



事業者の皆さんができること



すべての人

- 食べ物への感謝の心を持つ
- 食品ロス問題に関心を持ち、自分にできることをする
- 適量の購入や注文をして、食べ残しをしない
- 消費期限と賞味期限を正しく理解し、食べられる食品を捨てない
- 生ごみの水切りを十分にしておいて、ごみの量を減らす



食品製造業

- 製造量を考慮した適正量の原材料調達を行う
- 原材料をムダなく使い切り、未使用の原材料の有効利用に取り組む
- 製造過程でのミス削減し不良品発生を減らす
- 賞味期限は商品の特性に応じて科学的・合理的設定し、過度に短く表示しない
- 品質を保持できる容器包装を使用する



食品卸・小売業

- 需要を予測して適正量を仕入れる
- 配送時の汚破損を削減する
- 納品期限の緩和を検討する
- 在庫管理を適切に行い品質低下を防ぐ
- 少量パックの販売やばら売りをを行う
- 賞味期限が迫っている食品や規格外品は、見切り・値引き販売をする
- 値引きの理由や品質に問題がないことを積極的に情報提供を行う



飲食業

- 天候やイベント開催報などから、来場者数を予測して仕入れや仕込みを行う
- 食材をムダなく使い切って調理をする
- お客様の好き嫌いや、食べたい量の聞き取りをする
- 食べきり・小盛・単品メニューを提示する
- 品質的に問題のない食品は、お客様の自己責任であることを分かってもらった上で、食べきる目安などの情報提供を行い、持ち帰り用に提供することを検討する



事業者の皆さん一人ひとりが意識して取り組むことによって「食品ロス」は削減できます。ご協力よろしくお願いします。

食品ロス削減に関する情報

三田市 食品ロス

検索



【お問合せ先】

三田市クリーンセンター 〒669-1507 三田市香下1676

☎563-5551 FAX563-6672

<http://www.city.sanda.lg.jp/>

