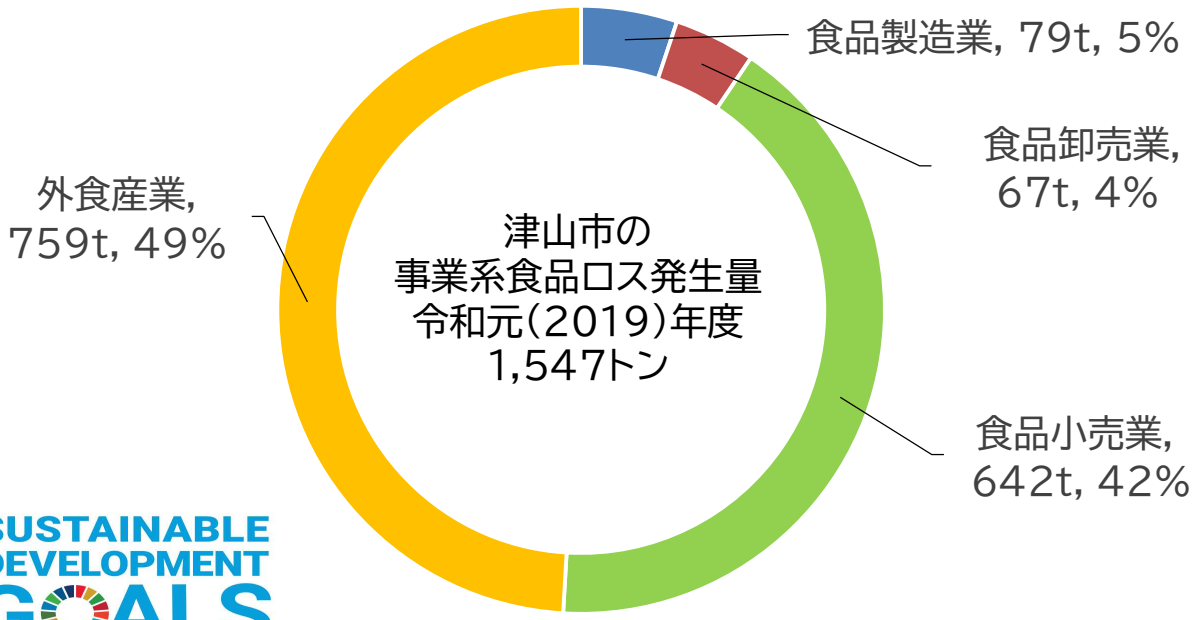
もったいない！

食品ロス

食品ロスの削減は、ごみ処理の手間や経費の削減につながります

食品ロスとは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことで、食品の生産、製造、販売、消費の過程で発生しています。食品小売業では「売れ残り」、外食産業では「食べ残し」が主な発生原因となっています。
津山市が推計した令和元年度の食品ロス量は、事業系が1,547トン、家庭系が1,615トン、合計3,162トンです。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

＼食品ロスを減らすために／

食品関連事業者の皆さんができること

□過剰生産の防止や生産、流通、販売過程等での食品ロスの削減に努める。

□消費者に対し、自らの取組に関する情報提供や啓発を実施する。

□小売業者は、賞味期限、消費期限に近い食品から購入するよう促し、売りきるための値引き等の取組のほか、小分け、ばら売り販売、季節食品の予約販売等を行うよう努める。

□外食事業者は、食べ残しが減るようなメニュー等を工夫するとともに、消費者の食中毒予防の徹底を前提に、衛生上の注意事項を説明した上で、料理の持帰りへの対応に努める。

□宴会等の利用客に対する食べきりの呼びかけ

□フードバンクを活用する。
（津山市社会福祉協議会・NPO法人オレンジハート等）

□規格外や未利用の農産物の活用促進
（加工販売・フードバンクへの提供等）

□「おかやまフードトリップ」に登録する。
※未利用食品を提供したい事業者と提供を受けたいフードバンクを、タイムリーにつなぐことができるマッチングサービスです。

消費者として

□食品ロスの現状と削減の必要性を理解し、暮らしの中で、自らができることを考え、取組を実践する。

□いま一度食べ物とその生産や調理等に携わった人達に感謝し、それを廃棄することに対する“もったいない”という気持ちを持つ。

津山市環境福祉部環境事業課
〒708-8501津山市山北520
電話0868-32-2203
Email:gomizero@city.tsuyama.lg.jp

伝え広めよう、
もったいないとありがとうの
気持ち
～津山市食品ロス削減スローガン～