



## 第7回 食品リサイクルの推進について

食品リサイクル法では、食品廃棄物の発生を抑制するとともに、資源としての再生利用等を促進するため、消費者、事業者、国、地方公共団体が一体となり取り組むことが求められています。

### ●事業者として求められる取り組み

食品リサイクル法の基本方針では、食品廃棄物等の「発生抑制」が最優先となり、発生抑制したうえで発生した食品廃棄物は「再生利用」を進めていくものと位置づけられています。

#### \* 発生抑制に必要な取り組みの一部 \*

- ◎食品原料を無駄なく利用し、製造・出荷工程での鮮度を保つように努める
  - ◎飲食店による食べきり運動の推進や、小売店による食品ロス削減への協力の呼びかけ
  - ◎「納品期限（1/3ルール※）」の緩和、「賞味期限の年月表示化」及び「賞味期限の延長」等
- ※1/3ルール：食品業界の商慣習で、製造日から賞味期限までの期間を3等分して納品期限や販売期限を設定する仕組みのことです。例えば賞味期限が6か月の場合、製造者・卸売業者は製造日から2か月以内に小売店に納品、小売店は製造日から4か月以内に販売することとされており、いずれも期限を過ぎた商品は返品・廃棄されるため、食品ロスの原因の一つとなっています。

#### \* 再生利用の方法 \*

- ◎飼料化の活用（食品循環資源に含まれる栄養価飼料として有効に活用する。）
- ◎肥料化の活用（飼料化に適さないものは肥料として活用する。）
- ◎メタン化によるエネルギー利用（飼料化や肥料化に向かない食品廃棄物を活用し、バイオガスを生成（メタン化）し、電気・熱にエネルギー利用する。）

### ●消費者として求められる取り組み

食品の購入や調理方法を見直すことによって、食品廃棄物の発生を抑えることができます。また、食品廃棄物から作られた肥料や石鹸などの「再生利用製品」を利用することも食品リサイクルにつながります。



### ●地方公共団体での取り組み

地方公共団体は、食品リサイクルを普及啓発し再生利用等を促進することが求められています。春日部市では、「生ごみ堆肥作り講習会」を例年開催しています。講習会では講師を招き、家庭から発生する生ごみの堆肥化する方法を、参加された方へお伝えしています。（例年の定員20名）

今年度は新型コロナウイルス感染防止対策により中止が決定していますが、次回開催する際は改めてご案内します。



★次回は、食品の期限表示についてお伝えします。