整理番号	受付年月日	相談者	相談方法
２－５－２	2017.2.12	匿名	直接

質問内容

食品業界にはいわゆる1／3ルールというものがあって食品廃棄物が多くなっている原因の１つとなっていると聞きました。これについて教えて下さい。

回　答

最近、かなり良く知られてきたとはいうものの、まだ“消費期限”や“賞味期限”の趣旨や意味が十分に知れ渡っているとは言い切れない状態です。これから説明する食品業界の「3分の1ルール」という独特な商慣習は、この意味合いを十分に理解していない私たちの知識、意識、行動が生み出したものかもしれません。

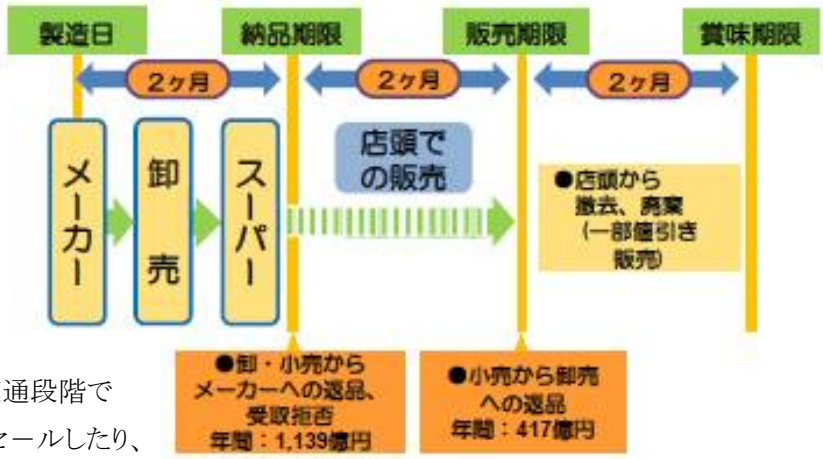
ここで改めておさらいしておくと“賞味期限”、“消費期限”は以下の通りです。

☆**おいしく食べられる期限**が　　→**賞味期限**（過ぎてもすぐに食べられなくなる訳ではない）

☆**過ぎたら食べない方がいい**のが　→**消費期限**（弁当やサンドイッチ、生麺などに表示）

さて、「**3分の1ルール**」ですが、賞味期限の3分の1までを小売店への**納品期限**、次の3分の1を消費者への**販売期限と**しています。例えば、賞味期限が6カ月先なら製造日から2カ月以内にスーパーなどに納品しなければならず、次の2カ月以内に消費者に売られなければなりません。期限を過ぎると、メーカーや卸売業者への返品や、廃棄につながります。（下図-賞味期限6ヶ月の場合-参照）

こういうルールですから、製造日から2ヶ月を過ぎた商品は小売店には届きませんし、4ヶ月を過ぎた賞品は店頭から撤去され廃棄されるということになります。



しかし、最近ではこれでは食品ロスが大きくなり過ぎるので、メーカーサイドで工夫して賞味期限を延長したり、流通段階で消費期限の迫ったものを集めて安くセールしたり、賞味期限の切れた商品をそのことを明示した上で廉売する小売店もある様です。

農林水産省も、賞味期限、消費期限の正しい意味の啓発・普及に努め、他の食品ロスと共に食品廃棄物削減に力を注いでいます。

私達消費者は、いわゆる“COOL　CHOICE”（賢い選択）をして、経済的に得をすると共に廃棄物の削減をを図り地球温暖化防止に（楽して）貢献したいものです。

参　考

環境省　農水省：

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/pdf/0902shokurosu.pdf#search=%271%2F3%E3%83%AB%E3%83%BC%E3%83%AB%27

デジタル朝日新聞：http://www.asahi.com/articles/ASJ984TB1J98ULZU00D.html