

# とやま食ロスゼロ作戦

～商慣習の見直しに向けて～



すっきりんごちゃん

2019年

8月3日(土)

13:30～15:30

参加無料

事前申込み不要

場所:イオンモール高岡 (高岡市下伏間江383番地)

まだ食べられるのに捨てられる食品『食品ロス』を減らすために、  
県民のみなさんと一緒に考えるイベントを開催します。  
この機会に、食品ロスについて楽しみながら、学びませんか。

ご来場プレゼント



このイベント会場にご来場いただいた方に  
マグネットシートをプレゼント。

## 13:30～14:00 イオンスーパー前催事場

- First Action (啓発グッズ配布など)
- 食品ロス削減に取り組む消費者の表彰
- 消費者代表による食品ロス削減に関する取り組み状況の視察

## 14:00～15:30 イオンモール高岡セントラルコート

### 14:10～「母心」トークライブ

人気のお笑い芸人「母心」の二人が、食品ロスを  
テーマに楽しいトークをお届けします。

みなさん気軽に  
遊びに来てね!



ごきげんブラザーズ

### 14:30～めざせ!食ロスゼロ!クイズ大会

クイズを勝ち抜いた方にプレゼントを進呈。



### 15:00～コンプレッサーの 食ロスゼロ?!マジックショー



食品ロスについて学べる  
動画・紙しばい・おりがみコーナーなど  
楽しいイベント盛りだくさん!



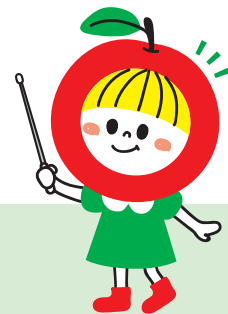
コンプレッサー



使いきり●食べきり●すっきり●エコライフ

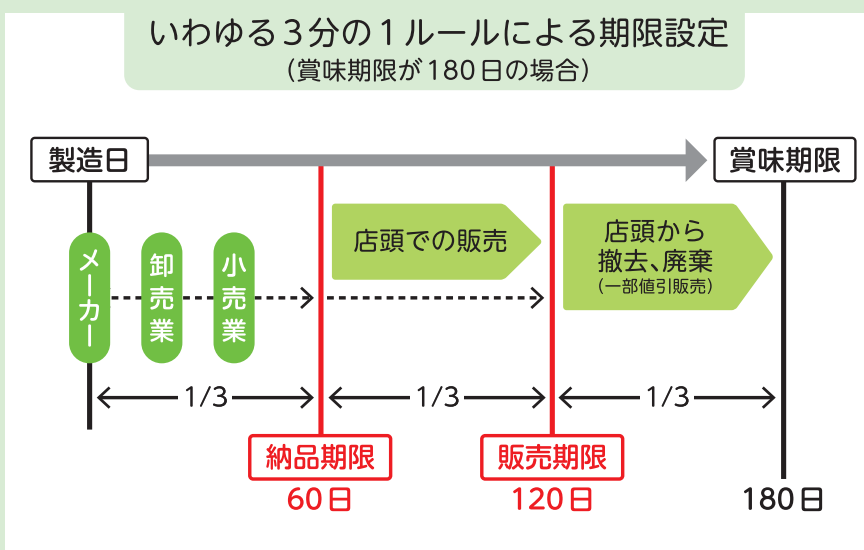
# 食品ロスゼロをめざして みんなで商慣習を見直そう!

日本では、厳しい納品期限や発注から短期間での納品など日本特有の商慣習があります。実はこの商慣習が食品ロスにつながっており、見直しが進められています。



## 加工食品の納品期限と販売期限(1/3ルール)

商品を製造してから、小売店に納品するまでの期限(納品期限)や店頭における販売期限が慣習的に決まっています。例えば、賞味期間が6ヶ月の商品は、製造日から2ヶ月(最初の1/3)を過ぎると出荷できなくなります。また、賞味期間が残り1/3を切ると店頭から撤去されます。

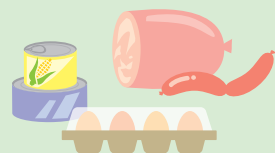


商慣習の見直しは、企業だけでなく、消費者の理解なくしては進めることができません。

富山県では食品関連の事業者と消費者が連携し、県民一丸となって食品ロスの削減に取り組んでいます。

### 食品卸売業・食品小売業

- 発注精度の向上や適正な在庫管理に取り組む。
- 1/3ルールを1/2まで延長するなど、納品期限を緩和する。
- 小売業では、販売期限を賞味期限ぎりぎりまで延長したり、期限間近な商品は値引きなどで売り切る。



情報共有

### 食品製造業

- 包装資材の開発等による賞味期限延長に取り組む。
- 日付順納品のロスを防ぐために、賞味期限が3ヶ月を超える商品は年月表示とする。
- 受注前生産、余剰生産をできるだけなくす。

情報発信

取組みを  
理解

情報発信

取組みを理解

### 消費者

- 期限表示や事業者の取組みを理解する。
- 商品は手前から順番にとる。
- すぐに食べる場合は見切り品などを活用する。
- 消費期限と賞味期限を正しく理解する。
- ある程度の欠品は受け入れる。

