

第1回「食品ロスの現状と削減に向けた取組み」

「食品ロス削減推進法」が2019年5月31日に公布され、同年10月1日に施行されました。その具体的な計画の指針となる「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」は、本年2月19日に行われた「食品ロス削減推進会議」にて決定され、3月に閣議決定がされる予定となっています。

この「食品ロスの削減」は世界的な環境問題、食料問題を背景としたSDGsターゲットのひとつであり、国、地方公共団体、事業者、消費者の関係者相互が連携、協力しながら推進するテーマであります。また、このテーマは食品サプライチェーン全体の効率化、高度化に寄与するものであり、その実現によって得られるコスト削減等の効果は大きなものが想定され、それがまたサプライチェーン全体の持続可能性に寄与すると思われます。

このような認識のもと、当協会としては「食品ロスの削減」を食品卸業界のみならず、サプライチェーン全体のテーマとして捉え、仕入先であるメーカー、得意先である小売・外食業の皆さんと共に推進することとし、業界全体でテーマの共有を図っていきます。その内容を会報等で発信していきますが、今号はその第1回として下記内容を掲載します。

1. 「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」（令和元年11月時点版）

《農林水産省 食料産業局》

- ・当該資料は農水省が食品ロス削減に関するテーマの全体像を纏めたものであり、テーマ全体の認識整理に有用なものとなっています。今号ではその中から下記の内容を抜粋して掲載します。

- ①食品ロスの現状
- ②食品ロスの削減に関する法制度・目標
- ③事業系食品ロスの削減に向けた取組

2. 「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2年2月19日時点案）

《消費者庁HPより》

- ・2月19日開催の「食品ロス削減推進会議」にて決定され、3月中に閣議決定が予定されています。今号ではその中から下記を抜粋して掲載します。尚、閣議決定がなされた時点で、その全文を日食協HPに掲載します。

Ⅱ 食品ロスの削減の推進の内容に関する事項 1 求められる役割と行動

3. 「全国一斉」商習慣見直し運動について

《農林水産省 食料産業局》

- ・本年10月30日（金）は「全国一斉商習慣見直しの日」とされています。その取組内容を記載した農水省作成のパンフレットを掲載します。



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

食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢

＜令和元年11月時点版＞

農林水産省
食料産業局

1 食品ロスの現状

食品ロスが引き起こす問題

環境問題

水分の多い食品は、廃棄の際に
運搬や焼却で余分なCO₂を排出

食料生産により
多量のエネルギーを消費

市町村におけるごみ処理経費

1兆 9,745 億円 (平成29年度)

(平成24年度比+1,860億円(+10%))

1人当たりの経費 = **15,500円/年**

(平成24年度比+1,700円(+12%))

食料問題

世界の9人に1人が栄養不足
(約8億人)

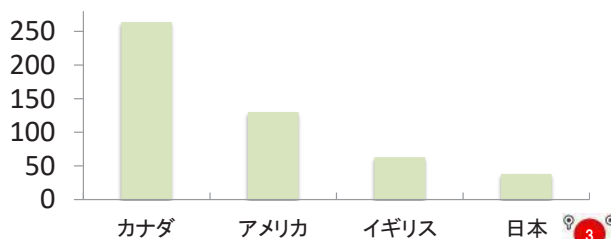


世界人口
国連推計
77億人
(2019)
↓
97億人
(2050)

摂取カロリーから見た食料自給率

37% (平成30年度)

(先進国では最低水準)



食品ロスに関する国際的な関心の高まり

- ✓ 2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」において、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定。

■ 国連「持続可能な開発のための2030アジェンダ」(平成27年9月)

ミレニアム開発目標の後継となる2016年以降2030年までの国際開発目標(17のゴールと169のターゲット) 27年9月に国連で開催された首脳会議にて採択。



ターゲット12.3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

ターゲット12.5

2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。

(参考) 2019年 G20の宣言における食品ロスの扱い

- ✓ 2019年に日本で開催されたG20においても、食料の損失・廃棄を削減することが宣言に盛り込まれた。

G20 新潟農業大臣宣言

(2019年5月11日・12日)

世界の農地の約60%、農産物貿易の約80%を占めるG20農業大臣として、増加する世界人口を養うために、資源の持続可能性を確保しつつ、生産性を上げていくことを目指す。

【概要（抜粋）】

2. 農業・食品分野の包摂的かつ持続可能な成長に向けた農業・食品バリューチェーンへの着目の必要性
 - ・ G20 が FVCs 全体に渡る食料の損失・廃棄の削減に主導的役割を担うべく努力。
- (以下略)

【原文（仮訳）（抜粋）】

- (9) 効率性及び生産性を向上させ、特に食料の損失・廃棄を削減するような持続可能な FVCs が発展することは、食料安全保障に向けた闘い、天然資源の有効活用、温室効果ガスの排出削減への貢献につながる。我々は、飢餓及び栄養不良の削減に向け継続的に努力していくことに加え、FVCs 全体に渡る食料の損失・廃棄の削減に主導的役割を担うべく努力する。特に、我々は、加工、小売及び消費段階における食料の損失・廃棄を防止するために市民社会及び民間関係者と協力することや、収穫前後の食料損失を削減するための農法及び技術を開発途上国と共有することを奨励する。これに関し、我々は、食料の損失・廃棄の測定方法及び削減に係る技術プラットフォームの取組を歓迎する。(以下略)

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

G20大阪サミット「大阪首脳宣言」

(2019年6月28日・29日)

【概要（抜粋）】

5. 不平等への対処による成長の好循環の創出
- (4) 農業
- 農業生産性を高め、食料の損失・廃棄の削減を含め、流通を効率的に行う必要。強じんな農業・食品バリューチェーンの発展が重要。

【原文（仮訳）（抜粋）】

農業

25. 増加する世界の人口に対し、食料安全保障を達成し、栄養状況を改善するためには、天然資源の持続可能な管理とより両立し得る方法で、農業生産性を高め、また、食料の損失及び廃棄の削減を含め、流通をより効率的に行う必要がある。この目的のために、我々は、情報通信技術（ICT）、人工知能（AI）、ロボット工学等の既存の、新たな又は先端の技術のアクセスと利用の重要性を強調し、関係者間の分野横断的な協力を奨励する。(以下略)

※FVCs : Food Value Chains



(参考) 気候変動と食品ロス

- ✓ 2019年8月に気候変動に関する政府間パネル（IPCC）が公表した「土地関係特別報告書」には、食品ロス及び廃棄物の削減等を含む食料システム政策が温室効果ガスの低排出シナリオ等を可能とする（確信度が高い）ことが示された。

気候変動に関する政府間パネル（IPCC）「土地関係特別報告書（*）」（2019年8月公表）

(*正式名: 気候変動と土地: 気候変動、砂漠化、土地の劣化、持続可能な土地管理、食料安全保障及び陸域生態系における温室効果ガスフラックスに関するIPCC特別報告書)

本報告書は、陸域生態系における温室効果ガスの流れ、並びに気候への適応及び緩和、砂漠化、土地の劣化及び食料安全保障に関連する、持続可能な土地管理に関する科学的知見を評価することを目的に作成。

【政策決定者向け要約の概要（仮訳）より抜粋】

〈セクションA: 昇温する世界における人々、土地及び気候〉

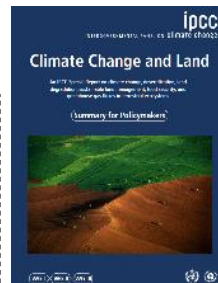
A3. 世界の食料システム(グローバルフードシステム) (※) [における食料の生産・製造の前後に行われる活動に関連する排出量が含まれた場合、[その排出量は]人為起源の正味の温室効果ガスの総排出量の21 - 37%を占めると推定される。

※グローバルフードシステムは「食料の生産、加工、流通、調理及び消費に関連するすべての要素(環境、人々、投入資源、プロセス、インフラ、組織等)及び活動、並びに世界レベルにおける社会経済的及び環境面の成果を含む、これらの活動の成果」と定義

〈セクションC: 可能とする応答の選択肢〉

C2. 食品ロス及び廃棄物を削減し、食生活における選択に影響を与える政策を含む、食料システムにわたって運用される政策は、より持続可能な土地管理、食料安全保障の強化及び低排出シナリオを可能とする(確信度が高い)。そのような政策は気候変動の適応及び緩和に貢献し、土地劣化、及び貧困を低減するとともに公共衛生改善しうる(確信度が高い)。

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.



※ IPCC
気候変動に関する政府間パネル

国連環境計画（UNEP）及び世界気象機関（WMO）により1988年に設立された政府間機関。

本報告書は、52カ国・107執筆者が、約7,000の公表済の研究を評価し、とりまとめたもの。

※この他、以下のような記述も盛り込まれている(公表資料をもとに農水省にて仮訳)

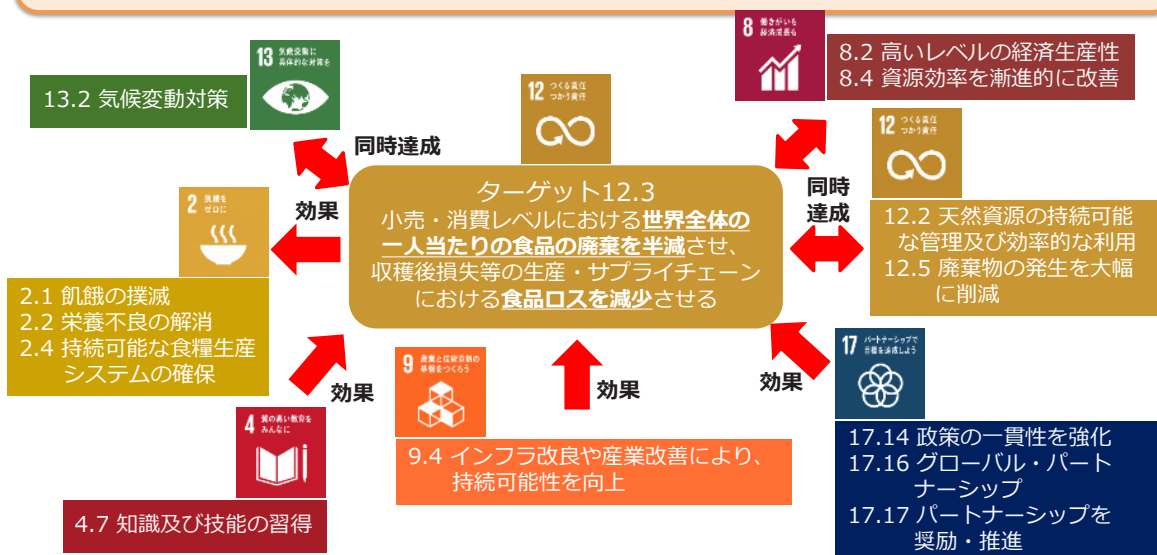
B6.3.

