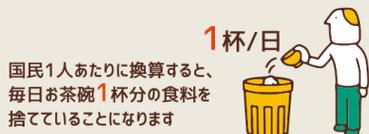


# 食品ロス削減 に取り組みませんか

## なぜ、いま食品ロス？

毎年世界で生産された食料の約**3分の1**が捨てられています



but... 日本ではたくさん輸入しているのにたくさん捨てている



## 世界と日本の動き

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS  
17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD

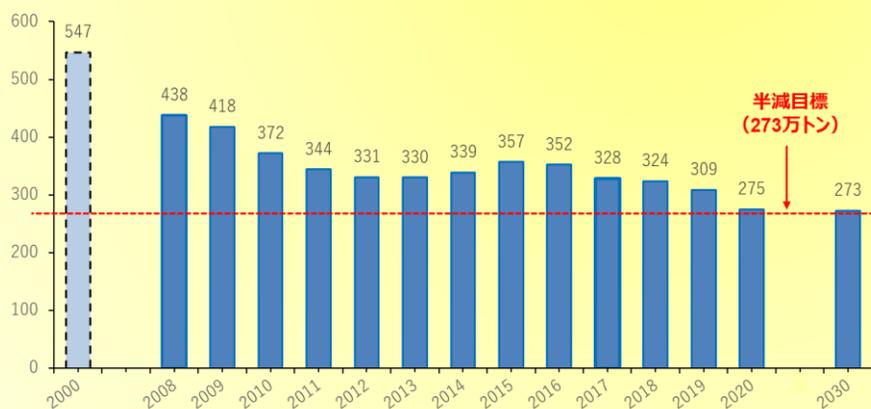
**世界**では、2015年、国連で「持続可能な開発目標」(SDGs)が採択され、2030年までに達成すべき、持続可能な社会の実現を目指す17の目標を設定。



2030年までに廃棄物の発生を大幅に削減するとともに、一人当たりの食料の廃棄を半減。

### 事業系食品ロス量の推移と削減目標

事業系食品ロス量 (万トン)



**日本**では、2019年、「食品ロスの削減の推進に関する法律」が制定。多様な主体が連携し、国民運動として食ロス削減を推進し、2030年度までに2000年度と比べ食品ロス量を半減する目標を設定。

# 食品ロスの発生要因と対策

- ✓ 食品関連事業者での主な食品ロスの発生要因は、いわゆる1/3ルールなどの商慣習や消費者の過度な鮮度志向。
- ✓ 食品ロス削減は、フードチェーン全体で取り組むことが必要。

## 商慣習による過剰在庫や返品等の発生

### 商慣習の見直し

- ・納品期限の緩和
- ・賞味期限の年月表示化
- ・賞味期限の延長

詳しくは  
**3**  
ページへ

## 過度な鮮度志向や賞味期限への理解不足

### 消費者啓発

- ・食品ロス削減月間に向けた取組
- ・啓発資材の提供

詳しくは  
**5**  
ページへ

## 欠品を恐れた多量発注

### 需要に見合った販売

### フードバンク活動

- ・未利用食品を必要としている者に提供

詳しくは  
**6**  
ページへ

## 飲食店等での食べ残し

### 食の架け橋

- ・フードバンク活動団体×協力事業者等のWebマッチング

詳しくは  
**7**  
ページへ

### 「食べきり」 「持ち帰り」

- ・食べきれぬメニューの提供  
や食べ残し料理の持ち帰り

詳しくは  
**8**  
ページへ

**2**

# 商慣習の見直し

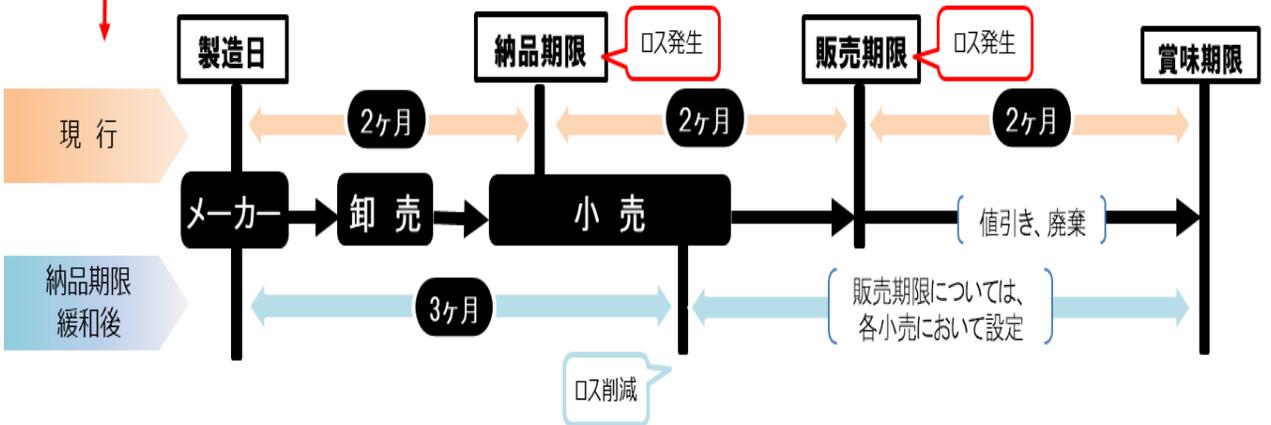
過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要

