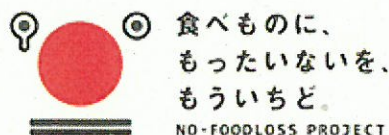


# 食品リサイクルの推進及び食品ロスの削減について（近畿農政局の取組み）



## ●食品リサイクルの取組みについて

○食品循環資源の再生利用等の手法に関する優先順位

- ①発生抑制（REDUCE）
- ②再生利用（RECYCLE）適切な手法を選択（飼料化、肥料化、その他の順）
- ③熱回収
- ④減量

○平成31年度までの再生利用等実施率の目標

- ・食品製造業 95%
- ・食品卸売業 70%
- ・食品小売業 55%
- ・外食産業 50%

$$\text{再生利用等実施率} = \frac{\text{発生抑制量} + \text{再生利用量} + \text{熱回収量} \times 0.95(\%) + \text{減少量}}{\text{発生抑制量} + \text{発生量}}$$

(※) 食品廃棄物残さ(灰分)を除いたものに相当する率

## ●食品リサイクル・食品ロス削減の促進のための措置について

- ・食品廃棄物等発生量等の定期報告を機会に環境負荷の低減及び資源の有効利用の促進を目的とした指導、助言  
(食品リサイクル法は、食品廃棄物の年間発生量が100トンの以上の事業者にて定期報告が義務付けられています。)
- ・業種(31業種に設定)ごとの食品廃棄物の発生抑制目標(基準発生原単位)を食品関連事業者へ周知  
基準発生原単位 = 食品廃棄物発生量(kg) / 売上高(百万円)
- ・商慣習の見直し、容器包装の高機能化など発生抑制に向けた取組みの情報提供
- ・フードバンク活動支援
- ・登録再生利用事業者の登録(平成29年1月1日現在、全国177、近畿20事業場)
- ・再生利用事業計画の形成を促進(平成29年1月1日現在、全国54、近畿7件認定)  
再生利用事業計画とは、食品関連事業者から発生した食品廃棄物を、リサイクル事業者が飼料・肥料に再生利用し、農業者等がその飼料・肥料を用いて農畜水産物を生産し、食品関連事業者が農畜水産物を食品として加工・販売する取組み(食品リサイクルループ)

## ●管内、府縣市町村と近畿農政局の連携事例

- ・京都府食品ロス削減府民会議への参加(京都府主催) H28.7.28～現在、4回開催  
参加者は、食品関連事業者、流通業者、消費者、大学研究者、行政ほか 約20名
- ・大阪市環境基本計画推進連絡会で講演(大阪市環境局主催) H28.7.6  
参加者 大阪市ごみ減量推進分科会構成員ほか 約70名
- ・奈良県平群町で講演(北葛・生駒郡環境衛生協議会主催) H28.9.26  
参加者 協議会関係者 約15名
- ・環境セミナーで講演(京都府中小企業技術センター主催) H29.1.27  
参加者 中小事業者ほか 定員50名

## ●食品リサイクル・食品ロスに関する問い合わせ先

農林水産省近畿農政局経営・事業支援部食品企業課食品リサイクル担当

電話: 075-414-9024

※裏面もあります。

近畿農政局食品企業課 H29.1 作成



NO-FOODLOSS PROJECT  
みんなで取り組む食品ロス削減運動の  
シンボルマーク「ろすのん」

# 食 べられるのに捨てていませんか？



## 『食品ロス』のこと知ってますか？

食べられるのに捨ててしまう食品の量が日本では年間632万トン、1日の量は日本国民1人お茶碗1杯分くらいあります（平成25年調査）。世界中で「MOTTAINAI」を合い言葉に様々な取組が行われています。私たち一人一人が行動しなければ解決しない問題です。

### ●ろすのんからの問いかけ

#### 1.消費者の皆さんへ 食品の有効活用について

- ・食べものへの感謝の気持ちをもっていますか？
- ・食品ロスの問題に関心がありますか？
- ・食品の購入・調理の際、食べ残しのない適量をイメージしていますか？
- ・食品の賞味期限について、正しく理解していますか？
- ・家庭で余った食材を有効利用していますか？
- ・家庭で食品ロス削減に向けた意識の共有をしていますか？

◎→食品ロスをちょっと意識することで、お財布にも身体の健康にも社会にも有益です。

チェック欄


#### 2.外食事業者の方へ 食べ残しを出さない工夫について

- ・天候などの情報から来店者数を予測して適切な仕入、仕込を行っていますか？
- ・食材を無駄なく使い切って調理をしていますか？
- ・注文時にお客の好み、量を聞き取り、小盛りなどの工夫をしていますか？
- ・食べ残しを出さないためにメニューを工夫していますか？
- ・余った料理はお客が持ち帰ることを検討していますか？
- ・食品ロス削減について、お客と理解を深めていますか？
- ・食品廃棄物等発生量等の定期報告の作成について検討しましたか？

◎→食品ロスをちょっと意識することで、店舗経営にも社会にも有益です。


#### 3.食品製造事業者の方へ 食品ロスを減らす工夫について

- ・無駄のない原材料調達を行っていますか？
- ・余った原材料の有効利用をしていますか？
- ・製造時に不良品を減らす工夫をしていますか？
- ・食品の特性を考慮せず、賞味期限を過度に短く設定していませんか？
- ・賞味期限が3ヶ月を超える食品について、賞味期限の年月表示化を検討しましたか？
- ・食品の品質を長く保持する容器包装の使用を検討していますか？
- ・賞味期限が迫っている食品や規格外品は、見切り、値引き販売をしていますか？
- ・フードバンク活動の支援を検討しましたか？
- ・食品の製造を通じて食品ロス削減の重要性を広く社会に発信していますか？
- ・食品廃棄物等発生量等の定期報告の作成について検討しましたか？