- ・ 食品ロス及び廃棄物の削減は、温室効果ガスの低排出を可能とし、食料生産に必要な土地を減少させることを通じて、適応に貢献する(確信度が中程度)
- ・ 2010～2016年の間に、世界の食品ロス及び廃棄は人為起源の温室効果ガスの総排出量の8～10%に寄与してきた(確信度が中程度)



食品ロスに関する国際的な関心の高まり

- ✓ 食品ロスの削減、食品リサイクルの推進、環境と関わりの深いゴールの達成を通じて、経済・社会の諸課題の同時解決につなげることが重要。
- ✓ 目標達成には事業者・自治体・NPO法人等、様々な立場の方の協力が不可欠。



農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

7

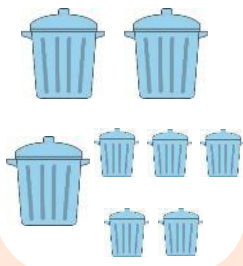
日本の食品ロスの状況

日本の「食品ロス」
約643万トン



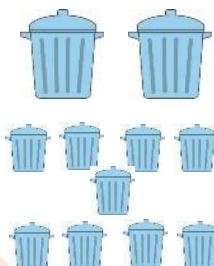
事業系

約352万トン



家庭系

約291万トン



国民 1 人当たり食品ロス量

1日 約139g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に相当

年間 約51kg

※ 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(28年度)
平成28年度食料需給表 (概算値)

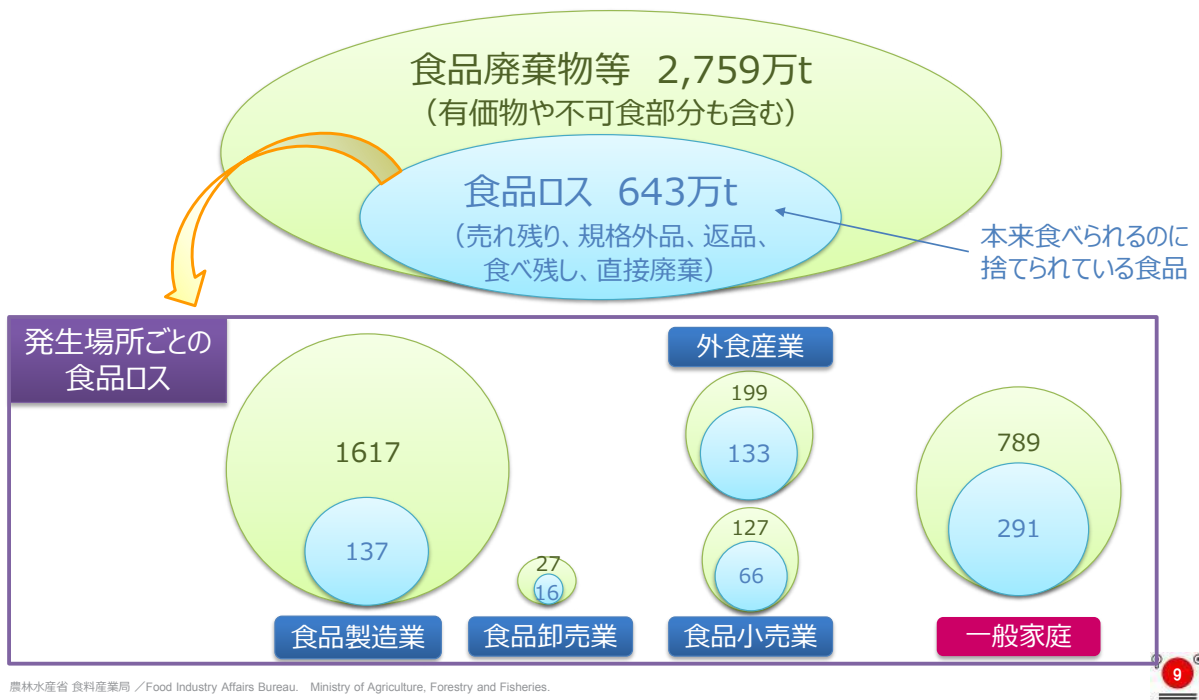
農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

8

食品廃棄物等と食品ロスの発生量（平成28年度推計）

【食品ロス】

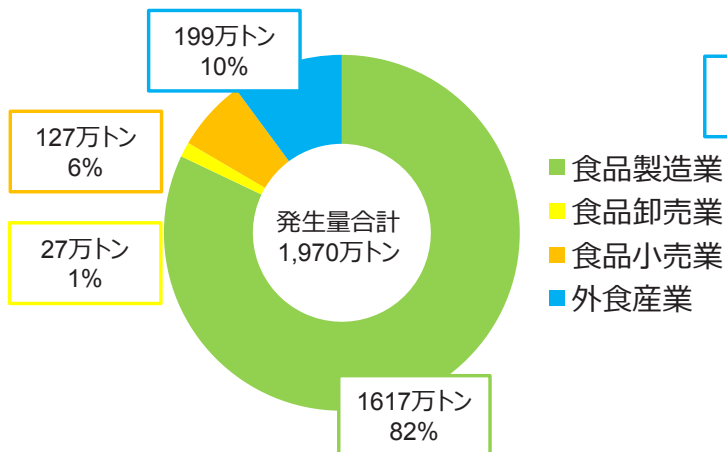
国民に供給された食料のうち本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品



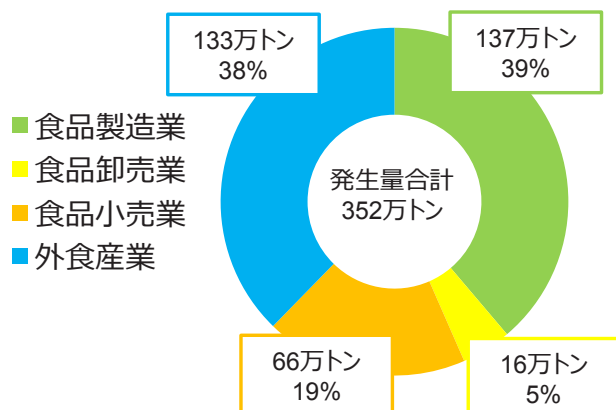
事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（平成28年度推計）

- ✓ 食品廃棄物等の発生量は、平成28年度で1,970万トンとなっており、このうち食品製造業が82%を占めている。
- ✓ 可食部の食品廃棄物等の発生量は352万トンとなっており、このうち食品製造業が39%、外食産業が38%を占め大部分となっている。

①事業系食品廃棄物の業種別内訳

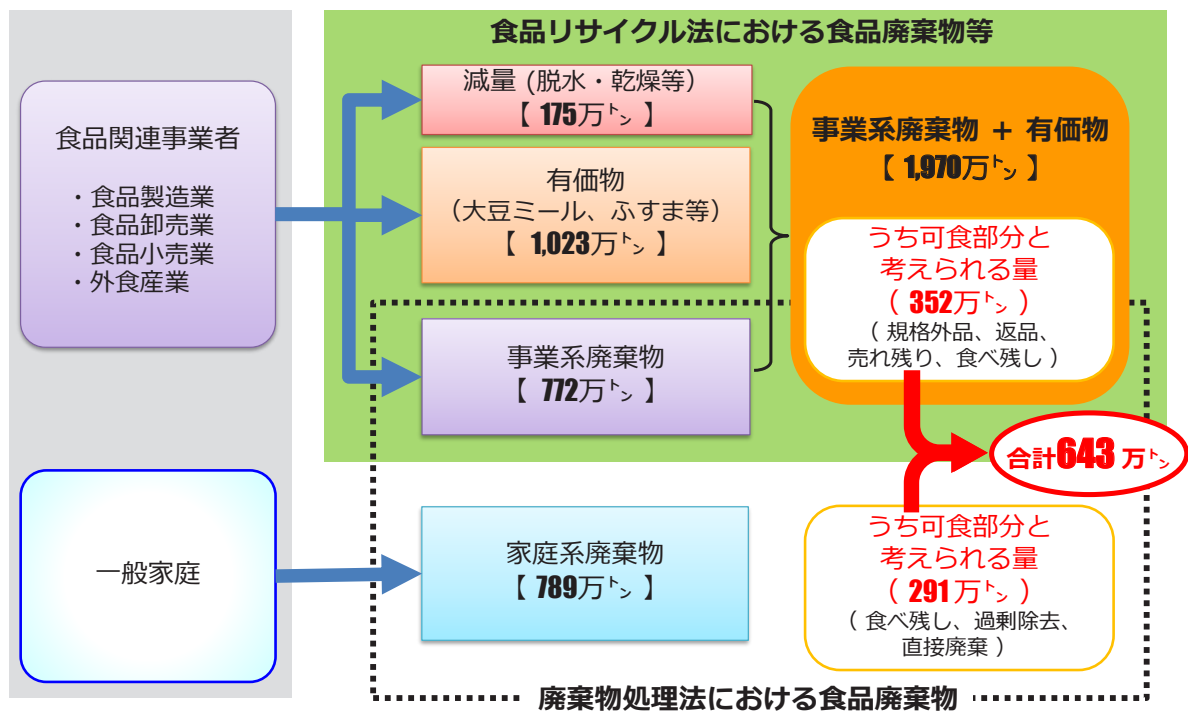


②事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがある。

(参考) 食品廃棄物等の発生量 (平成28年度推計)



農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.



(参考) 食品ロスの推計方法

●事業系廃棄物由来 (農林水産省による推計)

1. 農林水産省が、食品リサイクル法に基づき行っている定期報告及び統計調査の結果により、食品産業全体の食品廃棄物等の年間発生量を試算。
2. 定期報告者へのアンケート調査により得られた食品廃棄物等の可食部割合を、1で試算された食品廃棄物等の年間発生量に乗じることで可食部 (食品ロス) の量を推計。

●家庭系廃棄物由来 (環境省による推計)

1. 環境省が毎年、市区町村を対象に行っている食品廃棄物、食品ロスの発生状況のアンケート結果に基づき、家庭から発生する食品ロス量を試算。
2. 食品ロスの発生量を把握していない市区町村については、1の結果を基に算出した。食品ロス量の食品廃棄物に対する割合の平均を食品廃棄物量に乗じて食品ロス量を推計。
3. 1と2を合計して食品ロス量を推計。

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.



(参考) 世界の食料ロスと食料廃棄 (2011年FAO)

- ✓ 2011年に国際連合食糧農業機関 (FAO) が発行した「Global Food Losses and Food Waste」では、1人あたりでは、全体として、開発途上国よりも先進工業世界の方が無駄にされている食料が多いことを示した。

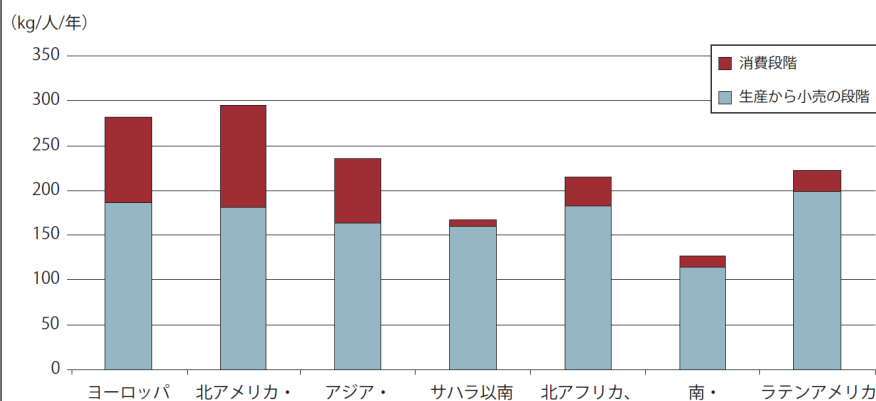
対象範囲



「食料のロスと廃棄」の定義

人の消費に向けられる食用生産物に関わるフードチェーンの一部で失われる、あるいは捨てられる食料

各地域における消費及び消費前の段階での1人当たり食料のロスと廃棄量



〈低所得国〉

- ・フードサプライチェーンの早期あるいは途中の段階で失われることが多く、消費者段階で捨てられる量はごく少ない。
- ・収穫技術、厳しい気候条件での貯蔵等冷却施設等に原因。

〈中・高所得国〉

- ・主としてサプライチェーンの各アクター間の協調の欠如と消費者の習慣に原因。
- ・食料はかなりの割合が消費の段階で無駄にされる。

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

出典「世界の食料ロスと食料廃棄」

(編集: FAO、翻訳・発行: 社団法人国際農林業協働協会)

13

2 食品ロスの削減に関する法制度・目標

食品リサイクル法の位置づけ

循環型社会形成の推進

循環型社会形成推進基本法 (基本的枠組み法)

容器包装リサイクル法
家電リサイクル法
食品リサイクル法
建設リサイクル法
自動車リサイクル法
小型家電リサイクル法

(取組の優先順位)

