

(参考資料2) 食品小売業や外食産業における食品ロスの削減に向けた取組の例

～食品ロス削減推進法の基本方針における「求められる役割と行動」より抜粋～



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

食品ロスの削減に向けて、食品関連事業者には発生要因に即した様々な役割と行動が求められています。食品小売業者、外食産業の皆様、以下の取組例を参考に、自らの店舗の食品ロスの削減に向けて取り組んでみませんか。また、自ら取り組んでいることをお客様・消費者に積極的にアピールするとともに、お客様・消費者にも働きかけて、いっしょに取り組んでいきましょう。

食品小売業

- ✓ 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）



食品関連事業者共通

- ✓ 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