

# 食品ロス削減の取り組み (農林水産省HPより)

## 食り法基本方針における食品ロス削減の位置づけ

## 食品廃棄物等の発生抑制に関する目標 (2019~2023年度)

- ✓ 食品リサイクル法の基本方針では、食品ロスの削減を含めて食品廃棄物等の発生抑制が優先と位置づけ。その上で発生してしまったものについて、リサイクル等を推進。

- ✓ 食品リサイクル法最優先事項である「発生抑制」について、業種別に目標を設定。
- ✓ 2014年に設定した発生抑制目標値については、9割の事業者が既に目標値を達成。発生抑制をより進める観点から、2019年7月に新たに目標を設定(3業種で新規設定、19業種で引き上げ)。

### 食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針(令和元年7月)

- ・「基本理念」に食品ロスの削減を明記し、事業系食品ロスの削減に関して、2000年度比で、2030年度までに半減させる目標を設定。
- ・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。
- ・様々な関係者が連携して、サプライチェーン全体で食品ロス削減国民運動を展開。

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	食用油脂加工業	44.7kg/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→170kg/百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg/百万円	麺類製造業	270kg/百万円→192kg/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→114kg/百万円
その他の畜産食料品製造業	501kg/t	豆腐・油揚げ製造業	2,560kg/百万円→2,005kg/百万円	居酒屋等	152kg/百万円→114kg/百万円
水産缶詰・瓶詰製造業	480kg/百万円	冷凍調理食品製造業	363kg/百万円→317kg/百万円	喫茶店	108kg/百万円→83.3kg/百万円
水産練製品製造業	227kg/百万円	そう菜製造業	403kg/百万円→211kg/百万円	ファーストフード店	108kg/百万円→83.3kg/百万円
野菜漬物製造業	668kg/百万円	すし・弁当・調理パン製造業	224kg/百万円→177kg/百万円	その他の飲食店	108kg/百万円→83.3kg/百万円
味噌製造業	191kg/百万円→126kg/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→421kg/k	持ち帰り・配達飲食サービス業(給食事業を除く。)	184kg/百万円→154kg/百万円
しょうゆ製造業	895kg/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	給食事業	332kg/百万円(～2019年度)→278kg/百万円(2020年度～)
ソース製造業	59.8kg/t→29.7kg/t	各種食料品小売業	65.6kg/百万円→44.9kg/百万円	結婚式場業	0.826kg/人
食酢製造業	252kg/百万円	食肉小売業(卵・鳥肉を除く)	40.0kg/百万円	旅館業	0.777kg/人→0.570kg/人
パン製造業	194kg/百万円→166kg/百万円	菓子・パン小売業	106kg/百万円→76.1kg/百万円		
菓子製造業	249kg/百万円	コンビニエンスストア	44.1kg/百万円		

- ＜具体的な取組(食品関連事業者・消費者・地方公共団体・国が実施)＞
- ✓ 納品期限の緩和などフードチェーン全体での商慣習の見直し
  - ✓ 賞味期限の延長と年月表示化
  - ✓ 食品廃棄物等の継続的な計量
  - ✓ 食べきり運動の推進
  - ✓ 食中毒等の食品事故が発生するリスク等に関する合意を前提とした食べ残した料理を持ち帰るための容器(ドギーバッグ)の導入
  - ✓ フードバンク活動の積極的な活用
  - ✓ 食品ロスの削減に向けた消費者とのコミュニケーション、普及啓発等の推進

■ 新たに目標設定した業種 □ 目標値を引き上げた業種

## 「食品ロスの削減の推進に関する法律」(令和元年10月1日施行)

### 令和2年3月に、食品ロス削減推進法に基づく基本方針 食品関連事業者に取り組んでいただきたいこと

#### 求められる役割と行動

#### 食品製造業

- ✓ 需要予測の高度化や適正受注の推進
- ✓ 消費実態に合わせた容量の適正化
- ✓ 原料の無駄のない利用、製造・出荷工程の適正管理・鮮度保持
- ✓ 製造方法の見直しや容器包装の工夫等による賞味期限の延長
- ✓ 年月表示化など賞味期限表示の大括り化
- ✓ 食品の端材や形崩れ品の有効活用

#### 食品卸売・小売業

- ✓ 厳しい納品期限の緩和
- ✓ 需要予測の高度化や適正発注の推進
- ✓ 季節商品の予約制等需要に応じた販売の工夫
- ✓ 売り切りの取組(値引き・ポイント付与等)
- ✓ 小分けや少量販売
- ✓ 本部と加盟店が協力したロス削減(フランチャイズ)

#### 外食産業

- ✓ 天候や日取り等を考慮した仕入れ等
- ✓ 小盛りメニューや消費者の要望に応じた量の調節等
- ✓ おいしい食べきりを呼びかける「3010運動」等の実施
- ✓ 残った料理の持ち帰り(消費者の自己責任が前提)

#### 共通

- ✓ 食品ロスの状況と削減の必要性の理解
- ✓ 消費者に対する自らの取組の情報提供や啓発の実施
- ✓ 食品廃棄物等の継続的な計量
- ✓ サプライチェーンでのコミュニケーションの強化
- ✓ 包装資材に傷や汚れがあったとしても、商品である中味が毀損していなければ、そのまま販売(輸送や保管に支障を来す場合を除く)
- ✓ フードシェアリングの活用
- ✓ フードバンク活動への理解、未利用食品の提供
- ✓ 食品ロス削減に向けた組織体制の整備
- ✓ 国や自治体の施策への協力

#### 農林漁業

- ✓ 規格外や未利用の農林水産物の有効活用

#### 消費者

- ✓ 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
- ✓ 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
- ✓ 食べきれぬ量の注文、「3010運動」の実践、残った料理の自己責任での持ち帰り

情報など随時ご紹介しています  
展示会出展や説明会開催予定も後日掲載します ⇒  
<https://kankyo.shokusan.or.jp/food-2/f-1/f-1-5>



一般財団法人 食品産業センター  
〒102-0084 東京都千代田区二番町5番地5  
企画・渉外部 03-6261-7458