- ①発生抑制 (Reduce)
- ②再使用 (Reuse)
- ③再生利用 (Recycle)
- ④熱回収
- ⑤適正処分

食品リサイクル法

食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程に応じて生じた「くず」等の食品廃棄物等について、

- ①発生抑制と減量化による最終処分量の減少
 - ②飼料や肥料等への利用、熱回収等の再生利用
- についての基本方針を定め、食品関連事業者による取組を促進。

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

15

食品リサイクル法の概要 (平成12年法律第116号〔平成19年12月改正〕)

○主務大臣による基本方針の策定 (令和元年7月)

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標 等

○再生利用等の促進①

- 主務大臣による判断基準の提示 (省令)
 - ・再生利用等を行うに当たっての基準
 - ・個々の事業者毎の取組目標の設定
 - ・発生抑制の目標設定 等

※食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

※食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たって、講ずるべき措置

- ・食品の製造・加工過程…原材料の使用の合理化
- ・食品の流通過程…食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善
- ・食品の販売過程…食品の売れ残りを減少させるための工夫
- ・食品の調理・食事の提供過程…調理方法の改善、食べ残しを減少させるための工夫

等

○再生利用等の促進②

- 主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務
(発生量が年間100トン以上の者)
- 事業者の再生利用等の円滑化
 - ・「登録再生利用事業者制度」によるリサイクル業者の育成・確保
 - ・「再生利用事業計画認定制度」による優良事例 (食品リサイクル・ループ) の形成

○指導、勧告等の措置

- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言
 - ・前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金 (取組が著しく不十分な場合)

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

16

食品リサイクル法基本方針における食品ロス削減の位置づけ

- ✓ 食品リサイクル法の基本方針では、食品ロスの削減を含めて食品廃棄物等の発生抑制が優先と位置づけ。その上で発生してしまったものについて、リサイクル等を推進。

食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針(令和元年7月)

- ・「基本理念」に食品ロスの削減を明記し、事業系食品ロスの削減に関して、2000年度比で、2030年度までに半減させる目標を設定。
- ・ 食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生原単位が基準発生原単位以下になるよう努力。
- ・ 様々な関係者が連携して、サプライチェーン全体で食品ロス削減国民運動を展開。

<具体的な取組（食品関連事業者・消費者・地方公共団体・国が実施）>

- ✓ 納品期限の緩和などフードチェーン全体での商慣習の見直し
- ✓ 賞味期限の延長と年月表示化
- ✓ 食品廃棄物等の継続的な計量
- ✓ 食べきり運動の推進
- ✓ 食中毒等の食品事故が発生するリスク等に関する合意を前提とした食べ残した料理を持ち帰るための容器（ドギーバッグ）の導入
- ✓ フードバンク活動の積極的な活用
- ✓ 食品ロスの削減に向けた消費者とのコミュニケーション、普及啓発等の推進

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

17

事業系食品ロス削減に関する目標

【目標】 2000年度比（547万トン）で、2030年度までに半減させる（273万トン）

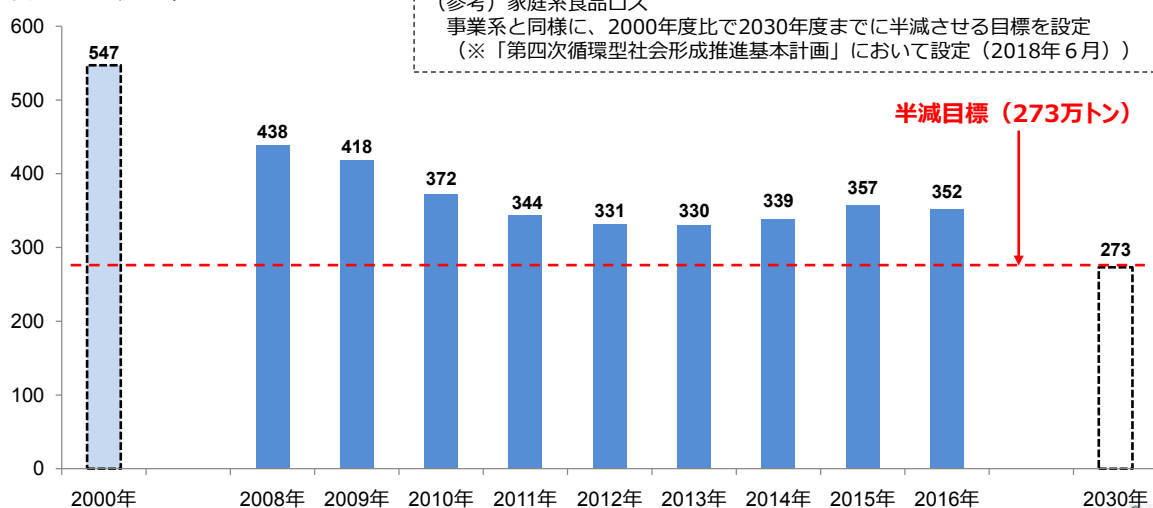
※食品リサイクル法の基本方針において設定（2019年7月）

※起点となる2000年は、食品リサイクル法の成立年

【目標達成に向けた考え方】

異業種との協働による取組や消費者も一体となった更なる機運醸成や行動変革等、様々なステークホルダーとの連携が必須であり、これをなくして本目標の達成は難しい。

食品ロス量（万トン）



18

食品廃棄物等の発生抑制に関する目標（2019年度～2023年度）

- ✓ 食品リサイクル法の最優先事項である「発生抑制」について、業種別に目標を設定。
- ✓ 2014年に設定した発生抑制目標値については、9割の事業者が既に目標値を達成。発生抑制をより進める観点から、2019年7月に新たに目標を設定（3業種で新規設定、19業種で引き上げ）。

業 種	基準発生原単位	業 種	基準発生原単位	業 種	基準発生原単位
肉加工品製造業	113kg/百万円	食用油脂加工業	44.7kg/t	食堂・レストラン(麺類を中心とするものに限る。)	175kg/百万円→ 170kg/百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg/百万円	麺類製造業	270kg/百万円→ 192kg/百万円	食堂・レストラン(麺類を中心とするものを除く。)	152kg/百万円→ 114kg/百万円
その他の畜産食料品製造業	501kg/t	豆腐・油揚げ製造業	2,560kg/百万円→ 2,005kg/百万円	居酒屋等	152kg/百万円→ 114kg/百万円
水産缶詰・瓶詰製造業	480kg/百万円	冷凍調理食品製造業	363kg/百万円→ 317kg/百万円	喫茶店	108kg/百万円→ 83.3kg/百万円
水産練製品製造業	227kg/百万円	そう菜製造業	403kg/百万円→ 211kg/百万円	ファーストフード店	108kg/百万円→ 83.3kg/百万円
野菜漬物製造業	668kg/百万円	すし・弁当・調理パン製造業	224kg/百万円→ 177kg/百万円	その他の飲食店	108kg/百万円→ 83.3kg/百万円
味噌製造業	191kg/百万円→ 126kg/百万円	清涼飲料製造業(コーヒー、果汁など残さが出るものに限る。)	429kg/t 421kg/kg	持ち帰り・配達飲食サービス業(給食事業を除く。)	184kg/百万円→ 154kg/百万円
しょうゆ製造業	895kg/百万円	食料・飲料卸売業(飲料を中心とするものに限る。)	14.8kg/百万円	給食事業	332kg/百万円(～2019年度)→ 278kg/百万円(2020年度～)
ソース製造業	59.8kg/t→ 29.7kg/t	各種食料品小売業	65.6kg/百万円→ 44.9kg/百万円	結婚式場業	0.826kg/人
食酢製造業	252kg/百万円	食肉小売業(卵・鳥肉を除く)	40.0kg/百万円	旅館業	0.777kg/人→ 0.570kg/人
パン製造業	194kg/百万円→ 166kg/百万円	菓子・パン小売業	106kg/百万円→ 76.1kg/百万円	75業種のうち、目標値を設定しない41業種についての考え方 ・17業種：密接な関係をもつ値(売上等)との相関がとれなかった。 ・24業種：食品廃棄物等のほとんどが、製造に伴い必然的に発生する不可食部等であり、産業活動への抑制に直接むすびつく恐れがあることから、業種としては発生抑制目標値の設定にしまないとした。 自主的な努力により、発生抑制に努めるとともに、再生利用のさらなる推進に努めることとする。	
菓子製造業	249kg/百万円	コンビニエンスストア	44.1kg/百万円		

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

・新たに目標設定した業種

・目標値を引き上げた業種

食品ロス削減推進法の概要（令和元年法律第19号）

前文

- 世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示
- 食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記

食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進（第8条）

食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の趣旨・内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進

食品ロス削減月間（第9条）

食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間（10月）を設ける

公布日：令和元年5月31日、施行日：令和元年10月1日

【今後のスケジュール】

- 令和2年3月末 基本方針 閣議決定予定
- ※食品ロス削減推進会議において、基本方針の案を作成

基本方針等（第11条～第13条）

- 政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定（閣議決定）
- 都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定

基本的施策（第14条～第19条）

- 消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
※必要量に応じた食品の販売・購入、販売・購入をした食品を無駄にしないための取組等、消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む
- 食品関連事業者等の取組に対する支援
- 食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
- 食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
- 食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
- フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

食品ロス削減推進会議（第20条～第25条）

内閣府に、関係大臣及び有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置

食品ロス削減推進法の事業者の責務と今後のスケジュールについて

○ 事業者の責務について（法第5条）

事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとする。

○ 関係者相互の連携及び協力（法第7条）

国、地方公共団体、事業者、消費者、食品ロスの削減に関する活動を行う団体その他の関係者は、食品ロスの削減の総合的かつ効果的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

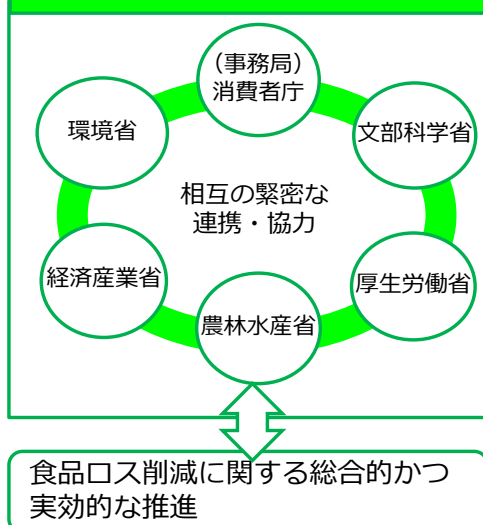
○ 基本方針について

- ・ 法施行後、有識者委員の任命手続（法第23条第1項第4号）が終了次第、速やかに食品ロス削減推進会議（法第20条第1項。以下「推進会議」という。）を開催（第1回：11月目途）。
- ・ 推進会議において、基本方針の案の作成方針について決定後、その方針に従い、基本方針の案を作成。
- ・ 作成に当たっては、推進会議の有識者委員等の意見を踏まえつつ、パブリックコメント（1月目途）を実施するなど、国民運動として実効性のある内容となるよう幅広く意見聴取。
- ・ 推進会議（第2回：2月目途）において、基本方針の案を作成した後、閣議決定（法第11条第3項）。
- ・ 基本方針については、令和元年度内の閣議決定を目指す。

食品ロス削減の推進に関する関係省庁会議

「食品ロスの削減の推進に関する法律」が成立したことを踏まえ、政府として、食品ロス削減に関連する施策の一層の推進に向けて、関係行政機関相互の緊密な連携・協力を確保し、総合的かつ実効的な推進を図るため、新たに食品ロス削減の推進に関する関係省庁会議を設置・開催。

食品ロス削減の推進に関する 関係省庁会議



- 第1回開催 令和元年6月7日
- 第2回開催 令和元年8月29日

食品ロス削減の推進に関する関係省庁会議 の構成

議長 消費者庁次長
副議長 消費者庁審議官
構成員 文部科学省初等中等教育局長
厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
厚生労働省社会・援護局長
農林水産省食料産業局長
経済産業省商務・サービス審議官
環境省環境再生・資源循環局長

