

**食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム 日配品検討会
メーカー会合（令和元年 8 月 30 日開催）議事要旨**

1. A 社（豆腐・揚げ）

（ア）現状

- ① 商品・販売構成
 - ・ 業務用（外食）85%：味付揚げ・豆腐
 - ・ 小売用 15%：揚げ（生揚げ、味付け揚げ、がんもどき、がんも等）
- ② ロスの発生状況
 - ・ 業務用：確定生産のため、ロスなし
 - ・ 小売用：売上比 0.5%、約 1,600 万円
- ③ リードタイム（小売用）
 - ・ 最も厳しい取引先で、12:00 受注、13:00 出荷
 - ・ 販売先によりばらつき
- ④ ロス発生構造（小売用）
 - ・ 見込生産数が実需に満たない場合、当日配送しなければならないため、多めに生産するため、恒常的に余剰がでる
 - ・ 揚げは、当日製造品以外、受け入れてもらえず、出荷できないと、そのまま廃棄になる。完成品のリサイクルは包装済のため難しく、産業廃棄物となる
- ⑤ 製造リードタイム：大豆の浸漬から製品になるまで約 36 時間

（イ）メーカーとしての希望

- ① できれば、短リードタイム（当日受注当日出荷）や、納品期限緩和（出荷前日製造品の許容）を希望する（一部、出荷前日製造品の出荷を受け入れている小売業もある）。
- ② しかし、それで小売で廃棄・ロスが生じやすくなることも十分理解している。
- ③ そのため、小売が販売期間を長くできる（販売期限の延長、前日撤去のとりやめ）ような消費者意識啓発（棚の前から商品を取る行動を促す）が重要。その上で、リードタイム緩和や、出荷前日製造品許容が広がればと思う。

2. B社（セット麺）

（ア）現状：受注～納品が短く見込生産を実施。廃棄や生産性の低下が生じている。

① 食品廃棄・ロス：775 トン、売上比率 0.55%

1. 余剰製造：571 トン 売上比率 0.41%
 - ・ 約 45%…見込生産の予測誤差に起因する仕掛品の廃棄
 - ・ 約 55%…次便での原材料の使用禁止による仕掛品の廃棄
2. 原材料の使用期限切れ：62 トン 売上比率 0.04%
 - ・ 生野菜は使用可能期間が短く、廃棄になりやすい。
 - ・ 冷凍品は解凍時間を要するため見込みで解凍する。誤差・廃棄が出やすい。
 - ・ 熟成麺は仕込みに時間を要し見込みで着手する。誤差・廃棄が出やすい。
3. 原材料の終売在庫：142 トン 売上比率 0.10%
 - ・ 商品改廃が多く、終売時に原材料廃棄が発生する。
 - ・ 専用原材料が多く、他製品への転用が難しい。

② 夜間労働、人手不足、生産性低下や健康への影響

1. 夜間労働
 - ・ リードタイムが短いため、夜間製造が必要
 - ・ 受注仮確定 12 時、確定 18 時、包装開始 19 時と翌日 2 時、出荷 3 時～10 時（2 便ある）
2. 人手不足
 - ・ 夜間労働の多さや受注波動（気温・セール起因）による労働時間の不安定さのため、人が集まらない。
 - ・ また、当日の人員調整で労使とも疲弊し、経営的な問題となっている。
3. 生産性低下や健康への影響
 - ・ 夜間労働は従業員の健康への悪影響、安全衛生面の低下につながりやすく、持続的な労働環境にない。

（イ）メーカーとしての希望

① 次便での原材料の使用の緩和

- ・ 得意先とは緊密に協議の機会を設けて取り組んでいる。原材料の次便使用も協議しているが、保存検査等の結果上問題ない等ではなかなか認められず、設備の刷新など高次の技術革新が求められる。
- ・ 原材料の次便使用不可による食品ロスが多く、もう少し次便使用を緩和的に認めてもらえるとありがたい。そのための行政の後押しもあるとありがたい。

