうまく活用する
- ▶ 消費期限と賞味期限の違いを理解する
- ▶ ある程度の欠品は仕方ないと考える

