

第7回 食品廃棄対策委員会

平成27年12月17日(木)14:30～
東海大学校友会館「霞・三保・東海の間」



第7回委員会を開催し、食品廃棄削減に向けたこれまでの取り組み報告、及び今後の活動について議論しました。
議論を踏まえ、今後も引き続き家庭からの食品廃棄削減に向けた周知啓発に取り組むこととし、その中でも特に期限表示に焦点を当てて啓発を実施していくこととしました。

【情報交換会】

会の後半では情報交換会として、各社より食品廃棄削減の取り組み等について紹介いただきました。

伊藤ハム株式会社
加工食品事業本部
生産本部技術部部長
宮川 潤治 様



- ◆各段階での食品廃棄状況とリサイクル対策
- ◆ハム・ソーセージ工場における削減対策
- ◆工場での生産と流通企業様からの受注差異について

サミット株式会社
総務部
杉村 尚樹 様



- ◆店舗における食品廃棄削減の取り組み
- ◆野菜・果実くずによる循環型リサイクルについて

さとの雪食品株式会社
取締役相談役
三浦 巖 様



- ◆乾燥おからのリサイクルループについて
- ◆乾燥おからの活用法について

株式会社ニチレイフーズ
執行役員品質保証部長
川崎 順司 様



- ◆賞味期限の設定と廃棄ロスの実態
- ◆生産管理・品質管理の適正化による廃棄ロス削減

巻末の調査メモのページでは「期限表示」について取り上げ、期限表示の歴史や、生活者の期限に対する意識などについて紹介しています！