

食品ロスの現状について

平成 2 0 年 8 月 8 日

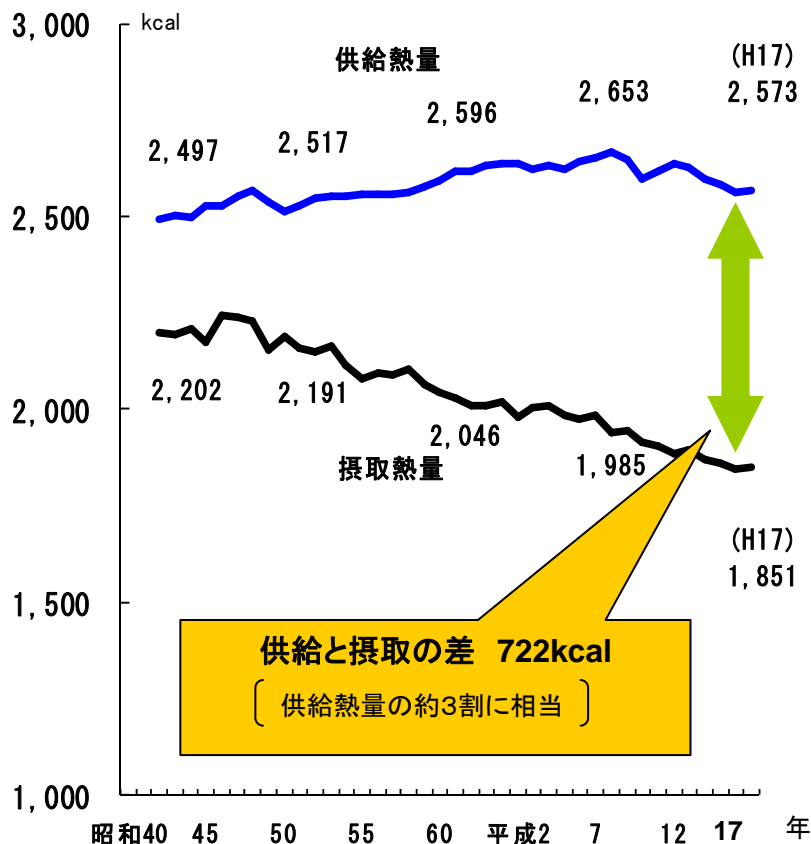
農林水産省

目 次

1. 食品の無駄について	1
2. 食品資源のフロー図	2
3. 売れ残りや返品による食品ロス	3
4. 家庭・外食における食品ロス	4
5. 家庭における食品の廃棄理由	5
6. 食品関連事業者による食品廃棄物の発生抑制の取組状況	6
7. 食品廃棄の発生抑制のポイント	7
(参考)	
食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)の仕組み	8
食品廃棄物等の処理状況(平成18年度実績)	9
食品廃棄物等の発生量及び再生利用等実施率の推移	10

1. 食品の無駄について

○供給熱量と摂取熱量の差の推移



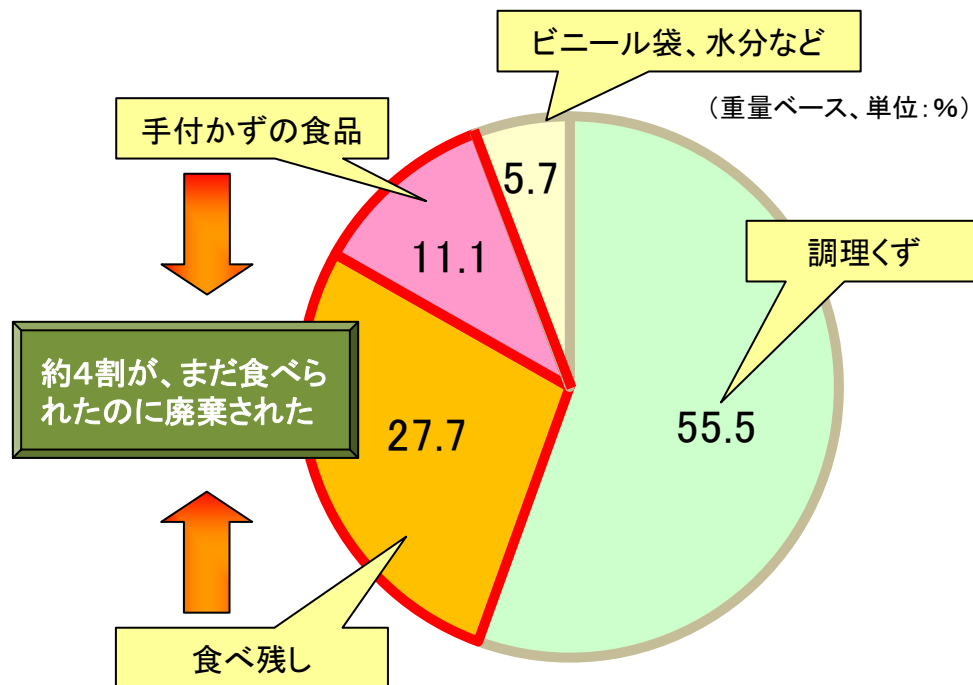
資料:農林水産省「食料需給表」

厚生労働省「国民健康・栄養調査」

注:両熱量は、統計の調査方法及び熱量の算出方法が全く異なり、単純には比較できないため、両熱量はあくまで食べ残し・廃棄の目安として位置づけ

○家庭における食品廃棄物

家庭から出た台所ごみの組成の例(平成14年)



