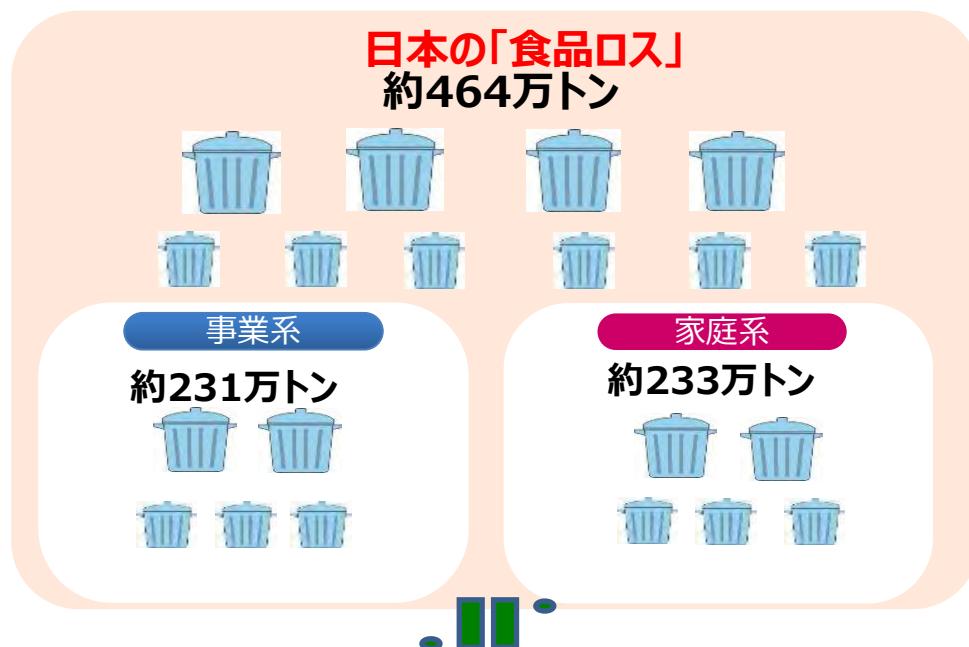


3 食品ロス削減、食品リサイクルについて

食品ロスの削減

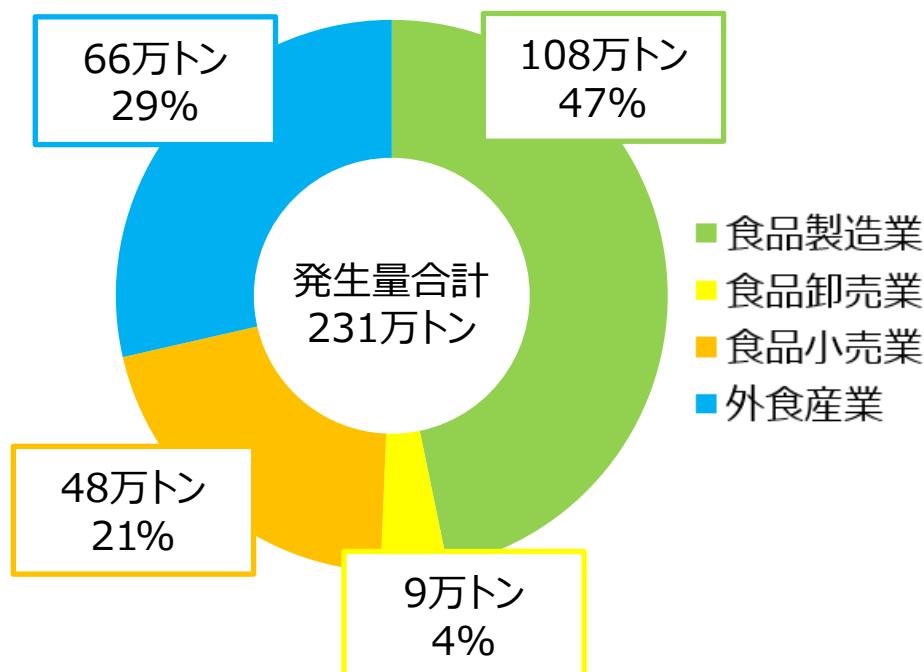


- ✓ 食品ロス（本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品）量（令和5年度推計）は464万トンとなっている。
- ✓ 事業系食品ロスの発生量（令和5年度推計）は231万トンとなっており、このうち食品製造業が47%、外食産業が29%を占め大部分となっている。



