

食品ロス削減 に取り組みませんか

なぜ、いま食品ロス？



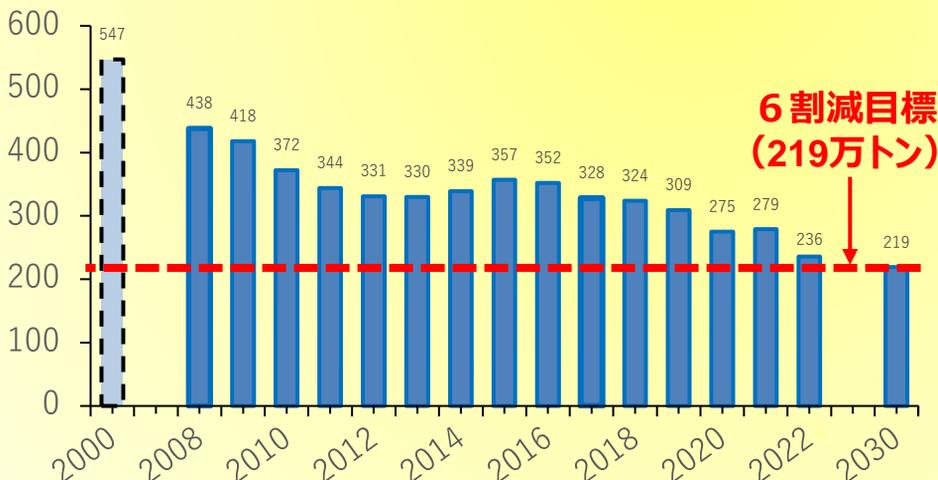
世界と日本の動き

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



日本では、2019年、「食品ロスの削減推進に関する法律」が制定。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し、目標年度よりも8年早い2022年度に食品ロス量削減の目標達成いたしました。新たに6割減に目標見直しました。

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

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
6
ページへ

飲食店等での食べ残し

「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
7
ページへ

商慣習の見直し

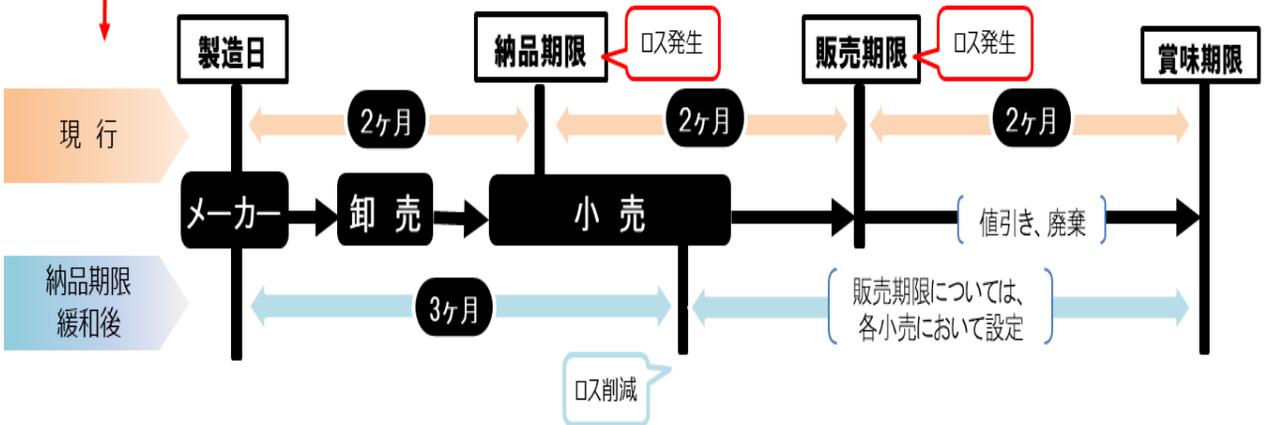
過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要