資料:京都市環境局調べを基に、農林水産省で作成。

変化の兆し

食料品価格の上昇→食品の無駄は家計を圧迫する要因に

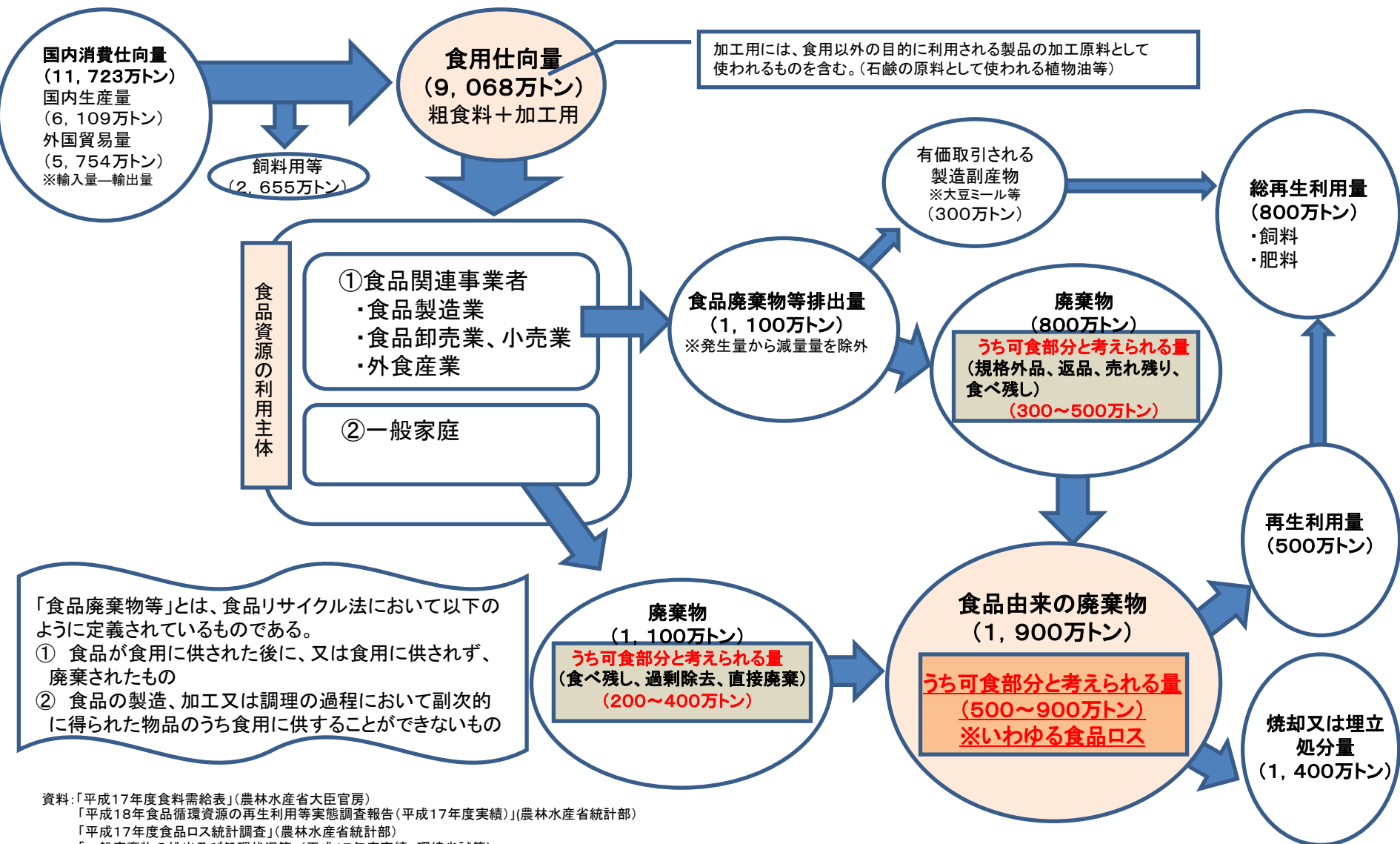
課題

食べ残しや手付かずの食品の廃棄により生じる無駄の削減

2. 食品資源の利用状況

○ 我が国で食用に向けられる食品資源のうち、5～10%程度がいわゆる食品ロス(本来食べられるものが廃棄されている)と推計される。

※数値は既存のデータ(平成17年度)を基にした総合食料局の推計による概算値



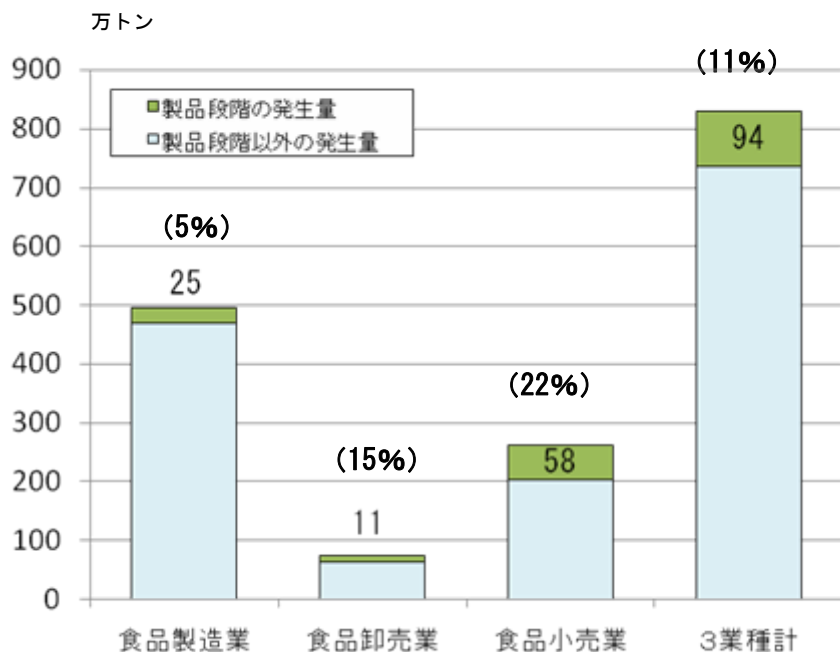
資料:「平成17年度食料需給表」(農林水産省大臣官房)
「平成18年食品循環資源の再生利用等実態調査報告(平成17年度実績)」(農林水産省統計部)
「平成17年度食品ロス統計調査」(農林水産省統計部)
