

# 食品リサイクル法に基づく新たな基本方針の策定等について



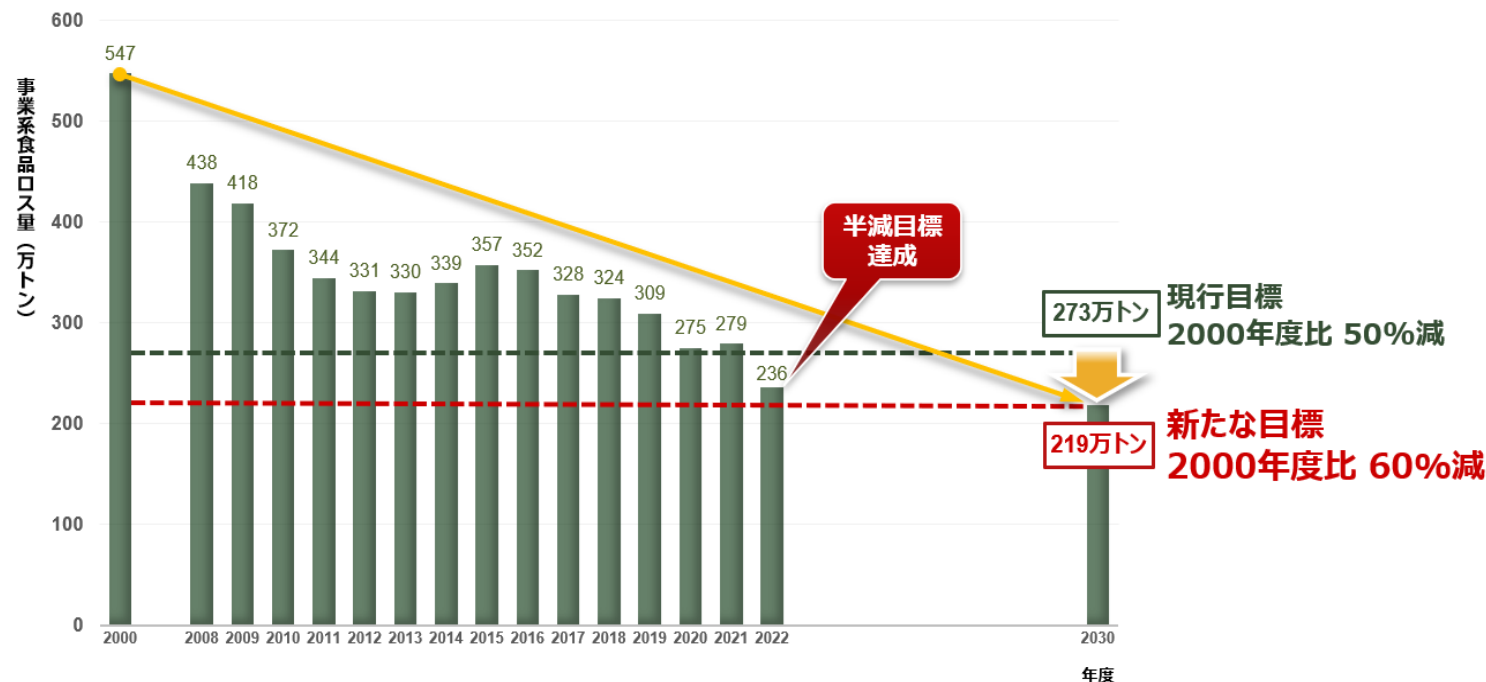
令和 7 年 3 月  
農林水産省



## I 発生抑制

### 1 事業系食品ロスの削減に係る目標

- **現行の事業系食品ロスの削減目標**（2030年度までに2000年度比で半減（273万トン））は、コロナ影響による市場の縮小等の影響があるものの、食品関連事業者等の不断の取組により、**8年前倒しで2022年度に達成**。
- 新たな目標として、食品ロスの発生実績の趨勢を基本とする予測に加えて、コロナの影響やその間に起きた消費者の行動変容、今後の食品ロス削減に向けた取組の拡大等を踏まえ、**2000年度比で2030年度までに60%削減（219万トン）とする目標を新たに設定**。
- 新たな目標の達成には、食品関連事業者による取組の推進とともに、**消費者の理解や取組が鍵**であることから、国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携して、サプライチェーン全体で推進する必要。
- 食品の種類や業種等によって、食品ロス削減の余地が異なるとともに、サプライチェーンが一体となって取り組む必要があることから、サプライチェーン全体の目標とする。