国民1人当たり食品ロス量
1日 約102g
年間 約37kg

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



資料：食品ロス量（令和5（2023）年度推計）
総務省人口推計(2022年10月1日)

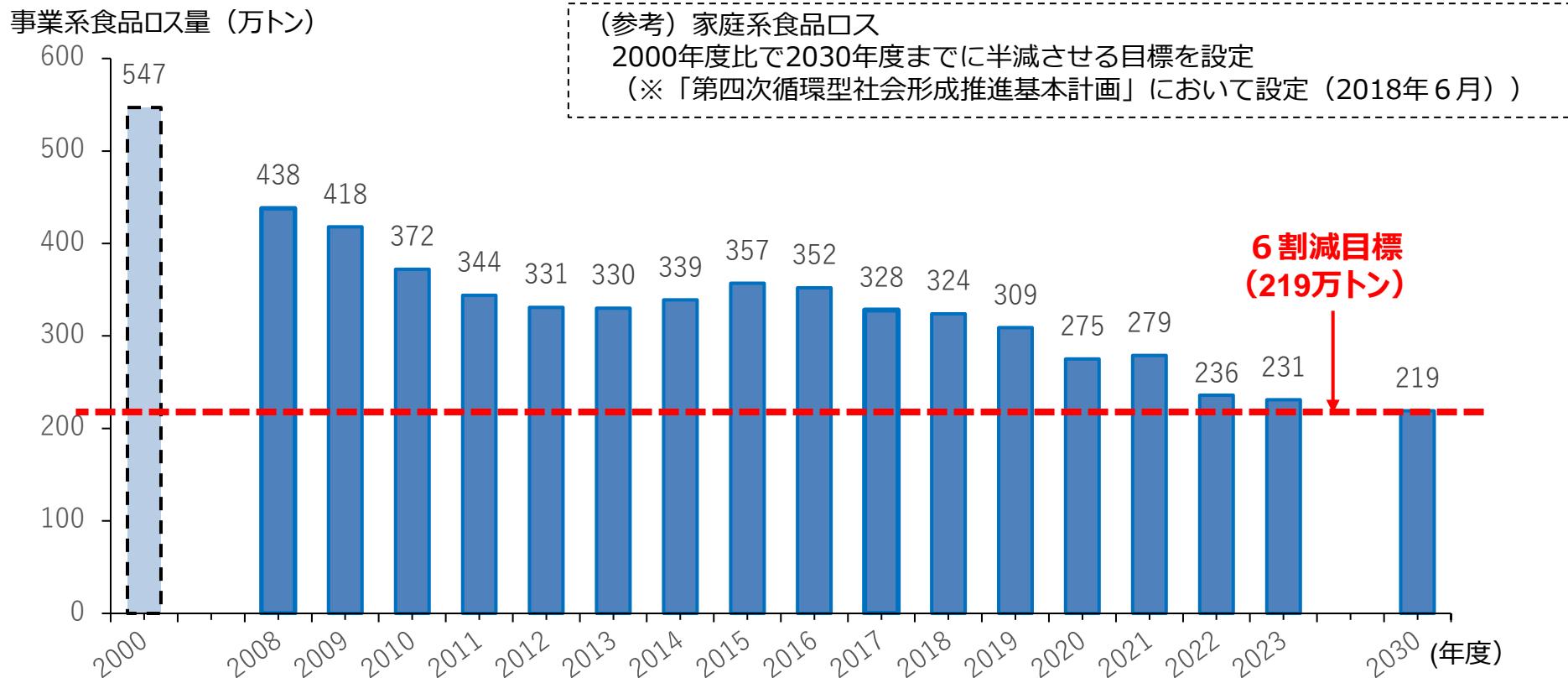
事業系食品ロス削減に関する目標

【目標】 2000年度比（547万トン）で、2030年度までに6割減（219万トン）

※食品リサイクル法の基本方針(2025年3月)において設定。

※起点となる2000年度は、食品リサイクル法成立の年度。

※食品リサイクル法の基本方針（2019年7月）において、2000年度比で2030年度までに半減とする目標を設定していたが、2022年度に前倒しで目標を達成。食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会の「食品リサイクル小委員会」等での議論の結果、上記目標に見直し。



食品ロス削減推進法の概要（令和元年法律第19号）

前文

- 世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示
- 食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記

