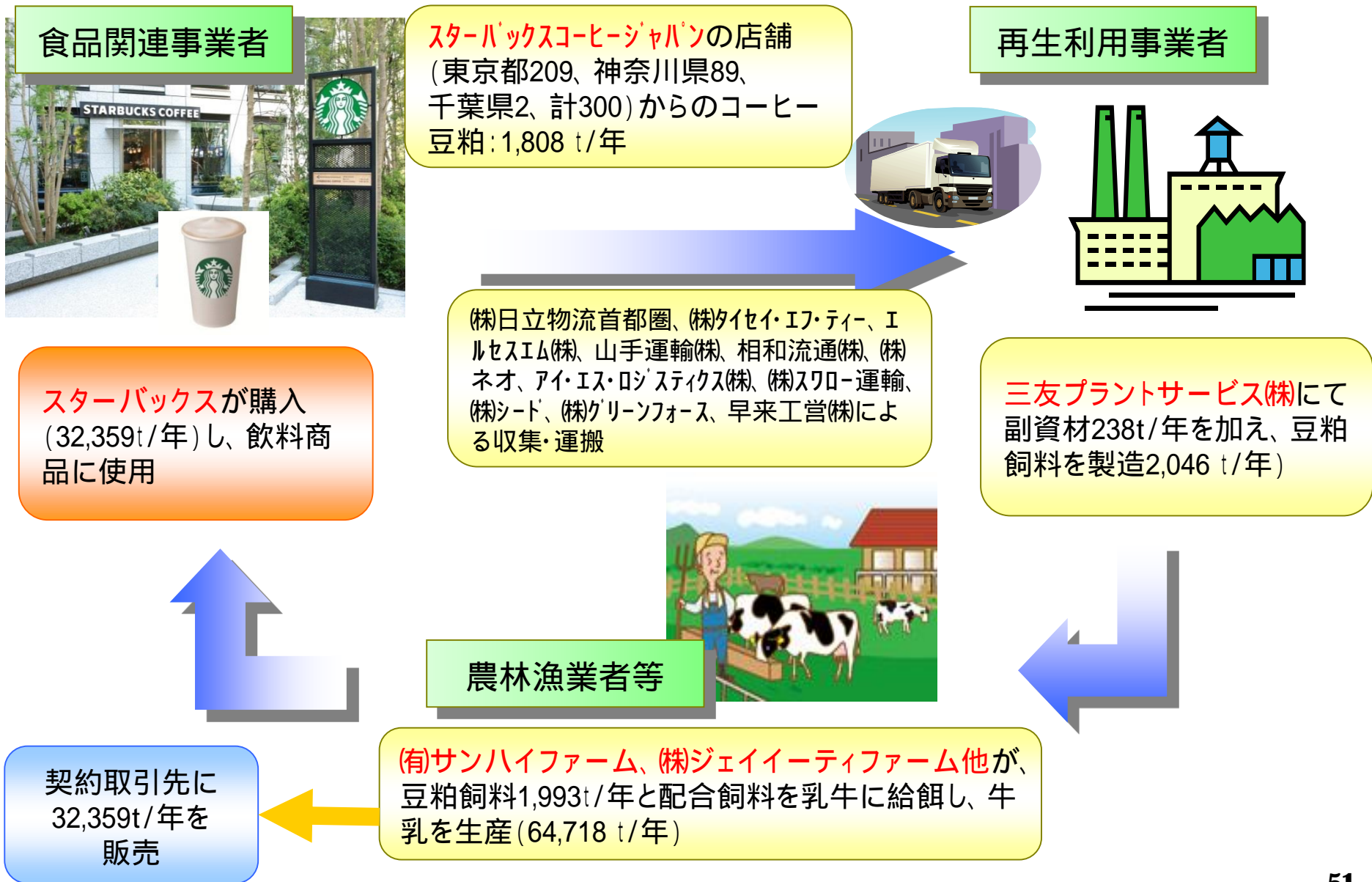


# リサイクルループの事例

## ～ 飼料化～



# ○ 食品廃棄の発生要因と対応方向

## 食品製造業



### 発生要因

製造に伴い必然的に発生

- ・パンの耳等 (可食部)
- ・畜水産物の骨・肉片等 (不可食部)

