

今年3月に
はじめてできた

〈食品関連事業者の皆様へ〉

参考資料1



食品ロス削減推進法基本方針について、御紹介します

食品ロスとは…

「本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品」のこと（例えば、売れ残りや食べ残しなど）

1 なぜできた？

→国・地方公共団体、事業者、消費者等の
多様な主体が連携し、
国民運動として食品ロス削減に取り組むため

- ・食品ロス削減が世界的な課題となる中、環境・食料問題の観点から「国民運動」として食品ロス削減に取り組む必要があります
- ・これを踏まえ、令和元年10月に「食品ロスの削減の推進に関する法律」が施行され、令和2年3月に基本方針が策定されました

2 これからどうする？

→各主体が「役割と行動」を理解・実践し、
コミュニケーションを活性化
(食品関連事業者等の役割と行動は次頁を参照)

→国は、食品ロスの削減の取組を強力に推進

→都道府県や市町村は「食品ロス削減推進計画」
を策定、地域の特性に応じた取組を推進

3 目標は？

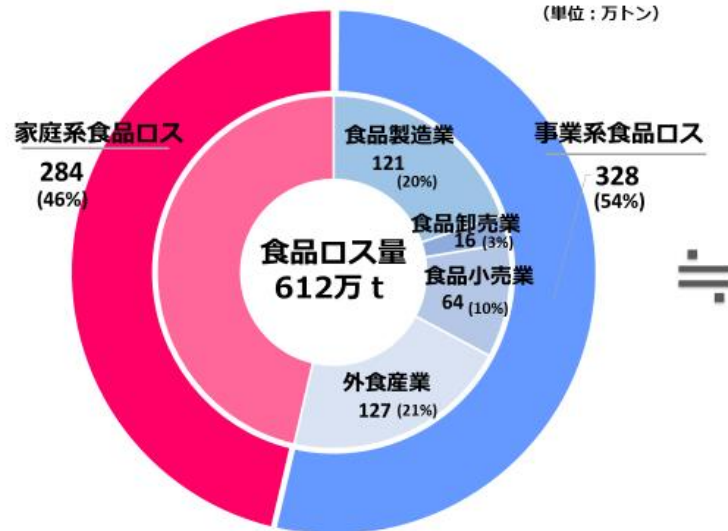
→事業系食品ロスを
2000年度比で2030年度までに半減
(食品リサイクル法基本方針で設定した目標と同様)
※家庭系も同様の目標を設定

■食品ロス削減推進法や
基本方針に関する情報はこちら→



〈我が国の食品ロス量（平成29年度）〉

(単位：万トン)



国民1人当たり食品ロス量

1日 約132g

※茶碗約1杯のご飯の量に相当

年間 約48kg

※年間1人当たりの米の消費量
(約54kg)に相当



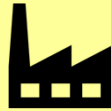
資料：総務省人口推計(平成29年10月1日)
平成29年度食料需給表(確定値)

食品関連事業者に「求められる役割と行動」を理解・実践いただくとともに、消費者とのコミュニケーションを活性化していただくことが重要です

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

等

(参考リンク集) 食品ロス削減の取組にあたり、御活用ください！

啓発に使えるもの

食品ロス削減国民運動ロゴマーク「ろすのん」

(簡単なメール申請で利用可能。既に、600者以上の方が活用！)
(店内ポスターやメニュー、HPや名刺への掲載など使い方は様々)

■マークの利用申請 →



小売店で消費者啓発に使えるポスター等

(全部で8種類、サイズもいろいろ！)

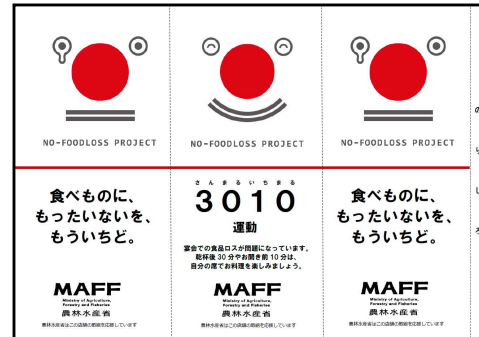
■ダウンロード →



飲食店等で消費者啓発に使えるポスター・ポップ

(3010運動や食べ残しの削減の呼びかけまでさまざま！一部英語版も)

■ダウンロード →



食品製造業向け (事例、各社の取組状況)

食品ロス削減に効果的な容器包装の事例集

(鮮度保持や賞味期限の延長等を実現した事例を具体的に御紹介)

一正蒲鉾株式会社 賞味期限の延長

うなる美味しさ うな次郎 長持ちバック

＜改善前の課題＞

- 賞味期限が短く食品ロス発生懸念。
- 夏場以外の取り扱いが少ない。

＜容器包装の改善＞

- 容器：断熱性・耐熱性・酸素バリア性のある発泡容器を採用。
- 土蓋：酸素バリア性の高いフィルムを採用。

＜賞味期限の延長＞

- 密閉した容器内の酸素を除去・ガス充填し、食品の酸化と菌の繁殖を抑制。
- ⇒賞味期限を従来の10日間から17日間に延長(要冷蔵1~10℃)

＜利便性の向上＞

- バックのまま電子レンジ加熱可能。
- 加熱後でも容器が熱くなりず、手で持つことが可能。
- 売り場での陳列期間の延長により夏場以外の取り扱いが増加。

(販売) 2018年2月から

■こちらから↓



賞味期限表示の大括り化について

(賞味期限の年月表示化の概要や効果、各社の取組状況を御紹介)

＜参考＞賞味期限の年月表示化の期待効果①

日付管理から月管理になることで、保管スペース、荷役業務、品だし業務等を効率化。

年月日表示

2019.10.01 2019.10.02 2019.10.03

年月表示

2019.09

日付管理・検品等作業省力化

保管スペースの極小化

ピッキング省力化

品出し・期限確認業務効率化

運動・積載効率向上

■概要や効果はこちら↓



■賞味期限表示の大括り化の実施メーカー一覧等はこちら↓

※令和2年3月末時点で120社が取り組んでいます(予定含む)。このうち公表可能な69社の一覧を御覧いただけます。