「一般廃棄物の排出及び処理状況等」(平成17年度実績、環境省試算)
を基に総合食料局において試算の上、作成

3. 売れ残りや返品による食品ロス

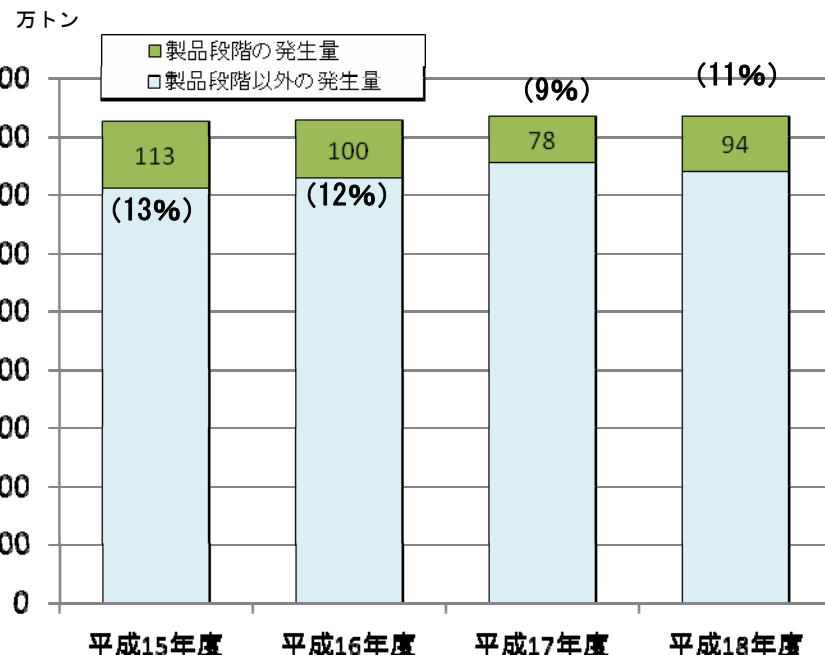
○ 食品関連事業者からの食品廃棄物の年間発生量のうち、製品・商品となったものが売れ残り（賞味期限切れ）や返品が原因で廃棄された割合は、外食を除く3業種計で11%（約94万トン）と推計される（平成18年度）。

業種別には、食品製造業が5%、食品卸売業が15%、食品小売業が22%となっている。

○ 売れ残りや返品が原因の食品廃棄物の発生量（18年度）



○ 売れ残りや返品が原因の食品廃棄物の発生量の推移（3業種計）



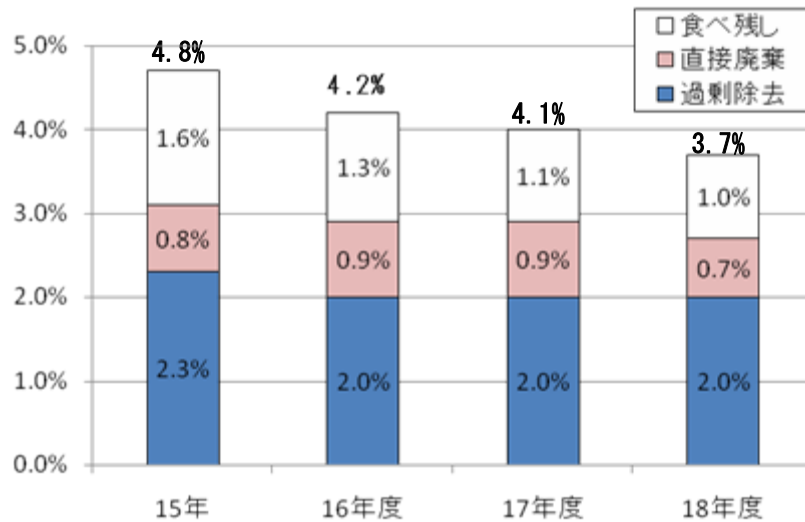
資料：「平成19年食品循環資源の再生利用等実態調査報告」（農林水産省統計部）を基に総合食料局において試算の上、作成