3 事業系食品ロスの削減に向けた取組

事業系食品ロスの発生要因と対策の方向

- ✓ 食品ロスの発生要因としては、いわゆる3分の1ルール等の商慣習や消費者の過度な鮮度志向など。
- ✓ 事業系食品ロス削減に向けて、製配販の連携や消費者の理解の促進などフードチェーン全体での取組が必要。

	主な食品ロスの発生要因	対策の方向
食品製造業	○商慣習 ・食品小売業において賞味期間の1/3を超えたものを入荷しない、2/3を超えたものを販売しない ・先に入荷したものより前の賞味期限のものは入荷しない	○商慣習の見直し
食品卸売業		
食品小売業		
	○販売機会の損失を恐れた多量の発注	○需要に見合った販売の推進
	○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限への理解不足	○フードバンクとの連携
		○消費者への啓発
外食産業	○消費者の食べ残し	○消費者への啓発

商慣習の見直し

商慣習検討ワーキングチーム

- ✓ 過剰在庫や返品等によって発生する食品ロス等は、フードチェーン全体で解決する必要。
- ✓ このため、製造業・卸売業・小売業の話し合いの場である「食品ロス削減のための商慣習検討ワーキングチーム」を設置し、その取組を支援。

食品ロス削減のための 商慣習検討 ワーキングチーム

食品製造業
(6社)

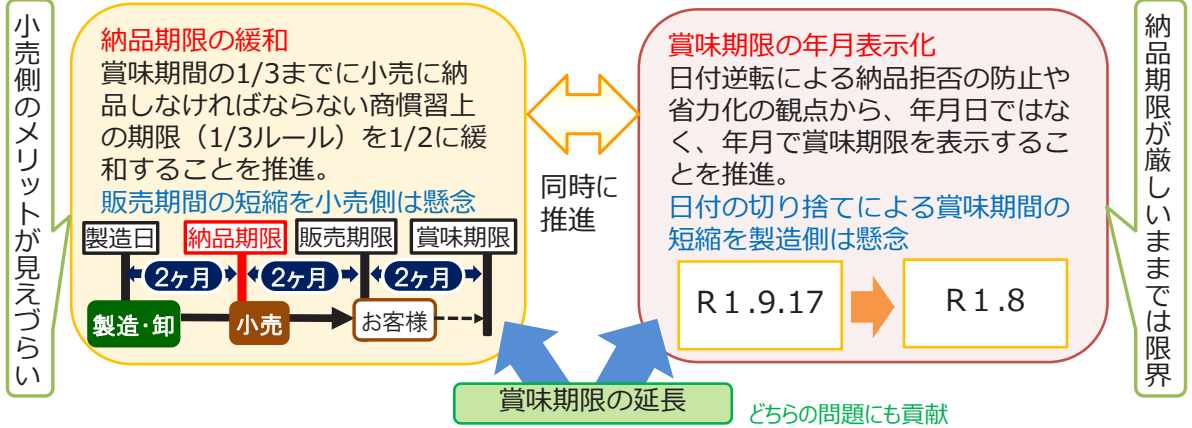
食品卸売業
(3社)

食品小売業
(6社)

H24年度	・加工食品の返品・廃棄に関する調査
H25	・納品期限見直し・再検討に向けたパイロットプロジェクト（飲料・賞味期間180日以上菓子）
H26	・納品期限緩和の実施 ・日配品の廃棄・余剰生産に関する調査 ・「もったいないキャンペーン」の実施
H27	・納品期限緩和の拡大、納品期限緩和リスク分析 ・日配品における食品ロス削減の取組事例の共有 ・「活動総括」のとりまとめ
H28	・取組状況の把握や効果等の分析、優良事例紹介等による普及
H29	・加工食品の納品期限を緩和する対象品目、企業の拡大 ・賞味期限年月表示化等の具体的効果の検証 ・消費者への理解促進につながる広報資材の作成
H30	・加工食品の納品期限を緩和する対象品目の拡大 ・地方小売店における納品期限緩和の実証 ・日配品ロス削減に向けた発注精度向上、製配販連携のあり方の検討
H31	・加工食品の納品期限緩和企業の拡大（地方小売店等） ・日配品等の適正発注の推進に向けた調査・分析

納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化、賞味期限の延長の三位一体の取組

- ✓ 常温流通の加工食品は、「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。



	食品製造業	食品卸売業	食品小売業
納品期限緩和	○ (無駄な製造や在庫数量の減少)	-	× (販売期間の短縮)
賞味期限の年月表示化	△ (+) 在庫管理の効率化 (-) 賞味期間が最大1ヶ月短縮	○ (在庫管理の効率化)	○ (品出し業務等の効率化)

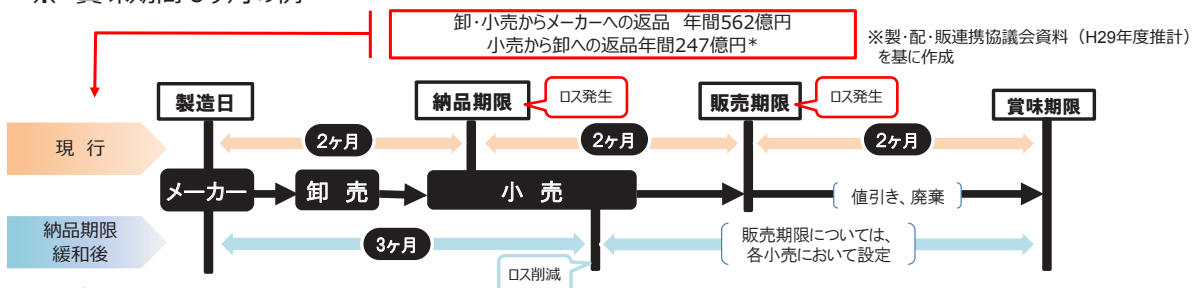
農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

27

納品期限の緩和（3分の1ルールの見直し）

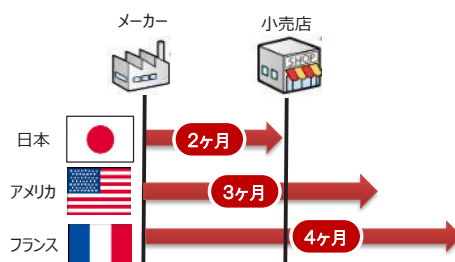
- ✓ 小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して商慣習として設定される場合（いわゆる3分の1ルール）が多く、食品廃棄発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要。

※ 賞味期間6ヶ月の例



メーカー: 返品、未出荷廃棄の変化
卸 売: 納品期限切れ在庫、返品、廃棄/転送の変化
小 売: 販売期限切れ在庫の変化

※ 諸外国との納品期限に関する比較（賞味期間6か月の場合）



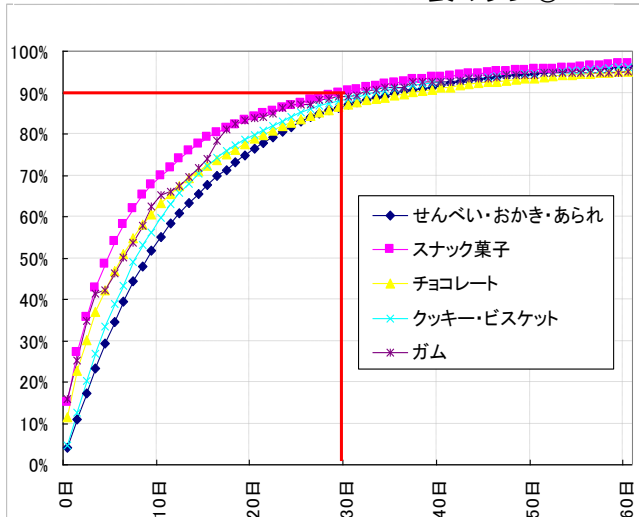
農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

28

(参考) 菓子類の販売期限の設定状況

- ✓ 菓子類は、購入後平均で約2週間、9割以上が30日間以内に消費（使い切り）。
- ✓ 菓子類の販売期限は、賞味期間の長さにかかわらず賞味期限の30日前との回答が最も多い（菓子類以外のドライの加工食品についても30日前が最多）。

▲家庭内における「購入～使い切り」の日数
食マップ®



全日本菓子協会「各品種の購買と在庫に関する分析（2010）」
農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

▲販売期限の設定状況

回答率 %

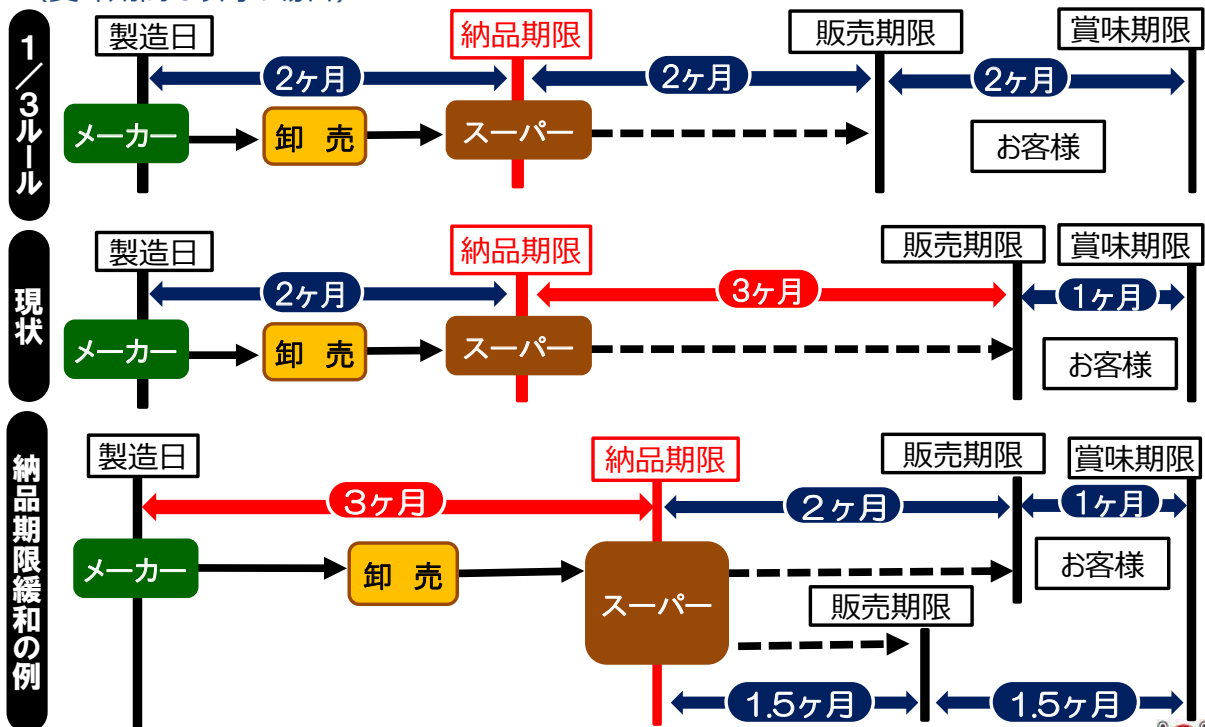
	チョコレート	キャンディ	米菓
賞味期限日数	360日	360日	150日
(賞味期限日からの日数) 販売期限	180日～	0.0	0.0
	150日～	0.0	0.0
	120日～	6.9	7.0
	90日～	6.0	6.1
	60日～	6.0	6.1
	45日～	2.6	2.6
	30日～	37.1	37.4
	15日～	5.2	5.2
	10日～	3.4	3.5
	7日～	12.9	13.0
販売期限を設定していない	19.8	19.1	19.3
(N)	116	115	114

公益財団法人流通経済研究所調べ（平成28年度）

29

(参考) 販売期限と納品期限緩和

(賞味期間 6 ヶ月の場合)



