

中央区

ごみゼロ



リーダー

ニュース

第8号

平成29年3月発行

廃棄物減量等推進員 実地研修開催
平成29年3月24日(金)
北港処分地、舞洲工場

毎年「ごみ減量・3R」をより深く理解していただくために実地研修を開催しています。
今回の実地研修で見学していただいた施設は、北港処分地と舞洲工場です。

舞洲工場の外観はウィーンの芸術家によるデザインによるものであり、日量 450 トンの焼却炉を2基備えています。また、北港処分地は、大阪市の廃棄物の最終処分場で、昭和48年から、大阪港での埋立を開始しています。両施設とも担当の方から廃棄物処理・処分の流れを見学しながら詳しく説明して頂きました。

推進員の皆さま、お疲れ様でした！



もったいない！！～「食品ロス」の削減に取り組みましょう～その2

知っていますか？ 賞味期限と消費期限の考え方

まだ食べられるのに捨てられている「食品ロス」の中には、賞味期限切れ前の食品や消費期限切れ前の食品も多く含まれています。

お店で売っている食品に表示されている「賞味期限」や「消費期限」の違いを正しく理解して、食品の無駄を減らしましょう。

知っていますか？ 賞味期限と消費期限の考え方

お店で買った食品には、安全においしく食べられる期間があり、袋や容器に「消費期限」か「賞味期限」のどちらかが表示されています。意味は少し違いますが、食品を安全に、おいしく食べられる期限を表しています。

買い物をした時や家の冷蔵庫の中にある食品の期限表示をこまめにチェックすることで、食べ物をむだにすることもありません。

食品ロスを削減するだけでなく、地球環境を守ることもつながります

賞味期限と消費期限のポイント

	賞味期限	消費期限
意味	おいしく食べることができる期限 (おいしさの保証期限)	期限を過ぎたら、食べない方がよい期限 (安全性の保証期限)
表示	3ヶ月を超えるものは年月で表示し、3か月以内のものは年月日で表示。	年月日で表示
対象の食品	劣化が比較的遅い食品 〔例〕スナック菓子、レトルト食品、カップめん、缶詰、ジュース、バター等	劣化が早い食品（概ね5日以内に悪くなるもの） 〔例〕弁当、総菜類、調理パン、生めん等

※開封する前の期限を表しており、一度開封したら期限に関わらず早めに食べましょう。

賞味期限を過ぎてしまったら・・・？

- 『賞味期限』とは、定められた方法で保存した場合に品質が十分に保存可能な期限、おいしさの保証期限です。
- 「期限を過ぎたらすぐに食べられなくなる」ということではありません。
- しかし、保存状態が適切でなかった場合は、期限内でも品質が劣化して食べられなくなることもあります。

《編集・発行》

大阪市環境局中部環境事業センター出張所

大阪市浪速区塩草2-1-1

TEL:06-6567-0750 FAX:06-6567-0721

<http://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/index.html>

