



今年も残すところあと僅かなりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。会津も暖かい日が続いたかと思えば、寒くなりやっとならしい雪の到来です。「新型コロナウイルス感染拡大」も収束の状況になりつつあります。各事業所においても、今まで大変ご苦労されたことと思います。不要不急の外出も緩和され、各種販売会もようやく各企業様に受け入れてもらえる状態になりました。2024年に向け引き続き感染予防には気を付けて、職員はじめ利用者の皆様も良い年を迎えられますことを願っております。

《賞味期限の年月表示》

賞味期限は、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定することが定められておりますが、事業所においては、職員による「官能検査」だけで、「なんとなく」設定していることが多く、その結果安全性に配慮し、賞味期限を短く設定することが多いようです。

賞味期限の設定には、官能検査以外にも理化学検査・微生物検査があります。専門機関で検査を実施するため経費がかかりますが、賞味期限が長くなるため食品ロスにも繋がります。加工食品の賞味期限を見ると、「年月日」の表示ではなく、最近では「年月」の表示がされている商品が増えてきたように感じます。加工食品の品質表示基準では、製造日から賞味期限までの期間が3ヶ月を超えるものは、「年月」で表示することが認められており、3ヶ月以内のものは「年月日」で表示する事が定められています。私もそうだが、日付で商品が並んでいると新しい日付のものを選びがちになります。そのために古い日付が売れ残り、廃棄に繋がってしまいます。また、製造メーカーや卸業の倉庫では「年月日」表示だと管理も煩雑になり、扱うデータも多く神経を使います。現在「年月」表示への切り替えは大手メーカーが中心になっていますが、賞味期限を印字する機械の設定変更や、「年月」表示になった場合のトレーサビリティ（商品の生産から消費までの過程を追跡することを意味する）が確立されれば、小規模業者でも運用できると思っています。政府は食品ロスの観点だけではなく、自動車運送事業の働き方改革の一環から、賞味期限の「年月」表示をすることを推進しています。年月表示は、前月の月を表示するため、1ヶ月以上の賞味期限延長に取り組む必要があります。製造・配送・販売それぞれにメリットがある賞味期限の「年月」表示を考えてみてはいかがでしょうか。



(担当：会津圏域 増井 義博)

《事務局から》

令和5年度授産施設関係職員等研修会参加者募集中!!

令和6年2月3日(土)から4日(日)に開催されます標記研修会の参加者を募集しております。3年ぶりの集合研修ですので多くの皆様に参加していただき交流を図っていただけることを願っております。

申込期限：令和6年1月15日(月)まで

詳細につきましては、5福授振第43号(5.12.11)をご確認ください。