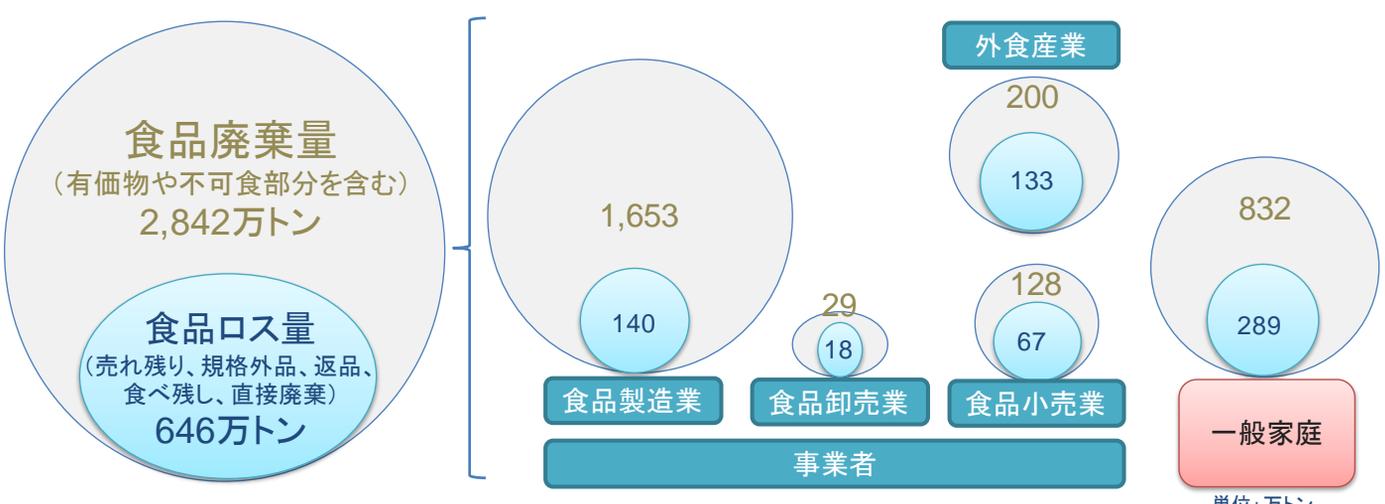


- 我が国では、年間600万トンを超える食品ロスが発生しています。
- 食品ロス量のうち、半数は家庭から、半数は事業者から発生しています。
- 消費者庁は、社会全体の取組として、食品ロスの削減が進むよう、国民運動として、消費者・事業者双方の取組を推進していきます。

食品ロスの削減で、持続可能な社会の実現を

- 我が国では、まだ食べることのできる食品が、食品の生産、製造、販売、消費等の各段階で、日常的に廃棄されています。
- 食料の多くを海外からの輸入に頼っている状況にありながら、大量の食品ロスを発生させ、環境への負荷を生じさせていることとなります。
- 食品ロスの問題は、国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において言及されるなど、その削減は国際的にも重要な課題となっています。
- 事業者の方々の技術力をいかした製法や容器包装の改良により、賞味期間の延長が図られるなど、食品ロスの削減に向けた様々な取組が進んでいます。
- こうした事業者の方々の取組について、社会全体に広く発信することで、消費者の皆さんが食品の特性を理解し、無駄なく利用することにつなげていけるよう、啓発に取り組みます。

●発生場所ごとの食品ロス量



単位：万トン

(平成27年度)

消費者志向経営自主宣言に取り組んでいる企業による食品ロス削減の取組を、消費者庁ウェブサイトで発信しています。

ロングライフ製法でおいしさを長持ちさせて、食品ロス削減を実現

無菌環境下での充填・包装によるロングライフ(LL)製法で、保存料や防腐剤を使用せず、常温で1か月以上の長期保存可能な商品を通して、おいしさと長持ちを両立。保存期間が長いことで廃棄される商品を減らすことも実現。

□ ロングライフ製法の商品は、常温長期保存^{*1}が可能。

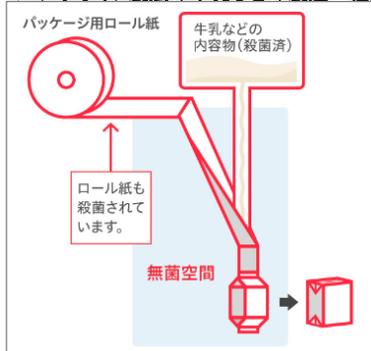
^{*}1 ロングライフ製法の商品には要冷蔵のものもあるので、表示を確認しましょう。