### 対応方向

- 【抑制】
- ・製造能力の向上
- 【再生利用】
- ・リサイクルの継続

## 食品卸売業・小売業



出荷から販売過程で発生

- ・破損品
- ・過剰生産、在庫
- ・返品、納品期限切れ
- ・定番カット
- ・売れ残り

- 【抑制】
- ・フードバンクの活用
- ・受発注精度の向上
- ・商慣習 (1/3ルール、先入先出ルール) の改善
- ・消費者行動の改善

## 外食産業



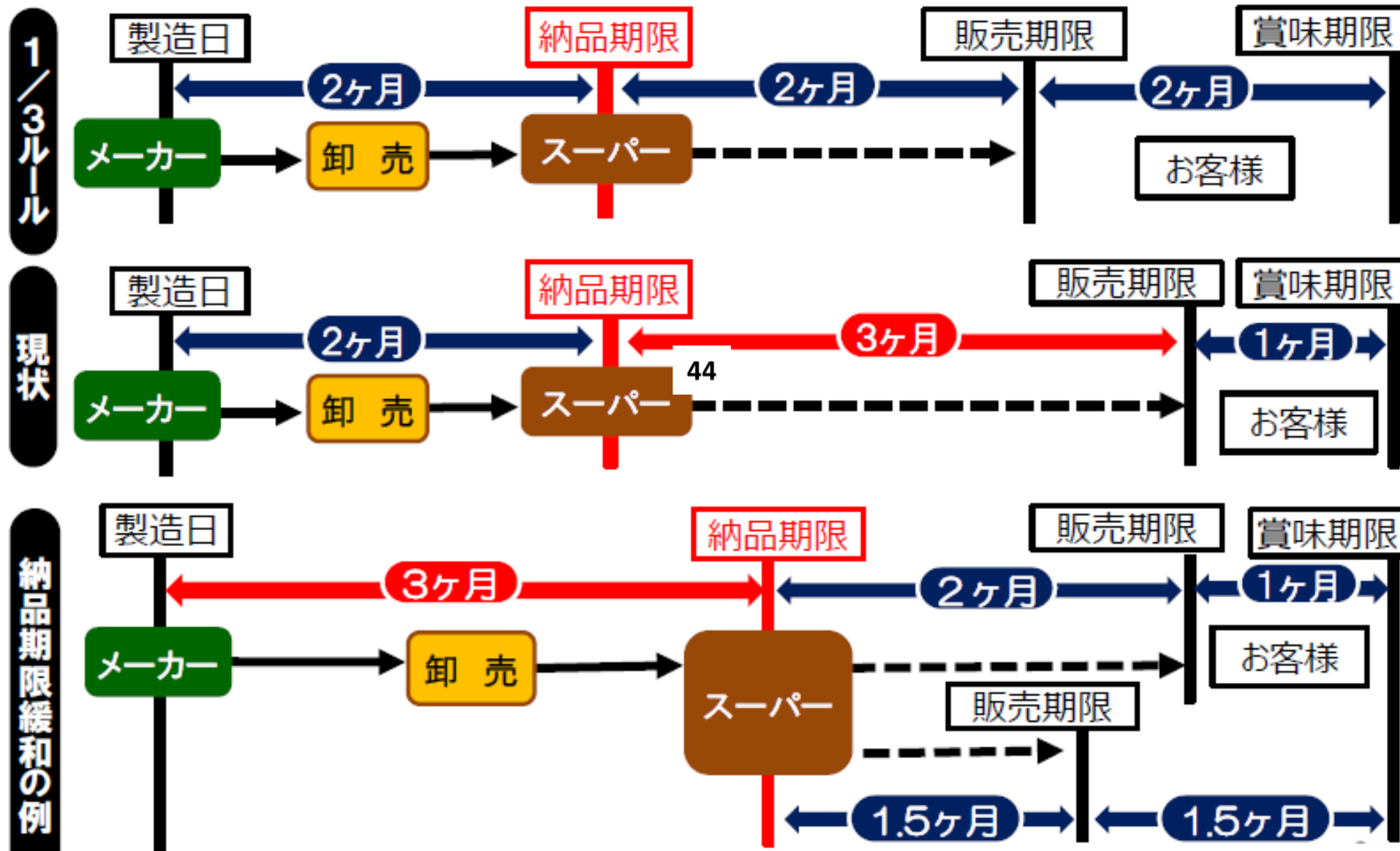
調理・販売の過程で発生

- ・食材廃棄、仕込みロス
- ・調理くず
- ・食べ残し

- 【抑制】
- ・加工処理の一元化
- ・販売数量に合わせた仕入
- ・小盛り等提供単位の調整
- ・調理ボリュームの適正化
- 【再生利用】
- ・収集・運搬の共同化
- ・メタン化等リサイクルの実施


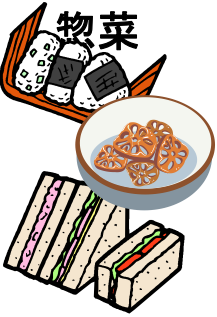
