

食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

(ろすのん)

食品ロスの削減とリサイクルの推進

～食べものに、もったいないを、もういちど。～

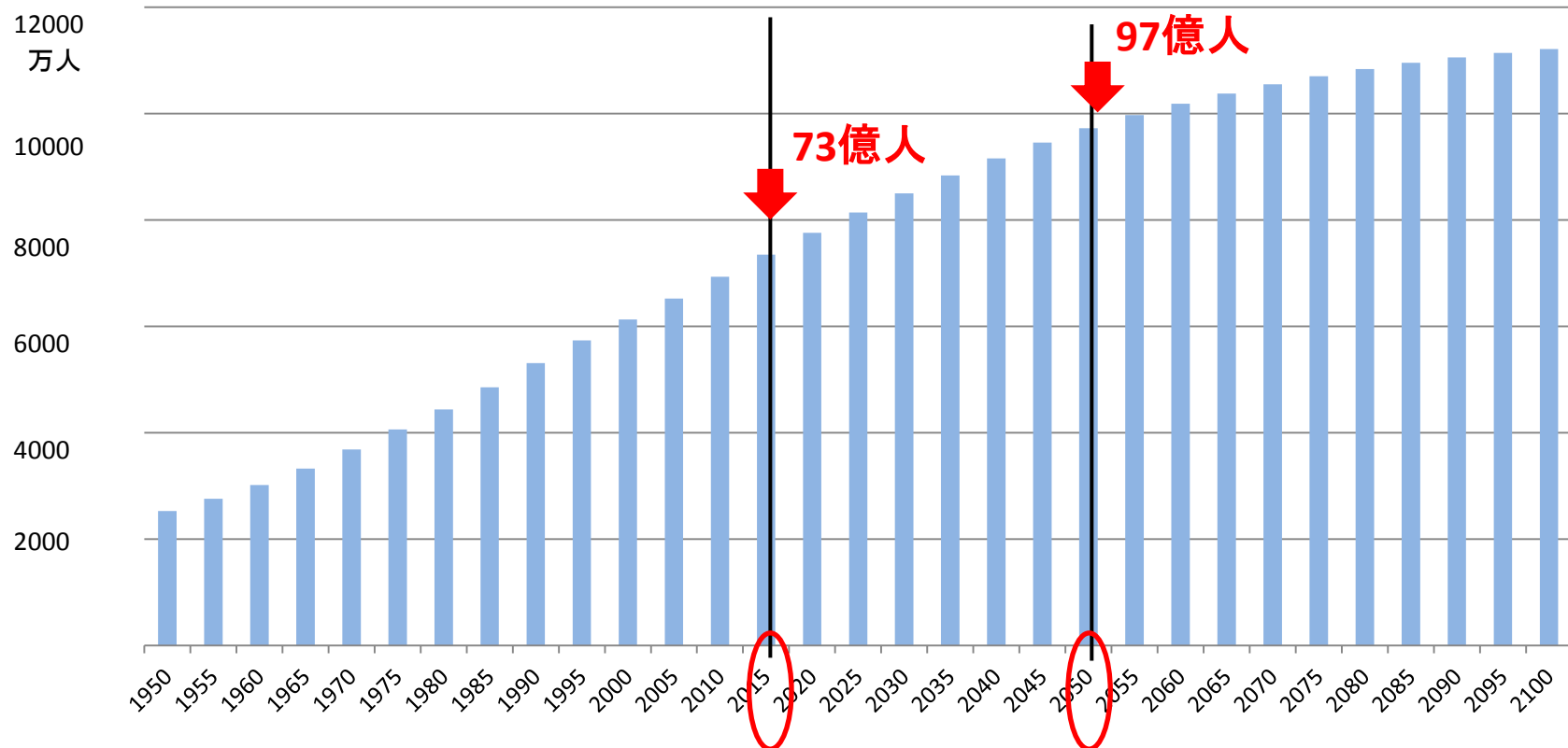
平成28年10月

農林水産省

食料産業局
バイオマス循環資源課
食品産業環境対策室

●世界の人口

○世界の人口は現在の73億人から、2050年には97億人に増加する見込み。現在は、食料供給と備蓄は適正だが、今後の人口増加に備えて、食料生産を増加させる必要がある。

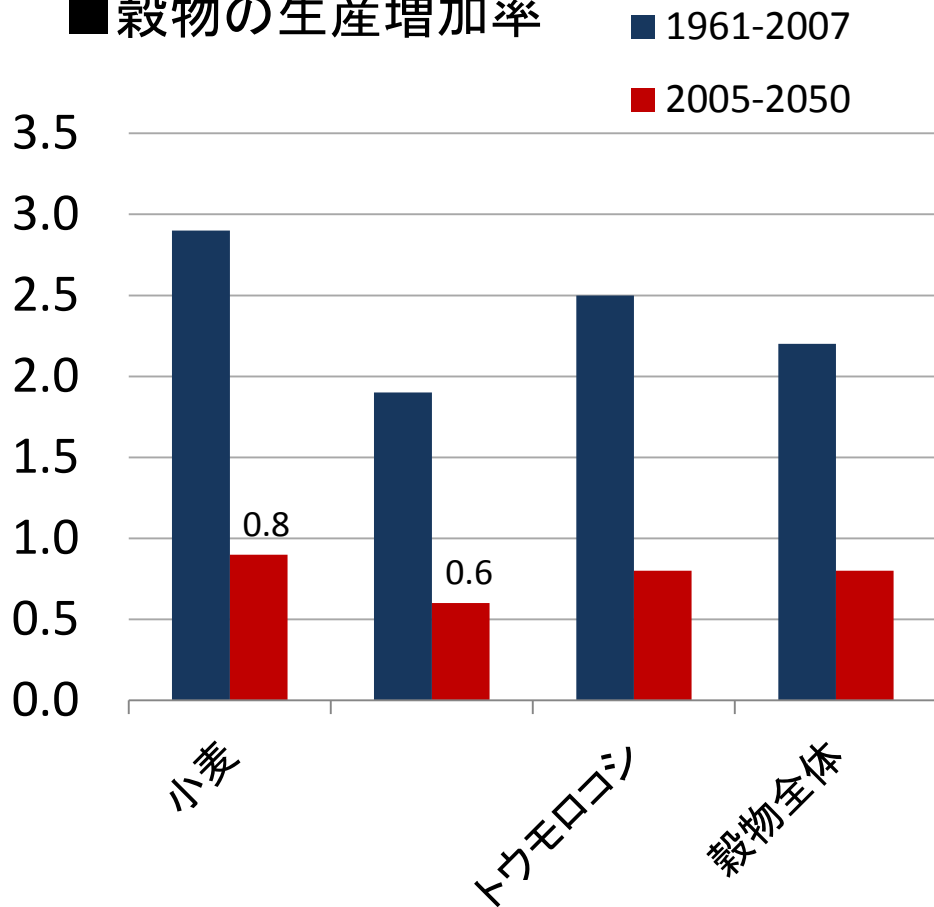


世界人口の推移

●世界の食料生産と消費

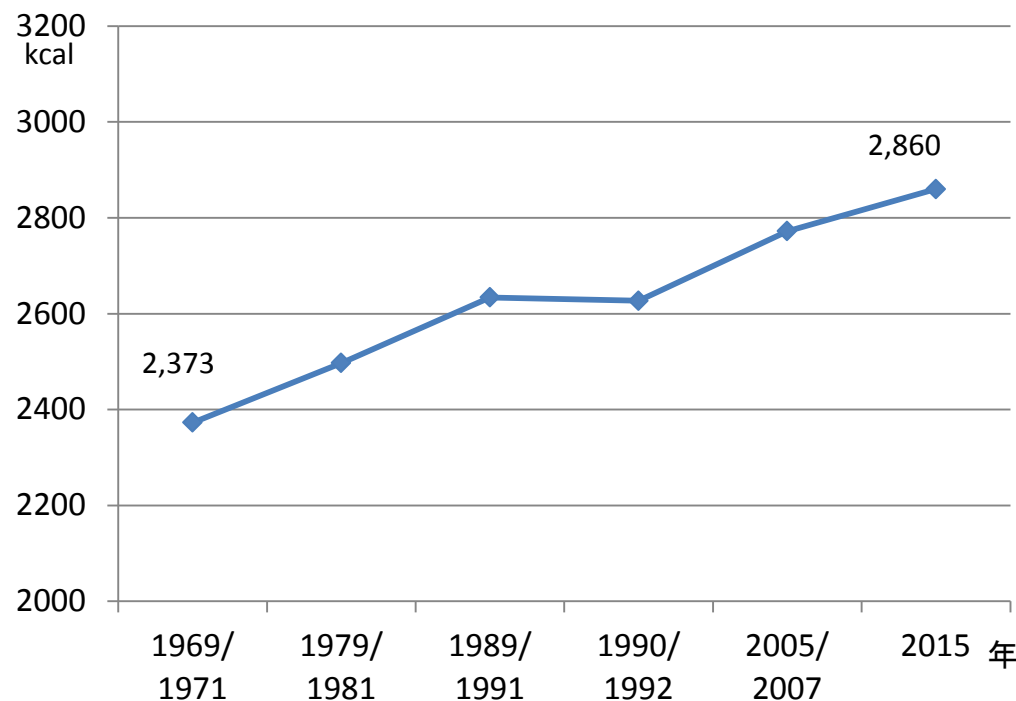
○穀物生産増加率は減少傾向にある一方で、経済発展とともに、国民1人当たりの食料消費量は増加。

■ 穀物の生産増加率



■ 国民1人当たりの食料消費量(kcal/人/日)

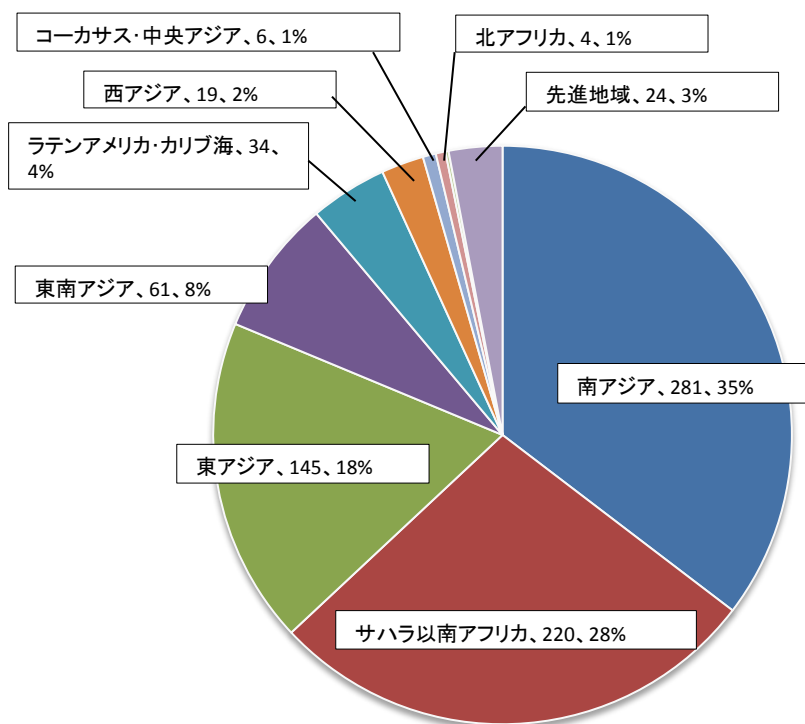
世界平均



●世界の栄養不足人口の現状

○FAOによると、世界の栄養不足人口は、減少傾向ではあるが依然として約8億人と高水準であり、アジアが6割。これは世界人口の9人に1人の割合。

○栄養不良により、発展途上国で5歳になる前に命を落とす子どもの数は年間500万人。



単位: 百万人

資料: FAO「The State of Food Insecurity in the World 2015」

世界の栄養不足人口 (2015)

約8億人

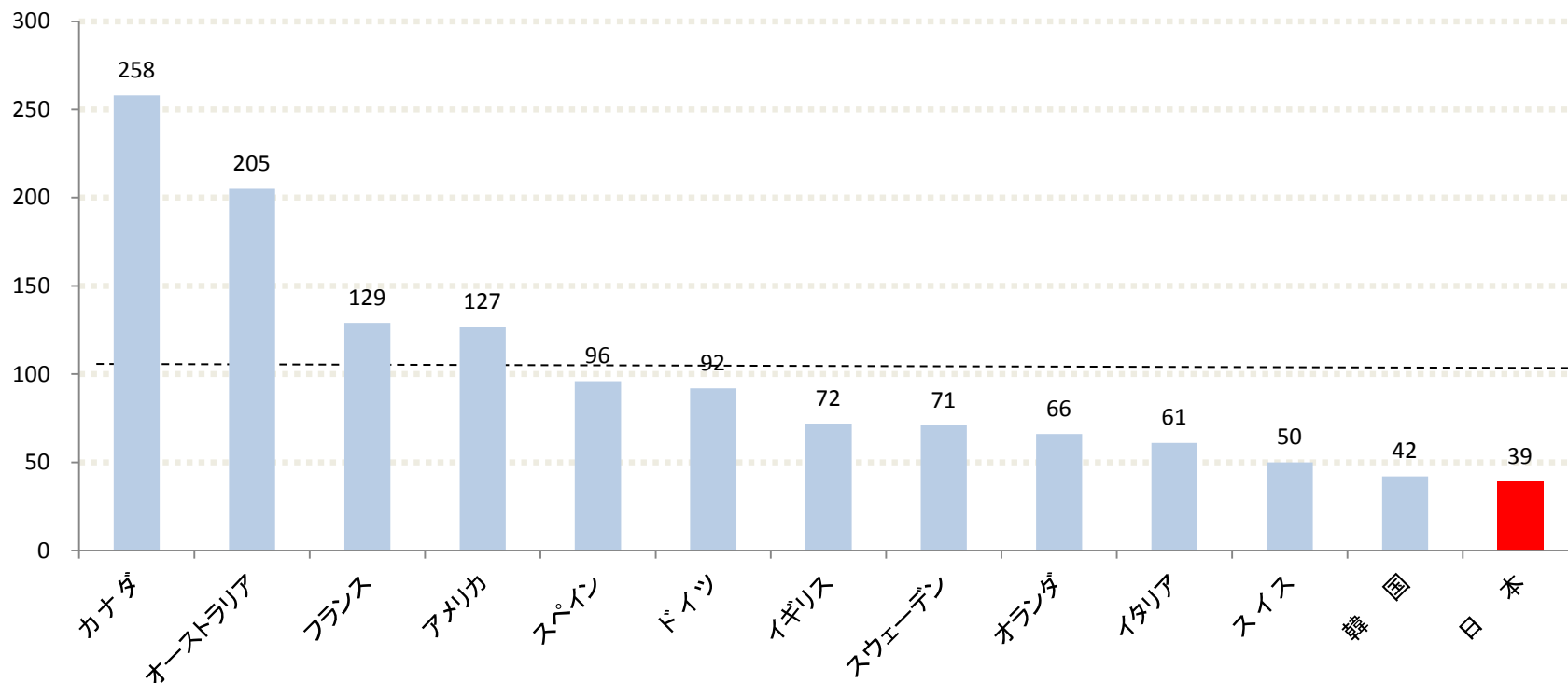


9人に1人が栄養不足

栄養不足とは…健康と体重を維持し、軽度の活動を行うために必要な栄養を十分に摂取できない状態。

●食糧は食べるためにある

- 日本の食料自給率（カロリーベース）は先進国の中で最低水準。その食料の約6割を海外に依存。世界の食料市場で他国の食料アクセスに影響を与える立場。
- 食料生産には、土地、水、エネルギー、肥料・飼料、労働力など多くの限りある資源を投入。

