

サプライチェーン全体における食品ロスの発生状況の整理

令和 7 年 2 月

公益財団法人 流通経済研究所

実施方法

- 令和5年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業（食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査）報告書に掲載されている可食部の内訳（4業種区分）（重量ベース）の資料（下表）をもとに、食品ロスがサプライチェーン全体で、どこでいつどのように発生しているかを明確にする。
- 具体的には、原材料調達から飲食店舗に至るまでの5つの段階ごとに主要な項目を抽出し、4業種の食品ロス発生量を合算することで、サプライチェーン全体での発生状況を可視化し、把握しやすくした。

可食部の内訳（4業種区分）（重量ベース）

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業		食品製造業	食品卸売業	食品小売業	外食産業
原材料	33.8%	26.3%	5.1%	6.4%	小売店舗	0.1%	0.1%	93.2%	20.7%
製造工程	62.4%	13.1%	0.8%	1.6%	売れ残り商品	0.0%	0.0%	7.8%	20.7%
設備操作に係るロス（異物混入・製造・加工ミス）	8.9%	0.0%	0.0%	0.0%	販売期限切れの商品（弁当・日配品、加工食品等）	0.0%	0.0%	48.9%	0.0%
設備関連ロス（設備の動作不調、ラインの製品切替等）	4.8%	0.0%	0.0%	0.0%	事故品	0.0%	0.0%	0.4%	0.0%
試作品（新製品開発等）	0.3%	0.0%	0.0%	0.0%	調理ミスによる失敗品等	0.0%	0.1%	0.9%	0.0%
製造工程における原材料端材	33.3%	7.7%	0.7%	0.3%	その他	0.1%	0.0%	35.2%	0.0%
発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできるもの	9.0%	5.3%	0.0%	0.0%	飲食店舗	0.0%	0.0%	0.8%	70.1%
その他	6.1%	0.1%	0.0%	1.3%	仕入材料の使い残し	0.0%	0.0%	0.1%	6.6%
輸配送・卸売工程	3.7%	60.5%	0.2%	1.2%	試作品（新メニュー開発等）	0.0%	0.0%	0.0%	0.2%
返品、不良品	2.0%	30.1%	0.1%	0.0%	作り置き品・誤発注で廃棄されたもの	0.0%	0.0%	0.0%	12.9%
事故品	0.2%	2.6%	0.0%	0.0%	お客様の食べ残し	0.0%	0.0%	0.7%	48.1%
納品期限の切れた商品	1.3%	16.9%	0.0%	1.1%	調理ミス	0.0%	0.0%	0.0%	0.9%
その他	0.2%	10.9%	0.0%	0.0%	その他	0.0%	0.0%	0.0%	1.5%
					計	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

※上表のパーセンテージ（％）は、4業種区分毎の可食部排出総量に対する割合である。

サプライチェーンにおける食品ロス発生状況の可視化結果

原材料調達から飲食店舗に至るまでの5つの段階ごとに主要な発生要因を整理し、4業種の食品ロス発生量を統合することで、発生の全体像を直感的に把握できるよう可視化を行った。結果は以下のとおりである。

単位：千トン