※ 「販売（製品）段階での発生量」とは、売れ残り（賞味期限切れ）や返品が原因で廃棄された製品・商品の発生量であり、実際の処理した事業者の属する業種において計上している。（例：小売業者から卸売業者に返品してそれを卸売業者が廃棄した場合は、食品卸売業での発生量として計上）

4. 家庭・外食における食品ロス

- 世帯食における食品ロス率は、平成15年の4.8%から平成18年度の3.7%と微減傾向であるが、内容別にみると過剰除去が最も高く、次いで食べ残し、食べずに直接廃棄の順となっている。
- 食堂・レストランにおける食品ロス率は、平成15年の3.6%から18年の3.1%と微減傾向になっている。

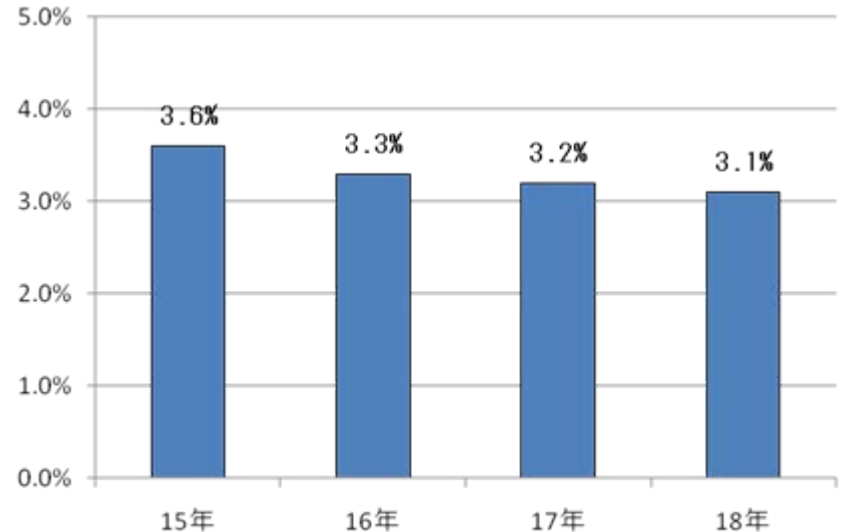
○ 世帯食における食品ロス率の推移



資料：食品ロス統計調査報告（農林水産省）

注：平成15年結果は調査期を1期としていたが、16年度結果より6月9月、12月及び翌年3月の年4期の平均である。

○ 食堂・レストランにおける食品ロス率の推移

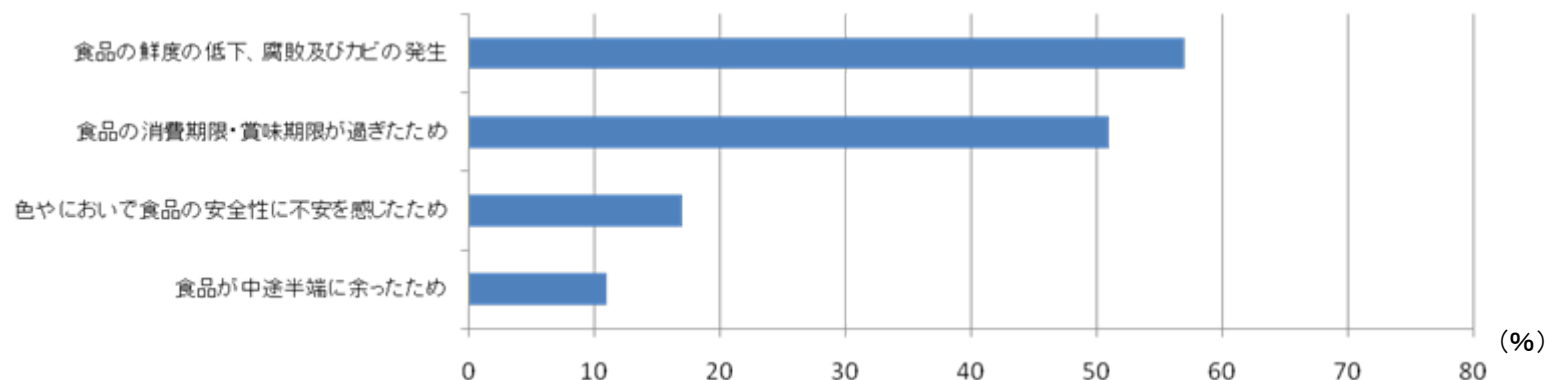


資料：食品ロス統計調査報告（農林水産省）

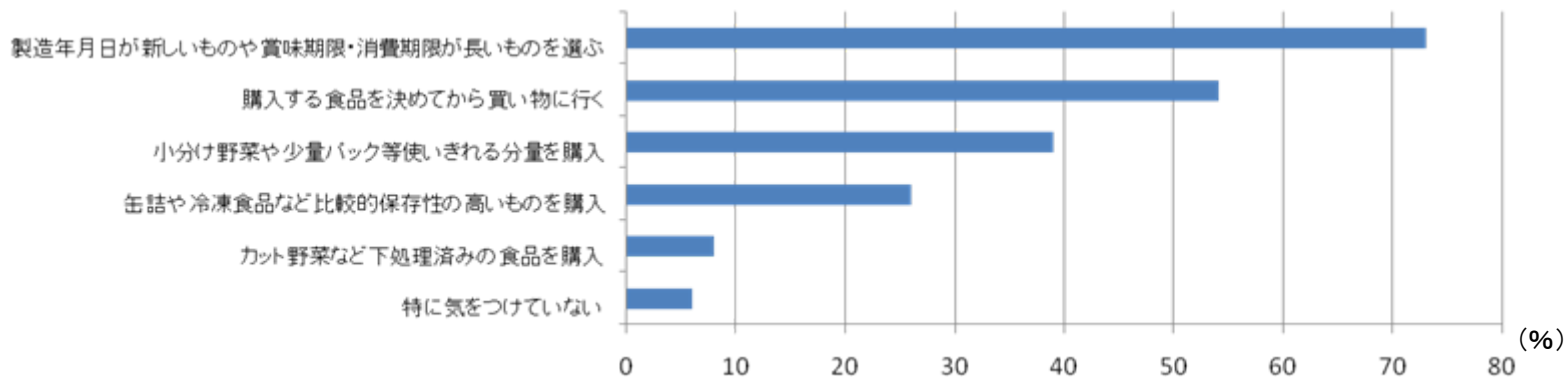
5. 家庭における食品の廃棄理由