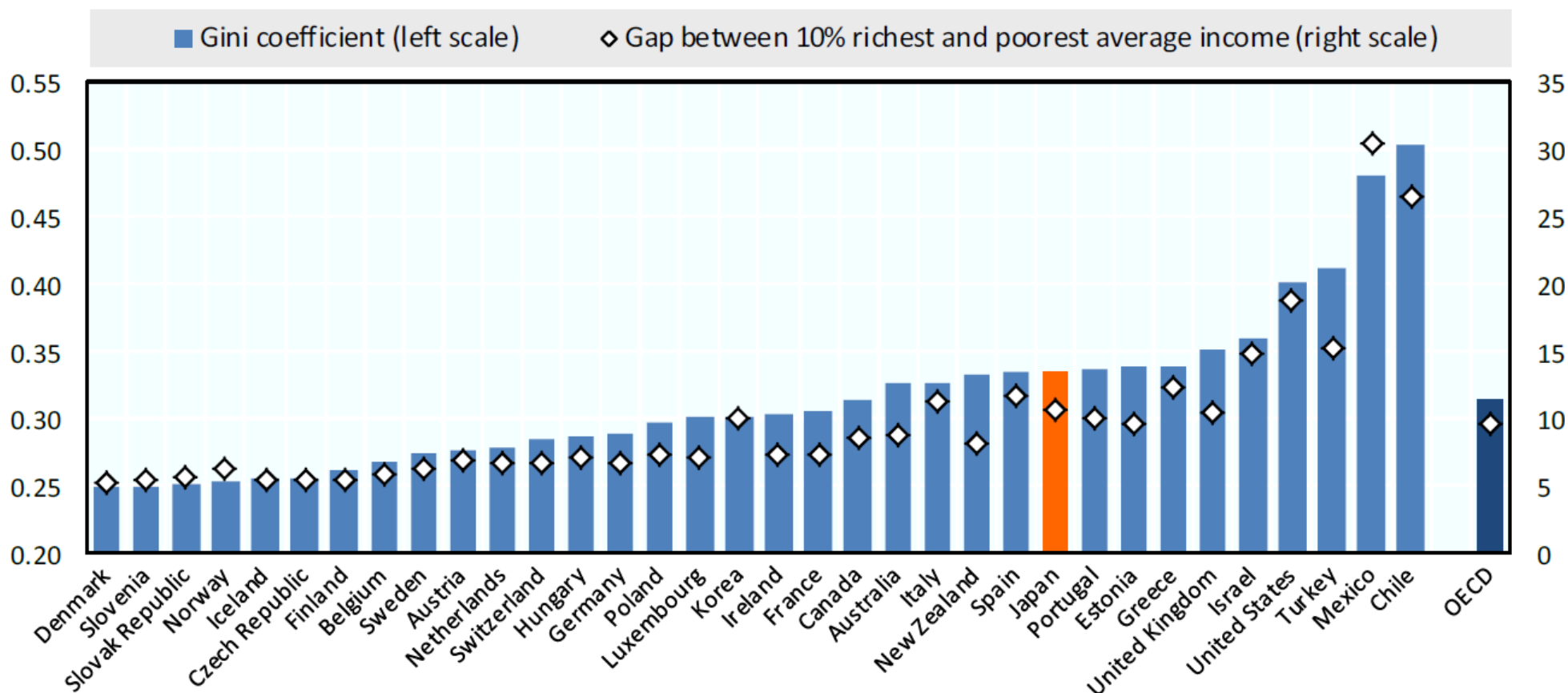


- （資料）農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算した（酒類等は含まない）。
スイスについてはスイス農業庁「農業年次報告書」、韓国については韓国農村経済研究院「食品需給表」による。
- （注）1. 日本は平成27年度。スイスは平成25年。韓国は平成26年。それ以外は暦年。
2. 食料自給率（カロリーベース）は、総供給熱量に占める国産供給熱量の割合である。
畜産物、加工食品については、輸入飼料、輸入原料を考慮している。

● 拡大する日本の格差

○日本の相対的貧困率（可処分所得が全国民の中央値の半分に満たない国民の割合）は年々上昇。相対的貧困率は16%（2015年）。子ども（17歳以下）の貧困率は16.3%（2012年）。

○OECD 34 力国中、日本の相対的貧困率は10番目に高い（2015年）。



資料: OECD

●食品ロスに対する関心の高まり

- 国連「持続可能な開発のための2030アジェンダ」の中で、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定。G7新潟農相会合等で、食品ロスを重要な課題として位置づけ。
- 6月2日に閣議決定された「経済財政運営と改革の基本方針2016」や「日本再興戦略2016」では、食品ロスの削減やフードバンク活動の推進について、新たに記載。

○国連「持続可能な開発のための2030アジェンダ」(平成27年9月)

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させることが掲げられている。

○G7新潟農相会合(平成28年4月)、G7富山環境相会合(平成28年5月)

農相会合では、食料の損失・廃棄の削減について、経済・環境・社会において非常に重要な世界的問題であると強調。

環境相会合では、食品ロス・食品廃棄物の最小化に向けた取組の加速化を盛り込んだ「富山物質循環フレームワーク」を採択。



○経済財政運営と改革の基本方針2016(平成28年6月)

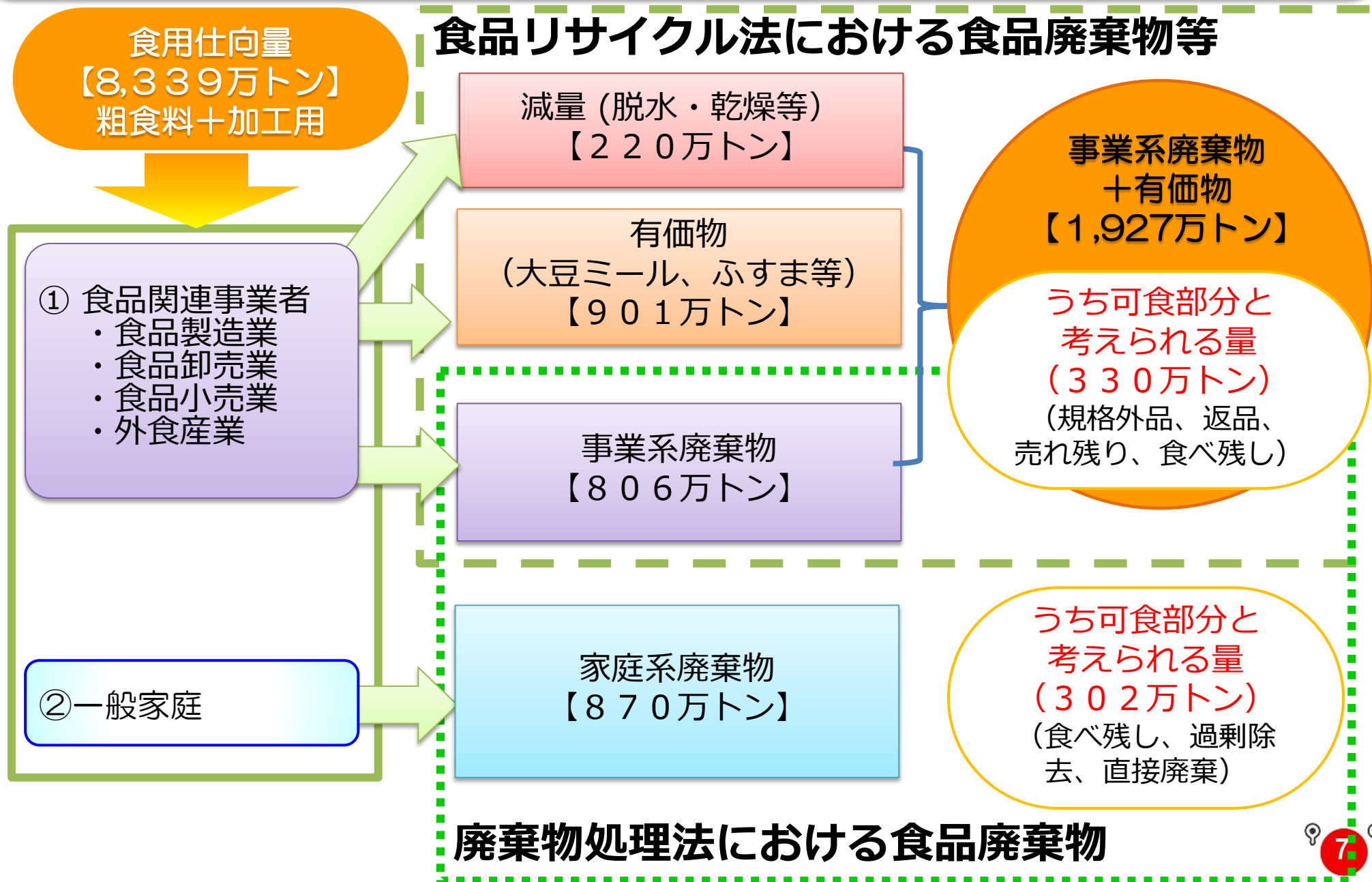
食品ロス等の削減を進め、循環共生型社会の構築に向けた取組を推進。



○日本再興戦略2016(平成28年6月)

- ・食品ロスの削減に向けて、食品事業者と消費者、行政の連携による国民運動を抜本的に強化。
- ・生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を、必要としている人や施設に届けるフードバンク活動を推進。

●食品廃棄物等の発生量（平成25年度推計）



●日本の食品ロスの大きさ

- 日本の食品ロス（年間約632万トン）は、世界全体の食料援助量の約2倍。
- 国民1人1日当たり食品ロス量は、おおよそ茶碗1杯分のご飯の量に相当。

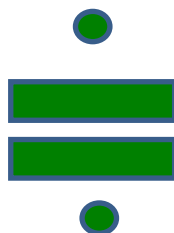
日本の「食品ロス」 （約632万トン）

事業系
うち可食部分と
考えられる量
（330万トン）

家庭系
うち可食部分と
考えられる量
（302万トン）



世界全体の
食料援助量(2014)
約320万トン

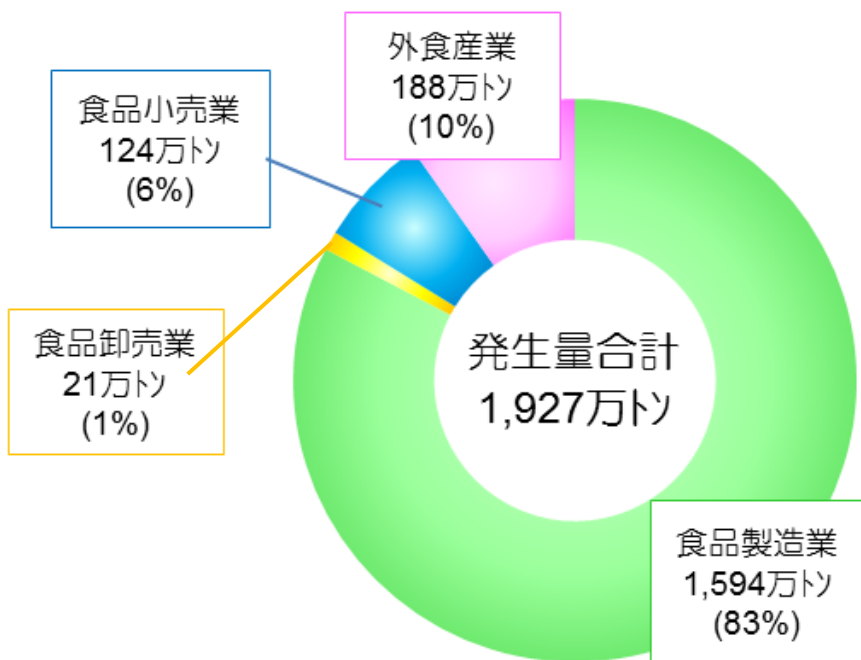


国民1人1日当たり
食品ロス量
約136g
（茶碗約1杯のご飯の量に相当）

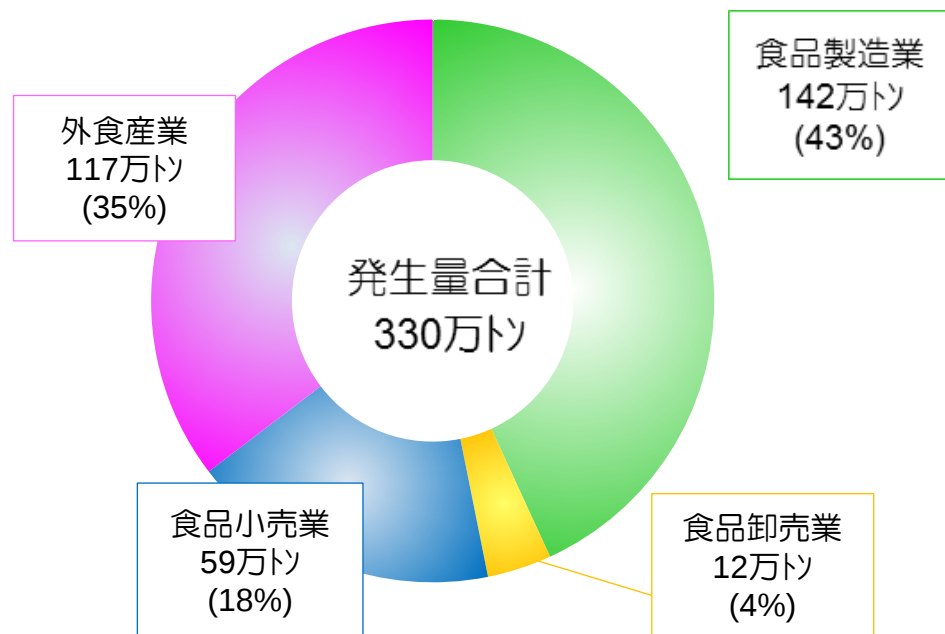
●事業系食品廃棄物等の発生量（平成25年度）

- 食品廃棄物等の発生量は、平成25年度で1,927万トンとなっており、このうち食品製造業が83%を占めている。
- 可食部の食品廃棄物等の発生量は330万トンとなっており、このうち食品製造業が43%、外食産業が35%を占め大部分となっている。