農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

30

(参考) 菓子類の販売に要する期間

- ✓ 菓子類は1ロット12個の場合、小売店舗へ納品後、平均で5.7日～13.8日で売り切られている。
- ✓ 納品から30日後には、納品数の9割以上が販売済となっている。

小売店における菓子の販売実態

品目	平均 日販 (個)	1ロット 数量 (個)	1ロットの販売に 要する平均期間 (日)	データ数 (N)
キャンディ・ キャラメル	0.87	12	13.8	43,883
チョコレート	1.45	12	8.3	52,186
ビスケット・ クッキー	1.24	12	9.7	30,913
米菓	1.58	12	7.6	33,306
スナック	2.10	12	5.7	40,552

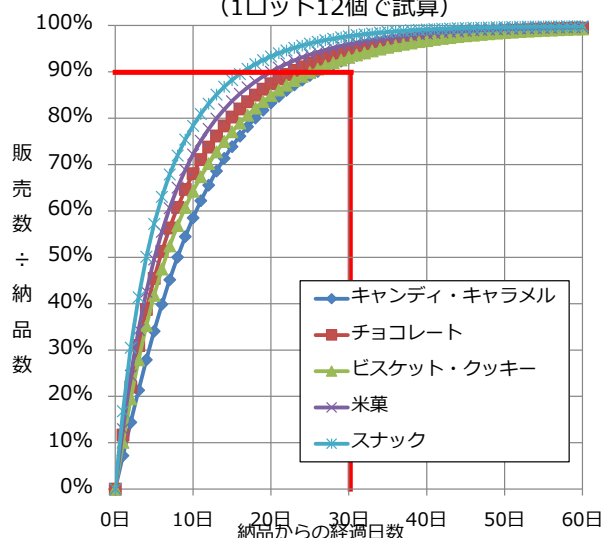
(備考)

- ・ SM・GMS・ミニスーパー計347店の店別・商品別の販売データを使って集計
- ・ 特売や商品入替の影響等を除くための処置を実施
- ・ 集計対象期間：2015年9月～11月（3ヶ月）

出所：流通経済研究所 全国市場POSデータ「NPレポ」より、流通経済研究所作成

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

小売店での菓子の販売経過 (1ロット12個で試算)



納品期限の緩和の取組の効果

1/3から1/2に納品期限を見直した実証結果（平成25年度）

【食品製造業】

鮮度対応生産の削減など
未出荷廃棄削減

【物流センター】

納品期限切れ発生数量の
減少、返品削減

【小売店頭】

飲料と賞味期間180日以上の子は
店頭廃棄増等の問題はほぼなし

【該当食品全体への推計結果】

飲料：約 4万トン（約71億円）

菓子：約 0.1万トン（約16億円）※賞味期間180日以上の子で実施

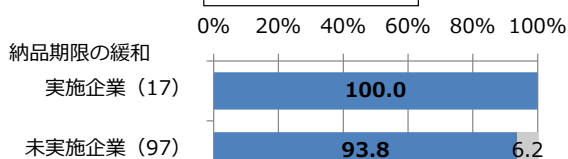
合計：約 4万トン（約87億円）← 食品関連事業者から発生する食品廃棄物等（可食部）

およそ330万トンの1.0%～1.4%

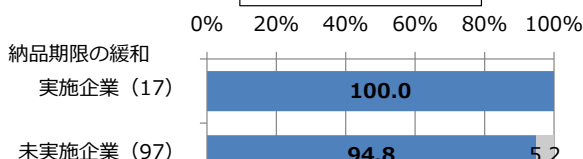
加工食品（ドライ）の納品期限緩和の実施の有無とロス率の変化

- ✓ 過去3年間に加工食品の納品期限を緩和した企業の値引ロス率、廃棄ロス率の変化を見ると、「値引ロス率・廃棄ロス率が上昇（悪化）」したとの回答率は0%で、納品期限を緩和していない企業より低い。

値引ロス率の変化



廃棄ロス率の変化



※食品を取り扱う小売事業者に対するアンケート結果

※（）内の数値は回答事業者数

※公益財団法人流通経済研究所調べ（平成28年度）

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

■ ロス率が低下（良化）～横ばい ■ ロス率が上昇（悪化）

納品期限緩和の取組状況（令和元年10月現在）

納品期限の緩和を推奨する品目

清涼飲料、菓子（賞味期間180日以上）、カップ麺

※その他、以下のように整理

- ・納品期限緩和を前提として小売各社で検討する品目：袋麺、レトルト食品
- ・その他の品目についても、小売店舗や家庭における廃棄等の問題がないと思われる場合は、各小売事業者において積極的に緩和に向けた検討を行う。

納品期限を緩和（もしくは予定）している小売事業者（94事業者）

【総合スーパー（GMS）】

イトーヨーカ堂、ユニー、イズミ、イオンリテール、ダイエー、平和堂 等 計12社

【コンビニエンスストア（CVS）】

セブン-イレブン・ジャパン、ローソン、ファミリーマート、デイリーヤマザキ、ミニストップ、ポプラ、セイコーマート、国分グロサーズチェーン 計8社

【生協】

CO-OPとやま、あいコープみやぎ、一宮生協、いばらきコープ、おおさかパルコープ、京都生協、コープぎふ、コープぐんま、コープこうべ、コープさっぽろ、コープながの、コープにいがた、コープみやざき、コープみらい、自然派くらぶ生協、全日本海員生協、東都生協、なのはな生協、パルシステム福島、福祉クラブ生協、生協ぶちとまと、三井造船生協、ユーコープ、コープ九州事業連合 計24社

【食品スーパー（SM）】

アコレ、遠鉄ストア、大阪屋ショップ、オータニ、小田急商事、カスミ、カノー、ぎゅーとら、光洋、サミット、サンマート、山陽マルナカ、スーパーナショナル、スズキヤ、セブンスター、タカヤナギ、東急ストア、西山寛商事、福原、フレスタ、豊月、マイヤ、マックスバリュ、マツヤスーパー、ママのセンター、丸久、マルミヤストア、マルヤ、万惣、ヤオコー、ヨークベニマル、ヨークマート、ラルズ、レッドキャベツ 等 計42社

【ドラッグストア・薬局】

ウエルシア薬局、クスリのマルエ、ココカラファインヘルスケア、コメヤ薬局、サッポロドラッグストアー、下川薬局、太陽堂、ツルハ 計8社

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

33

納品期限緩和の取組状況

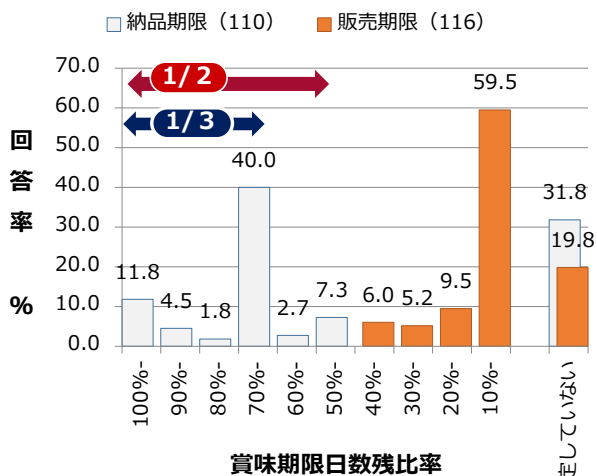
- ✓ 大手の総合スーパー、コンビニエンスストアで見直しが進んでいるが、食品スーパーの多くが賞味期限の1/3を納品期限としており、それに対応して、卸売業者の入荷条件が厳しい状況。
- ✓ 一部の小売は、更に厳しい納品期限を課しており、製造業者にとって大きな負担。

▲卸売業者の入荷条件の例

○厳守事項（抜粋）

- 納入商品の賞味期限の日付逆転入荷は認めません（受取不可）。
- 小売様入荷期限である賞味期間の1/3を厳守するため、弊社入荷許容期限は賞味期間の1/6（1/3の半分）としておりますのでご協力願います。
 - 賞味期間の1/3を過ぎた商品は受取できません。
 - 入荷許容期限を超過した商品は入荷をお断りさせていただく場合がございます。

▲チョコレート・キャンディの納品期限・販売期限※



※食品を取り扱う小売事業者に対するアンケート結果
 ※各期限の（ ）内の数値は回答事業者数
 ※公益財団法人流通経済研究所調べ（平成28年度）

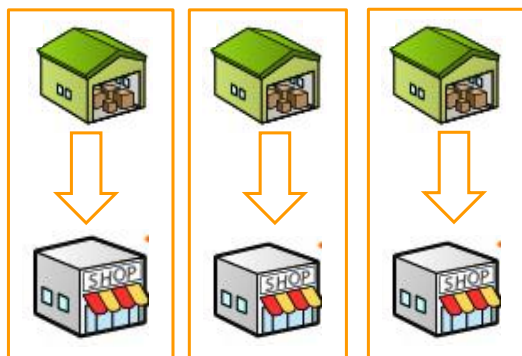
農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

34

納品期限の見直しに関する課題と対応方向

＜中間流通における納品期限の在り方＞

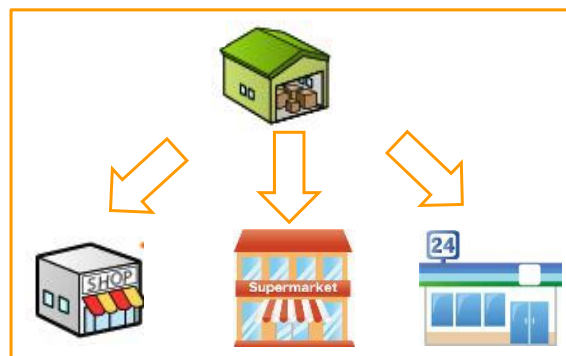
専用物流センターの活用



自社ないし専用の物流センターを所有しているため、納品期限のハンドリングは自社判断で対応可能

小売店舗での納品期限緩和に専用物流センターでの納品期限緩和が適切に連動することが必要

汎用物流センターの活用



物流センターを他社と共有しているため、納品期限は他社に合わせる必要

汎用物流センターを活用する地方小売店や食料品スーパーにおける納品期限緩和の取組拡大が必要

汎用物流センターを利用する取引について実証（H30～）

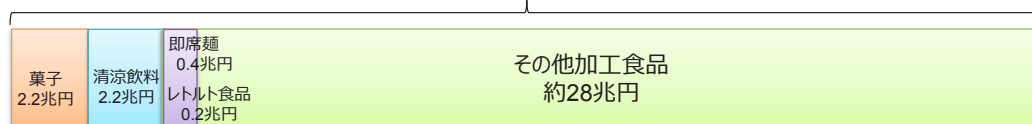
農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

35

納品期限の見直しに関する課題と対応方向②

＜対象品目の拡大＞

食料品製造業、飲料製造業 33兆円



※平成28年経済センサス調査より作成



【推奨品目】

飲料
菓子（賞味期間180日以上）
カップ麺



レトルト食品
袋麺
調味料
スープ
缶詰
冷凍食品等

家庭で比較的短期間で消費される商品

加工食品のうち、納品期限を緩和しても店舗での販売や家庭での消費に及ぼす影響が少ない商品へ拡大

推奨3品目の納品期限の緩和を基本としつつ、他の品目にも拡大

【取組例】（株）セブン&アイ・ホールディングス「常温加工食品全カテゴリーの納品期限を緩和」全国のセブン-イレブン、イトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマート店舗への納品期限緩和の対象商品を、調味料やレトルト食品等、加工食品全体へ順次拡大（2019年7月プレスリリース）

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

36

納品期限の見直しに関する課題と対応方向③

納品期限見直しに関する小売業の意見



卸や小売側のメリットが見えない

商品管理における省力化（賞味期限の年月表示化）

〔メリット〕

- ・先入れ先出しルールによるロスの回避
- ・流通や小売における能率向上（保管、運搬効率の改善、管理コスト削減、販売期限切れのチェック業務省力化）

年月日表示
(2020. 6. 17)