② 短リードタイムのできる限りの延長緩和

- ・ 深夜残業の削減、人にかかるコストや健康状態改善を図りたい。

3. C社（生麺）

（ア）現状

① 賞味・消費期限の短さ

1. 賞味期限の短さ

- ・ かつて、特定大手小売業から賞味期限の安全係数を 0.7 とするよう要請があり、多くのメーカーが他の小売業にも 0.7 を提示してきた経緯から、それが定着している。0.8 への見直しを提示しづらい状況にある。

2. 消費期限設定上限の短さ

- ・ 「消費期限の表示は最長 7 日まで」と業界団体が公正競争規約で定めているため、それ以上の設定ができない

② 納品期限が厳しい

- ・ 賞味・消費期限が短いため、出荷当日製造品のみ受け入れてもらえるケースが多く、余剰生産分が廃棄となっている。
- ・ ただ、賞味・消費期限が短いため、出荷前日製造品の納品等を許諾いただけたとしても、小売業での廃棄・ロスが増えることもよく理解できる。こうした許諾要請はしづらい。

（イ）メーカーとしての希望

① 消費期限の延長

- ・ メーカーでは、公正競争規約の見直しによる消費期限延長を進めたい。

② 賞味期限商品の安全係数の見直し

- ・ 小売業の理解もいただきながら、賞味期限商品については、安全係数 0.7 から 0.8 等への変更を進めたい

③ 小売・メーカー双方にメリットのある検討の継続

- ・ ①、②により、賞味・消費期間が長くなることで、小売・メーカーの双方にとっていい方向となる改善策の検討を期待し、また当社としても積極的に関わっていききたい。

④ ガイドラインの提示

- ・ できれば、行政から、あらためて、商品ジャンル、カテゴリー、期間などごとの賞味期限設定・安全係数のガイドラインを示していただけると有難い。

4. D社（洋生菓子）

（ア）現状

① 食品ロスの発生状況

1. 発生額：年間 2 億円（売上比 0.8%）
2. 発生理由：
 - ・ 得意先の多くが受注当日出荷、翌日納品であるための見込生産の予測誤差（スーパー（得意先の約 8 割）、CVS）

② 災害時の問題

1. メーカーは出荷するが、道路事情で遅延し、荷受け時間に遅れるケース
 - ・ 荷受け不可＝欠品扱いとなり、持ち帰り、廃棄になる。
2. センター側で災害が発生するケース
 - ・ 荷受けしても配送できず、庫内スペースがなくなり荷受けできなくなる。
 - ・ このことがメーカーに伝達されずに、納品車両がセンターに出向き、荷受けされず、持ち帰り、廃棄になる。
3. 商品部がセンターの配送困難な状況や、今後そうなることを把握していたり、メーカーから配送中止を申し入れても、納品を要請されるケース
 - ・ 去年の台風の際、センターまでの配送経路がいずれも通行止めだったり、それが見込まれる場合でも、納品を強く求められた。
 - ・ やむなく出荷したが、受領されず、持ち帰り、廃棄にしたこともあった。

（イ）メーカーとしての希望

① 災害時の問題

- ・ 台風 19 号のような甚大な被害が予想された場合、大手量販店を中心に、前日に「当該エリアのセンター荷受け不可」を事前通達頂ける企業、荷受けできなかった商品代金は請求させて頂ける企業も増えつつあるが、ごく一部であり、大手企業も含めそうでない企業も多数残っている。
- ・ 刻一刻と小売業（とくに物流センター）の状況が変わり、早期に発注を停止する判断にリスクが伴うことは十分承知できる。
- ・ 日配品メーカーでは、工場従業員は、注文があれば、工場周辺が危険でも出勤し、生産にあたる。そうした商品が廃棄されることに精神的苦痛を負う。
- ・ メーカーは、発注が止まらない限り（あるいは取り消し指示がない限り）、受注分を可能な限り出荷しようと努めるので、センターの内情を早期に把握し、速やかに判断・指示（発注停止など）いただけるとありがたい。

② 発注等について

メーカーの食品ロスに非常に有効につき検討いただきたい

- ・ 前々日発注による生産数の確定
- ・ 小売業の販売計画の共有
- ・ 納品期限の緩和（そもそも洋生菓子は日持ちが短く難しいですが、一部承認を得ているケースもある）

以上