# (参考) 販売期限と納品期限緩和

(賞味期間 6ヶ月の場合)

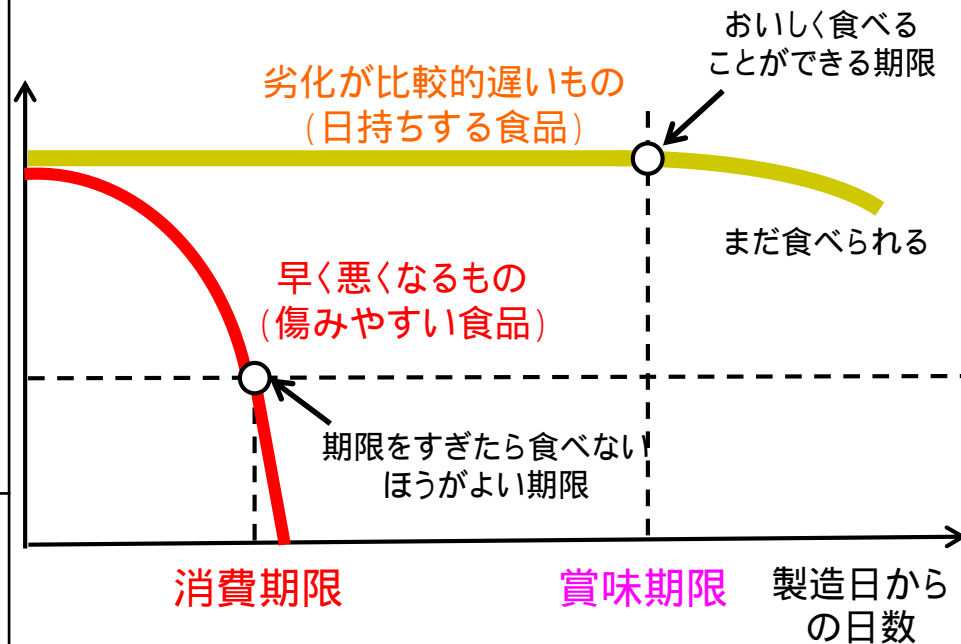


# 誰でもできる食品ロス削減 ～ 買物・消費 ～

ü 消費期限・賞味期限を正しく理解しましょう

	意味	表示食品の例
賞味期限	<p>おいしく食べることができる期限(best-before)</p> <p>定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。 ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。</p>	<p>菓子、カップめん、缶詰</p> 
消費期限	<p>期限を過ぎたら食べない方がよい期限(use-by date)</p> <p>定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。</p>	<p>弁当、サンドイッチ、物菜</p> 