「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*

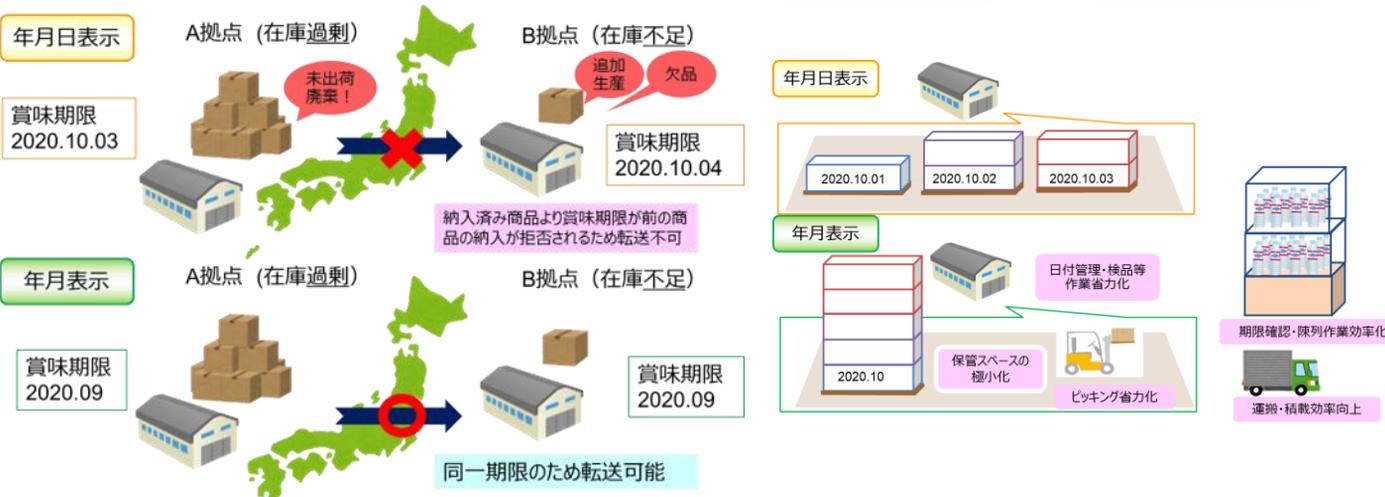
※製・配・販連携協議会資料（H29年度推計）を基に作成



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



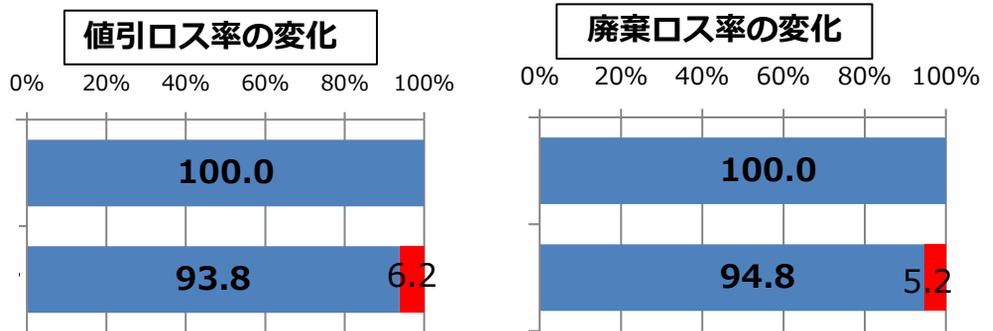
製造過程における食品の品質保持技術の発展によって、賞味期限の見直しが可能

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6年10月30日現在)



「※「QRコード」は株式会社デンソーウェーブの登録商標です」

消費者啓発

10月を「食品ロス削減月間」と定め、小売店等で消費者啓発を実施。10月30日の「食品ロス削減の日」を商慣習見直しの日として、全国一斉で商慣習を見直す運動を実施。これらに取り組む事業者を公表しています。

10月食品ロス削減月間 10月30日 食品ロス削減の日

「てまえどり」とは、日頃の買い物の際、購入してすぐに食べるものについて、商品棚の手前にある商品等、販売期間の迫った商品を積極的に選ぶ行為



事業者と家庭からの「もったいない」食品ロスを減らすため、関係者が連携し連携運動「NO-FOODLOSS PROJECT」を展開しており、この運動のロゴマークが「てまえどり」です。さらには、食品ロス削減を積極的に取り組む事業者として紹介することができます。