- 家庭における食品廃棄物は、調理残さ、食べ残し、食品の未使用（調理した料理を含む）等があるが、このうち食品の未使用による廃棄については、「食品の鮮度の低下、腐敗及びカビの発生」、「消費期限・賞味期限が過ぎたため」を理由とする回答が多い。
- また、無駄を少なくするために気をつけている内容としては、「製造年月日が新しいものや賞味期限・消費期限が長いものを選ぶ」が最も多い。

○ 食品を使用せずに廃棄した理由（複数回答）



○ 食品の無駄を少なくするために購入の際に気をつけていること（複数回答）



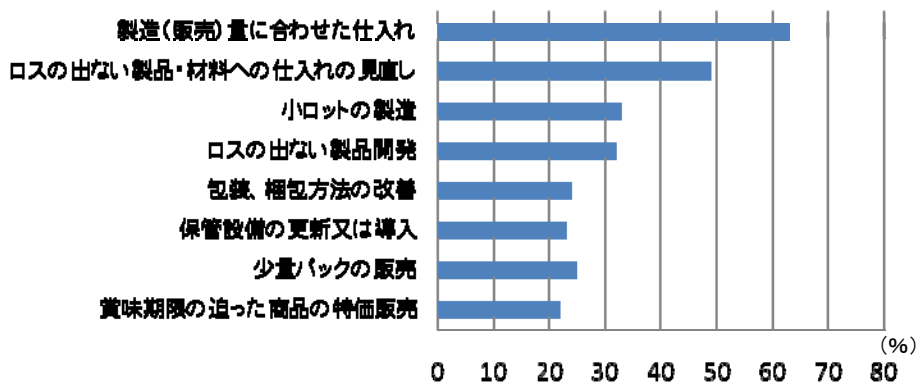
資料： 食品ロス統計調査報告（農林水産省）

6. 食品関連事業者による食品廃棄物等の発生抑制の取組状況

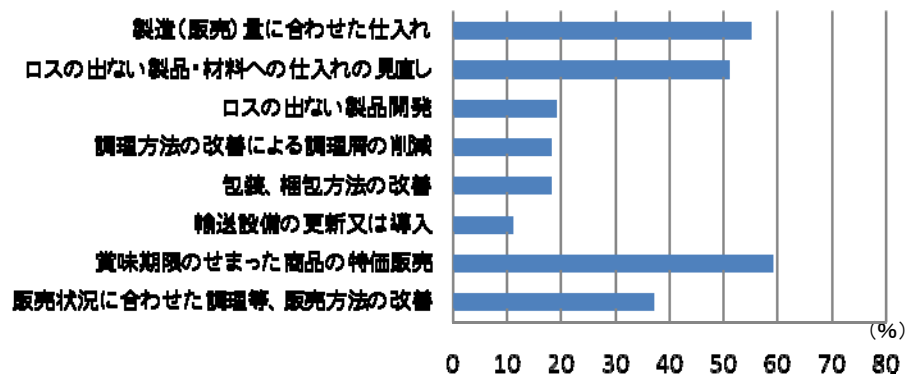
- 食品廃棄物の発生の抑制に取り組んでいる事業所は、食品産業全体の約5割となっている。
- 業種別の取組方法をみると、いずれの業種においても「製造(販売)量に合わせた仕入れ」、「ロスが出ない製品・材料への仕入れの見直し」に取り組む事業者が多いほか、食品卸売業及び食品小売業では、「賞味期限の迫った商品の特価販売」、外食産業では、「調理方法の改善による調理くずの削減」、「メニュー、調理ボリュームの適正化」に取り組む事業所が多い。