# (参考) 新たな目標に向けての食品関連事業者による効果的な取組



|              | 食品製造業           | 食品卸売業                | 食品小売業     | 外食産業                        |                                                  |
|--------------|-----------------|----------------------|-----------|-----------------------------|--------------------------------------------------|
| 食品ロス発生量が多い工程 | 製造工程における原材料端材   | 返品、不良品<br>納品期限の切れた商品 | 販売期限切れの商品 | 売れ残り商品<br>作り置き品・誤発注で廃棄されたもの | 食べ残し<br><div>・食べきれる量（小盛り等）の導入<br/>・30・10運動</div> |
| 効果的な取組       | 新たな活用方法の開拓、技術革新 | 商慣習見直し               | 「てまえどり」推進 |                             | 食べきりの推進<br><br>食べ残し持ち帰りの推進                       |
|              |                 | 未利用食品寄附促進            |           |                             |                                                  |
|              |                 | AIによる需要予測推進          |           |                             |                                                  |



**食品関連事業者だけでなく、消費者の理解や取組が鍵**

注：取組を講じても各工程の食品ロスがゼロにできるわけではない点に留意。

56%減 → 60%減  
240万トン → 219万トン  
▲21万トン

ガイドラインに基づき、持ち帰りを可能とする旨情報提供

- ・消費者の自己責任を前提
- ・事業者が衛生上の注意事項を説明

## 2 食品関連事業者の食品ロス削減の取組促進

### ○ 外食事業者における取組

- ・ 高齢者、女性等の消費実態に合わせた**小盛りメニューの導入**や**持ち帰り容器（ドギーバッグ）の導入（mottECO（モッテコ）運動の推進）**等の自らによる取組の促進
- ・ これらの取組に対する協力、**食べきり運動（三〇一〇（さんまるいちまる）運動等）**の実施等に係る**消費者への普及啓発、地方公共団体と連携した消費者への普及啓発**

### ○ 食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たっては、主として次に掲げる措置を講ずる。（食品リサイクル法判断基準省令の改正）

- ・ 未利用食品等まだ食べることができる食品を、必要な食品を十分に入手することができない者に提供するように努める。
- ・ 賞味期限の表示方法について、年月表示等による工夫を行うよう努める。
- ・ 食品の特性に応じて製造又は加工の日から賞味期限までの期間を延長するよう努める。
- ・ 食品の販売を行う食品関連事業者は、納品期限の緩和、発注を早期に行う等、取引先の食品関連事業者における食品廃棄物等の発生の抑制の円滑な実施に資する措置を講ずるよう努める。