消費者へポスター掲示やイベント等を通じて以下を啓発

- ・過度な鮮度志向の見直しや期限表示を理解し、使用時期を考慮して購入（手前取り、見切り品の購入）
- ・欠品を許容する意識を持つ
- ・食品ロス削減に取り組む事業者の商品、店舗等を積極的に利用等

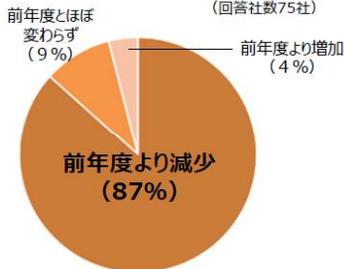


ユニー(株) (株)スーパーヤマダイ

需要に見合った販売

恵方巻の食品ロスが社会問題となったことを受け、2019年から毎年小売業者団体に、恵方巻の需要に見合った販売を呼びかけ

【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】
（回答社数75社）



＜PR資材の例＞



恵方巻の予約販売、製造計画の見直しやサイズ構成の工夫の取組等により約9割で廃棄率が改善。啓発資材を活用して取り組む事業者名を公表。

CHECK! 上記PR資材を始めとした啓発資材を掲示することで店舗における廃棄率等が改善したことが実証実験で確認されています。啓発資材を使用される場合は、農林水産省HP掲載の申請書をご提出ください。（詳細は右の二次元バーコード参照）



「食の架け橋」

フードバンク活動団体の活動を充実させるため、フードバンク活動団体と食品関連事業者のWeb上でのマッチングをお手伝いします。

※
フードバンク活動に際して、食品関連事業者等が、フードバンク活動を認識していなかったり、フードバンク活動団体が、提供元になる食品関連事業者等の発掘、取扱食品の量や品目の確保に苦労しているという状況にあります。そこで、東海農政局では、フードバンク活動団体と協力事業者等である食品関連事業者等とのマッチングをWeb上で行える「食の架け橋」を新たに設けました。



