

背景と目的

- ・開発途上国の零細・中小企業においては、食品ロス・食品廃棄物の削減は優先度が低く、加工及び流通過程、小売業で廃棄された量が定量化されておらず、どこでなぜ発生するかを調査し、削減するための行動を周知する必要があります。
- ・これらを背景に、タイの零細・中小企業において食品の不適切な管理・保管によって発生する食品ロス・食品廃棄物を調査した上で、適切な管理・保管に関する技術マニュアルの作成を行いタイ国内の食品ロス・食品廃棄物の削減を目的とします。

主な活動内容

- ・タイの77県の内、66県の零細・中小企業(195社)のデータを収集・分析し、主な原因は非効率な加工工程や品質管理と不適切な包装等によるものと特定。
- ・調査結果を踏まえ、総勢111人に対して実践的な活動を通じた研修を実施。
- ・タイの加工、流通および小売業における零細・中小企業の食品ロス・食品廃棄物削減に関する技術マニュアルの作成とともに国家戦略を起草。

事業成果

- ・研修を受けた零細・中小企業のグループは加工および流通業務において、製品品質の安定性向上により長い貯蔵期間を実現し、定性的かつ定量的にも食品ロス削減につながりました。また、加工、流通段階における品質向上は小売業の賞味期限の見直しと食品廃棄物の削減の貢献にもつながりました。
- ・長期的には、食品ロス・食品廃棄物削減の取組は食品加工、流通及び小売業者のビジネス収益、所得の拡大、ひいては、気候変動対策に貢献します。
- ・タイと同じような気候や国土、食文化の国々の零細・中小企業にも活用することができる技術マニュアルが出版されました。

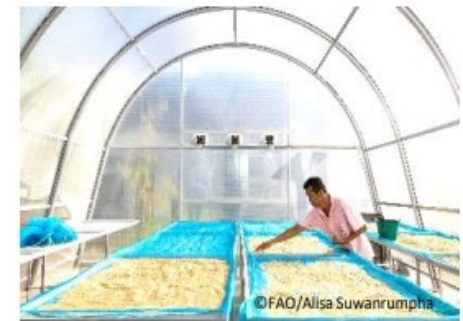
FAO本部サイト（英文）は[こちら](#)



保存魚のサンプルで適正なpHの実証



米生産工程の製粉段階後、手作業の検査



精米後の米の乾燥ハウスでの水分除去過程

All Photos Source: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Reproduced with permission.

【お問合せ先】

新事業・食品産業部 外食・食文化課

食品ロス・リサイクル対策室 03-6744-2066