

这样分类后的食品的残余…

考虑营养与内容,

作为饲料进行分配

转下一页

而这些家畜的肉、蛋、奶会再次成为食物, 被人们食用

MILK

我们最终也是“进入大家嘴里的家畜”, 所以希望大家放心地吃!

因此, 与食品加工、分类、再生利用直接相关的各位的合作不可或缺!

还请多多协助!

本手册目的在于提高饲料自给率, 促进食品废物再生利用, 减少食品损耗, 使用农林水产省的 2015 年度 eco-feed (利用食物残渣制作的饲料) 增产对策事业补贴制作。请用于促进食品相关企业普及饲料化所需的分类。

致各位从事食品相关事业的人士;

为了消除食品损耗, 您能做到的事情

请把剩余的食品给我们吃吧!!

与您一起
“考虑剩余食物饲料化问题的伙伴”猪儿、鸡儿、小鸡儿 →

为了让您理解这件事…

首先 太浪费了!

人们常说现在日本的饮食生活非常丰富

Fresh

Merry X'mas!

SWEETS 大特価!

チーン!!

让我们来介绍日本饮食生活的现状吧!

但是, 实际上…

烹饪过程中出现的食物残渣

吃饭后剩下的食物

过期食品、被损坏与被污损的食品



出现了很多浪费!!

太浪费了!

也浪费了税金

现在用焚烧炉燃烧的垃圾中 大约一半是 食品废弃物



为了燃烧1吨垃圾, 大约要花费4~5万日元的成本, 现在其大部分是用大家缴纳的税金来弥补的。

太浪费了！为了尽可能减少这些
施行了食品废物再生法
为了尽可能减少这些

施行了食品废物再生法

排放100t/年以上废弃物的排
放企业有义务定期报告废弃
物产生量与再生利用等状况

这是从事食品相关
工作的所有人的义务

也就是说，
是各位的
义务！

下面让我来介绍一下
“剩余食物的饲料化”。
这是我们希望各位
最优先落实的课题。

Share the Food

其基础就是
“Share the Food”
这一思路

Share the Food

人 家畜
共享 食物
分享食物
的想法

我也接到食物啦！

我也接到食物啦！

基于该想法...
有效利用以往丢弃的
烹饪废料、
食物残余、
剩余食品等，
制作饲料（家畜饲料）

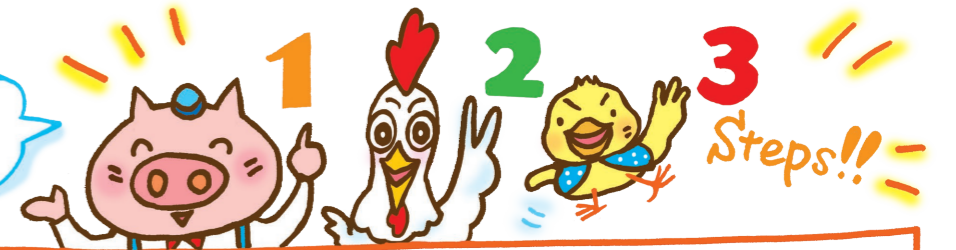


能够减少浪费的部分！



于是...

希望大家具体地按照以下
3个步骤予以协助！



Step 1 对食物残余进行分类

我们例如接受
不了这样的食物

多盐的食物
会得病的
多油的食物
会坏肚子

塑料、牙签、
玻璃、金属等异物

请仔细去除这些，
分类一下，
这样我们就能
放心地吃了。

Step 2 实施适当保存与标记

1 请以适当的温度与方法保管分类的食物残余，以免生虫、发霉、腐烂。



2 通过标签、编号使内容简单易懂，以免运来的人弄错

Step 3 进行清洗与消毒

请彻底清洗、
消毒所使用的保管容器。



顺便说一下，
这些都在三个法律中规定了。



要遵守啊！

转最后一页