○ 業種別の発生抑制の取組方法

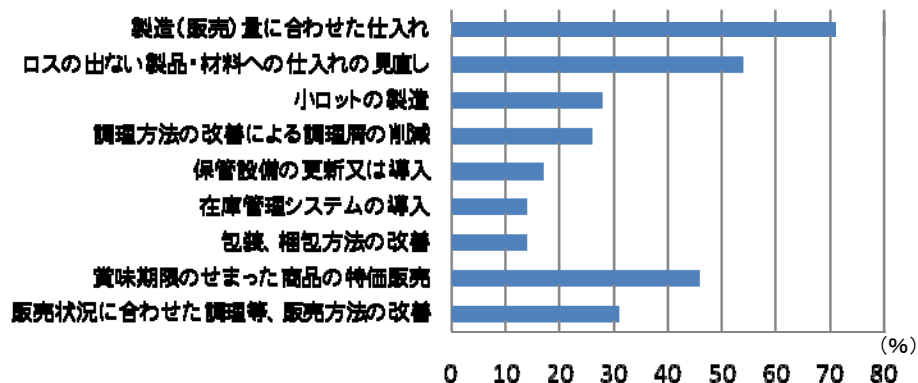
【食品製造業】



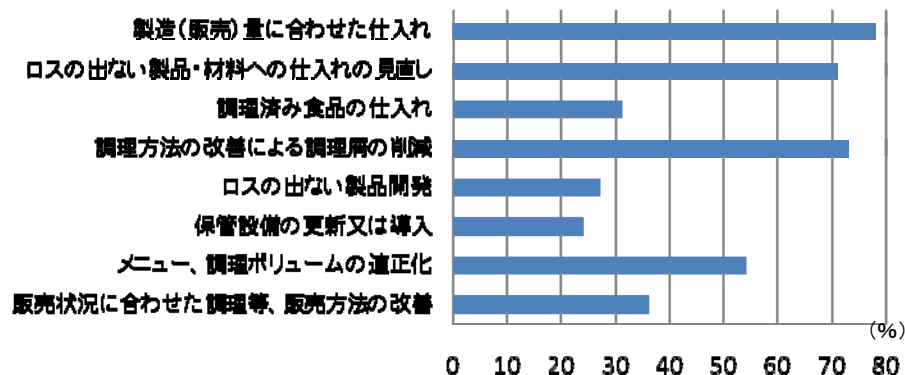
【食品小売業】



【食品卸売業】



【外食産業】



7.食品ロスの発生抑制のポイント

- 食品ロスを抑制するためには、製造・流通・消費の各業種・業態ごとの特性や取引・販売の実態を踏まえて、適切な発生抑制への取組を行うことが必要である。
- また、「買いすぎ」「頼みすぎ」「過度な鮮度志向」など食品ロスを増やす要因となる行動について、消費者一人一人が注意することも重要である。

○ 各段階での発生抑制に有効と考えられる取組の例

<製造段階>

- ・ 科学的な根拠に基づく適切な期限表示の設定(必要以上に短い賞味期限の見直し)
- ・ 製造過程で生じる規格外品や品質上の問題なく返品された商品の通常の販売経路外での有効利用
- ・ 不良品等製造ロスの発生率の低減

<流通段階>

- ・ 商品の過剰仕入れや食品製造業者への安易な返品抑制
- ・ 業者による画一的な販売期限の設定のあり方の見直し
- ・ 賞味期限が近付いている商品の値引き販売等による売り切り

<消費段階>

- ・ 食べ残しが発生しないようなメニュー、盛り付け・サー빙グの工夫
- ・ 賞味期限など食品期限表示についての正しい理解の促進

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)の仕組み (参考)

○ 食品の売れ残りや食べ残しにより、又は食品の製造過程において発生している食品廃棄物について、

- ① まず、生産、流通、消費の各段階で食品廃棄物そのものの発生を抑制
- ② 次に、再資源化できるものは飼料や肥料などへの再生利用
- ③ 再生利用が困難な場合に限り熱回収
- ④ さらに、廃棄されることとなったものは脱水・乾燥などで減量の取組を行うことで、環境負荷の低減及び資源の有効利用を促進する。

○主務大臣による基本方針の策定

- ・再生利用等の促進の基本的方向
- ・再生利用等を実施すべき量に関する目標 等

我が国全体での再生利用等実施率を、平成24年度までに、業種別に40%（外食産業）～85%（食品製造業）に向上

○関係者の責務

食品関連事業者(製造、流通、外食等)

- ・発生抑制
- ・再生利用、熱回収
- ・減量

消費者等

- ・発生抑制
- ・再生利用製品の使用

国・地方公共団体

- ・再生利用の促進
- ・施策実施

○再生利用等の促進

○主務大臣による判断基準の提示(省令)