①食品廃棄物全体



②食品廃棄物(可食部のみ)



●食品廃棄物等の発生抑制と再生利用（リサイクル）の推進

循環型社会形成の推進

循環型社会形成推進基本法 （基本的枠組み法）

容器包装リサイクル法

家電リサイクル法

食品リサイクル法

建設リサイクル法

自動車リサイクル法

小型家電リサイクル法

（取組の優先順位）

①発生抑制（Reduce）

②再使用（Reuse）

③再生利用（Recycle）

④熱回収

⑤適正処分

食品リサイクル法

食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程に応じて生じた「くず」等の食品廃棄物等について、

①発生抑制と減量化による最終処分量の減少

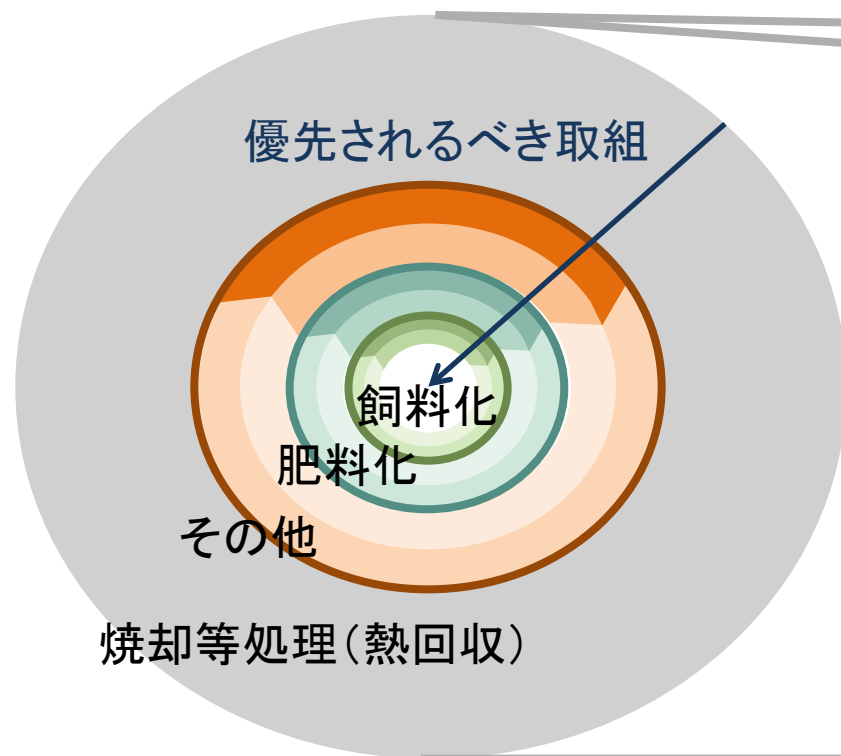
②飼料や肥料等への利用、熱回収等の再生利用

についての基本方針を定め、食品関連事業者による取組を促進。

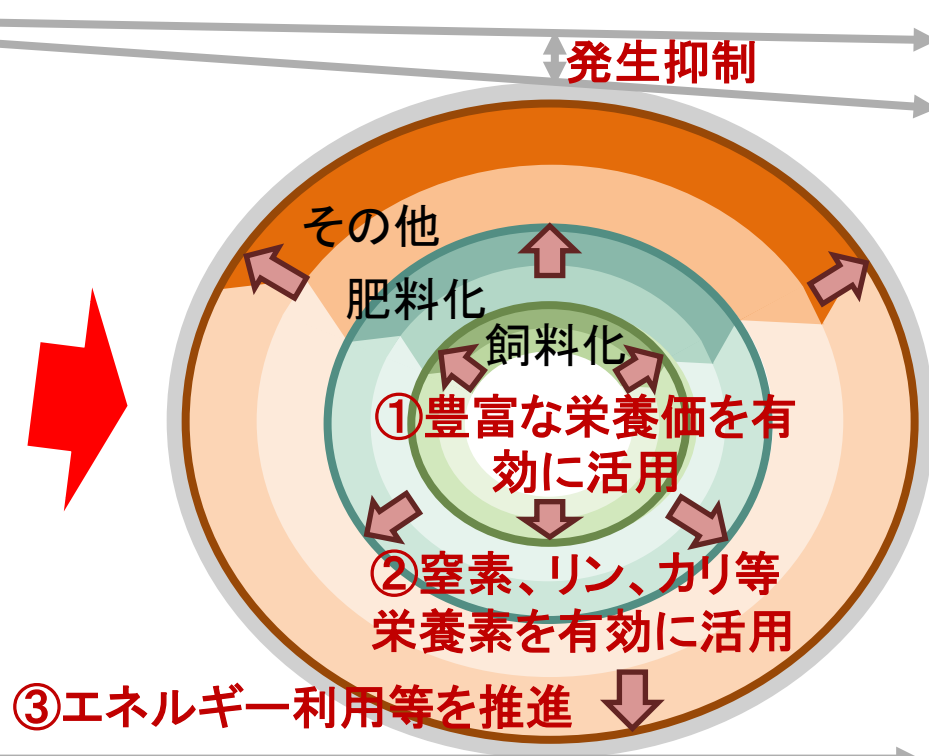
●食品リサイクルの優先順位

- 再生利用手法の優先順位については、第一に資源循環が継続する「モノからモノへ」の再生利用を、環境負荷の低減に配慮しつつ優先。
- 食品リサイクル手法のうち、**飼料化**については、食品循環資源が有する豊富な栄養価を最も有効に活用できること等から最優先。次に**肥料化**(メタン化の際に発生する消化液を肥料利用する場合を含む。)を推進すべき。
- その上で、飼料化・肥料化が困難なものについては、**その他の再生利用**(メタン化によるエネルギー利用等)を推進することが必要。

【食品リサイクルの現状】



【食品リサイクルの優先順位・方向性】



● 食品リサイクル法の概要①（平成12年法律第116号〔平成19年12月改正〕）

○主務大臣による基本方針の策定

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標 等

○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
 - ・個々の事業者毎の取組目標の設定
 - ・発生抑制の目標設定 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（発生量が年間100トン以上の者）
- 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

●食品リサイクル法の概要②（平成12年法律第116号〔平成19年12月改正〕）

○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

○関係者の役割（責務）

努めなければならない

国

- ・ 再生利用等の促進に必要な資金の確保
- ・ 情報の収集・整理・活用
- ・ 研究開発の推進と成果の普及

地方公共団体

- ・ 区域の条件に応じて再生利用等を促進

消費者・事業者

- ・ 食品の購入・調理の方法を改善して食品廃棄物等の発生を抑制
- ・ 再生利用で作られた製品を利用

●食品リサイクル法に基づく新たな基本方針の策定

平成27年7月に食品リサイクル法に基づく新たな基本方針を策定。

1. 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
2. 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標
3. 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項 等

● 新たな基本方針のポイント①

1. 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向

- ・ 食品廃棄物等の発生抑制を優先的に取り組んだ上で、再生利用等を実施。
- ・ 食品循環資源の再生利用手法の優先順位は、飼料化、肥料化、その他の順。

2. 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標

【再生利用等実施率目標】

	(旧目標：24年度まで)		(新目標：31年度まで)
食品製造業	85%	➡	95%
食品卸売業	70%	➡	70%
食品小売業	45%	➡	55%
外食産業	40%	➡	50%

●再生利用等実施率（業種別目標）

- 基本方針で定めた再生利用等実施率の業種別目標は、平成31年度までに、食品製造業95%、食品卸売業70%、食品小売業55%、外食産業50%。
- 業種別目標は、個々の事業者ごとに算出される再生利用等の実施率目標（基準実施率）が達成された場合に見込まれる水準に設定。

再生利用等実施率の算出式

再生利用等実施率＝

$$\frac{\text{発生抑制量} + \text{再生利用量} + \text{熱回収量} \times 0.95(\%) + \text{減少量}}{\text{発生抑制量} + \text{発生量}}$$

(※) 食品廃棄物残さ（灰分）を除いたものに相当する率

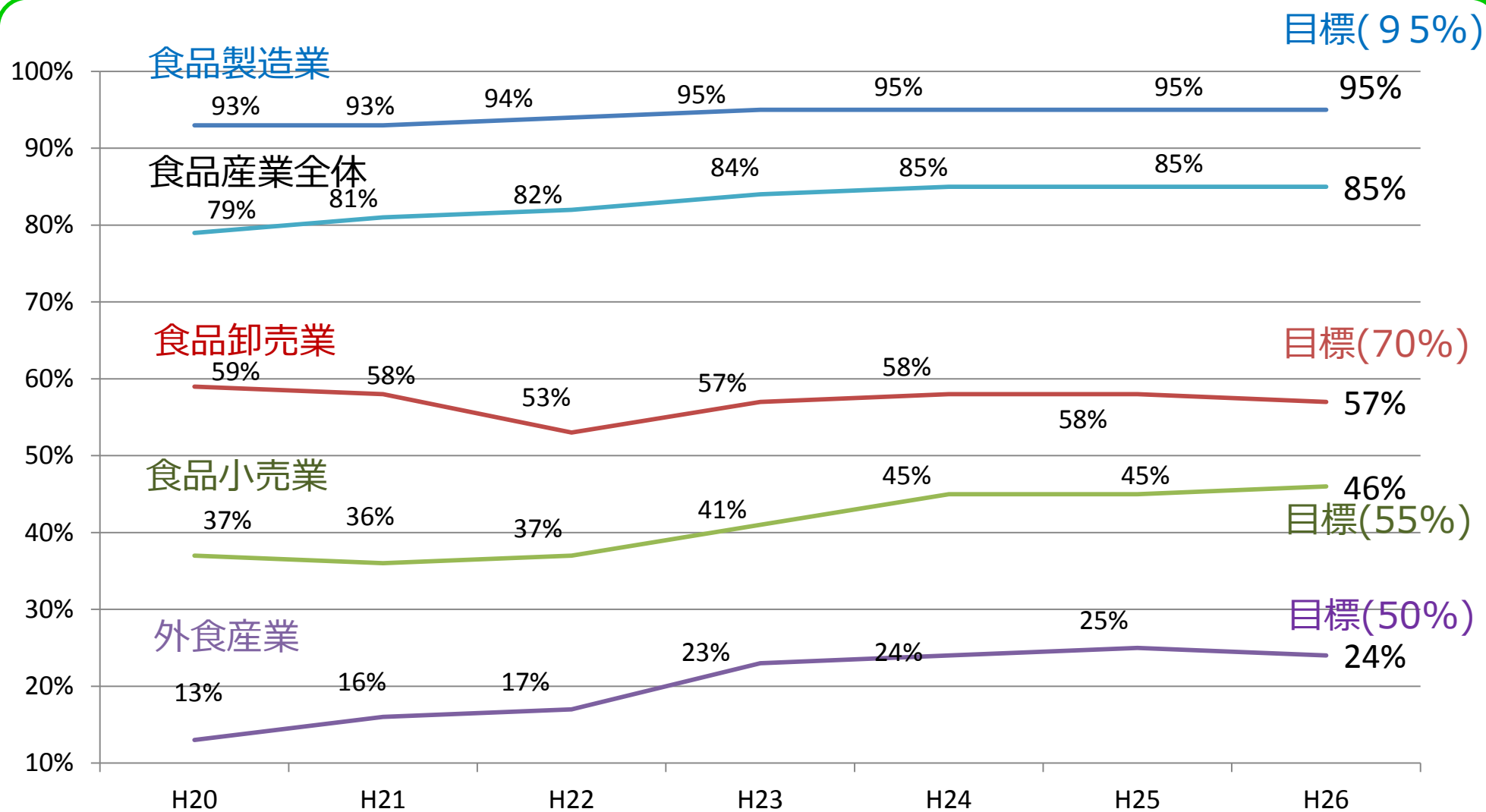
基準実施率（個別企業の目標値）の算出式

基準実施率＝前年度の基準実施率＋前年度
基準実施率に応じた増加ポイント

(注1)20%未満は20%として基準実施率を計算
(注2)平成19年度の基準実施率は平成19年度の実績

前年度の基準実施率区分	増加ポイント
20%以上50%未満	2 %
50%以上80%未満	1 %
80%以上	維持向上

●食品産業における再生利用等実施率の推移



● 食品産業における食品リサイクルの現状

- 食品廃棄物等の再生利用等実施率は、食品流通の川下に至るほど分別が難しくなることから、食品製造業の再生利用等実施率は高いものの、食品卸売業、食品小売業、外食産業の順に低下している。

