

令和3年度 食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム
日配品の商慣習に関する検討会 第1回
日時：令和3年7月27日（火） 9時30分～10時50分

議事要旨

1 議事次第

- ・ 別途議事次第のとおり

2 参加者

- ・ 別途参加者名簿のとおり

2 決定事項

- ・ 本年度実施事項に関する事務局提案を、当日の委員の意見を踏まえて実施する。
- ・ 次回の検討会は令和4年2月を予定し、必要があれば別途開催を検討する。

3 意見交換結果

(官庁)

- ・ SDGS、フードバンク、カーボンニュートラルが注目され、食品廃棄物・食品ロス削減の気運が高まっている。食品ロス削減には製・配・販の連携が不可欠。ワーキングチームでの活発な意見交換をお願いしたい。

(メーカー)

- ・ パンの消費期限を1～2日延長できるかを検討している。
- ・ 賞味期限1年の冷凍食品で、賞味期限の年月表示化の準備を進めている。
- ・ 製・販が発注について情報連携を強化するのは良いこと。同時に、情報フォーマットの標準化も重要。
- ・ 大手量販店が発注時間を納品前日から前々日に前倒しした。メーカーの食品ロス削減に非常に有益だ。
- ・ 消費期限が3日のパンの消費期限を1日延長できるか検討している。
- ・ パンは同じ商品を1日に複数回生産する。発注時間が1日ではなく時間単位で前倒しされることでも、食品ロスは減る。時間単位で前倒しする取り組みが徐々に小売において広がりつつある。

➤ 例)

◇ 某スーパー 前日から前々日

◇ 某コンビニ 前日だが2時間前倒し

→ いずれも食品ロス削減に大きな効果が出ている

- ・ 和菓子、菓子パン、食パンの消費期限延長を検討している。期限2～5日が大半で1日伸ばすのも難しいが、消費者庁の「加工食品の表示に関する共通Q&A」を踏まえた安全係数の見直しを検討している。
- ・ 小売の発注時間の前倒しは、食品ロス削減効果が大きい。特に新商品や特売など、メーカー側で売上予測がしづらい場合の効果が大きい。最近、発注時間を前倒し頂ける取り組みが少しずつ広がっている。
- ・ 消費期限延長については、昨年から、できる可能性のある商品／ない商品を仕分けし、前者について集中的に検討した結果、2品目で延長を実現した。ただし、当社主力商品の水物は製造工程上消費期限延長が難しい場合が多い。
- ・ 食品ロスにつながる見込生産の予測誤差は、大手量販との取引に関しては、受注変動が少なく、ロスも少ない。一方、中小店や市場からの受注は変動が大きい。
- ・ 当社は、食品ロス対策として、SKUの統廃合を進め、食品ロスは前年比7割に減少した。
- ・ 2年前から消費期限延長に取り組んでいる。取引先とは、消費期限を1日延長できた場合、半分は、製造側のメリットとなるよう小売側の発注時間を前倒し、半分は、小売側のメリットとなるよう販売期限を延長すると決めている。販売期限が伸びれば店舗でロスが出にくくなるのでその分発注時間を前倒しができる。このように、リードタイムの問題は、販売側のロスが増えない配慮が必要だ。
- ・ 現在当社では、賞味期限長ごとに安全係数の基準を見直している。それにより、賞味期限を伸ばせる商品が出るだろう。
- ・ 麺類でも納品期限緩和が進んできていることを実感している。
- ・ 麺類は、受注ロットは小さいが、生産は細やかな対応が難しい商品であり、余剰在庫が生じる。一層の納品期限緩和を期待している。
- ・ 当社では安全係数0.8に近づけていくことで、年内に数品を対象に賞味期限延長を予定している。
- ・ 食品ロス削減に向けて、そのほかの商品についても安全係数は0.8にしていくべきか検討していく。
- ・ また、これまでよりも賞味期限の長い（9～10日）商品の投入を推進していく。
- ・ コンビニでの発注時間の前倒しや発注速報の共有、大手量販での前日から前々日発注への移行の取組は大きな意味がある。前日発注の時間の前倒しについては、できれば前々日発注に前倒ししてもらえるとさらに大きな効果につながる。
- ・ 当社では、食品ロス削減に向けて、アイテム数や配荷地域の絞り込みにも取り組んでいる。
- ・ 「てまえどり」運動は大変効果があったと聞いている。我々のカテゴリーでも取組を広げたい。

(小売)

- ・ 消費期限3日の商品を4日に期限延長してもらえると、店舗にとって大きな意味がある。大変なのは承知しているが、期待している。
- ・ 令和3年7月から、パンの発注時間を納品前日から前々日に切り替えた。工場では食品ロスが多く発生しているとの意見を多く聞いたからである。今後、切替による効果・影響の検証を進めていく。また、グループ会社に同様の取組が広がるようコミュニケーションしていきたい。
- ・ パンも含め日配品でもAI発注を導入した。欠品・ロス減っている。
- ・ 消費期限延長は進めてほしいが、添加物の増量が心配ではある。また、一方では日持ちのしない有機産物の生産拡大も政府として目指しているところと認識している。食品の日持ちの長さやそれについての政府の考え方について、消費者の正しい理解を広げる取組も大事だ。
- ・ 安全係数の議論は、0.8以上ありきではなく、そもそも安全係数は何のためのものかの視点が欠落してはならない。
- ・ リードタイムについては、流通全体の食品ロスが最少化できる分岐点がどこにあるのか、情報がほしい。
- ・ 現在、食品ロス対策は、販売期限の延長（包装の見直し、窒素充填）など、店舗向けのものを優先している。
- ・ 発注情報のサプライヤーとの連携は、以前から取り組んでいる。今後連携をさらにどのように深化させるかについては、サプライヤーの意見をふまえて検討したい。
- ・ 発注時間の前倒しについては、近年、変化はない。今後検討したい
- ・ 「てまえどり」を8月末まで実施している。対象は弁当、おむすび、惣菜、サラダ、チルド飲料、パンである。加盟店の反応は好意的だ。効果は現状捉えていない。

(有識者)

- ・ 欠品調査のヒアリング社数の想定を教えてください（→5社）。
- ・ 欠品率をどう測定するのか教えてください（→理論在庫がゼロになった場合と、その時間帯に着目し、欠品を特定したい）
- ・ 欠品調査の「取引と状況」が何を指すのか教えてください（→欠品に関する取引条件の状況）。

以上