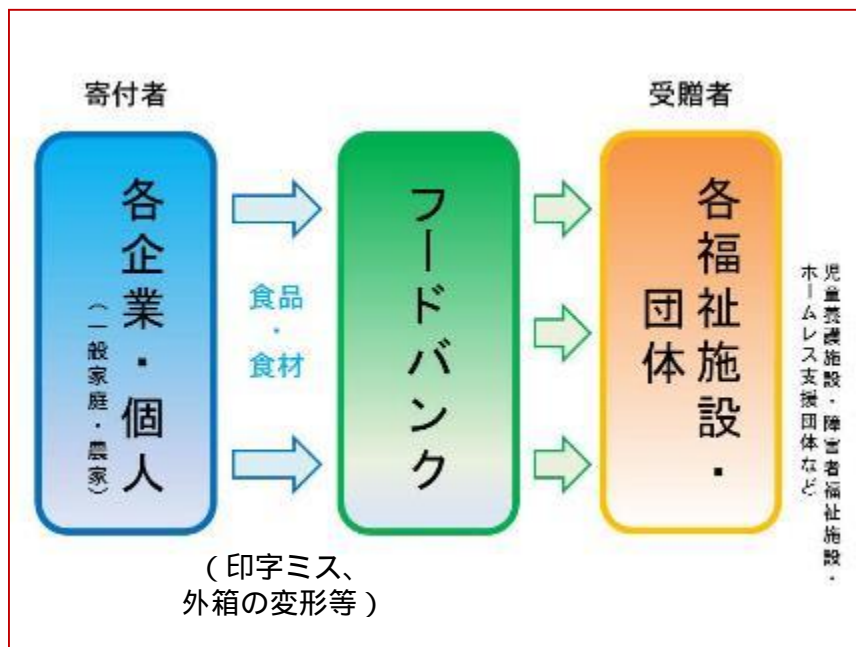
< 消費期限と賞味期限のイメージ >



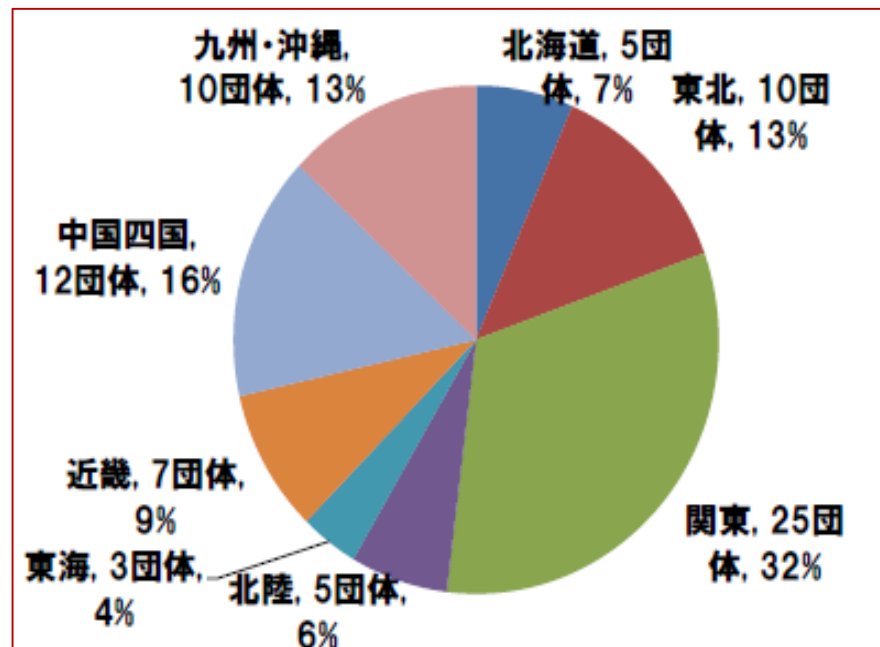
# フードバンク活動

- ü 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農家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。
- ü もともと米国で始まり、既に約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。(日本では北海道から沖縄まで約80団体が活動)

概要図



フードバンク活動団体数及び所在地



N=77



# 新たな価値の事例（食品）

## 課題

アレルギー物質が入っているの？

健康に良いものは？

個人

アレルギー

食品情報

冷蔵庫情報

在庫

市場情報

解析

AI

人工知能

output

利便性向上

- アレルギー情報や個人の嗜好に合わせた商品の提案

ロス削減

- 冷蔵庫の食材管理
- 必要な分だけ発注・購入

快適な食事

- 家族の嗜好や健康状態などに合わせた料理の提案

経営改善

- 在庫の最適管理
- ニーズに対応した発注

同じものを買ってしまった

店舗

在庫が余ってしまった