■ 食品廃棄物等の再生利用等実施率（平成26年度）

業 種	年 間 発生量 (万t)	業種別 実施率 目 標 (%)	再生利用等実施率(%)							
				発生 抑制	再生 利用	(用途別仕向先)			熱回収	減量
						飼料	肥料	その他		
食品製造業	1,606	95	95	12	69	76	17	7	2.2	12
食品卸売業	27	70	57	9	43	33	45	22	0.6	4
食品小売業	127	55	46	13	32	43	34	23	0.1	0
外食産業	194	50	24	6	15	23	35	42	0.1	3
食品産業計	1,953	-	85	12	61	73	18	9	1.9	10

● 新たな基本方針のポイント②

3. 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項 その1

【再生利用等】

- ・ 食品廃棄物等を年間100トン以上排出する事業者からの定期報告について、再生利用等の実施状況を都道府県別にも報告（平成27年度実績（平成28年度報告）から実施）。
- ・ 地域の再生利用事業者の把握と育成。地方公共団体を含めた関係主体の連携を促進。
- ・ 食品廃棄物等の再生処理を行う登録再生利用事業者について、これまでの再生利用製品の製造・販売の実績を考慮するよう、登録の基準を追加。
- ・ 食品リサイクルループの形成を促進。
- ・ 先進的に食品循環資源の再生利用等に取り組む優良な食品関連事業者を表彰。

食品産業もったいない大賞

●登録再生利用事業者制度の概要

- 食品廃棄物等の再生利用を行うリサイクル業者の育成を図るため、申請に基づき主務大臣がリサイクル業者を登録。

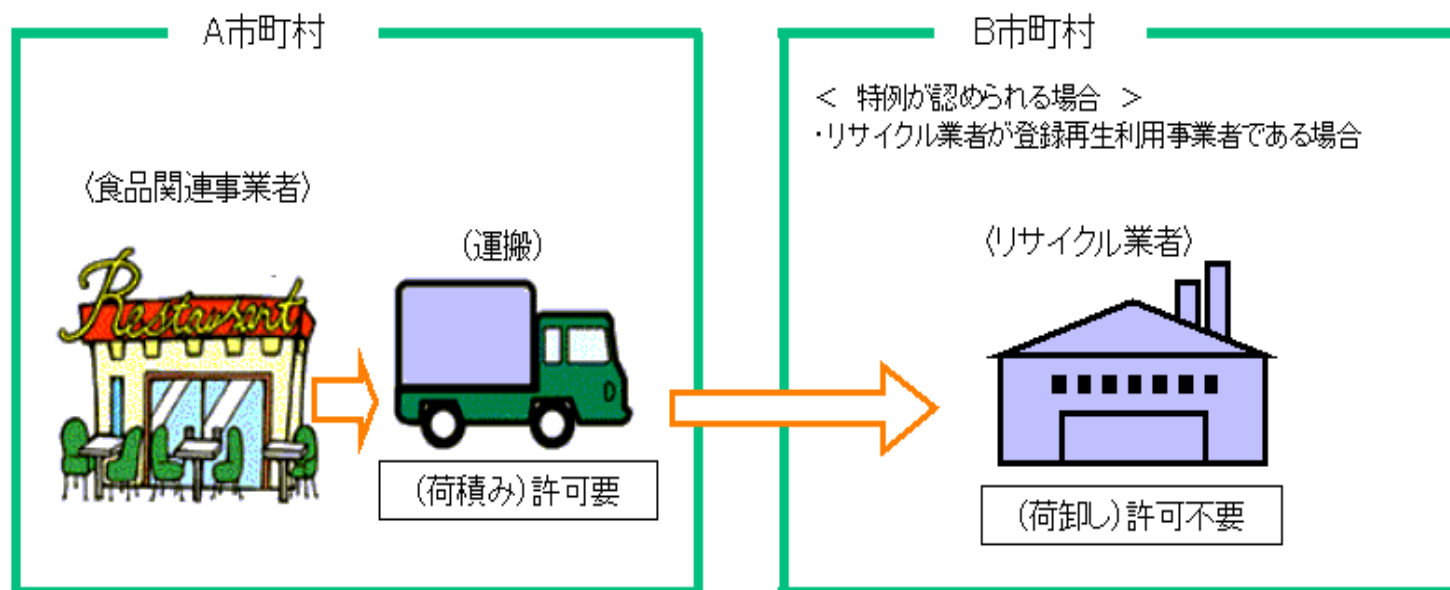
1 制度の特例

● 廃棄物処理法の特例

- ① 荷卸しに係る一般廃棄物の運搬業の許可不要
- ② 一般廃棄物処分手数料の上限規制の撤廃

● 肥料取締法・飼料安全法の特例

- ・農林水産大臣への届出不要



2 登録事業所数：178社（平成28年3月末現在）

●登録再生利用事業者による再生利用事業種別内訳

- 登録再生利用事業者(178社)の内訳を見ると、肥飼料化で88%。
(平成28年3月末現在)

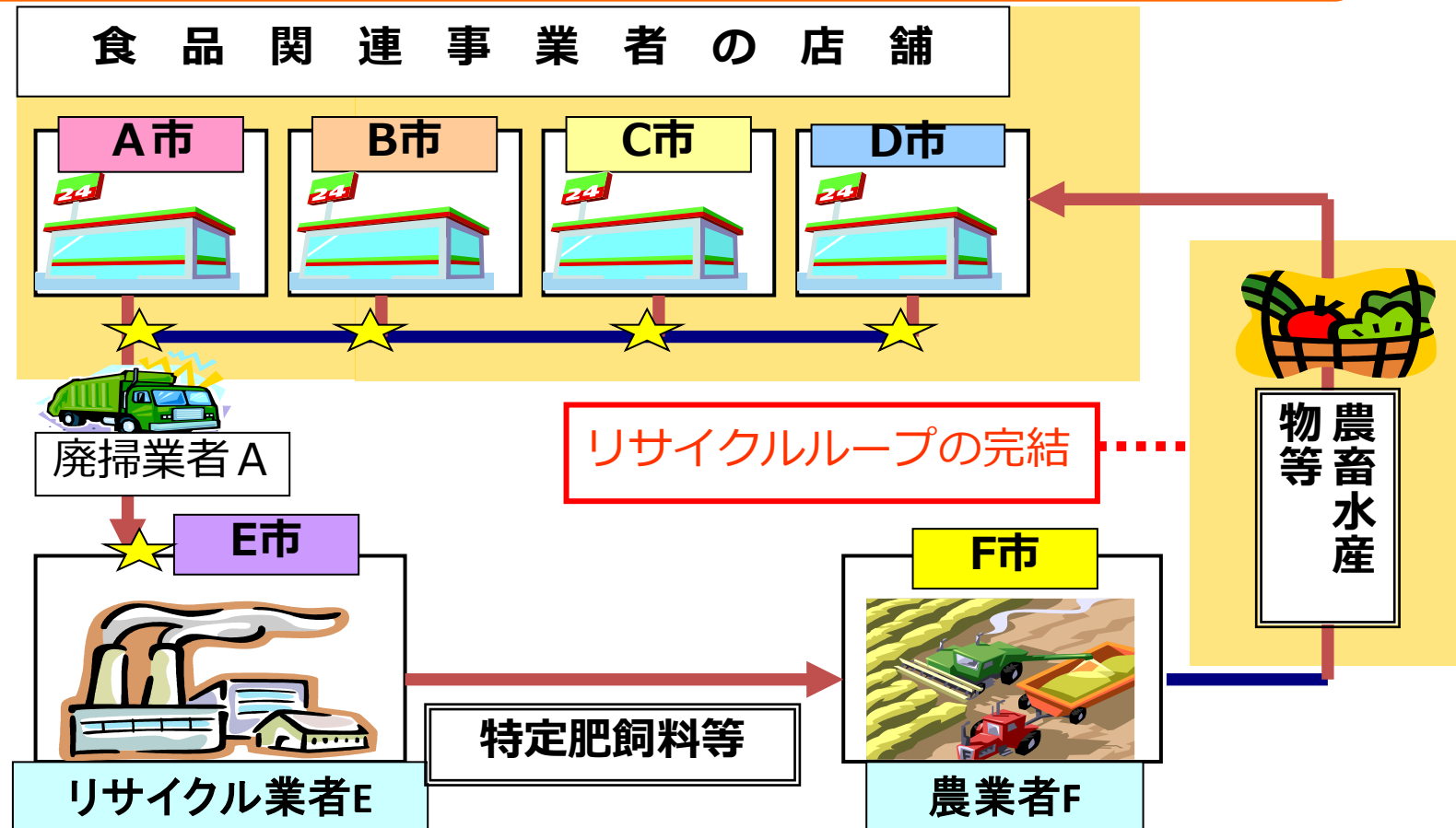
再生利用事業	件数
肥料化事業	114
飼料化事業	56
油脂・油脂製品化事業	24
メタン化事業	9

(注)一事業者が複数の再生利用事業を実施しているケースがあるため、種別の件数の計と事業者数とは合致しない。

●食品リサイクルループの推進（再生利用事業者計画認定制度）

- 食品事業者とリサイクル業者、農業者等の3者が連携。食品関連事業者の廃棄物から肥料・飼料を生産し、それを用いて生産した農産物等を、食品関連事業者が取扱うというリサイクルループの形成を推進（主務大臣が計画を認定）。

認定件数:54件(平成28年6月末現在)



〔 ★ 廃棄物処理法の収集運搬業（一般廃棄物）の許可が不要となる特例 〕

● リサイクル製品を利用して生産された農畜産物など



食品リサイクル肥料と、それを利用した農産物・加工品に関するマーク

認定機関：（一財）日本土壤協会

平成28年7月時点で18件の認定



エコフィードと、それを利用した畜産物・加工品に関するマーク

【認証エコフィード】

認定機関：（一社）日本科学飼料協会
平成28年7月時点で41件の認定

【エコフィード利用畜産物認証】

認定機関：（公社）中央畜産会
平成28年7月時点で8件の認定

●食品リサイクル肥料の活用

スーパーが購入し店
舗及び通信販売

農林漁業者等



たい肥を使用し、野菜、果
実、米、大豆、花を生産



食品関連事業者



【ブランド化】

食品廃棄物由来の肥料を用いて
栽培した農産物を「循環野菜」として
ブランド化して販売。

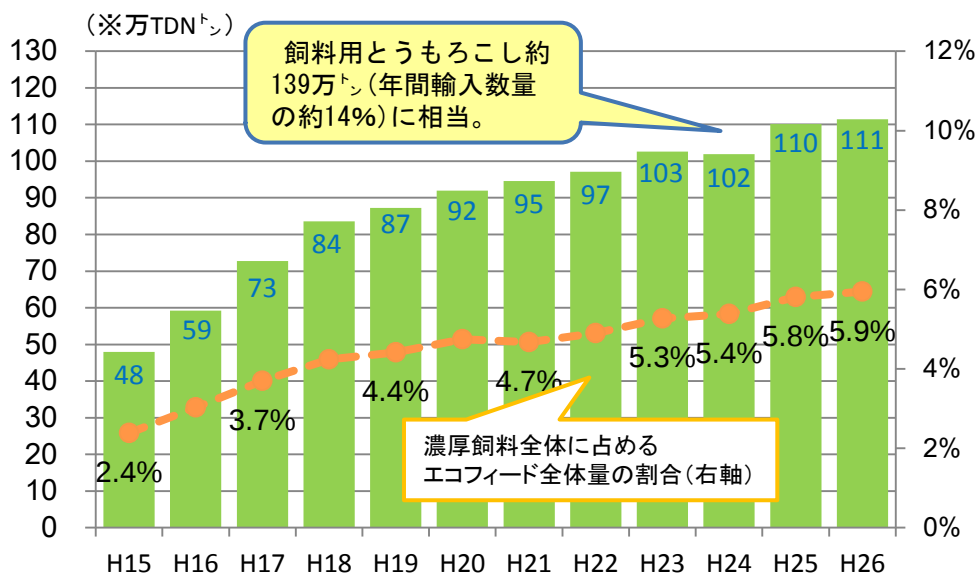
再生利用事業者



スーパーから排出される食
品残さを受入し、肥料化

●エコフィードの利用状況

- 飼料の自給率向上のため、エコフィード（食品残さ利用飼料）を推進。平成26年度（概算）のエコフィード利用数量は111万TDNトンであり、とうもろこし約139万トンに相当。
- 食品残さを排出した食品関連事業者とエコフィード製造事業者等との連携により、エコフィードによって生産された畜産物を販売し、リサイクルループを構築する取組も行われている。



※ TDN (Total Digestible Nutrients) : 家畜が消化できる養分の総量。カロリーに近い概念。

【28年度】エコフィード増産対策事業(1.7億円)

- ・ エコフィード利用畜産物の差別化のための生産技術、流通・販売に係る実証調査・普及を支援。
- ・ 関係者の連携による食品残さ等の飼料利用体制の構築を支援。
- ・ 活用が進んでいない食品残さ等を原料としたエコフィードの増産を支援。

- ・ 関東近郊の170件以上の食品事業者において分別管理された食品残さを飼料化施設に保冷車で搬入。
- ・ 加水、加熱、発酵の処理により、養豚用の発酵リキッド飼料を製造。
- ・ 単なるリサイクルの推進ではなく、高付加価値の豚肉生産を目的としており、生産した豚をグループ内外で販売するという地域循環畜産の「環」を構築。



●食品廃棄物の不適正な転売事案の発生

平成28年1月、食品製造業者等から処分委託を受けた食品廃棄物が、愛知県の産業廃棄物処理業者により、食品として売却されてしまった事案が発覚。その後、詐欺や廃棄物処理法等違反の疑いで関係者が逮捕。

<食品製造・販売事業者>

<産業廃棄物処理業者>

<卸売事業者>

<販売事業者>

食品製造・販売事業者

堆肥化等の廃棄処分委託
(直接または他業者を介して)

ダイコー(株)
(愛知県稲沢市)

不正流通

みのりフーズ
(岐阜県羽島市)