- ・再生利用等を行うに当たっての基準
- ・廃棄物発生量等の把握
- ・個々の事業者毎の取組目標の設定 等

○主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務

事業者の再生利用等の円滑化

「登録再生利用事業者制度」によるリサイクル業者の育成・確保
「再生利用事業計画認定制度」による優良事例(食品リサイクル・ループ)の形成

○指導、勧告等の措置

- ・全ての食品関連事業者に対する指導、助言

・前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金(取組が著しく不十分な場合)

環境負荷の低減及び資源の有効利用の促進

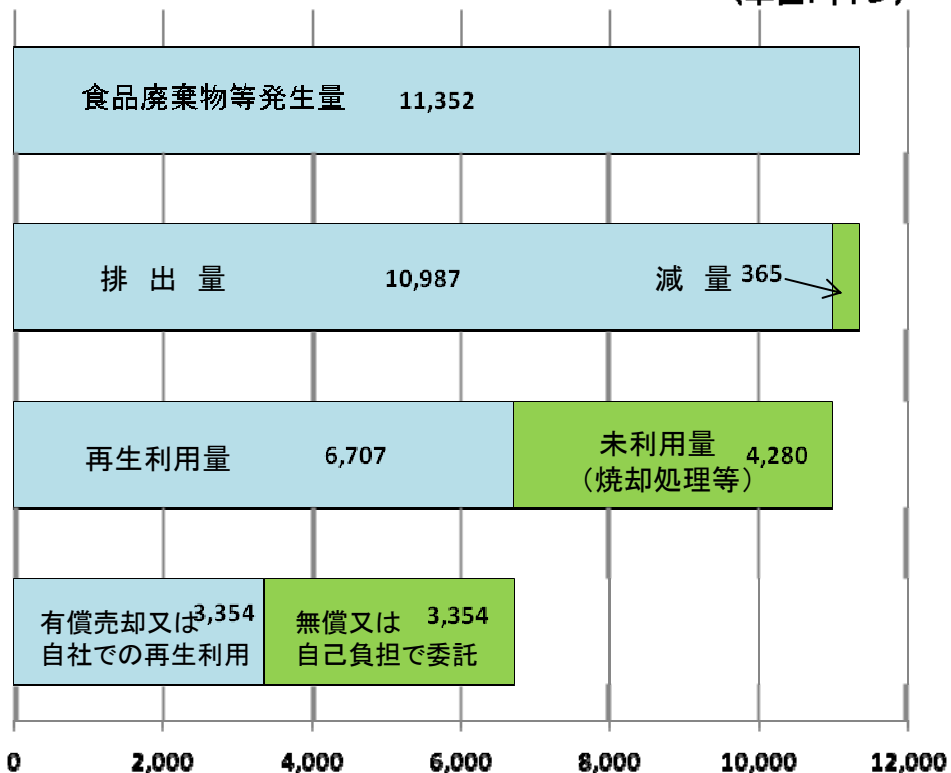
食品関連事業者の食品廃棄物等の処理状況(平成18年度実績)

(参考)

- 食品廃棄物等は、発生後、一部で減量処理が施されるが、それ以外の大部分は事業所外へ排出される。排出量のうち約6割が再生利用され、約4割が未利用のまま処分されていると推計される。
- 廃熱利用もなく焼却されるか、埋立処分されたとみなされる量は減少傾向で推移していると推計される。

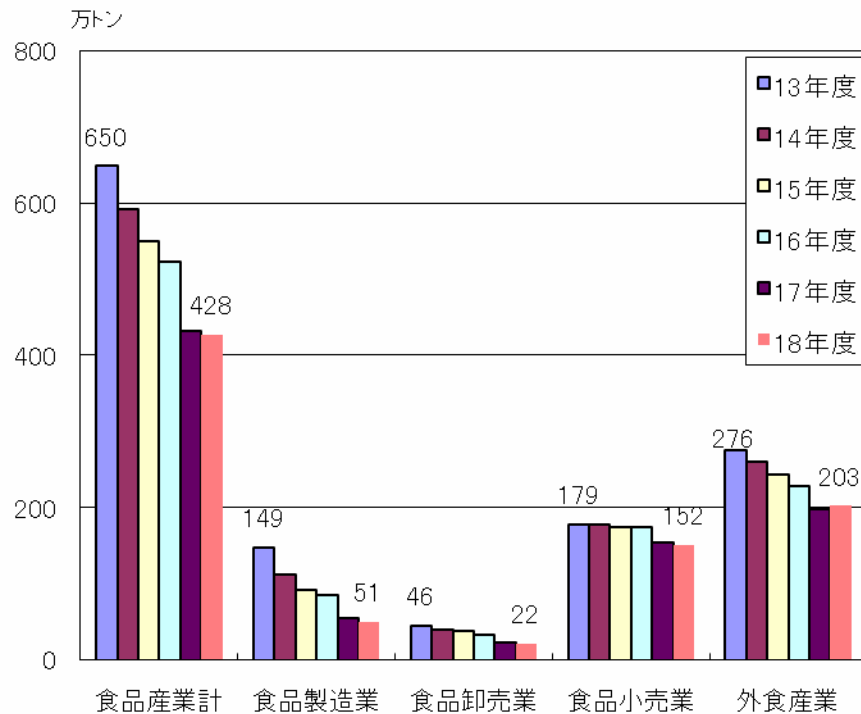
○ 食品廃棄物等の処理状況 (平成18年度実績)

