

👉 Q1の正解と解説

12 つくる責任
つかう責任

目標 12
つくる責任
つかう責任

答え ③ なし

アイスクリーム類は冷凍で保存されるので、-18度以下で温度管理がされていれば、品質の劣化が少ない食品と考えられています。そのため、消費者庁の規定により、賞味期限の省略が認められています。

ただし、家庭の冷凍庫での保存では、開閉による温度変化により、味が変わることがあるので、なるべく早めに食べましょう。

出典：農林水産省 HP「消費者の部屋」
<https://www.maff.go.jp/j/heyasodan/1912/0202.html>

✔ 消費期限と賞味期限の違い

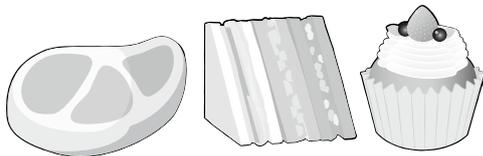
消費期限は「安全に食べられる期限」のことで、賞味期限は「品質が変わらずにおいしく食べられる期限」のことです。消費期限を過ぎると安全でなくなる可能性があるため、期限内に食べるようにしましょう。

一方、賞味期限を過ぎても、未開封かつ正しい保存方法で保存されている場合は、すぐに安全でなくなるとは限りません。五感を働かせ自分で食べられるかを判断することも大切です。

消費期限

傷みやすい食品に表示。
期限を越えると安全でなくなる可能性がある。

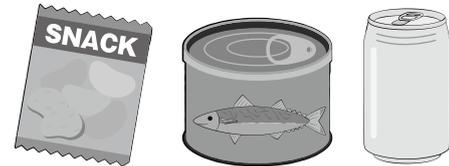
食肉・惣菜・生菓子類など



賞味期限

比較的傷みにくい食品に表示。
期限を越えてもすぐに安全でなくなるとは限らない。

スナック菓子・缶詰など



👉 Q2の正解と解説

答え ② サーマルリサイクル (エネルギー回収)

12 つくる責任
つかう責任

目標 12
つくる責任
つかう責任

14 海の豊かさ
を守ろう

目標 14
海の豊かさ
を守ろう

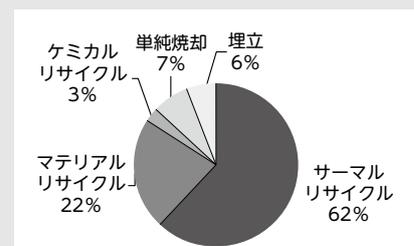
日本の年間のプラスチックごみ排出量は、約823万トン、そのうちの有効利用率は87%と、高い水準が保たれています。

サーマルリサイクルとは、プラスチックをごみとして焼却する際に発生する熱や排ガスを使って、発電したりエネルギー源として利用する方法です。プラスチックごみの処分方法の約3分の2を占めます。

マテリアルリサイクルとは、廃プラスチックを溶かし、それを原料にして、新しいプラスチック製品を作る技術です。

ケミカルリサイクルとは、廃棄物に科学的な処理をして、原料に戻してからリサイクルすることです。

プラスチックごみの処分方法 (2022年約823万トン)



参考：(一社)プラスチック循環利用協会
<https://www.pwmi.or.jp/pdf/panf1.pdf>

台東区消費生活センター

相談専用電話

03-5246-1133

受付時間

月～金 午前9時～午後4時まで