・施設内において、ダイコー(株)が食品製造業者等から廃棄物として処理委託を受けたものが確認。

弁当店
飲食店
小売店
等

複数の事業者
が介在

卸業者

処分終了したという
manifestoの
虚偽報告の疑い

一部廃棄処分

● 棄廃食品の不正流通に関する今後の対策物

現状認識

- 食品廃棄物が最終処理されずに不正転売
⇒食品として販売され、消費者の**不安**を招いた
(健康被害は確認されていない)
⇒消費者の信頼の確保が必要

廃棄物処理に係る課題

- 廃棄食品が不正転売された疑い

【廃棄物処理法】

産業廃棄物管理票※の虚偽報告の疑い
(廃棄物を処分終了したと記載) ※マニフェスト

【食品リサイクル法】

登録再生利用事業者の登録要件を満たさない疑い

- 全国の処理事業者に立入検査を実施
⇒本事案以外の転売事例はなかった

食品の取扱いに係る課題

- 関係法令に違反する不適切な食品の取扱い
が行われた疑い

【食品衛生法】 無許可営業等

【食品表示法】 表示がない商品の小売り

同種事案発生時の対策

- ①関係機関の緊密な連携
・廃棄物部局と食品部局の連携

- ②消費者への注意喚起等(消・厚)
・「食べてはいけない食品」を周知
(広報手段の拡充)

- ③健康被害の早期把握(消・厚)
・24時間365日の万全の対応
(保健所等→厚労省→消費者庁)

基本的な考え方

食品安全行政に関する関係府省連絡会議申合せ
平成28年2月26日

- 再発防止等に向けて、**現時点で対応可能な対策**を取りまとめ
- 本事案の**全容解明**に向けた迅速かつ適切な調査
⇒法令違反が確認された事業者には**厳正に対処**
⇒今後、必要に応じて**更なる対応**を検討 ※食品ロス削減も必要

対策

①電子マニフェストの機能強化(環)

- ・不正を検知する情報処理システムの導入等を検討

②廃棄物処理業者の透明性と信頼性の強化

- ・行政による廃棄物処理業者への監視体制の強化(環・農)
- ・適正処理の強化と人材育成(環)

③排出事業者による転売防止対策の強化(環・農)

- ・食品事業者が取り組むべき措置の指針(省令)の見直し
- ・食品関連事業者への要請やガイドラインの策定

対策

①食品等事業者の監視指導の徹底(厚)

- ・立入検査における営業実態の把握、必要な措置の要請

②食品表示の適正化(消)

- ・地方公共団体に業務用加工食品表示の適正化の周知を要請
(小売店舗による、仕入れた加工食品の表示確認が重要)

●食品リサイクル法における監視体制の強化

- 本事案を受け、環境省・農林水産省等が共同して、全ての登録再生利用事業者に対して立入検査を実施。
- 今後、廃棄物処理法に基づく地方公共団体の対応と連携しつつ、国による報告徴収等の積極的な実施により登録事業者に対する指導・監督を強化。

①国による報告徴収等の積極的实施

- 本事案を受けた対応としての立入検査の実施
- 新規登録・更新時の現地確認の実施を徹底
- 登録事業者からの積極的な報告徴収・立入検査の実施、必要に応じた登録の取消し等

②地方公共団体との連携強化

- 申請者が廃棄物処分業を行う自治体での行政指導等の状況を国が照会し、審査時に参照
- 自治体での行政指導の状況を定期的に照会
- 国による立入検査と、地方公共団体による廃棄物処理法に基づく立入検査との連携

●排出事業者による転売防止対策の強化

- 食品廃棄物のリサイクル等の的確な実施のために、**食品関連事業者が取り組むべき措置の指針(判断基準省令)**について、中央環境審議会循環型社会部会食品リサイクル専門委員会及び食料・農業・農村政策審議会食料産業部会食品リサイクル小委員会の合同会合において審議。平成28年9月に答申案を取りまとめ。
- 各部会での審議を経て、年内を目途に、判断基準省令の改定等を実施予定。

＜合同会合による答申(案)の概要＞

- ◆食品関連事業者が、**排出事業者責任を重く再認識**した上で、再生利用事業者等との信頼関係の強化等により、食品リサイクルの適確な実施を確保。
- ◆食品リサイクルの取組と、食品廃棄物の不適正な転売防止のための措置とを同時に達成。
- ◆**食品関連事業者が実施すべき具体的取組**
 - ①食品廃棄物が委託契約どおりに収集・運搬及び再生利用されるよう確認
 - ②食品廃棄物の性状又は発生の状況を勘案し、追加的に転売防止措置が必要と認められる場合には、食品廃棄物等が食用と誤認されないよう適切な措置を実施
 - ③適正な料金で再生利用を行っている委託先を選定

- ✓ 廃棄物処理法に基づく許可や、収集運搬・再生利用を行うために必要な処理能力を有するかの確認
- ✓ 実際にリサイクル等が行われていることの現地確認 等

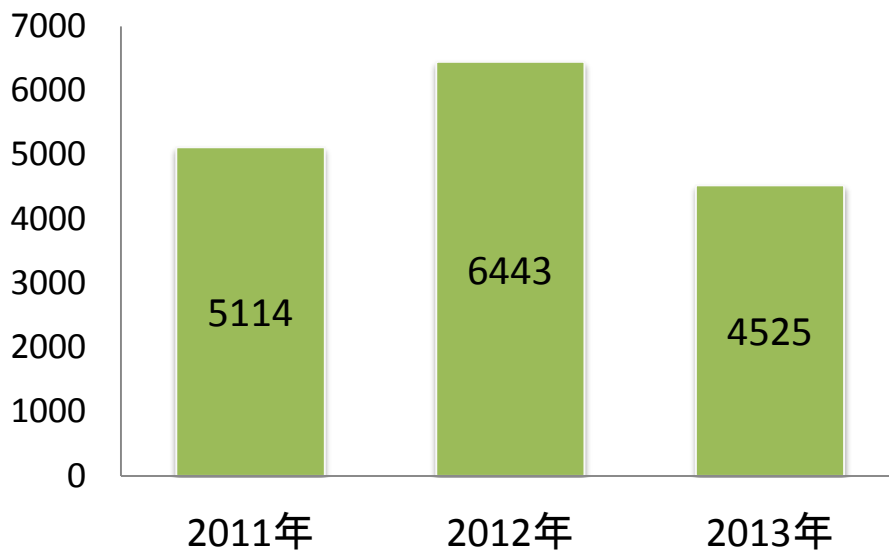
(不適正な転売のリスクが高い時には以下のような取組を柔軟に選択)

- ✓ 包装の除去や毀損
- ✓ 賞味期限が切れていることが表示されている形での排出
- ✓ 破碎や他の食品廃棄物との混合
- ✓ 印の付与
- ✓ 搬入への立ち会い 等

●食品としての有効活用～フードバンク活動

- フードバンク活動は、生産・流通・消費などの過程で発生する未利用食品を食品企業や生産現場などからの寄付を受けて、必要としている人や施設等に提供する取組。
- もともと米国で始まり、約50年の歴史があるが、我が国では、ようやく広がり始めたところ。
- 平成25年時点で、日本では北海道から沖縄まで約40団体が活動。取扱数量は約4,500トンと今後拡大の余地あり。
- フードバンクへの提供により、食品ロスの発生抑制に貢献。

フードバンクの取扱数量（単位：トン）



資料：2013年度農林水産省調査

※ フードバンクから別のフードバンクへの提供も含む

●食品企業からフードバンクに寄付をすると・・・

- 法人がフードバンクに支出した寄附金については、一般の寄附金として一定の限度額までが損金に算入可能。
- 認定NPO法人等などの特定のフードバンクに対する寄附金については、一般の寄附金とは別枠で損金算入限度額が設定される税制上の優遇措置あり。
- 金銭以外の資産（食品等）を寄附した場合には、その寄附金の額は、その寄附をした時の価額（時価）による。

【詳細は、こちらをご覧ください】

フードバンクへの寄附に係る税制上の取扱いについて（農林水産省ホームページ）

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/foodbank/pdf/foodbankzeisei.pdf



● 新たな基本方針のポイント③

3. 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項 その2

【発生抑制】

- ・ 食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生原単位が基準発生原単位以下になるよう努力。
- ・ 国は、食品ロスの発生状況をより実態に即して把握し、取組の効果を数値化。
- ・ 様々な関係者が連携して、フードチェーン全体で食品ロス削減国民運動を展開。

●食品廃棄物等の発生抑制目標値一覧

■ 発生抑制の目標値【目標値の期間 5年（平成26年4月1日～平成31年3月31日）】

業 種	基準発生原単位	業 種	基準発生原単位	業 種	基準発生原単位
肉加工品製造業	113kg／百万円	そう菜製造業	403kg／百万円	その他の飲食店	108kg／百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg／百万円	すし・弁当・調理パン製造業	224kg／百万円	持ち帰り・配達飲食サービス業（給食事業を除く。）	184kg／百万円
水産缶詰・瓶詰製造業	480kg／百万円	食料・飲料卸売業（飲料を中心とするものに限る。）	14.8kg／百万円	結婚式場業	0.826kg／人
野菜漬物製造業	668kg／百万円	各種食料品小売業	65.6kg／百万円	旅館業	0.777kg／人
味そ製造業	191kg／百万円	菓子・パン小売業	106kg／百万円	■新たに設定された発生抑制の目標値（平成27年8月）	
しょうゆ製造業	895kg／百万円	コンビニエンスストア	44.1kg／百万円		
ソース製造業	59.8kg／t	食堂・レストラン(麺類を中心とするものに限る。)	175kg／百万円		
パン製造業	194kg／百万円	食堂・レストラン(麺類を中心とするものを除く。)	152kg／百万円		
麺類製造業	270kg／百万円	居酒屋等	152kg／百万円		
豆腐・油揚げ製造業	2,560kg／百万円	喫茶店	108kg／百万円	その他の畜産食料品製造業	501kg/t
冷凍調理食品製造業	363kg／百万円	ファーストフード店	108kg／百万円	食酢製造業	252kg／百万円
				菓子製造業	249kg／百万円
				清涼飲料製造業(コーヒー、果汁など残さが出るものに限る。)	429kg/t
				給食事業	332kg／百万円

● 関係省庁の取組

事業者向け

【平成28年度の主な取組】

- 再生利用等実施率目標、発生抑制目標の設定
(農林水産省、環境省ほか関係省庁)
- 食品ロス削減に向けた食品関連事業者の実践的なモデルの普及やフードバンク活動などの検討等を行うNPO法人等への支援
(農林水産省/予算額:24百万円)
- 「製・配・販連携協議会」の返品削減に関する取組への支援
(経済産業省)
- 食品流通の川下における食品廃棄物の再生利用等の促進
(農林水産省/予算額25百万円の一部)
- 食品ロス削減に貢献した事業者等への表彰
(農林水産省/ 予算額:12百万円)

- ホームページにおける啓発
(各省庁)

- 「循環型社会形成推進基本計画」への盛り込み (環境省)

- 「循環型社会形成推進基本計画」のフォローアップと普及啓発
(環境省/予算額:88百万円の一部)

- 食品リサイクル法に基づく基本方針の策定
(農林水産省、環境省ほか関係省庁)

- 「3R行動見える化ツール」、3R推進月間(10月)等による普及啓発 (環境省)

- 「学校給食の実施に伴う廃棄物の3R促進モデル事業」による支援
(環境省/予算額:23百万円の一部)

消費者向け

【平成28年度の主な取組】



- 「消費者基本計画及び同工程表」(平成27年3月24日決定)においても明記(消費者庁)
- 「消費者教育の推進に関する基本的な方針」(平成25年6月28日閣議決定)においても明記(消費者庁、文部科学省)
- 学校における指導内容に「食べものを大事にし、生産者等へ感謝する心をもつ」旨を提示(文部科学省)
- 食品ロスの削減等の社会的諸課題に対応する学校給食のモデル事業の実施
(文部科学省/予算額:150百万円の一部)
- 消費者向けのパンフレットやイベント開催等による啓発
(消費者庁/ 予算額:3百万円)
- 食育白書や、食育月間実施要綱、食育推進全国大会における出展団体による食品ロス削減の取組の紹介・展示を通じた普及啓発
(農林水産省)
- 地方自治体を通じた普及啓発 (各省庁)