ロングライフ製法の製造工程

食品を常温で長期保存すると、普通なら腐ってしまう。食品が腐るのは細菌やカビ、酵母など目に見えない小さな生き物たちが原因である。腐るのを防ぐためにはまず殺菌が必要だが、普通に殺菌しただけでは長期保存は実現しない。

そこで技術者は、「どうすれば菌が増えない期間をもっと長くする事ができるだろう?」と考え、「無菌の空間を作り出し、その中で殺菌した容器に殺菌した内容物を充填して密封する」という方法を編み出した。

<ロングライフ製法の牛乳などの製造工程>



※この製法を使った商品には、牛乳のほか、飲料などもある。

□ ロングライフ製法の牛乳は、常温で60日間保存が可能。

※一般的な牛乳は、要冷蔵(10℃以下)で、賞味期限は15日間程度。

□ 常温長期保存が可能な理由

【理由1】紙とポリエチレンの間にアルミ箔を入れ、光と空気を遮断している。

【理由2】超高温で瞬間殺菌している。

【理由3】清潔な工場で清潔な空気を送り込みながら、無菌状態でパックに詰める。

<紙パックの材質と構造>



□ 常温長期保存のメリット

◎未開封のロングライフ製法の商品は、期限切れによる商品廃棄を減らすことができる。

◎冷蔵庫で保存する必要がなく^{*1}、常温^{*2}で保存してもおいしく飲むことができるので、キャンプやレジャーなど、屋外へ持って行ったりするのにも便利。また災害時には、避難された方の重要な食料として活用できる。

震災支援での活用(NPO法人の方の声)

数週間ライフラインが止まった被災地では、常温保存でき、調理せずに摂取できる栄養価の高いロングライフ製法の牛乳は貴重。

^{*}2 常温とは、夏期において外気温を超えない温度です。
(厚生労働省「常温保存可能品に関する運用上の注意」)

ロングライフ商品の使用上のポイント

- (1) 容器をぶつかけたり、凍らせたりせず、直射日光が当たって高温になる場所(例えば車の中)では保存しない。
- (2) 開封したら、10℃以下で冷蔵保存し、賞味期限に関係なく、できるだけ早く飲みきる。

資料提供: 森永乳業株式会社

様々な技術を組み合わせることで賞味期間延長を実現

マヨネーズを長期間保存した場合、酸素などの影響により品質が低下する。いくつかの技術を組み合わせることで、マヨネーズの賞味期間を従来の10か月から12か月に延長。また、市販用介護食のうちレトルトパウチ商品47品目を「年月表示」に合わせて、賞味期間を延長。

□ 製法や容器包装の改良で賞味期間の延長を実現

酸素を通しにくい多層容器や、植物油中に溶け込んでいる酸素を限りなく取り除いた「おいしさロングラン製法」など、容器・製法で様々な工夫をしてきた。

研究を重ねた結果、製造工程中の酸素を減らす新製法を開発し、いくつかの技術を組み合わせることで、賞味期間を更に延長させることが可能になった。

改良を重ねて、商品の使い勝手と品位向上を追求

キューピー マヨネーズ発売は1925年(大正14年)。当時は瓶容器入りであったが、より手軽に使えるよう1958年にポリエチレン製のボトル容器入りを発売。当時のボトル容器は瓶に比べ保存性が悪かったが、容器包材の技術開発や製造上の工夫など改良を重ねることで、賞味期間を7か月から10か月、そして12か月へと延長。

容器のポリエチレンが、マヨネーズの品質を劣化させる酸素を通してしまいうため

<酸素を減らすための工夫 -5つの技術ポイント->

POINT1

生産中に酸素を混ぜない
「真空ミキサー」

POINT3

「アルミシール」による
外部酸素の遮断

POINT2

酸素を通しにくい
「多層容器」

POINT4

製品中の酸素を減らす
「口部の窒素置換」

POINT5

植物油から酸素を
限りなく取り除いた
「おいしさロングラン製法」



□ 食品ロス削減に向け賞味期限の「年月表示」を開始

市販用介護食の商品は品目数が多く賞味期間が比較的長い(賞味期間12か月又は18か月)ことから「年月表示」による流通から店頭までのオペレーションの簡素化が期待できる。同時に賞味期間を延長することにより、返品や廃棄の削減への寄与を狙う。

■賞味期限 年月表示例

賞味期限を年月で表示し、年月の後ろに製造日ロット記号を記載します。



容器包装の軽量化・簡素化と共に、賞味期間延長による流通・消費段階における食品ロスの低減に取り組むことで、循環型社会の形成に貢献。

資料提供: キューピー株式会社