食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における 食品ロスの削減の推進（第8条）

食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の趣旨・内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進

食品ロス削減月間（第9条）

食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間（10月）を設ける

公布日：令和元年5月31日、施行日：令和元年10月1日

※基本方針の閣議決定：令和2年3月31日

第2次基本方針の閣議決定：令和7年3月25日

基本方針等（第11条～第13条）

- 政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定（閣議決定）
- 都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定

基本的施策（第14条～第19条）

- 消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
※必要量に応じた食品の販売・購入、販売・購入した食品を無駄にしないための取組等、消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む
- 食品関連事業者等の取組に対する支援
- 食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
- 食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
- 食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
- フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

食品ロス削減推進会議（第20条～第25条）

内閣府に、関係大臣及び有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置



事業系食品ロスの発生要因と対策の方向

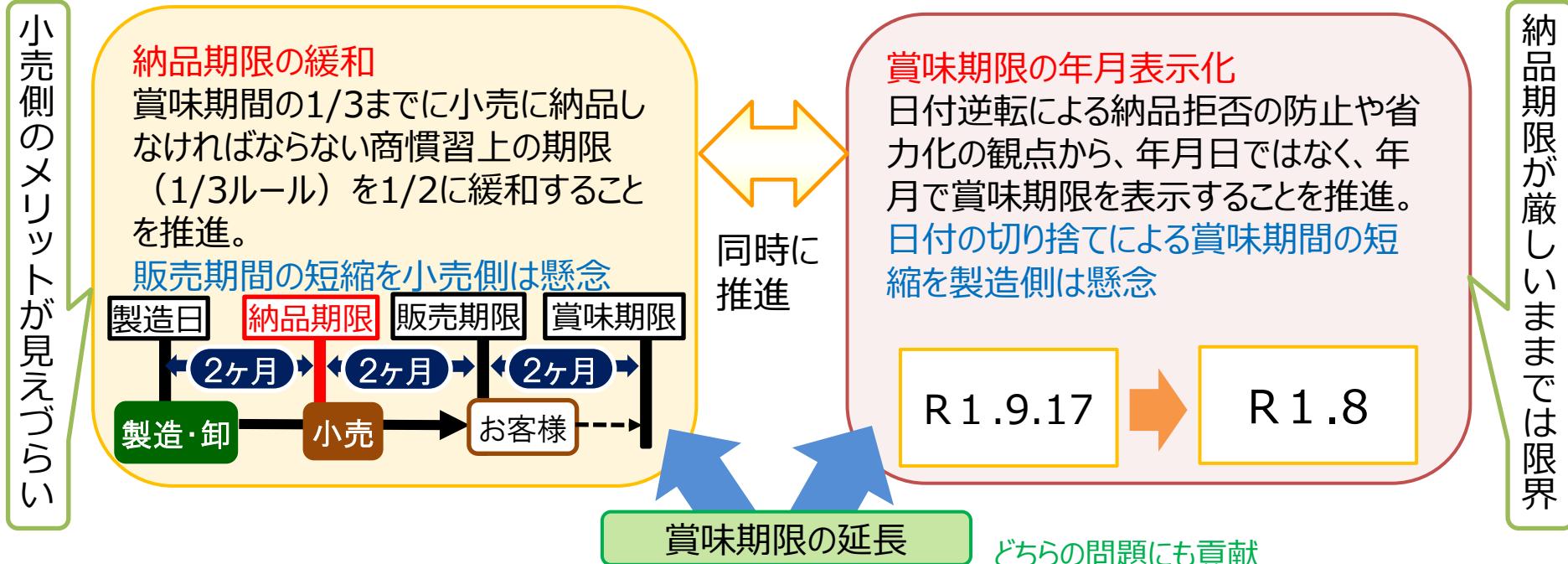


| | 主な食品ロスの発生要因 | 対策の方向 |
|-------|--|--|
| 食品製造業 | <ul style="list-style-type: none">○商慣習<ul style="list-style-type: none">・食品小売業において、賞味期間の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない・先に入荷したものより前の賞味期限のものは入荷しない | 商慣習の見直し |
| 食品卸売業 | <ul style="list-style-type: none">○販売機会の損失を恐れた多量の発注 | 未利用食品の寄附促進 |
| 食品小売業 | <ul style="list-style-type: none">○消費者の賞味期限への理解不足 | 需要に見合った販売の推進 |
| 外食産業 | <ul style="list-style-type: none">○消費者の食べ残し | 消費者への啓発 「食べきり」「持ち帰り」の促進 |