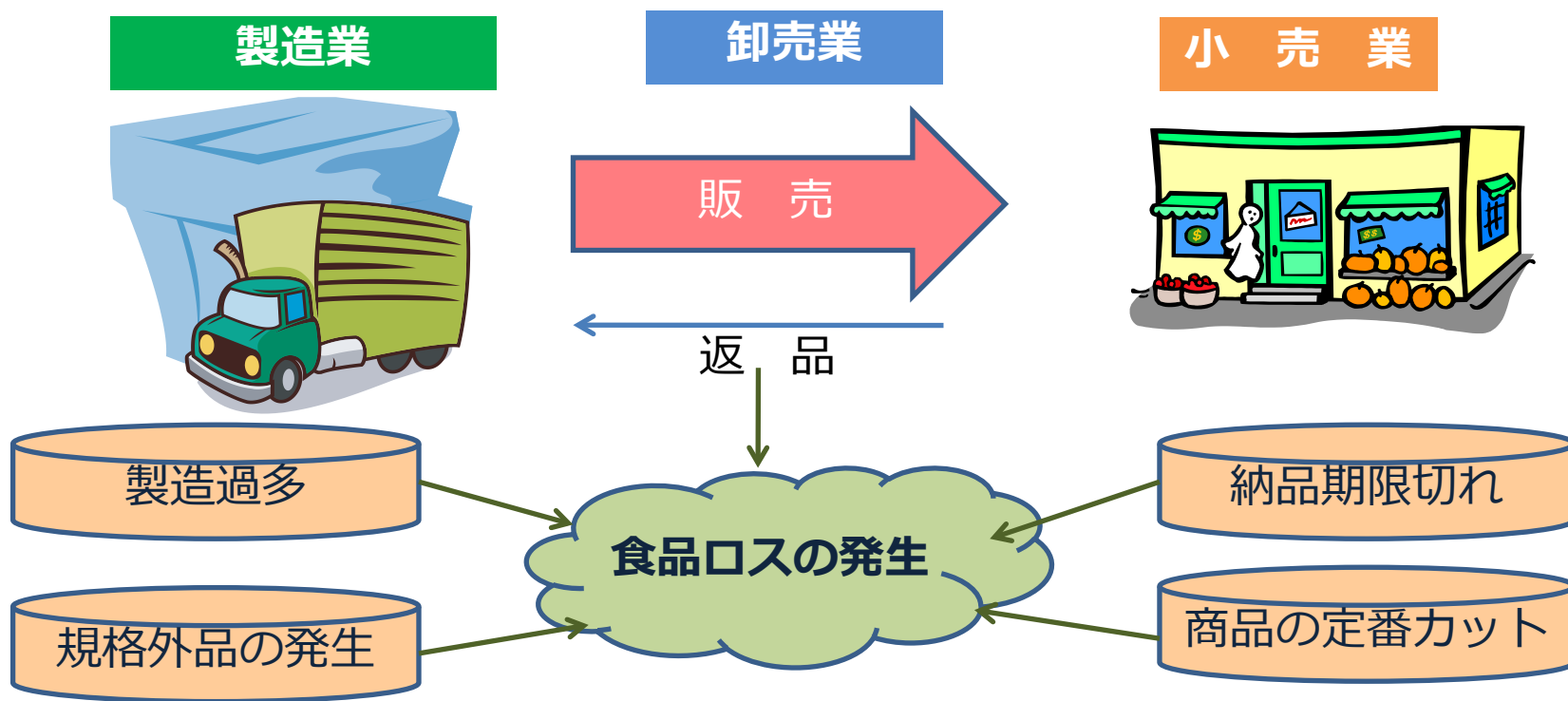
●食品製造業、卸売業・小売業での食品ロス①

○製造業：製造段階での印字ミス、規格外品の発生、製造過多

○卸売業：流通过程での商品の汚損・破損

○小売業：需要予測のズレによる売れ残り

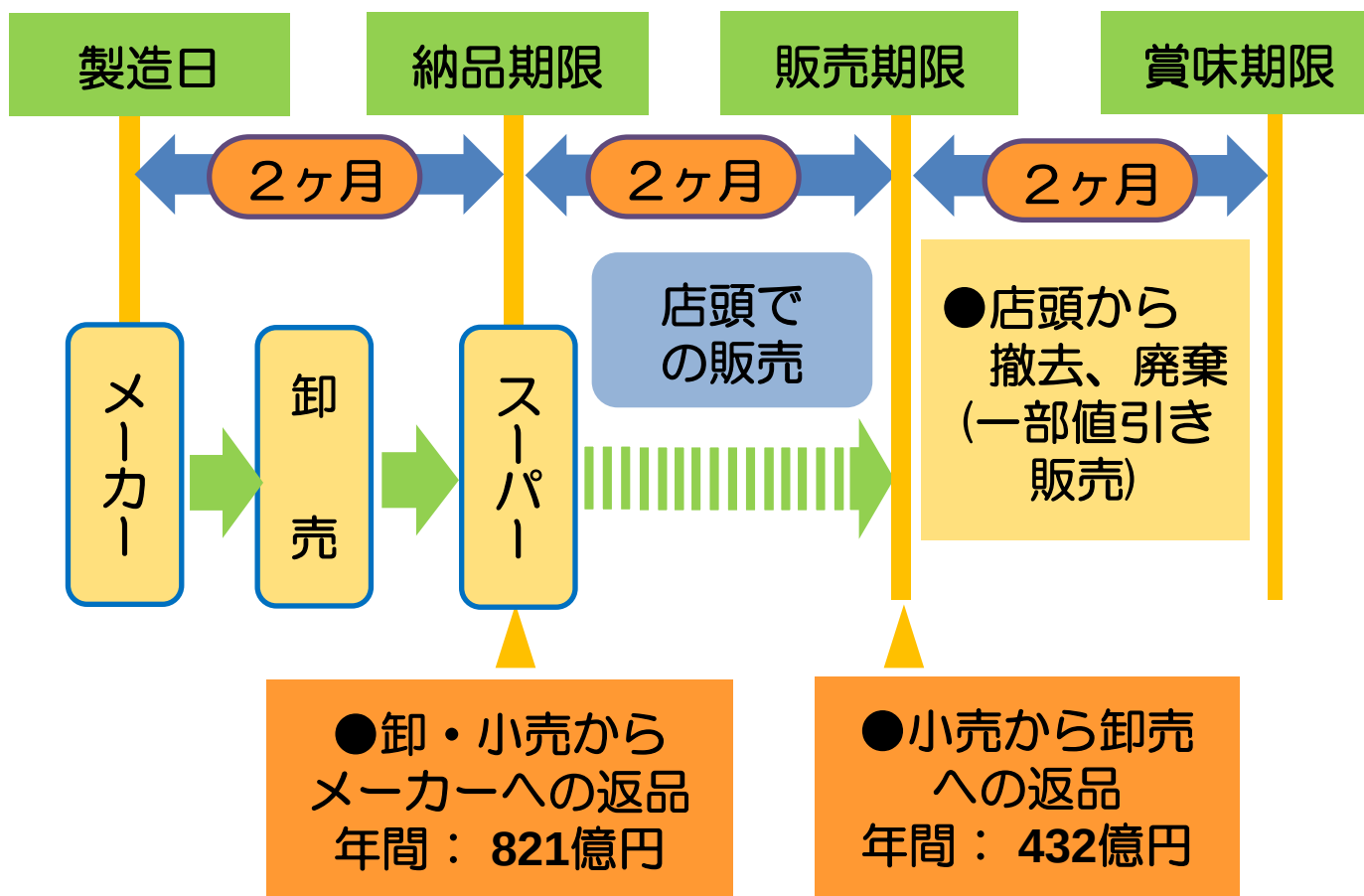
新商品販売や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品（定番カット食品）
納品期限切れによる受取拒否



●食品製造業、卸売業・小売業での食品ロス②

- 小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を概ね3等分して商慣習として設定される場合が多く（いわゆる3分の1ルール）、食品ロス発生の一つの要因とされている。

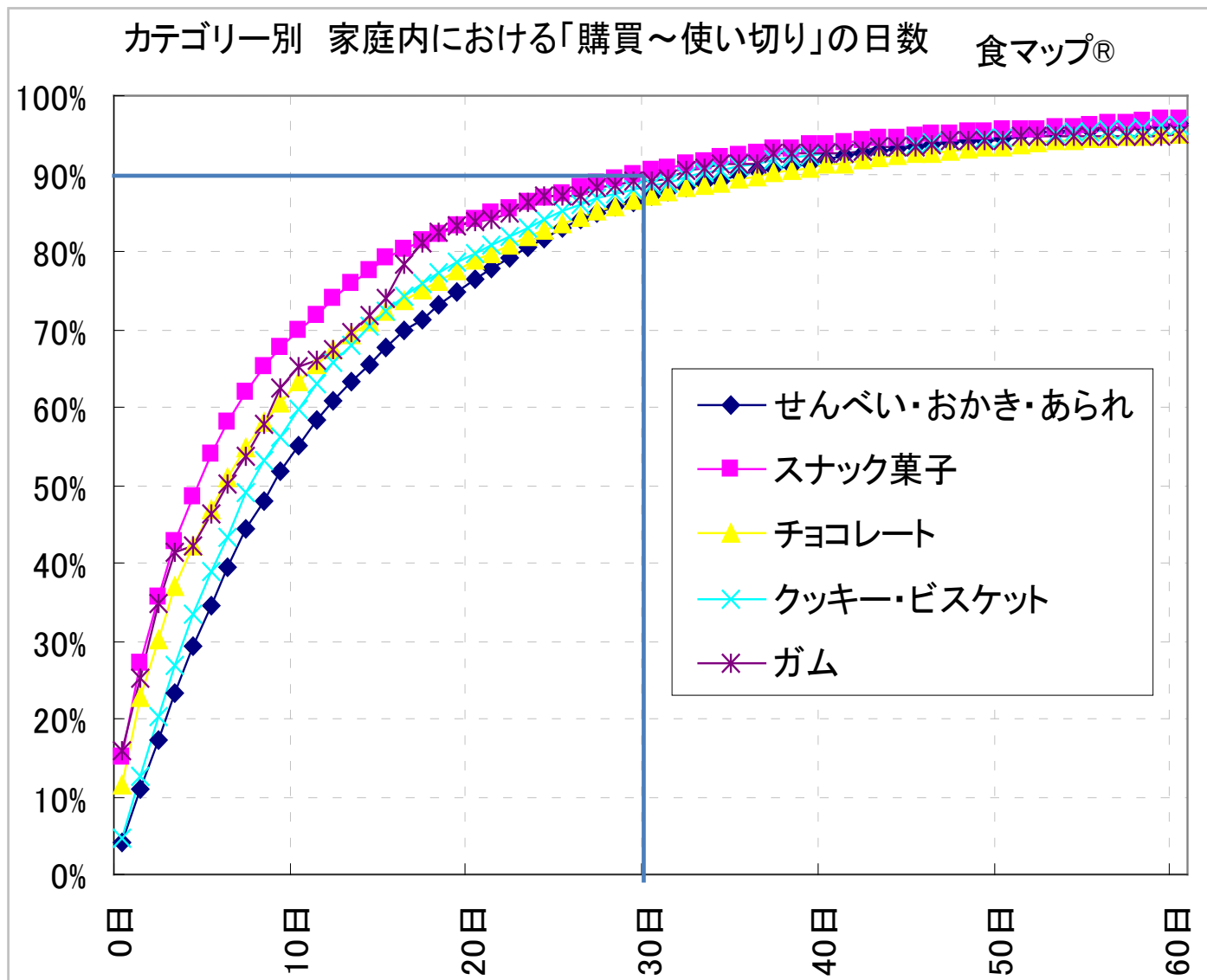
いわゆる3分の1ルールによる期限設定の概念図（賞味期限6ヶ月の場合）



●欧米の納品期限

国	納品期限 (賞味期限ベース)
アメリカ	1／2残し
フランス	1／3残し
イタリア	1／3残し
ベルギー	1／3残し
(参考) 日本	2／3残しが平均

(お菓子を購入してから消費するまで)



菓子类は購入後およそ30日間で
9割が家庭内で消費（使い切り）

資料: 全日本菓子協会「各品種の購買と在庫に関する分析(2010)」

●食品業界の取組① 商慣習検討WT

- 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。
- このため、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置し、その取組を支援。

食品ロス削減のための 商慣習検討ワーキングチーム

食品製造業
(12社・団体)

食品卸売業
(3社)

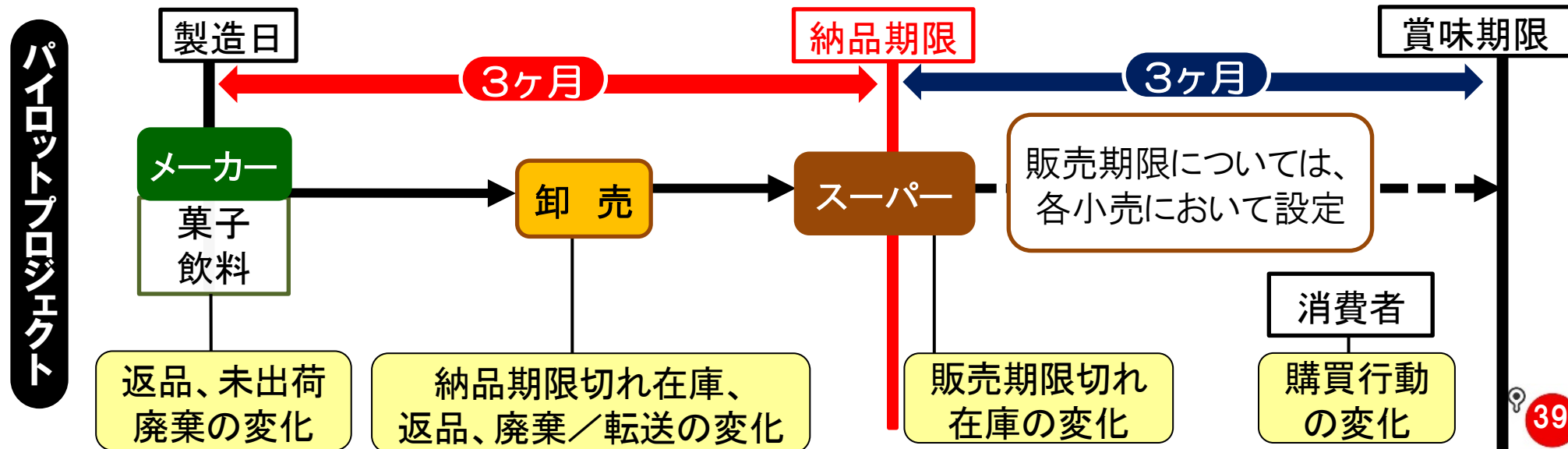
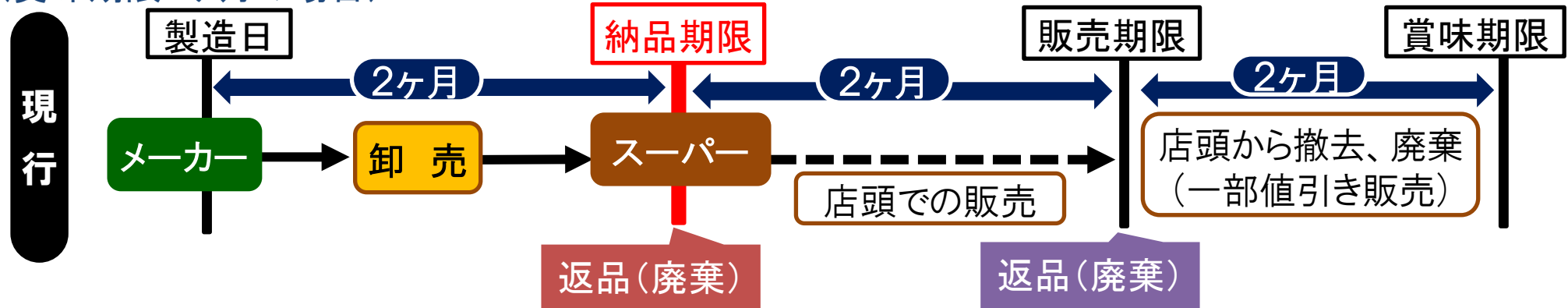
食品小売業
(5社)