※食品関連事業者等とは

食品製造業者、食品卸売業者、食品小売業者、外食業者（ホテル、旅館等を含む）、農林漁業者、物流業者、金融機関等を対象としています。

活用の際は、東海農政局Webサイト掲載の「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）

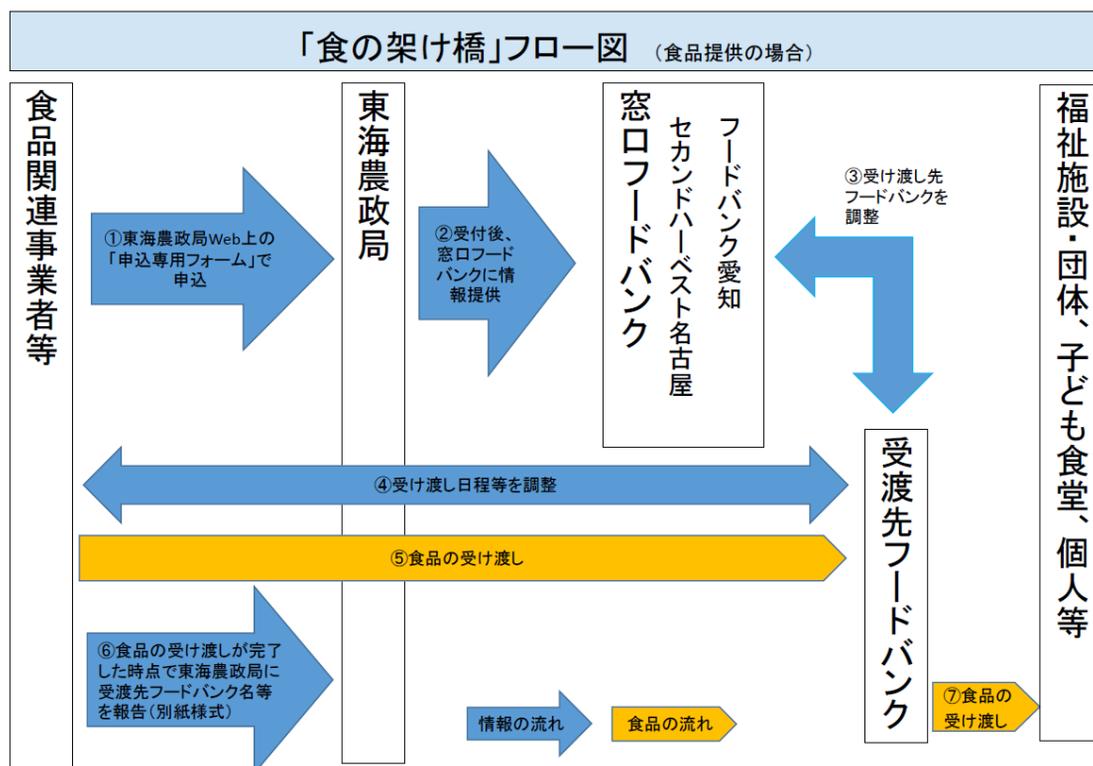
申し込みフォームから申し込みください。

窓口フードバンクを介して決定された受渡先フードバンクと、食品関連事業者の双方において受け渡しの方法等の具体的な調整を行い、食品の受け渡しを行っていただきます。

具体的な流れは、下図をご覧ください。



申し込みフォーム
二次元バーコード



「食べきり」「持ち帰り」

飲食店等では、事業者が主体となる受発注の精度向上や小盛り・小分けメニュー提供、持ち帰りなどの取り組みが行われています。

外食時のおいしく「食べきり」ガイド

消費者庁・農林水産省・環境省

我が国では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が、年間643万トン（平成28年度推計）、発生しています。

このうち352万トンが食品産業から発生しています。その内訳をみると、外食産業では133万トンもの食品ロスが発生しており、食べ残しによるものが相当程度を占めています。

地方公共団体では、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、「食べきり」運動や、食べきれずに残った料理を自己責任の範囲で持ち帰る「持ち帰り」の呼び掛けも広がり始めています。

外食時の「食べきり」促進に向けて、食べ手（消費者）と作り手（飲食店）双方の理解や実践を更に進めるために、本ガイドを参考に、食品ロスをなくしていきましょう。



鳥羽国際ホテルでは、朝食ビュッフェにてお客様に「食品ロス削減」にご協力いただくPOPを掲示して「食べきり」を推進



外食産業から多くの食品ロスが発生しています。

飲食店等における「食べきり」と、食べきれずに残った際の自己責任での「持ち帰り」を促進するため、「外食時のおいしく『食べきり』ガイド」を作成しています。

また、食べ残しの持ち帰りについて法律面・衛生面でのリスクを低減することで事業者・業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することを目的とした「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」が策定されました。外食事業者の皆様におかれましては、ぜひご参照ください
(二次元バーコード参照)

外食時にどうしても食べきれない時の取組「mottECO（もってこ）」とは？



「もっとエコ」
「持って帰ろう」
の意味が込められています

外食時には食べきることが大切ですが、どうしても食べきれない場合については「mottECO（もってこ）」（食べ残しを持ち帰る行為の愛称）を利用者とお店の相互理解のもとで取り組んでいただくことを推進しており、一部の飲食店ではロゴマークを付した持ち帰りボックスで持ち帰りを推進しています。

飲食店舗における食品提供、食材使いきり等の工夫等を例示した「飲食店等の食品ロス削減のための好事例集」を作成。外食事業者の皆様におかれましてはぜひご参照ください

（全57事例掲載中！）
（二次元バーコード参照）



問い合わせ先：農林水産省東海農政局食品企業課

電話：052-746-6430

E-Mail: tokai_recycle@maff.go.jp

〔令和7年4月版〕