

消費期限と賞味期限の違い、知っていますか？

二つの期限の意味は、

消費期限 …「食べても安全な期限」です。期限が過ぎたものは食べられません。

賞味期限 …「おいしく食べられる期限」です。期限が切れても、すぐに食べられなくなるわけではありません。

お店では、期限が切れてしまったら廃棄され、ごみとなってしまいます。

食品関連事業者から出る事業系食品ロスは275万トン^{*1}です。

台東区の事業系食品ロスは約4千トン。^{*2}

そのうち期限切れや売れ残り等で廃棄される食品ロスは約1.5千トン。^{*2}

多くの食べ物が捨てられているなかで、世界中では約7.7億人^{*1}が深刻な飢えや栄養不良で苦しんでいます。

少しでも減らすために、私たちに何が出来るでしょうか。

^{*1} 農林水産省・環境省「令和2年度推計」 ^{*2} 台東区一般廃棄物基本計画

このPOPを見たら
「手前どり」を意識しよう！



最近、お店の食品棚で見かけることもある「てまえどり」の表示。買い物のとき、陳列棚の手前にある「賞味期限」や「消費期限」が近い商品を進んで買って欲しいというメッセージが込められています。

「てまえどり」は、身近にできる世の中のためになること。もったいないの気持ちで、食べるタイミングに合わせて「てまえどり」を実践しましょう。



お問合せ 清掃リサイクル課 普及啓発担当 TEL : 5246-1018

台東環境マネジメントシステム(T-EMS) 令和2年度実績報告

区の環境マネジメントシステム<T-EMS>では、ISO14001の運用実績を活かして区の職員が一丸となった環境への取り組みを推進しています。この取り組みは、区が実施するどの分野の事業においてもその分野に応じた環境配慮を実施することで、区の温室効果ガス排出量の削減や省エネルギー化をすすめ、環境保全・脱炭素社会の実現を目指していくものです。

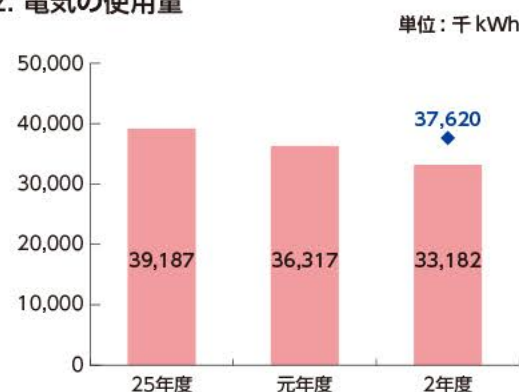
令和2年度は「台東区区有施設地球温暖化対策推進実行計画 第5次計画」の計画期間中で、平成25年度の数値を基準とし、削減目標値を設定しています。

取組結果の概要(ごみの排出量は指定管理施設を含まず)

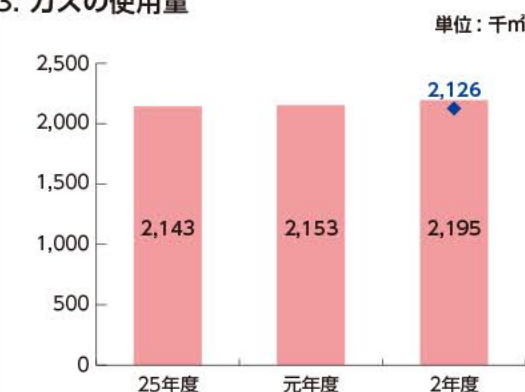
1. 温室効果ガス排出量



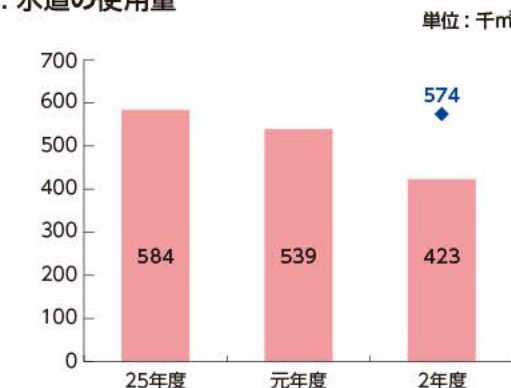
2. 電気の使用量



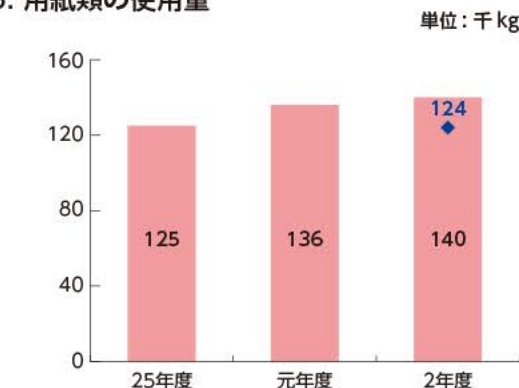
3. ガスの使用量



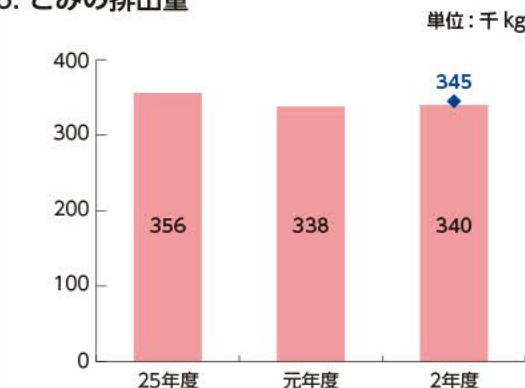
4. 水道の使用量



5. 用紙類の使用量



6. ごみの排出量



◆は削減目標値を示しています

お問合せ 環境課 庶務担当 TEL : 5246-1284