H24 年度	・加工食品の返品・廃棄に関する調査 ・食品ロス削減シンポジウム
H25 年度	・納品期限見直し・再検討に向けたパイロットプロジェクト (飲料・賞味期間180以上の菓子) ・賞味期限延長・年月表示化の実態調査 ・食品ロス削減シンポジウム
H26 年度	・納品期限緩和の実施(5社) ・味期限延長・年月表示化の実態調査 ・日配品の廃棄・余剰生産に関する調査 ・「もったいないキャンペーン」の実施 ・食品ロス削減シンポジウム
H27 年度	・納品期限緩和の拡大(新たに5社実施、計10社) ・納品期限緩和リスク分析を実施 ・日配品における食品ロス削減の取組事例の共有 ・賞味期限延長・年月表示化の実態調査の実施 ・「活動総括」のとりまとめ

● 食品業界の取組② 納品期限の見直し（その1）

- 平成25年8月から半年程度、特定の地域で飲料・菓子の一部品目の店舗への納品期限を現行より緩和（賞味期限の1／3→1／2以上）
- それに伴う返品や食品ロス削減量を効果測定。

（賞味期限6ヶ月の場合）



●食品業界の取組② 納品期限の見直し（その2）

納品期限見直しパイロットプロジェクトの結果

【食品製造業】
鮮度対応生産の削減
など未出荷廃棄削減

【物流センター】
納品期限切れ発生数
量の減少、返品削減

【小売店頭】
飲料と賞味期間180日以上の子は
店頭廃棄増等の問題はほぼなし

【該当食品全体への推計結果】
飲料：約 4万トン（約71億円）
菓子：約 0.1万トン（約16億円） ※賞味期間180日以上の子で実施
合計：約4万トン（約87億円） ※事業系食品ロス率の1.0%～1.4%

飲料・菓子の納品期限緩和を推奨

実運用問題なし

納品期限を見直した企業

【26年度】イトーヨーカ堂、東急ストア、ユニー、セブン-イレブン・ジャパン、サークルKサンクス

【27年度】イオンリテール、ファミリーマート、ローソン、デイリーヤマザキ、スリーエフ

【28年度】ポプラ（4月開始）、ミニストップ（28年度実施予定）

●食品業界の取組② 納品期限見直し（その3）

- 飲料と菓子（賞味期間180日以上）以外の加工食品について、納品期限緩和の可能性を検討するため、納品期限緩和による小売店舗での廃棄増等のリスク分析を実施。（平成27年度）
- 飲料と菓子以外の加工食品（醤油、風味調味料、料理品、缶詰等）についても、一部の品目を除きリスクは少ないことを確認。

納品期限緩和によるリスク調査・分析結果

納品期限緩和（賞味期間の2/3残し→1/2残し）による廃棄増等のリスクを分析するため、店別・アイテム別販売実績データを用いて、納品期限を緩和した場合の小売店舗におけるアイテム発注単位（6・12・24個と仮定）ごとの消化率等を算出。

使用データ：市場POSデータ「NPILレポート」

〔業態〕SM・GMS・ミニスーパー

〔商品〕加工食品、菓子、飲料・酒類、その他食品のうち常温保存食品

調査・分析結果（例）：

JICFS分類			店別アイテム別 販売データ数	賞味期間日数 （中央値）	消化率					
					店頭販売期間（1/6） ←			店頭販売期間（1/3）		
中	小	細			6個	12個	24個	6個	12個	24個
加工食品	調味料	醤油	9,821	540.00	99.99%	99.79%	97.32%	100.00%	100.00%	99.81%
：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：
加工食品	調理品	インスタントカレー	13,337	540.00	100.00%	99.88%	98.21%	100.00%	100.00%	99.89%
：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：
加工食品	缶詰	水産缶詰（マグロ・カツオ以外）	9,475	1,080.00	100.00%	100.00%	99.95%	100.00%	100.00%	100.00%
：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：

※ 公益財団法人流通経済研究所調べ（2016年）

- ・納品期限緩和によるリスク調査・分析を踏まえ、飲料及び菓子以外の加工食品についても、「賞味期間の1/2残し」以下に緩和することを推奨。
- ・調査分析・結果を業界団体の協力を得て幅広い関係者に情報を共有し、各事業者の取組を促進。

●食品業界の取組③ 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。
- 科学的な知見で再検証を進め、消費者理解を得つつ賞味期限延長に取り組むことを商慣習検討ワーキングチームで推奨（平成24年度～）。

- 平成21年1月～25年10月
958品目延長
- 平成25年11月～26年10月
199品目延長
- 平成26年11月～27年10月
163品目延長
- 今後587品目予定

【事例：日本即席食品工業会】

- ・これまでの製造技術や包装技術の進歩から、賞味期限の延長が可能と結論を得、平成25年6月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂。
- ・平成26年春より、賞味期限を1～2ヶ月延長したカップめんや袋めんが登場。



袋麺 6ヶ月
カップ麺 5ヶ月

従来



袋麺 8ヶ月
カップ麺 6ヶ月

現在

●食品業界の取組④ 賞味期限の年月表示化

- 賞味期限が3ヶ月を超える食品については年月表示も可能。
- 消費者に分かりやすい期限表示となるよう各社で工夫し、日付順に納入される流通段階での食ロス発生を防ぐよう商慣習検討ワーキングチームで推奨(平成24年度～)

- 2009年1月～2013年10月
50品目切り替え
- 2013年11月～2014年10月
159品目切り替え
- 2014年11月～2015年10月
115品目切り替え
- 今後107品目予定

【事例1: 日本醤油協会】

過度に厳しい日付管理が深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたことから、「醤油の日付表示に関するガイドライン」を作成する際、賞味期限が3か月超のものは、原則として年月表示。

【事例2: 飲料大手5社】

平成25年5月製造分より、国産水2Lペットボトルで年月表示に切り替え。平成26年6月製造分より、麒麟、サントリーの缶コーヒー、茶などで順次切り替え。

<現状>



<移行後>



●食品業界の取組⑤ 日配品ロス削減

日配品メーカー
(納豆、豆腐、牛乳・乳製品、パン)

発注

納品

小売店
(スーパー)



【日配品における食品ロス】

メーカー余剰生産率

パン:0.4%

豆腐:0.4%

牛乳・乳製品:0.07%

納豆:0.05%

4カテゴリーの
食品ロス推計

約6,500トン
(約25億円)

スーパー店頭廃棄率

パン:0.61%、豆腐:0.75%

牛乳:0.24%、納豆:0.5%

ヨーグルト:0.38%

洋菓子:0.92%

魚肉加工品:0.69%

店頭
食品ロス推計

約18,600トン
(約76億円)

※公益財団法人流通経済研究所調べ

食品ロス削減に効果を上げている事例の把握・共有

【日配品の定番・特売の週間発注】

翌日販売する商品を、毎日ゼロから考えて発注するのではなく、**1週間分の計画を立て、その計画をメーカーと共有**した上で、日々その数量を調整していく「週間発注」を導入。

【新商品の発注数量の共有早期化】

新商品の注文数量の情報共有を早めることで、メーカーでの食品ロス発生抑制、コンビニ側にとっての新商品の安定的仕入れを確保。

【納品期限緩和・賞味期限延長】

豆腐メーカーによる木綿豆腐等の**賞味期限延長(7日→10日)**を踏まえ、取引先のスーパー等が**納品期限を延長(製造当日(D+0)→製造翌日(D+1))**。メーカーで出荷金額2%の廃棄削減を実現。

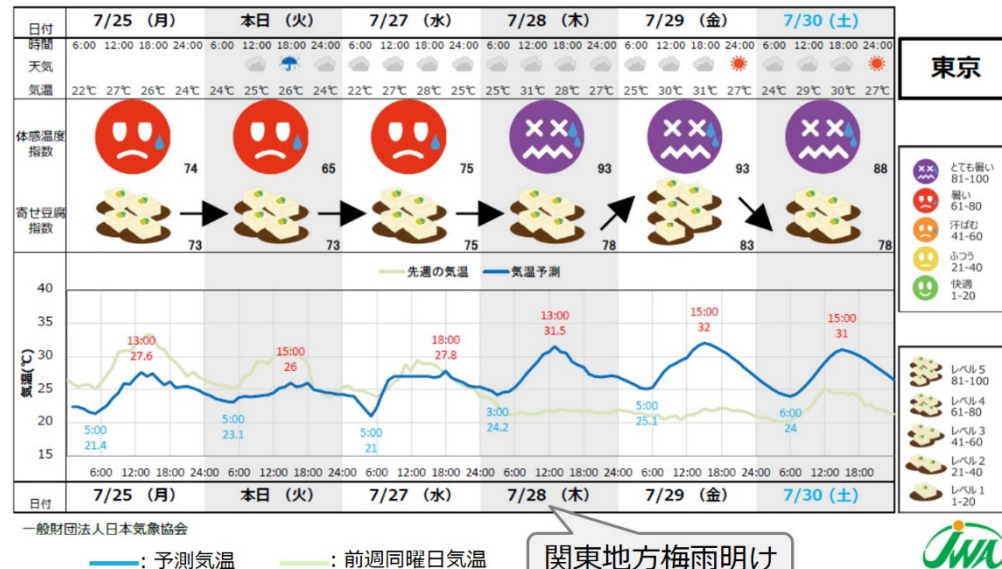
●食品業界の取組⑥ データを活用した需要予測

○日本気象協会と食品事業者が連携した実証事業において、気象情報とPOS（販売時点情報管理）データを組み合わせた需要予測の精緻化により、食品ロスの削減を達成。

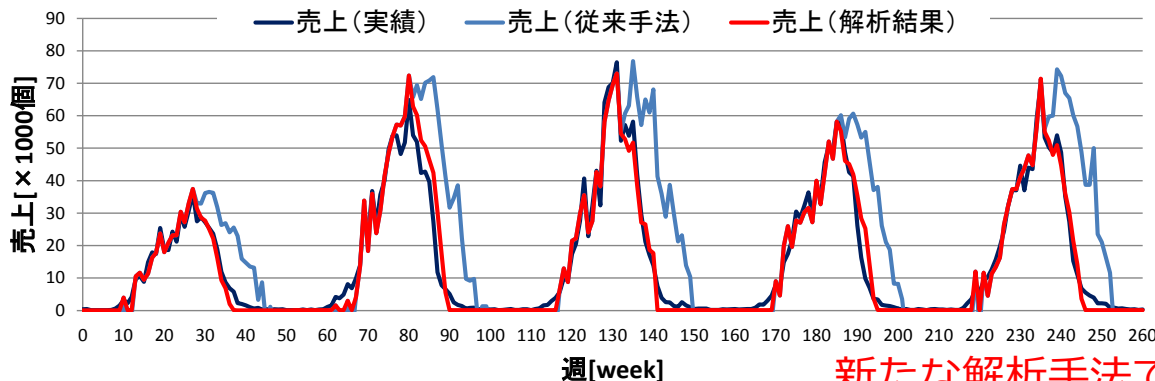
日本気象協会が提供する「豆腐指数」

廃棄（食品ロス）が多く、天候や曜日、特売、来店客数の影響を受けていた寄せ豆腐で、この指数を活用し、**ロスを約30%削減**

7月26日(火)発表 JWA特別気象予測 相模屋食料様 寄せ豆腐



当社独自手法による南関東冷やし中華つゆの解析結果



新たな解析手法では売上の97%を気象で説明可能

季節限定商品の需要予測

季節終盤の終売時にロスが多い冷やし中華つゆで、市場規模の売上を予測を行い、在庫を20%削減

●食品業界の取組⑦ もったいないキャンペーン

賞味・消費期限の近づいた商品をただ廃棄するのではなく、味や品質に問題のないものをお求め頂きやすい価格で消費者へ提供し、食品ロス削減に貢献する取組。

【東急ストア】

実施店舗： 中央林間、宮前平

実施期間： 平成27年1月21日～2月10日

対象商品： 菓子パン、総菜パン



(東急ストア宮前平店の様子)

【イオンリテール】

実施店舗： モリシア津田沼、幕張、幕張新都心

実施期間： 平成27年2月1日～2月10日

対象商品： 菓子パン、食事パン



(イトーヨーカ堂 葛西店の様子)

【イトーヨーカ堂】

実施店舗： 葛西

実施期間： 平成27年2月16日～2月28日

対象商品： 菓子パン、食事パン



(イオン幕張新都心店の様子)

●食品産業の取組⑧ 容器包装の高機能化

- 食品容器包装の高機能化による内容物の賞味期限の延長や流通途上での廃棄抑制等により、食品ロス削減に貢献。

**容器包装の
高機能化**

- ・ 賞味期限の延長
- ・ 流通途上での廃棄抑制
- ・ 製造工程の改善 等

**食品ロス
削減**

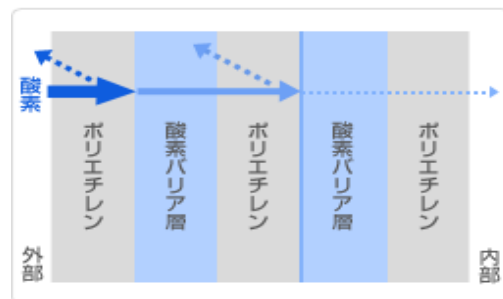
○ 食品産業の取組⑧ 容器包装の高機能化（その1）

（事例1）

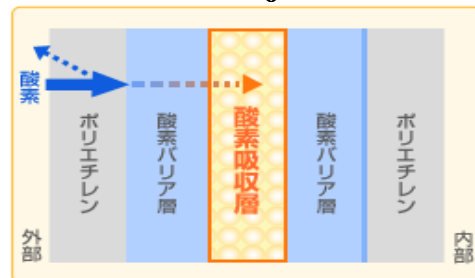
酸素バリア層を含む多層構造に酸素吸収層を挟み込むことによって、外部から透過してきたわずかな酸素も吸収する高い酸素バリア性を実現。

