

意外と知らない？

# 食品ロスに大きく関わる商慣習

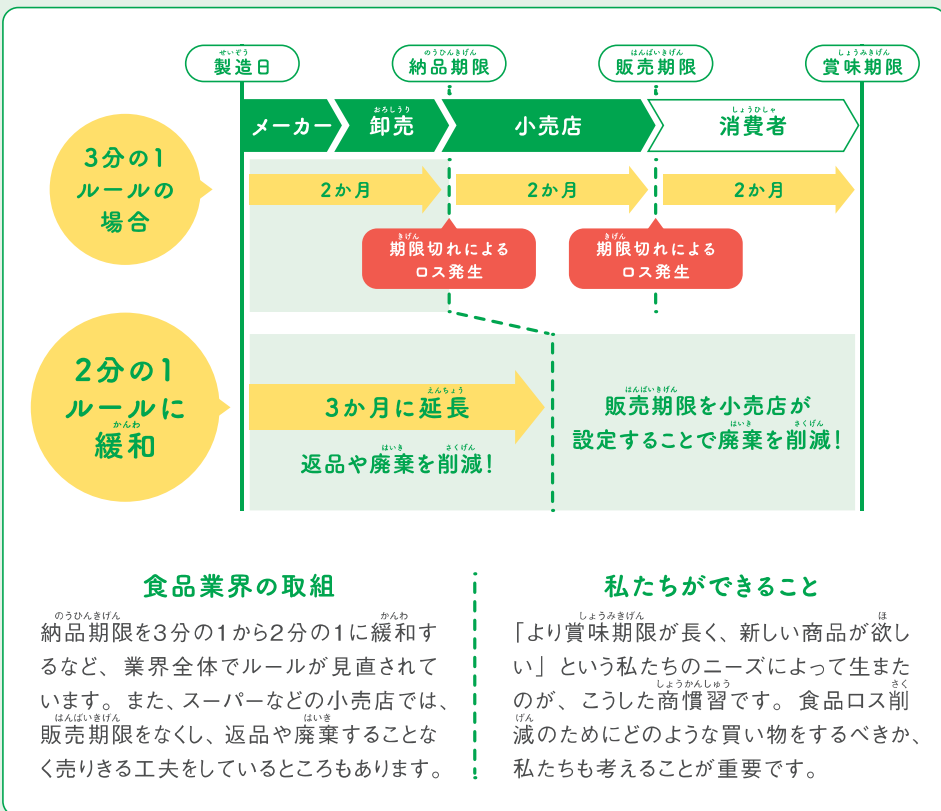
食品業界には独自のならわし(商慣習)があり、食品ロス発生の原因になっているものもあります。

東京都では、この慣習の見直しを食品業界と一緒に進めています。

## 「3分の1ルール」から「2分の1ルール」へ!

### 「3分の1ルール」とは?

商品の製造から賞味期限までを納品期限、販売期限、賞味期限で3等分し、各期限が過ぎると返品・廃棄の対象になる商慣習のこと。賞味期限が6か月の場合、製造日から2か月までが卸売業者から小売店への納品期限、次の2か月までが小売店での販売期限になります。



## 世界の食品ロスゼロへの取組

SDGs\* (持続可能な開発目標)にも食品ロスの大規模な削減が設定されています。ここでは、世界中で行われている食品ロスゼロに向けた取組の一部を紹介します。

\*貧困や飢餓の解消など、17の分野で定められた国際的な目標のこと。

### 1 誰でも利用できる「公共冷蔵庫」

ドイツやイギリス、スペイン、アメリカでは、街なかに余った食品を誰でも寄付でき、好きな食品を持ち帰れるオープンな冷蔵庫を設置。東京都板橋区でも「コミュニティフリッジ」という類似した取組があります。



写真：5D Media/Shutterstock.com



写真：OzHarvest

### 2

### 無料の食品スーパー「OzHarvest Market」

オーストラリア・シドニーには、良質な余剰食品を無料で持ち帰れるスーパーマーケットがあります。運営しているのは、国を代表する食品救助団体『OzHarvest』。店には毎日400人を超える客が訪れています。

### 3 食品ロスゼロに向けた法律の施行

アメリカ・カリフォルニア州では2022年1月、事業者に食品ロス削減の取組を義務付ける法律が施行。家庭でも生ごみなどは専用の回収ボックスに入れて堆肥化することが義務になっています。



東京都民のみなさまへ

食品ロスゼロが実現した豊かな世界は、誰かに作ってもらうものではなく、私たち一人ひとりが作っていくもの。できることから一緒にアクションをしていきましょう。