

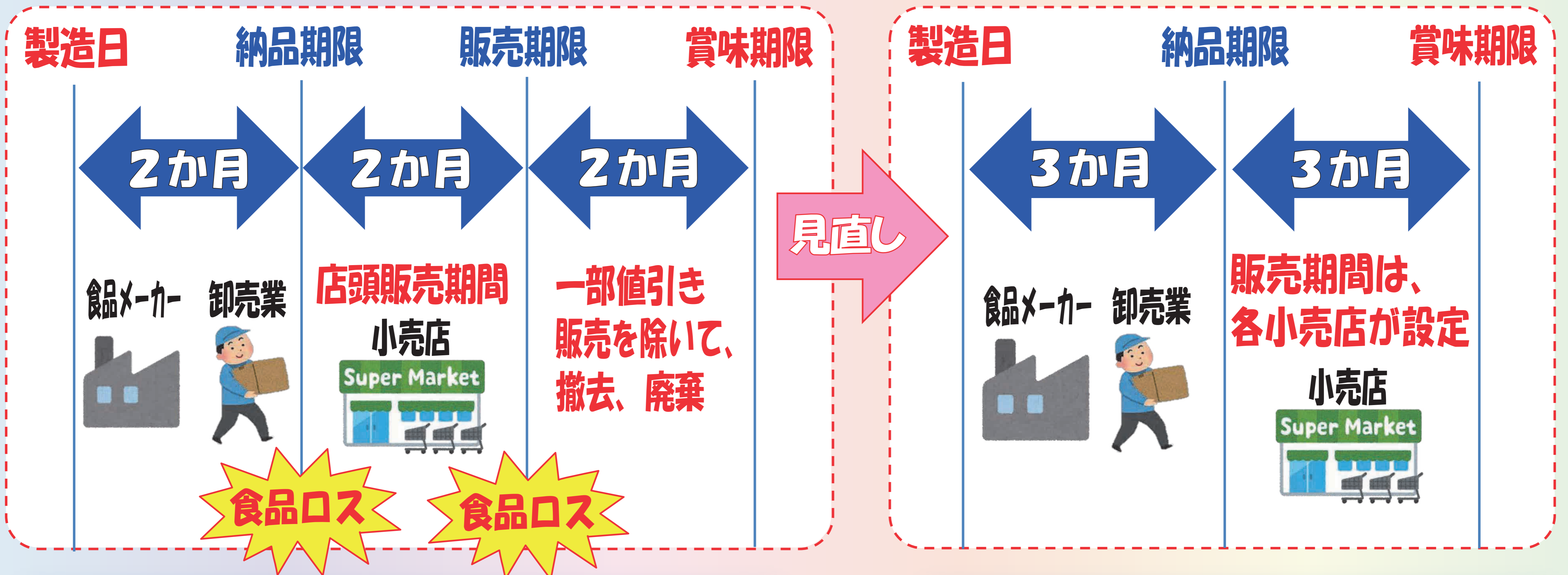
食品ロスの削減に向けて 事業所の取組 ～商慣習の見直し～

3分の1ルールの見直し

【製造日～賞味期限までが6か月の例】

3分の1ルールとは？

食品流通業界の商習慣で、食品の製造日から賞味期限までを3分割し、「納品期限は、製造日から3分の1の時点まで」「販売期限は、賞味期限の3分の2の時点まで」を限度とするというルールです。



例えば、製造日から賞味期限が6か月の商品ならば、2か月以内の納品、4か月以内の販売と決められているため、小売店への納品期限を過ぎた商品は店頭には並ばず、卸業者からメーカーに返品又は廃棄され、また一方で、小売店で販売期限を過ぎた商品は、賞味期限まで余裕があるにも関わらず、廃棄されることになっていました。

この3分の1ルールを見直し、納品期限を、製造日から賞味期限の2分の1に延長し、販売期間については、小売店がそれぞれ設定するような取組が始まりました。これにより、納品期限が切れて返品されたり販売期限が切れて廃棄されたりする食品を減らすことができると考えられています。

賞味期限の年月表示化・大括り化



変更



「年月表示・大括り化」

賞味期限を年月又は日まとめとするなど大括り化して表示することにより、在庫商品と納品する商品の賞味期限が同一となります。

食品メーカーが小売店へ商品を納入する際、「以前納品した賞味期限より古い賞味期限のものを納品すること」ができないため、年月日表示になっていました。

「同じ賞味期限」になることにより、「新しい日付のものが消費者に選ばれ、古いものが売れ残る」ということが発生しにくくなります。

行き場を無くして廃棄される商品が減り「食品ロス」が削減されます。