製造工程の見直しや配合変更などの取り組みと合わせて、

賞味期限を今までの7カ月から12カ月に延長。



現行多層ボトル



酸素吸収ボトル

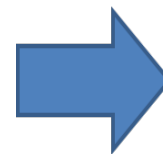
（事例2）

特殊な逆支弁を採用し、少ない樹脂使用量で開封後の鮮度保持・酸化防止を可能。

従来のびんやPETボトルの醤油は、開封後1ヶ月程度での消費を推奨していたが、鮮度の一滴シリーズの醤油は**開封後120日鮮度保持・酸化防止を実現。**



開封後の1ヶ月程度



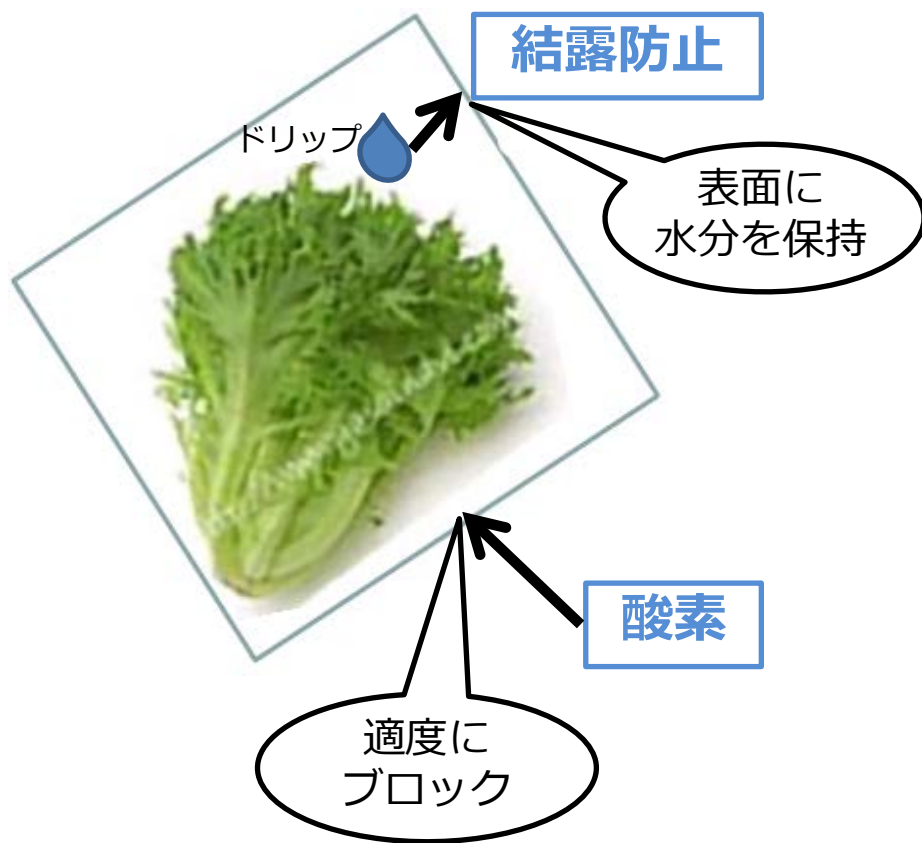
開封後の120日程度

出典：環境に配慮した食品容器包装の設計に係る実態把握・課題分析等調査
（H26農林水産省委託事業）

●食品産業の取組⑧ 容器包装の高機能化（その2）

（事例3）

スパッシュ（鮮度保持袋：三井化学東セロ）は、酸素バリア効果で青果物にとって最適な酸素状態を保ち変色を防止。また、結露発生を防止し、**包装袋内の清浄化と鮮度を保持**。



店頭棚 販売(例)：カットレタス (条件：10℃保管 4日目)	
一般包装袋	SPASH® スパッシュ®
	
「褐変」、「萎え」大	「褐変」、「萎え」小

第3回食品産業もったいない大賞
農林水産大臣賞受賞事例

○ 食品産業の取組⑧ 容器包装の高機能化（その3）

（事例4）

Pープラス（鮮度保持袋）は、フィルムにミクロ穴加工を施す等の方法により、酸素透過量を調整。

青果物を最適な酸素状態にコントロールし、冬眠状態を作り出すことで中身商品の品質保持を向上。

【改善前】



【改善後】



（事例5）

ちょいかけ_{TM}ボトルシリーズに、ボトルを押すことで好きな分だけかけられる、量の調整がしやすい細口ノズルの容器を採用。量の調整がしやすいことから、かけ過ぎずにすみ無駄なく使用。



● 食品ロス削減国民運動の推進

～NO-FOODLOSS プロジェクト～



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

- 食品ロス発生段階別にモデル的な削減の取組を支援し、生活者一人ひとりの意識・行動改革に向けて、官民をあげて食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS プロジェクト）を推進。
- 「もったいない」発祥国として、世界に日本の取組を発信。

【製造・流通】

- ・ 製・配・販によるパイロットプロジェクト
- ・ フードバンク活動支援
- ・ もったいないキャンペーン

【外食】

- ・ 食べきり運動
 - ・ ドギーバック普及支援
- 等



一人ひとりの
意識・行動改革

【家庭・消費者】

小売店舗、マスメディア、SNS等
を活用した戦略的コミュニケーション
（意識啓発、期限表示理解促進、
エコクッキング等）

資源を無駄なく効率的に活用するフードチェーン作りを推進



●食品ロス削減を宣言！

「ろすのん」だのん！
みんなで取り組む食品ロス削減
運動のシンボルマークだのん！

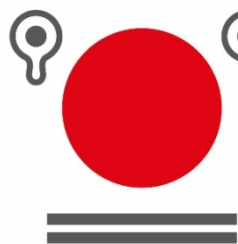


- 名前：ろすのん（性別 め）
 - ・食品ロスをなくす(non)という意味から命名
 - ・280件の応募の中から決定（平成25年12月）
- ろすのんのロゴセ：
語尾に「のん」がつく
- 好きな食べ物：
刺身のつま、パセリ
- 夢：食品ロスがなくなること
- 好きな言葉：残り物には福がある

お手紙を一通送ってくれたら使えるのん♪ 詳しくはこちら ↓

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/other/shinseisyo_to_yoshiki.doc

● ろすのんとのコラボレーション



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT



ぼくの利用者は206件※にまで
増えたのん。
これからもよろしくのん。

食品メーカー（製造方法・包装改良で賞味
期限延長、未利用部分の商品開発）

スーパー、コンビニ（値引きで売り切り、納
品期限緩和、啓発活動）

レストラン、社員食堂（食べ切り運動、小
盛りサービス、ドギーバッグ提供）

消費者団体・事業者団体（啓発活動）

包材メーカー（鮮度保持包材、高機能包
材で賞味期限延長）

家電メーカー（ロス削減・鮮度保持家電）

※平成28年10月19日末現在の承認・届出件数。地方公共団体、NPO法人、食品製造・卸、小売、外食産業など様々な団体・事業者において利用。

● ろすのんとのコラボレーション① 企業編

納品期限を緩和している飲料の
売場に掲示



食品ロス削減に貢献する家電の売場店頭
や販売カタログに使用



● ろすのんとのコラボレーション② 企業編

社員食堂にテーブルトップを設置し、社員に食べきり運動の呼びかけや食品ロス削減に向けた啓発を実施

kikkoman



meiji



NIPPON



AJINOMOTO



ろすのんとのコラボレーション③ 業界団体編

お菓子クイズキャンペーン(全日本菓子協会)

お菓子は、いっぱい元気をくれる。

Q1 お菓子は食べる人においしさとQOを与えます。このQOに入る言葉はどちらでしょう？
A: 癒し B: 疲労

ヒント 体を動かしたり、勉強をした後の休憩の時に、お菓子を食べると、何故か気持ちが落ちついて、やさしい気持ちになれる。すね。お菓子は私たちの心を和ませ、癒しや安らぎを与えてくれます。

正知識 子供にはおやつが大切、といわれています。それはなぜでしょう。子供は一度の食事では食べられる量が少ないので、3度の食事では必要な栄養やカロリーが十分にとれない場合があります。自然の恵みをふんだんに使ったお菓子は、栄養があるため、3度の食事では足りない分を補うことができるのです。食事と時間のバランスを考え、お菓子を食べる時間や量をきちんと決めることが大切です。お菓子は、健康な体づくにも貢献してくれる、おいしい味方なのです。

Q2 家族との団らんや友だちが集まる場などにはお菓子が欠かせません。それはどうしてでしょう？
A: 会話ははずみ、みんなが笑顔になるから
B: みんな無口になり、眠たくなるから

ヒント 家族との団らんやお友達との集いにお菓子があると、自然と会話も弾みます。お菓子には心と心をつないで、みんなを笑顔にしてくれる、団らんやすき・温もり・癒しを生み出す不思議な力があるのです。お菓子があると会話が盛り上がる。会話が盛り上がる人々の心と心がつながる。お菓子のもたらすおもしろい効果が楽しいひと時を演出します。

正知識 お菓子の賞味期限は、美味しく食べられる目安を示すものであり、これを過ぎて食べられなくなるわけではありません。現在、日本では「もったいない」を合言葉に、食品ロス削減運動が展開されています。菓子産業は、この運動の一環として、食品ロス削減に取り組んでいます。

Q3 砂糖にまつわる大きな「誤解(間違え)」がいくつかあります。次のうちどちらでしょう？
A: 砂糖は甘いから太る
B: 砂糖は脳の働きを活性化してくれる

ヒント 砂糖1gのカロリーは4キロカロリーです。ティースプーン一杯分(約3g)の砂糖のカロリーは、りんごなら1/10個(約24g)、バナナなら1/7本(約14g)と同じ程度なのです。意外と少ないと思いませんか？「砂糖は甘いから太る」と思われがちですが、砂糖は脳の働きを活性化してくれる。脳の働きを活性化すると、集中力が上がる効果があります。また、スポーツをした時に、砂糖の入ったお菓子を食べると疲労回復が早いと

正知識 砂糖は、ブドウ糖と果糖という成分からできていて、ご飯やパンに比べると消化・吸収されやすく、脳の働きを活性化します。そのため、勉強をする時などに集中力が上がる効果があります。また、スポーツをした時に、砂糖の入ったお菓子を食べると疲労回復が早いと

上記のクイズと正解者賞品を応募してください。

お菓子の賞味期限は「美味しく食べられる目安を示すものであり、これを過ぎても食べられなくなるわけではありません」と呼びかけています。

答えるだけで、プレゼントが当たるチャンス!

お菓子クイズキャンペーン

抽選で3,100名様に、
¥1,000万円の賞品が当たる!

お菓子を
買いま
もらいま

現金1万円...100名様

「お菓子詰め合わせセット」3,000円分...3,000名様

応募締切: 2015年1月15日(木) ※当日消印有効

お菓子は元気を育てます。
全日本菓子協会 / お砂糖「真」時代協議会 / 全日本菓子加工業組合連合会
農林水産省 後援

小・中学生対象 作文コンテスト 詳しくはwebで www.okashi-navi.com

お菓子は元気を育てます。

お菓子クイズキャンペーン

抽選で3,100名様に総額1,000万円の賞品が当たる!

お菓子を
買いま
もらいま

現金1万円...100名様

「お菓子詰め合わせセット」3,000円分...3,000名様

店頭でこの冊子をもって応募してね!

お菓子キャンペーン事務局 TEL: 03-6703-0928 受付時間: 10:00~17:00 (土・日・祝日・年末年始12月29日~1月5日は除く)

お菓子の賞味期限は、美味しく食べられる目安を示すものであり、これを過ぎて食べられなくなるわけではありません。現在、日本では「もったいない」を合言葉に、食品ロス削減運動が展開されています。菓子産業は、この運動の一環として、食品ロス削減に取り組んでいます。

全日本菓子協会(全国家菓子組合連合会、全国家菓子協会、日本菓子協会連合会、全日本菓子工業会、全国家菓子工業協同組合)
お砂糖「真」時代協議会 / 全国家菓子加工業組合連合会
農林水産省 後援

● ろすのんとのコラボレーション④ 自治体編

おそとで残さず食べよう！ 30・10運動



おうちで残さず食べよう！ 30・10運動

食べ物を捨ててしまうなんて
もったいない!

30日は…
冷蔵庫クリーンアップデー
冷蔵庫を整理整頓!
期限の近い食材や残り物を使いきろう。

おうちで
30 10

10日は…
エコ・クッキングデー
今まで捨てていた野菜の茎
や皮などを使って、調理して
みよう。

食べものに、
もったいないを。
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

健康増進局・健康推進課



●ろすのんとのコラボレーション⑤ 自治体編

○おそとで残さず食べよう！30・10運動



○おうちで残さず食べよう！30・10運動



○料理の持ち帰りに関するシール

地域発元気づくり支援金活用事業

【お持ち帰りに関する注意事項】

- お早めにお召し上がりください。
- お持ち帰りは、**お客様の責任**においてお願いします。
当店は、一切責任を負いません。
- 暖かいところに置かないようにしてください。
- 加熱できるものは、**なるべく加熱**してからお召し上がりください。
- 生ものや傷みやすいものは、
持ち帰りできません。



◎ 食べものに、もったいないを、もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

松本市



● 食品ロス削減に向けてできること

- 食品ロスの発生には、直接的・間接的に様々な要因が複雑に関わっており、ある特定の立場の者に削減の責任があるわけではない。
- それぞれの立場で取り組むこと、協力しながら取り組むことを、できることから着実に進めていくことが大切。

製造

- 需要予測精度向上
- 製造ミス削減
- 賞味期限延長・年月表示化
- 期限設定情報開示

卸売

- 需要予測精度向上
- 売り切り
- 配送時の汚・破損削減

小売

- 需要予測精度向上
- 売り切り
- 小容量販売
- バラ売り

外食

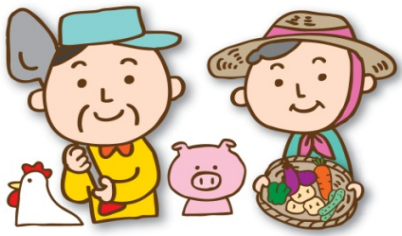
- 需要予測精度向上
- 調理ロス削減
- 食べ切り運動
- 小盛サービス
- 持ち帰り(自己責任)

家庭

- 冷蔵庫・家庭内の在庫管理
- 計画的な買い物
- 食べ切り
- 使い切り
- 期限表示の理解

- ・フードチェーン全体での返品・過剰在庫削減
- ・余剰食品のフードバンク寄付

食品ロスの実態把握・削減意識共有、もったいない精神



みんなで、できることから、
食品ロス削減に
取り組んでほしいのん!!



ご清聴ありがとうございました。