年月表示
(2020年05月)

〔デメリット〕

- ・「日」の切り捨てにより賞味期間が最大1ヶ月短縮

※先入れ先出しルールとは、仕入れた賞味期限以前の賞味期限の商品は仕入れないルール。

例：賞味期限の年月日表示では、賞味期限が「2020.6.17」であれば、「2020.6.16」以前の商品が仕入れ対象とはならないが、賞味期限の年月日表示を年月表示にすることによって、**仕入れ済み商品より賞味期限が前の商品の仕入れ拒否に伴う流通廃棄を削減できる。**

メーカーにおける賞味期限の延長と年月表示化、
卸売・小売業における納品期限の見直しを併せて推進

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

37

納品期限の緩和に関する通知

- ✓ 令和元年7月4日付けで、卸売業者と小売業者の業界団体にあてて、「食品ロス削減に向けた加工食品の納品期限の更なる見直しについて」を発出。
- ✓ 諸外国に比べて厳しい加工食品の納品期限（いわゆる1 / 3ルール）が、食品ロスの一因となっていることを踏まえ、飲料及び賞味期間180日以上菓子、カップ麺などについて、各団体に納品期限の緩和に向けた取組をお願いするもの。

農林水産省
食料産業局長

経済産業省
大臣官房商務・サービス審議官



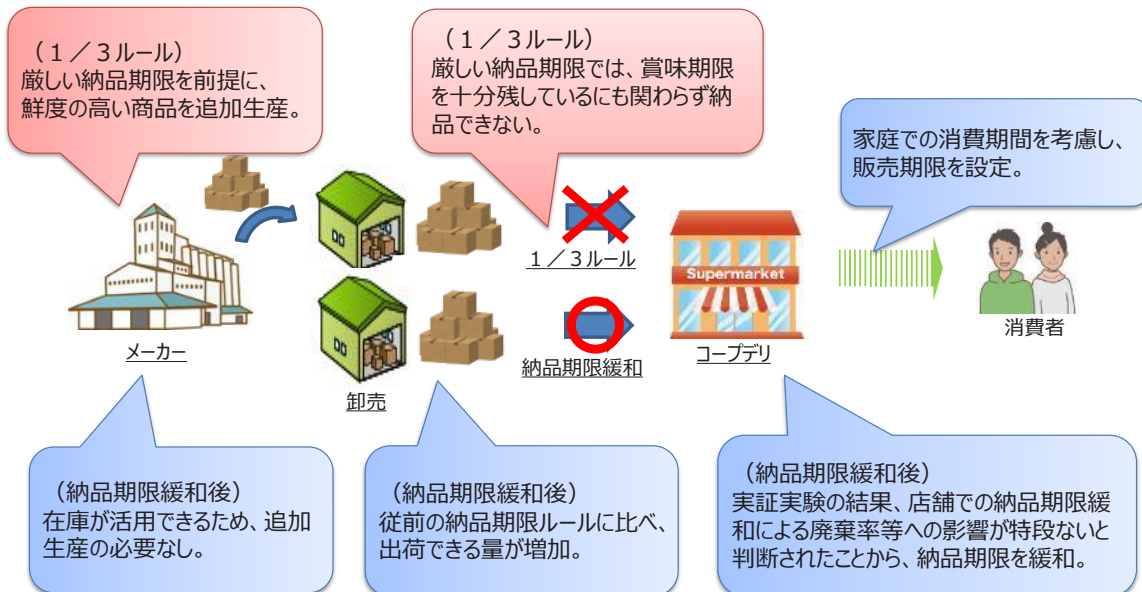
一般社団法人 日本加工食品卸協会 会長
全国菓子卸商業組合連合会 理事長
日本チェーンストア協会 会長
一般社団法人 日本スーパーマーケット協会 会長
一般社団法人 全国スーパーマーケット協会 会長
オール日本スーパーマーケット協会 会長
一般社団法人 日本フランチャイズチェーン協会 会長
日本生活協同組合連合会 代表理事会長
一般社団法人 日本ボランタリーチェーン協会 会長
日本チェーンドラッグストア協会 会長

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

38

事例：コープデリの取組

賞味期間180日以上の加工食品を対象に納品期限を緩和し、メーカー・卸売段階における食品ロス削減に貢献。



農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

39

賞味期限の年月表示化

- ✓ 賞味期限が3ヶ月を超える食品については年月表示も可能。
- ✓ 消費者に分かりやすい期限表示となるよう各社で工夫し、日付順に納入される流通段階でのロス発生を防ぐよう商慣習検討ワーキングチームで推奨。(平成24年度～)
- ✓ 年月表示にしたとき、「日」が「切り捨て」となることから、納品期限が厳しいままでは取組困難。

【年月表示化の実施状況】

(菓子・カレー・清涼飲料・風味調味料の各団体への調査結果。H30年度流通経済研究所調べ(H30年10月末時点))

カテゴリー	商品数	年月表示化済	今後年月表示化の予定
清涼飲料	2,004	1,095	12
菓子	11,727	3,827	229
カレー	158	25	0
風味調味料	98	31	0
合計	13,987	4,978	241

【事例1：日本醤油協会】

過度に厳しい日付管理が深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたことから、「醤油の日付表示に関するガイドライン」を作成する際、賞味期限が3か月超のものは、原則として年月表示。

【事例2：全国清涼飲料連合会】

平成30年9月に「食品ロス発生抑止・削減に向けた賞味期限の年月表示に関する清涼飲料水自主ガイドライン」を公表し、業界全体としての年月等表示化を推進

【事例3：全日本菓子協会】

賞味期限の延長と年月表示化について、毎年各社の進捗状況を調査しつつ実施を呼びかけ。

【事例4：味の素株式会社】

賞味期間1年以上の家庭用製品のうち、賞味期限の表示を「年月日」から「年月」へ変更する対象品目を平成29年8月より拡大し、併せて賞味期限を延長。

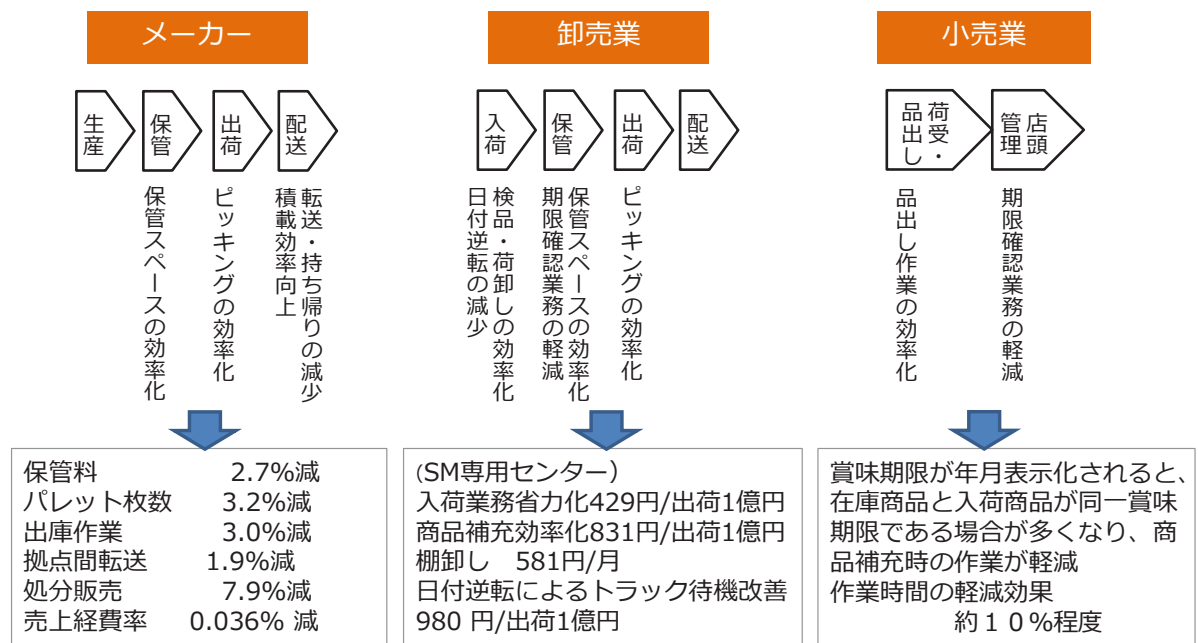
2020/09/14
↓
2020/08



農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

40

<参考> 賞味期限の年月表示化の期待効果 ①



*流通経済研究所による試算結果

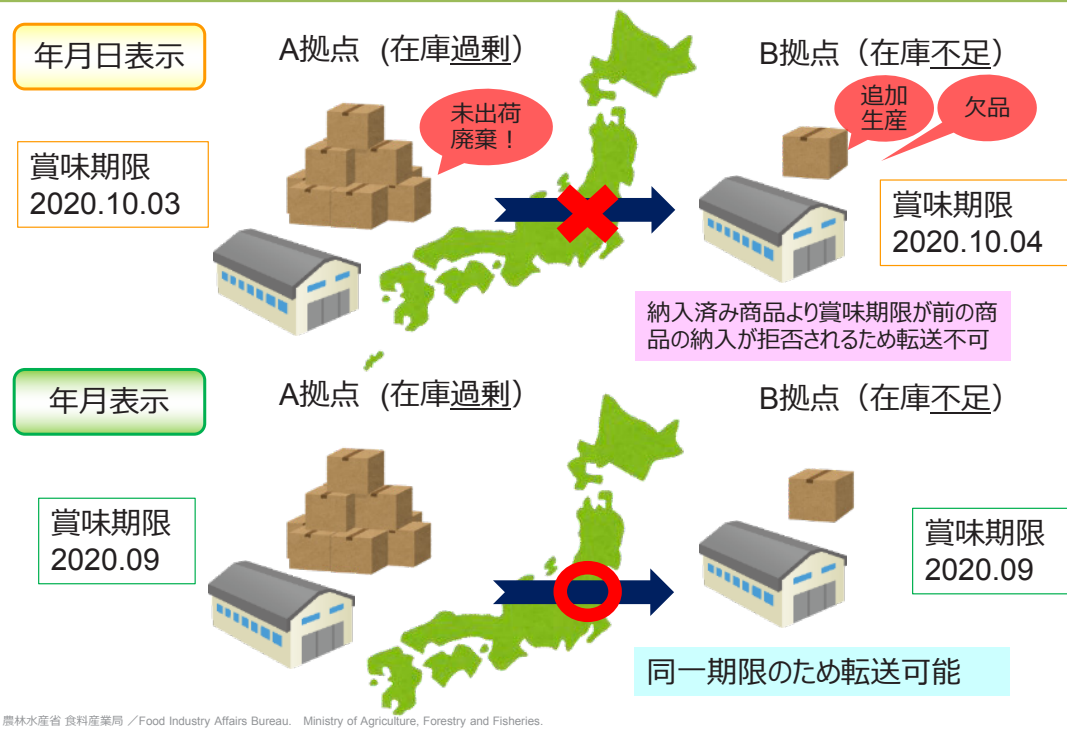
資料：製・配・販連携協議会 第2 WG報告 2014年7月

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

41

<参考> 賞味期限の年月表示化の期待効果 ②

小売店舗への納入済み商品より賞味期限が前の商品の納入が拒否されるため、物流拠点間の商品の転送ができなかった在庫が、転送可能となることで食品廃棄を削減。



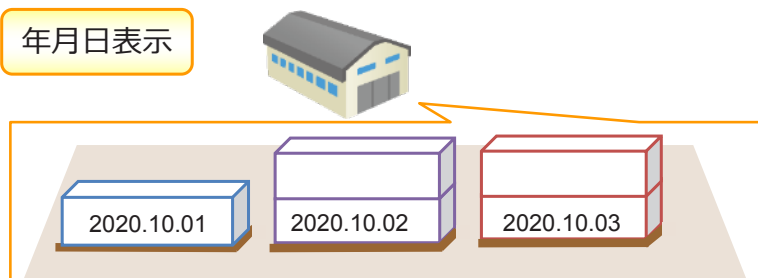
農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