## 3 食品関連事業者の取組の開示強化

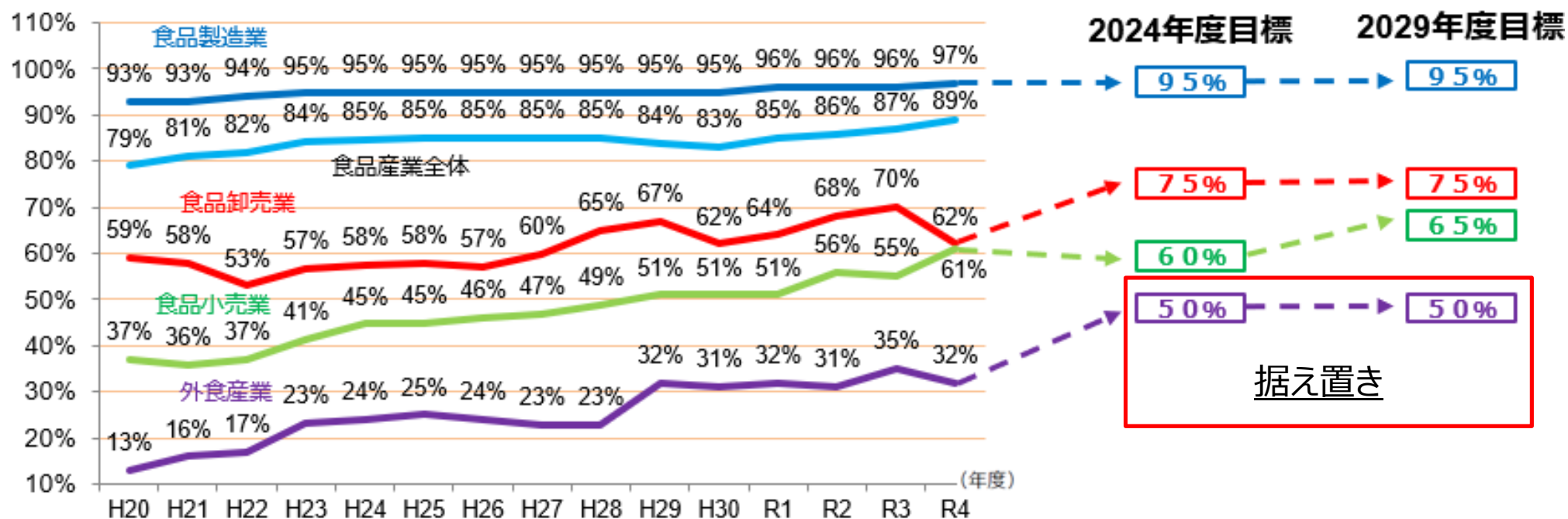
### ○ **食品関連事業者**は、未利用食品の提供量等の情報を**有価証券報告書、統合報告書**やインターネット等で提供するように努める。（省令改正）

- 国民にとってわかりやすい情報発信とするため、食品関連事業者の発生抑制等の取組を適正に評価する仕組みを検討。検討に当たっては、取扱食品の特性等により発生抑制や再生利用のしやすさが地域や業種ごとに異なる点に留意し、優良事業者の公表を基本的な方策とする。

## Ⅱ 再生利用等

### 1 再生利用等の実施率に係る目標（2029年度までの目標値）

- 食品小売業は直近の実績が2024年度目標を達成していることから65%に目標を向上させる。
- 食品製造業は既に一定以上の取組が進められていることから目標95%を据え置く。
- 直近実績と2024年度目標がかい離している食品卸売業及び外食産業は、目標（それぞれ75%、50%）を据え置いた上で、再生利用等の促進のために取組を一層推進することとする。



## 2 再生利用等の推進施策

食品関連事業者の再生利用等の取組を推進するため、以下の取組を推進。

- 国が優良事例等の情報等を地方公共団体に提供することを通じ、関係者との連携を促進する。(自治体支援)
- 特に、年間の食品廃棄物等の発生量が100t未満の事業者の再生利用等実施率が低いことから、事業者の意識向上のため、食品リサイクルに関する情報発信を強化する。(情報発信)
- 登録再生利用事業者制度の認知度を高め、再生利用等に着実に取り組む登録事業者の増加につなげる観点から、登録再生利用事業者制度の活用促進を検討・実施する。(リサイクル事業者の確保)
- **地方公共団体、食品関連事業者、再生利用事業者等の連携による、食品廃棄ゼロエリア**の創出等を通じた先進的事例の構築・周知を行う。(関係者の連携強化)
- 外食産業においては、再生利用等の促進のため、優良事例の研究や食品循環資源の再生利用の意義、**外食の発生抑制に係る取組事例等のマニュアル普及や関係者との連携強化等**を行う。(外食産業の取組強化)