①商慣習の見直し



- ✓ 常温流通の加工食品は、「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。



②未利用食品の寄附促進



食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～

(令和6年12月 食品寄附等に関する官民協議会)

食品ロス削減の有効な施策の一つである未利用食品等を食品寄附に有効活用することについて、食品寄附に関わる各主体が一定の管理責任を果たすことができるようするために遵守すべき基準や留意事項を取りまとめることにより、食品寄附の社会的信頼性を向上させ、もって食品寄附の促進を図ることを目的としたガイドラインを策定。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_241225_01.pdf

食品ロス削減緊急対策事業のうち未利用食品の供給体制構築緊急支援

(令和6年度補正予算) 【130百万円】

食品企業による未利用食品の寄附促進につながるよう、提供可能な食品やそのニーズに係る情報を共有・コーディネートし、食品企業が物流事業者等と連携して食品の提供をワンストップで行うことが可能となる体制の検討・実証を支援します。

③需要に見合った販売の推進（恵方巻きのロス削減）

- ✓ 2019年1月に、小売業者の団体に対し、恵方巻きの需要に見合った販売を呼びかけ。
- ✓ 製造計画の見直しやサイズ構成の工夫等の取組を行った結果、約9割の小売業者が前年より廃棄率が改善。
- ✓ 2020年より、恵方巻きのロス削減に取り組む小売事業者に消費者向け啓発資材を提供し、事業者名を公表。
- ✓ (2020年：43事業者→2021年：65事業者→2022年：77事業者→2023年：90事業者→2024年：99事業者→**100事業者**)

(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/kisetsusyokuhin.html)

<小売業者の団体への呼びかけ内容>

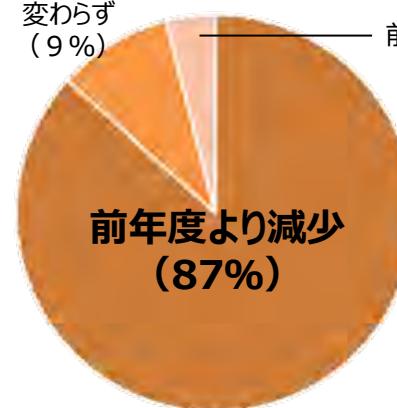
貴重な食料資源の有効活用という観点を踏まえた上で、需要に見合った販売の推進について会員企業への周知をお願い。

<2019年2月恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果>

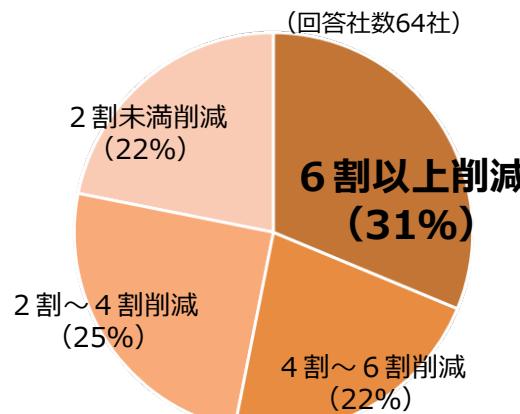
【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】

前年度とほぼ
変わらず
(9%)

前年度より増加
(4%)



【廃棄率の削減割合】



(調査概要)

事務連絡の発出先である食品小売団体（7団体）に対して調査を依頼し、75社から回答を得た
(調査期間：平成31年2月～4月、回収率：18.8%)

【小売店の販売の工夫の例】

- ・時間帯別製造計画の策定
- ・売れ行きに応じた店内製造の調節
- ・ハーフサイズの品揃えの増加
- ・予約販売の強化

<啓発資材の例>



④消費者への啓発（てまえどり・食べきり）

- ✓ すぐ食べる場合に商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」、外食における「食べきり」の推進は食品ロス削減の効果が期待
- ✓ 事業者と消費者が連動した食品ロスの削減に向けた取組を後押しするため、食品小売事業者、外食事業者に対して、店舗にて、食品ロス削減のための啓発活動を行うことを呼びかけ

【ポスター・POP例】

〈小売店舗向け〉



〈外食店舗向け〉



【活用例】



〈小売店舗向け〉



〈外食店舗向け〉



(どなたでもダウンロード可能です)