42

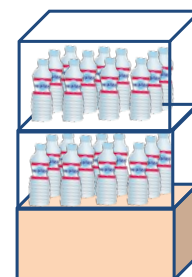
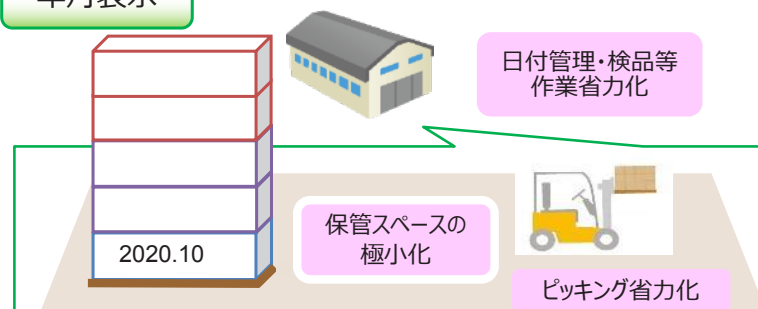
＜参考＞賞味期限の年月表示化の期待効果 ③

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



年月表示



期限確認・陳列作業効率化



運搬・積載効率向上

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

43

（参考）平成29年度商慣習検討WT取りまとめ結果より 賞味期限の年月・日まとめ表示化の食品ロス削減・流通効率化効果の見える化

流通業界の人手不足対策や働き方改革につながる流通効率化効果の整理

ー サントリー食品インターナショナルによる効率化効果の調査結果

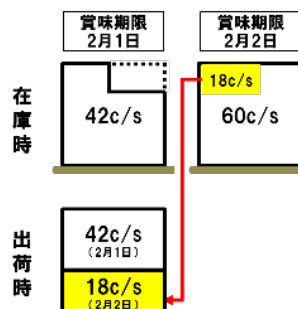
- 賞味期限の年月表示化を実施後、自社の物流倉庫現場の視察等を実施。
- 物流倉庫現場で、以下のオペレーション効率化効果が確認された。

- ① 倉庫内での保管スペース効率の向上
倉庫化内ロケーション変更作業の極小化
- ② フォークリフトの導線短縮
- ③ 合わせ正パレット作業※の極小化 など

※ 賞味期限が「日別」の場合、システム上、先入先出しに則るため、パレット単位の発注の場合、右図のように、出荷時に積替える「合わせ正パレット作業」が発生。



賞味期限「月別」表示により、この積替え作業が不要となる。（賞味期限が全て同じ「月」として管理できる為）



農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

*出所：サントリー食品インターナショナル社資料より

44

(参考) 平成29年度商慣習検討WT取りまとめ結果より

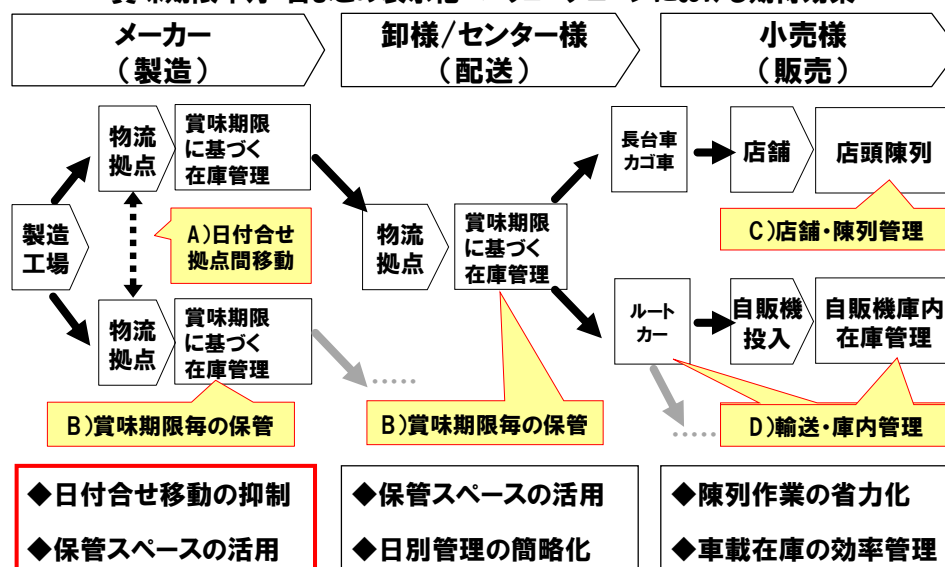
賞味期限の年月・日まとめ表示化の食品ロス削減・流通効率化効果の見える化

流通業界の人手不足対策や働き方改革につながる流通効率化効果の整理

ー サントリー食品インターナショナルによる効率化効果の調査結果

- ・ メーカーの物流倉庫現場のオペレーション効率化効果にもとづけば、製・配・販各層において、賞味期限年月表示化により、以下のような効果が期待できると考えられる。

賞味期限年月・日まとめ表示化 バリューチェーンにおける期待効果



*出所: サントリー食品インターナショナル株式会社資料。
農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

45

賞味期限の延長

- ✓ 製造過程における食品の品質保持技術の発展によって、賞味期限の見直しが可能。
- ✓ 科学的な知見で再検証を進め、消費者理解を得つつ賞味期限延長に取り組むことを商慣習検討ワーキングチームで推奨 (平成24年度～)。

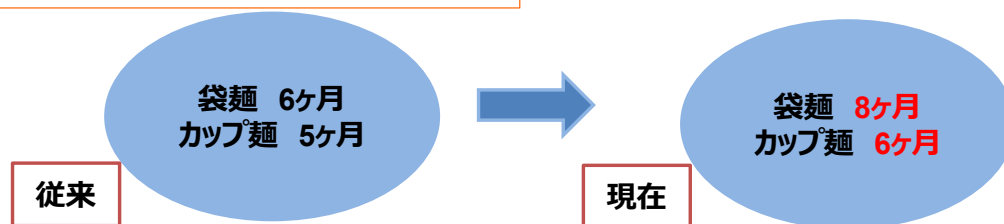
【賞味期限延長の実施状況】

(菓子・カレー・清涼飲料・風味調味料の各団体への調査結果。H30年度流通経済研究所調べ(H30年10月末時点))

カテゴリー	商品数	過去1年間に延長を実施	今後延長の予定
清涼飲料	2,004	161	57
菓子	11,727	122	303
風味調味料	98	31	0
合計	13,829	314	360

【事例：日本即席食品工業会】

- ・ これまでの製造技術や包装技術の進歩から、賞味期限の延長が可能と結論を得、平成25年6月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂。
- ・ 平成26年春より、賞味期限を1～2ヶ月延長したカップめんや袋めんが登場。



農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

46

事例：全国味噌工業協同組合連合会の取組

みそ製造業者がみその品質や安全性向上を確保しつつ、賞味期限延長に積極的に取り組むこと、また、消費者には、みそは保存性に優れ変化を楽しめる食品であることを伝え、家庭内における食品ロス削減にも資することを目指し、みその賞味期限表示に関するガイドラインを改訂（平成30年2月）。

【ガイドライン改訂前】

みその賞味期限のガイドラインでは、3か月から12か月を目安に設定するとされていたが、大半の味噌製造事業者は6か月で期限設定し、年月日表示を行っているのが実情であった。



【ガイドライン改訂後】

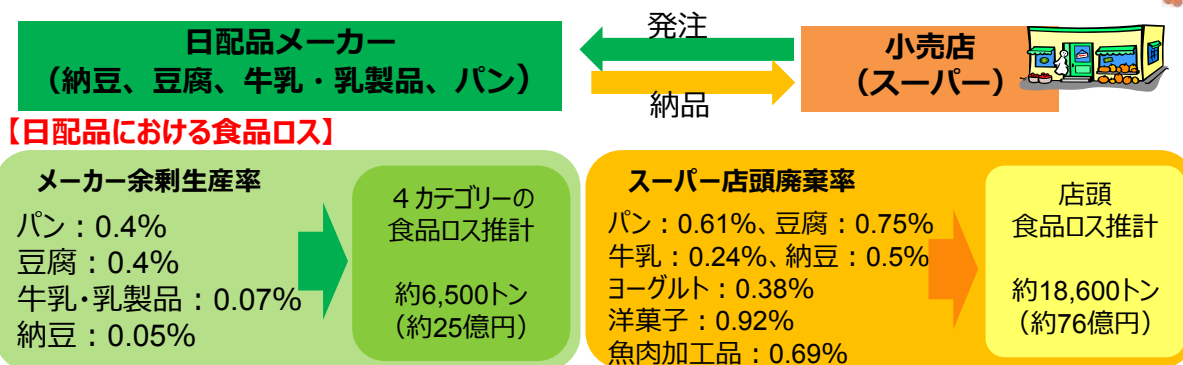
みそは安全に食する期間が長い食品であること、味噌の発酵は製品の状態でも進行することに視点を当て、今迄の科学的な試験結果を再検討し、賞味期限を原則12か月とした。

また、賞味期限が3ヶ月を超える場合は年月表示が望ましいとした。

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

47

日配品ロス削減①



食品ロス削減に効果을上げている事例の把握・共有

【日配品の定番・特売の週間発注】

翌日販売する商品を、毎日ゼロから考えて発注するのではなく、1週間分の計画を立て、その計画をメーカーと共有した上で、日々その数量を調整していく「週間発注」を導入。

【新商品の発注数量の共有早期化】

新商品の注文数量の情報共有を早めることで、メーカーでの食品ロス発生の抑制、コンビニ側にとっての新商品の安定的仕入れを確保。

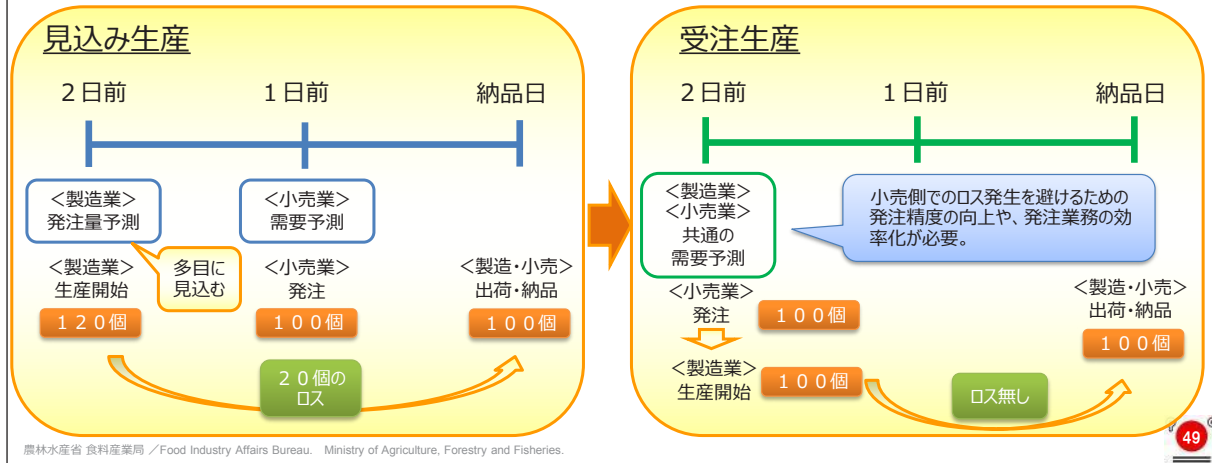
【納品期限緩和・賞味期限延長】

豆腐メーカーによる木綿豆腐等の賞味期限延長（7日→10日）を踏まえ、取引先のスーパー等が納品期限を延長（製造当日(D+0)→製造翌日(D+1)）。メーカーで出荷金額2%の廃棄削減を実現。