(単位:千トン)



資料:「平成19年食品循環資源の再生利用等実態調査報告」(農林水産省統計部)
を基に総合食料局において試算の上、作成

○ 食品廃棄物のうち焼却または埋立処分されたとみなされる量の推移

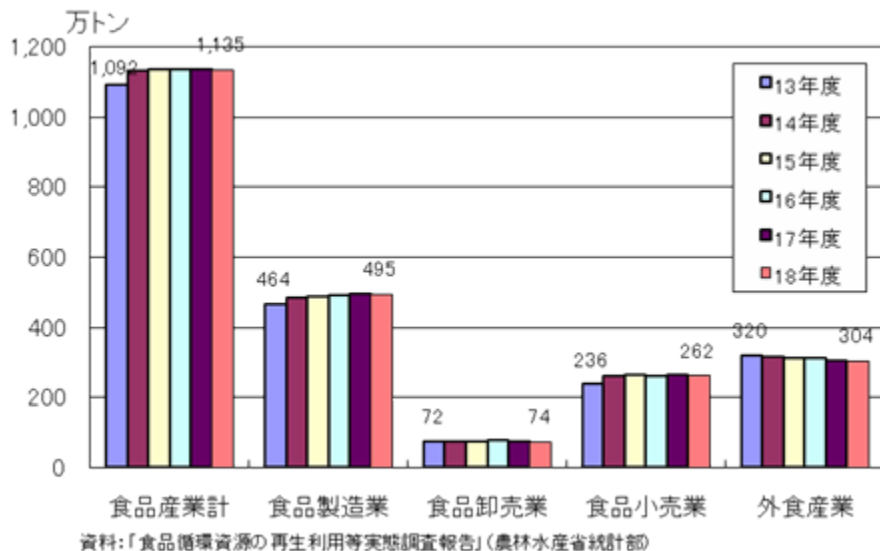


資料:「食品循環資源の再生利用等実態調査報告」(農林水産省統計部)
注:1)「廃棄物としての最終処分量」=「年間発生量」-「減量化量」-「再生利用量」として推計。
2)注1の「再生利用量」は、食品リサイクル法に規定する用途に限定されない。

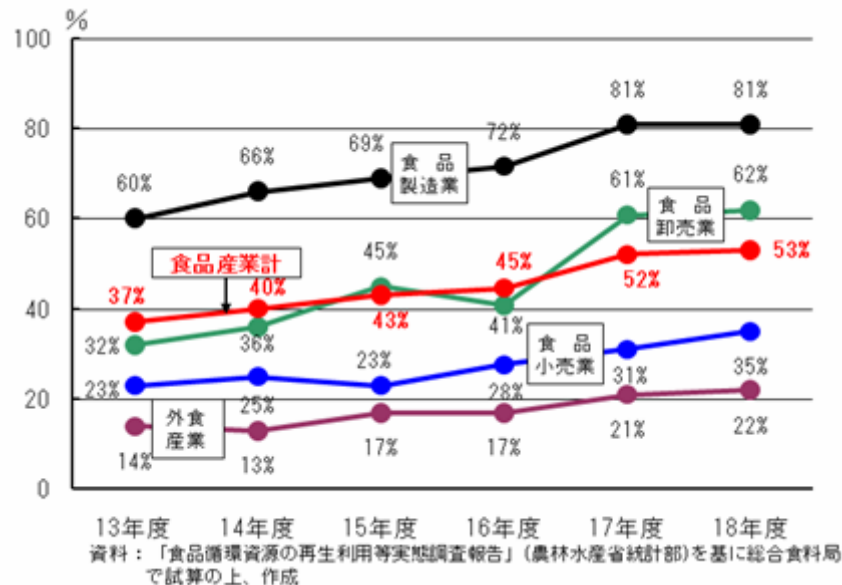
食品関連事業者からの食品廃棄物の発生量及び再生利用等実施率の推移 (参考)

- 食品リサイクル法が施行された平成13年度から18年度までの推移をみると、食品廃棄物等の発生量が微増傾向にある中で、再生利用等実施率は上昇傾向にある。
- 食品流通の川下に至るほど、廃棄物の発生が少量分散型になるなど再生利用がしづらくなることから、食品製造業の再生利用等実施率は高いものの、卸、小売り、外食と順に低下していく。

○ 食品廃棄物等の年間発生量の推移



○再生利用等実施率の推移



○ 再生利用等の内訳 (平成18年度)

(単位:千トン)

	年間発生量	再生利用	(用途別仕向け量)				減量	発生抑制
			肥料化	飼料化	油脂化	メタン化		
食品製造業	4,947	3,745	1,690	1,899	126	31	210	265
食品卸売業	743	435	208	206	21	—	15	32
食品小売業	2,620	771	432	238	101	0	58	124
外食産業	3,042	473	291	111	72	—	83	124
食品産業計	11,352	5,425	2,621	2,453	320	31	365	546

資料:「平成19年食品循環資源の再生利用等実態調査報告」(農林水産省統計部)を基に総合食料局において試算の上、作成

注:発生抑制量は年間発生量の外数

計と内訳が一致しない場合があるのは、四捨五入のためである。