◎→食品製造を通じた食品ロスに対する貢献が、社会に伝わり事業経営にも有益です。


#### 4.卸、小売の流通事業者の方へ 食品ロスを減らす工夫について

- ・商品の仕入について、需要予測の精度向上の工夫していますか？
- ・配送時の事故品を減らす工夫をしていますか？
- ・食品の売れ残りを出さない販売方法の工夫をしていますか？
- ・賞味期限が迫っている食品や規格外品は、見切り・値引き販売をしていますか？
- ・納品期限の緩和について検討しましたか？
- ・フードバンク活動の支援を検討しましたか？
- ・流通事業を通じて食品ロス削減の重要性を広く社会に発信していますか？
- ・食品廃棄物等発生量等の定期報告の作成について検討しましたか？

◎→食品流通を通じた食品ロスに対する貢献が、社会に伝わり事業経営にも有益です。


#### 参考

賞味期限とは、消費期限に比べ、痛みにくい食品に表示されています（作ってから3ヶ月以上持つものは「年月」で表示することもあります）。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。色やにおい、味などをチェックして異常がなければ、まだ食べることができます。

※裏面もあります。

## 食品リサイクル促進等総合対策事業

【78（77）百万円】

### 対策のポイント

製造業者・卸売業者・小売業者等による食品ロス削減のための取組と併せて、リサイクルが低迷している小売業・外食産業における食品廃棄物等の再生利用の取組等を促進します。

### <背景／課題>

- ・世界で約8億人の人々が栄養不足状態にある中、我が国の食品産業においては、年間1,927万トンの食品廃棄物等が排出され、このうち本来食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が330万トン発生していると推計されています。また、食品産業全体では、食品廃棄物の再生利用等実施率が85%に達するものの、食品廃棄物の分別が困難であるなどの理由から食品小売業や外食産業では再生利用等実施率が低迷しています。
- ・本年6月に閣議決定された「日本再興戦略2016」等においても「食品ロスの削減」等が盛り込まれており、「もったいない」の発祥の地である我が国において食品ロスの削減や食品廃棄物のリサイクルを推進することは喫緊の課題となっています。

### 政策目標

食品廃棄物等の再生利用等実施率の目標達成  
(食品製造業95%、食品卸売業70%、食品小売業55%、外食産業50%)

### <主な内容>

#### 1. 食品ロス削減国民運動の展開

44（24）百万円

個別企業等では解決が困難な商慣習の見直しに向けたフードチェーン全体の取組やフードバンク活動<sup>\*1</sup>を行う団体が食品関連事業者からの信頼を向上させ食品の受入量拡大を図る取組等を支援します。

※1 フードバンク活動とは、包装の印字ミスなど、食品の品質には問題ないが、通常の販売が困難な食品をNPO法人等が食品メーカー等から引き取り、福祉施設等へ無償提供するボランティア活動

（補助率：定額、1／2以内）  
（事業実施主体：民間団体等）

### <各省との連携>

○ 5府省（消費者庁、文科省、農水省、経産省、環境省）

- ・「食品ロス削減関係省庁等連絡会議」を構成する5府省が連携し、官民をあげて食品ロス削減国民運動（NO-FOODLOSS PROJECT）を展開

#### 2. 食品流通の川下における食品廃棄物の再生利用等の促進

7（25）百万円

食品小売業者や外食事業者が、再生利用事業者、農業者と連携して、食品廃棄物のメタン化及びメタン発酵消化液<sup>\*2</sup>の肥料利用を行うための取組を支援します。

※2 メタン発酵消化液とは、有機物をメタン発酵処理し、バイオガスをとった後に残る肥料成分を多く含む液体

（補助率：定額、1／2以内）  
（事業実施主体：民間団体等）

お問い合わせ先：

食料産業局バイオマス循環資源課

（03-6744-2066）

## 現状と課題

- 食品ロスの要因の一つとされている商慣習の見直しについて、平成24年度から27年度にかけて検討
- 生産・流通などの過程で発生する未利用食品を必要としている人や施設に届けるフードバンク活動が広がり始めたところ

## 対応

- 製造業者・卸売業者・小売業者等による食品ロス削減のための更なる取組を推進、消費者への理解の促進
- フードバンクの利用促進や資質の向上

新たに以下の取組を拡充

## 食品産業における食品ロス削減の促進

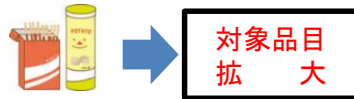
### 事業内容

食品ロスの要因の一つとなっている商慣習について更なる見直しを行うとともに、見直しの取組について消費者理解を促進

### 具体的内容

#### 【検討する取組】

- ・加工食品の納品期限を緩和する対象品目の拡大
- ・商慣習の見直しに取り組む企業の拡大等



#### 【情報発信】

- ・食品関連事業者の商慣習の見直しに向けた取組の内容について、消費者への理解促進につながる広報資材を作成し情報を発信

## フードバンク活動の推進

### 事業内容

食品関連事業者等によるフードバンクの利用を促進するとともに、フードバンクの資質向上を推進

### 具体的内容

#### 【利用促進】

- ・食品関連事業者、福祉関係団体及び地方公共団体等を対象としたセミナーの開催

#### 【資質向上】

- ・フードバンクの資質を向上するための衛生管理技術等講習会の開催



商慣習の見直しによる食品ロスの削減、フードバンク活動の活性化