日配品ロス削減②

- ✓ 商慣習検討WTにおいて、日配品の食品ロス削減に向けての検討を実施。（平成30年度はパンについて検討）
- ✓ メーカー側の食品ロスを削減するためには、見込生産から受注生産へ変更するための発注リードタイムの確保が必要。
- ✓ 一方で、発注リードタイムの延長に伴い、店舗発注業務が煩雑化し、小売業者の食品ロスが増加しないよう、発注精度の向上や発注業務の効率化が必要。
- ✓ 上記の両立を実現させるため、引き続き、実証実験等により検証。

取組の改善イメージ



農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

49

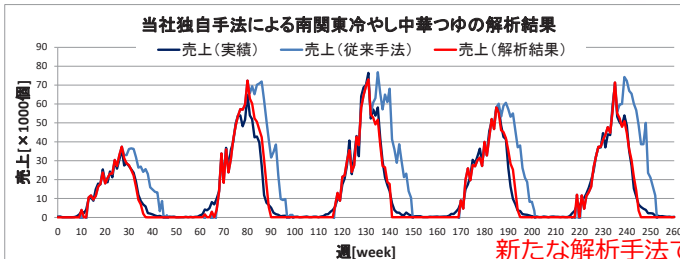
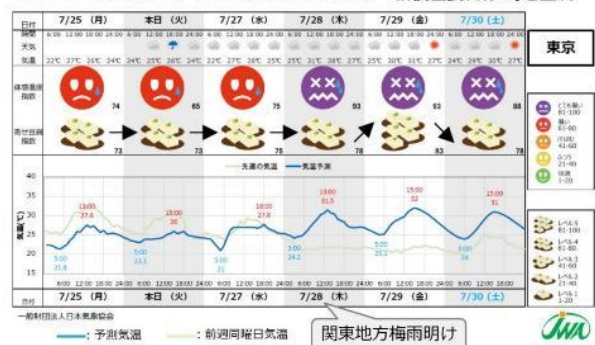
食品業界の取組（食品製造業者と日本気象協会の連携の例）

日本気象協会と食品事業者が連携した実証事業において、気象情報とPOS（販売時点情報管理）データを組み合わせた需要予測の精緻化により、食品ロスの削減を達成。

日本気象協会が提供する「豆腐指数」

廃棄（食品ロス）が多く、天候や曜日、特売、来店客数の影響を受けていた寄せ豆腐で、この指数を活用し**需要予測精度を30%向上しロスを削減**

7月26日(火)発表 JWA特別気象予測 相模屋食料様 寄せ豆腐



季節限定商品の需要予測

季節終盤の終売時にロスが多い冷やし中華つゆで、市場規模の売上を予測を行い、在庫を20%削減

新たな解析手法では売上の97%を気象で説明可能

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

50

食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 (素案)

(令和2年2月19日時点案)

Ⅱ 食品ロスの削減の推進に関する事項

1 求められる役割と行動

食品ロスは事業者及び消費者の双方から発生しており、サプライチェーン全体で取り組むべき課題であるが、その際、食品関連事業者等と消費者を「つなぐ」という視点が必要である。

消費者や食品関連事業者等が以下に掲げる「役割と行動」を理解し、実践すると同時に、食品関連事業者等からは食品ロスの削減のための課題と自らの取組を消費者に伝え、消費者はそれを受け止めて、食品ロスの削減に積極的に取り組む食品関連事業者の商品、店舗等を積極的に利用する、といった双方のコミュニケーションを活性化していくことが重要である。

このコミュニケーションに、食品関連事業者等以外の事業者や、マスコミ、消費者団体、NPO等、国・地方公共団体も参画し、それぞれの役割を果たしながら連携・協働し、食品ロスの削減に取り組む先駆的・意欲的な取組事例が創出されていくことが期待される。

こうした過程を通じ、消費者が食品ロスの削減に取り組むことは、自らの消費生活に関する行動が、現在及び将来の世代にわたって地球環境等に影響を及ぼすものであることを自覚し、公正かつ持続可能な社会の形成に積極的に参画するという「消費者市民社会」（消費者教育の推進に関する法律（平成 24 年法律第 61 号）第 2 条第 2 項）の形成の取組として位置付けることができる。

（１）消費者

食品ロスの状況と、その影響や削減の必要性について理解を深めるとともに、日々の暮らしの中で自身が排出している食品ロスについて適切に理解・把握する。その上で、例えば以下に掲げる行動例をヒントに、日々の生活の中で食品ロスを削減するために自らができることを一人一人が考え、行動に移す。また、自身の消費行動を通じた食品ロスの発生が、環境や他の国々・地域の人々に影響を及ぼすことを踏まえ、食品ロスの削減に取り組む食品関連事業者の商品、店舗を積極的に利用する等、持続可能な生産・製造・販売活動を行う事業者の取組を支援する。

① 買物の際

- ・事前に家にある食材をチェックし、期限表示を理解の上、使用時期を考慮し（手前取り、見切り品等の活用）、使い切れる分だけ購入する。
- ・欠品を許容する意識を持つ。

② 食品の保存の際

- ・食材に応じた適切な保存を行うとともに、冷蔵庫内の在庫管理を定期的に行い、食材を使い切るようにする。
- ・賞味期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないため、それぞれの食品が食べられるかどうかについては、個別に判断を行う。

③ 調理の際

- ・余った食材を活用した「一汁一菜」なども含め、家にある食材を計画的に使い切るほか、食材の食べられる部分はできる限り無駄にしないようにする。
- ・食卓に上げる食事は食べきれる量とし、食べ残しを減らすとともに、食べきれなかったものについてリメイク等の工夫をする。

④ 外食の際

- ・食べきれる量を注文し、提供された料理を食べるようにし、宴会時には、最初と最後に料理を楽しむ時間を設け、おいしい食べきりを呼び掛ける「3010運動」等を実践する。
- ・料理が残ってしまった場合には、外食事業者の説明をよく聞いた上で、自己責任の範囲で持ち帰る。

（２）農林漁業者・食品関連事業者

サプライチェーン全体で食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深めるとともに、消費者に対して、自らの取組に関する情報提供や啓発を実施する。また、食品廃棄物等の継続的な計量の実施等、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、サプライチェーンでのコミュニケーションを強化しながら、見直しを図ることにより、日々の事業活動から排出される食品ロスの削減に努める。なお、これらの活動を行った上で発生する食品ロスについては、適切に再生利用を行う。加えて、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努める。

具体的には以下のような行動が期待される。

① 農林漁業者

- ・規格外や未利用の農林水産物の有効活用を促進する。

② 食品製造業者

- ・食品原料の無駄のない利用や、製造工程、出荷工程における適正管理・鮮度保持に努める。
- ・食品の製造方法の見直しや保存に資する容器包装の工夫等により、賞味期限の延長に取り組む（その際、容器包装のプラスチック資源循環の推進も考慮する。）。また、年月表示化など賞味期限表示の大括り化に取り組む。
- ・食品小売業者と連携し、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等により、サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する適正受注を推進する。
- ・消費実態に合わせた容量の適正化を図る。
- ・製造時に生じる食品の端材や形崩れ品等について有効活用を促進する。

③ 食品卸売・小売業者

- ・サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する厳しい納品期限（３分の１ルール等）の緩和や、需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等による適正発注の推進等の商慣習の見直しに取り組む。
- ・天候や日取り（曜日）などを考慮した需要予測に基づく仕入れ、販売等の工夫をする。また、季節商品については予約制とする等、需要に応じた販売を行うための工夫をする。
- ・賞味期限、消費期限に近い食品から購入するよう促し、売り切るための取組（値引き・ポイント付与等）を行う。小分け販売や少量販売など消費者が使い切りやすい工夫を行う。
- ・食品小売業者（フランチャイズ店）における食品ロスについて、本部と加盟店とが協力して、削減に努める。

④ 外食事業者（レストランや宴会場のあるホテル等を含む。）等

- ・天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ、提供等の工夫をする。
- ・消費者が食べきれる量を選択できる仕組み（小盛り・小分けメニューや、要望に応じた量の調整等）を導入する。
- ・おいしい食べきりを呼び掛ける「3010運動」等の取組を行う。
- ・消費者の自己責任を前提に、衛生上の注意事項を説明した上で可能な範囲で持ち帰り用容器による残った料理の持ち帰りをできることとし、その旨分かりやすい情報提供を行う。
- ・また、外食事業者以外で食事の提供等を行う事業者にあつては、食品ロス削減のための可能な取組を行う。

⑤ 食品関連事業者等に共通する事項

- ・包装資材（段ボール等）に傷や汚れがあつたとしても、商品である中身が毀損していなければ、輸送・保管等に支障を来す場合等を除いて、そのままの荷姿で販売することを許容する。
- ・フードシェアリング（そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者とのマッチング）の活用等による売り切りの工夫を行う。
- ・未利用食品を提供するための活動（いわゆるフードバンク活動）とその役割を理解し、積極的に未利用食品の提供を行う。
- ・食品ロスの削減に向けた組織体制を整備するとともに、取組の内容や進捗状況等について、自ら積極的に開示する。

（３）事業者（農林漁業者、食品関連事業者以外の事業者を含む。）

食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深め、社員等への啓発を行う。また、災害時用備蓄食料の有効活用に努める（フードバンクへの提供を含む。）。

（４）マスコミ、消費者団体、NPO等

前記（１）から（３）までに記載した求められる役割と行動を実践する消費者や事業者が増えるよう、積極的な普及啓発活動等を行う。

（５）国・地方公共団体

前記（１）から（３）までに記載した求められる役割と行動を実践する消費者や事業者が増えるよう、後記２に掲げる施策を推進する。また、災害時用備蓄食料の有効活用に努める。

さらに、主催するイベント等での食品ロスの削減を進める。

「全国一斉」商慣習見直し運動について

事業系食品ロスの削減に向け、来年10月30日までに全国一斉で商慣習を見直すことを呼びかける運動を実施。

取組内容

- (1) 来年10月30日（金曜日）を「全国一斉商慣習見直しの日」とし、この日までに以下の取組を実施することを、業界団体等を通じて食品関連事業者呼びかけます。

※この呼びかけは任意のものであり、サプライチェーンにおける食品ロスの削減という本運動の趣旨に賛同する事業者の方に、自発的に取り組んでいただくものです。

(ア)食品小売業者

推奨3品目(飲料、賞味期間180日以上菓子、カップ麺。以下同じ。)
全ての納品期限の緩和

(イ)食品製造業者

推奨3品目全ての賞味期限表示の大括り化(年月表示、日まとめ表示)

※(ア)及び(イ)について、推奨3品目以外も、サプライチェーン全体で食品ロスが削減されると考えられる品目は可能な範囲で取組の推進をお願いします。

※賞味期限の延長は、引き続き、各食品製造業者の判断で取組の推進をお願いします。

※(ア)及び(イ)について、食品卸売業者も、この取組を踏まえた対応をお願いします。

(注) 日まとめ表示：異なる製造日の商品について、表示する賞味期限を統一すること。

- (2) 本呼びかけに対応し、商慣習を見直す機運を高めるために以下の取組を実施します(予定)。

- ・賞味期限の年月表示化に取り組む企業の調査・公表(本年度末予定)
- ・納品期限の緩和に向けた意見交換会の開催

(令和2年1月頃に東京及び大阪で開催予定)

- ・賞味期限の年月表示化セミナーの開催

(10月16日の近畿地方の開催を皮切りにブロック毎に開催予定)

- ・このほか、消費者に取組を理解していただくための啓発を積極的に行います。

- (3) 来年夏頃、「全国一斉商慣習見直しの日」までに(1)の取組を実施する食品関連事業者(現在既に実施しているものを含める)を募集し、10月30日当日に公表して広くPRします。

【お問合せ先】

農林水産省 食料産業局 バイオマス循環資源課 食品産業環境対策室

担当者：三浦、佐藤、河原崎

代表：03-3502-8111(4319)

ダイヤルイン：03-6744-2066