「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で取り組む必要

## 納品期限の緩和

卸・小売からメーカーへの返品 年間562億円  
小売から卸への返品年間247億円\*

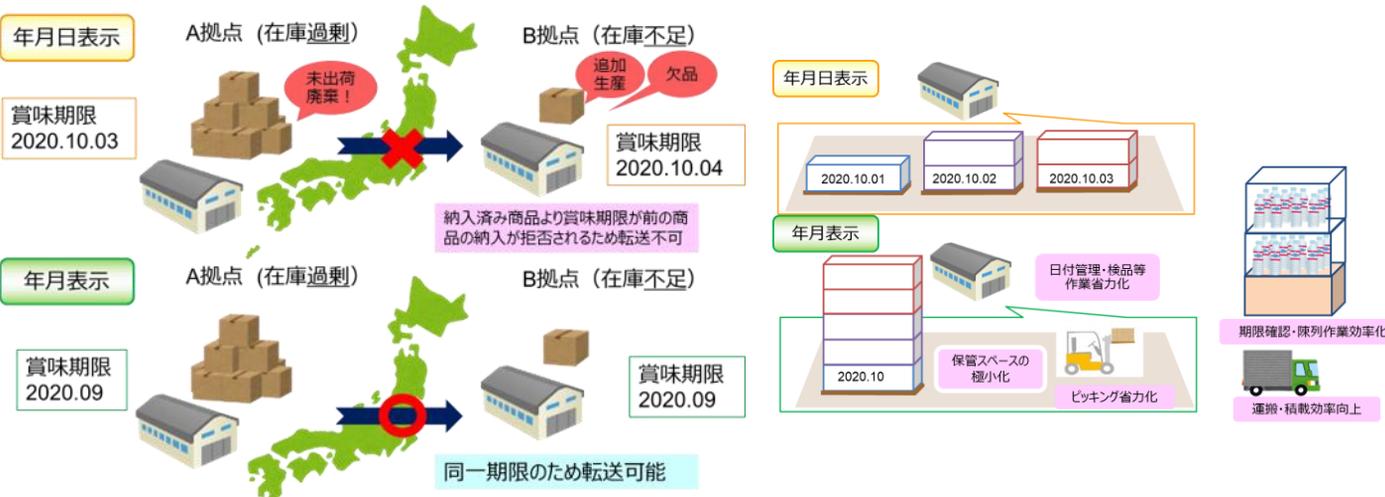
※製・配・販連携協議会資料（H29年度推計）を基に作成



**CHECK!** 賞味期間の1/3までに小売に納入しなければならない商慣習上の期限を1/2に緩和することを推進。メーカーの未出荷廃棄の削減や返品による食品ロス削減を期待。ただし、小売では、販売期間の短縮を懸念。

## 賞味期限の年月表示化

年月日表示 (2020. 6. 17) → 年月表示 (2020年05月)



**CHECK!** 賞味期限の日付逆転により商品の転送ができなかった在庫が、転送可能となる。日付管理から年月管理になることで品出し業務等の効率化。店舗管理がしやすくなる。日付が切り捨てとなることから、賞味期限の短縮が懸念され、納品期限が厳しいままでは取組困難。

# 賞味期限の延長



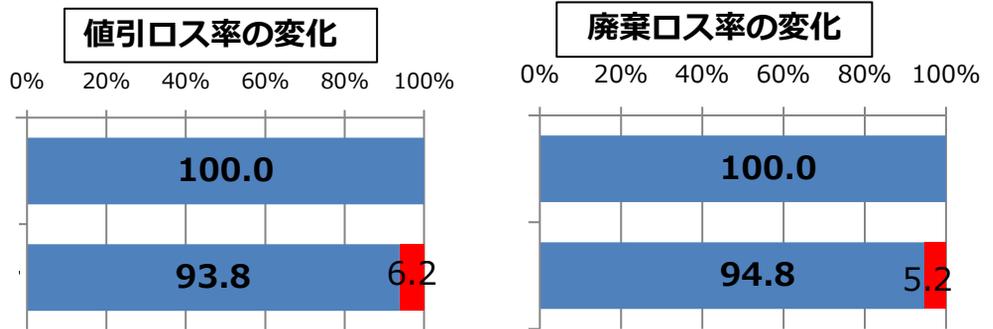
製造過程における食品の品質保持技術の発展によって、賞味期限の見直しが可能

## 商慣習の見直しによるメリット



納品期限を緩和したことで**値引ロス率・廃棄ロス率の低下が期待**されます

加工食品（ドライ）の納品期限緩和の実施の有無とロス率の変化



※食品を取り扱う小売事業者に対するアンケート結果  
 ※ ( ) 内の数値は回答事業者数  
 ※公益財団法人流通経済研究所調べ（平成28年度）

■ ロス率が低下（良化）～横ばい ■ ロス率が上昇（悪化）



賞味期限の年月表示化で**業界全体のコスト削減が期待**されます。

### メーカー



転送・持ち帰りの減少  
 少積載効率向上  
 ピッキングの効率化  
 保管スペースの効率化

保管料	2.7%減
パレット枚数	3.2%減
出庫作業	3.0%減
拠点間転送	1.9%減
処分販売	7.9%減
売上経費率	0.036% 減

### 卸売業



ピッキングの効率化  
 保管スペースの効率化  
 期限確認業務の軽減  
 検品・荷卸しの効率化  
 日付逆転の減少

(SM専用センター)	
入荷業務省力化	429円/出荷1億円
商品補充効率化	831円/出荷1億円
棚卸し	581円/月
日付逆転によるトラック待機改善	980円/出荷1億円

### 小売業



期限確認業務の軽減  
 品出し作業の効率化

賞味期限が年月表示化されると、在庫商品と入荷商品が同一賞味期限である場合が多くなり、商品補充時の作業が軽減  
 作業時間の軽減効果 約10%程度

\*流通経済研究所による試算結果

資料：製・配・販連携協議会 第2 WG報告 2014年7月



商慣習見直しに取り組む事業者一覧はこちらから  
 (令和5年12月25日現在)

