

食品ロスの現状と食べ残しの持ち帰りについて

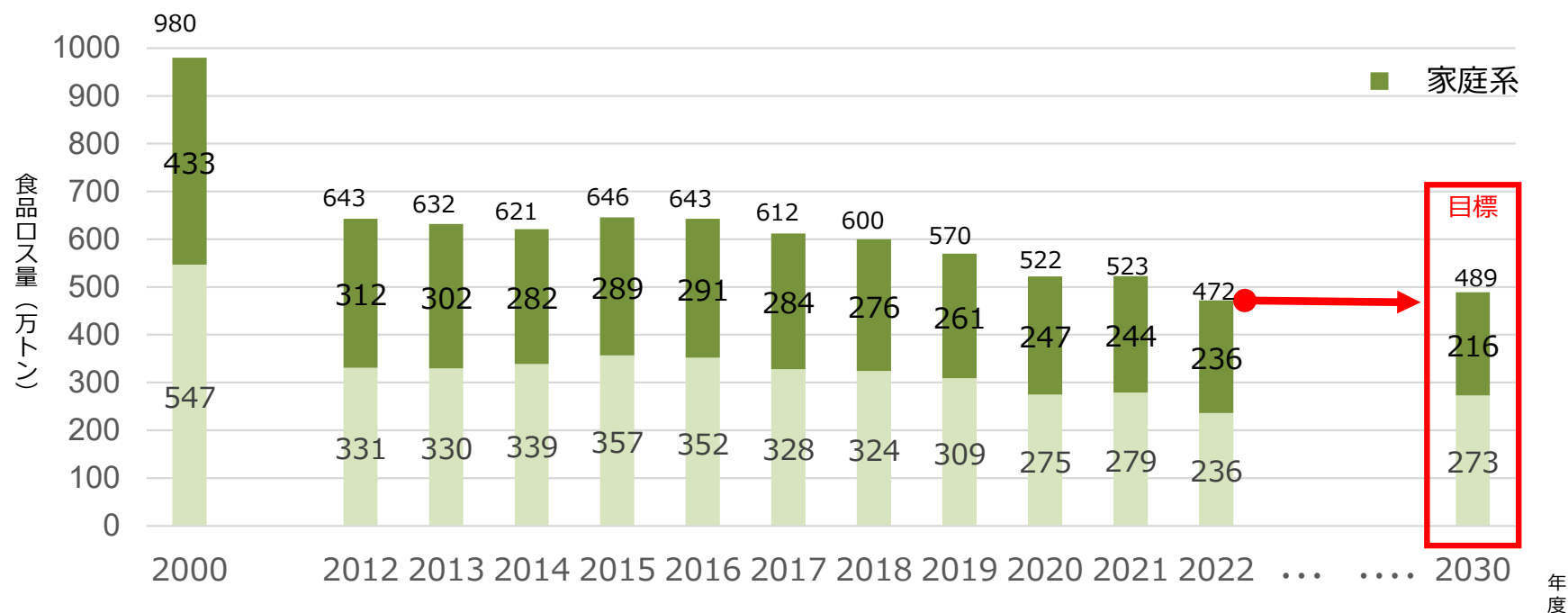
厚生労働省

健康・生活衛生局食品監視安全課

Ministry of Health, Labour and Welfare of Japan

食品ロス量の推移と削減目標

2030年度に、2000年度と比べ、家庭系食品ロス量、事業系食品ロス量いずれも半減できるよう取組を推進。
2022年度は目標を達成したものの、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている年度であることから、今後注視していく必要がある。また環境や社会問題の観点からも今後もさらに食品ロス削減に向けて取り組む必要がある。



年度	2000	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2030 (/2000)
家庭系	433	312	302	282	289	291	284	276	261	247	244	236 (▲46%)	216 (▲50%)
事業系	547	331	330	339	357	352	328	324	309	275	279	236 (▲57%)	273 (▲50%)
合計	980	643	632	621	646	643	612	600	570	522	523	472 (▲52%)	489 (▲50%)

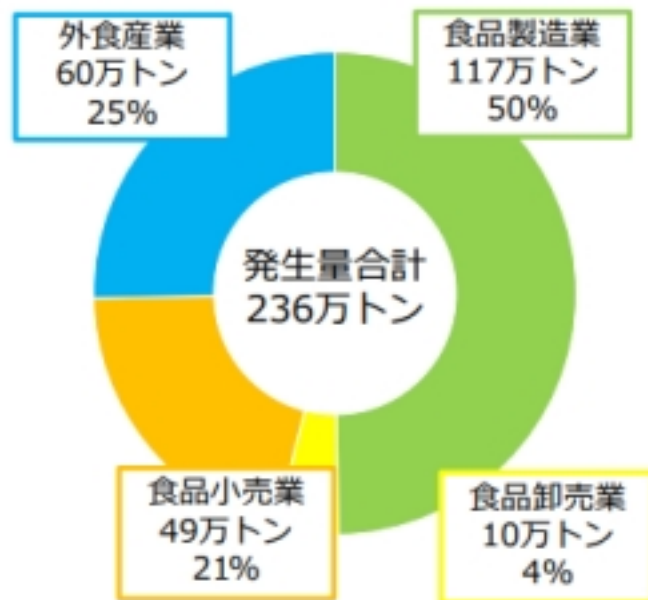
(農林水産省及び環境省 推計) (単位: 万トン)
※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

()内の数字は、2000年度と比較した削減率

発生要因の内訳

- 我が国の**食品ロスは472万トン** ※農林水産省・環境省「令和4年度推計」
- 食品ロスのうち**事業系は236万トン**、**家庭系は236万トン**であり、食品ロス削減には、事業者、家庭双方の取組が必要。

事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



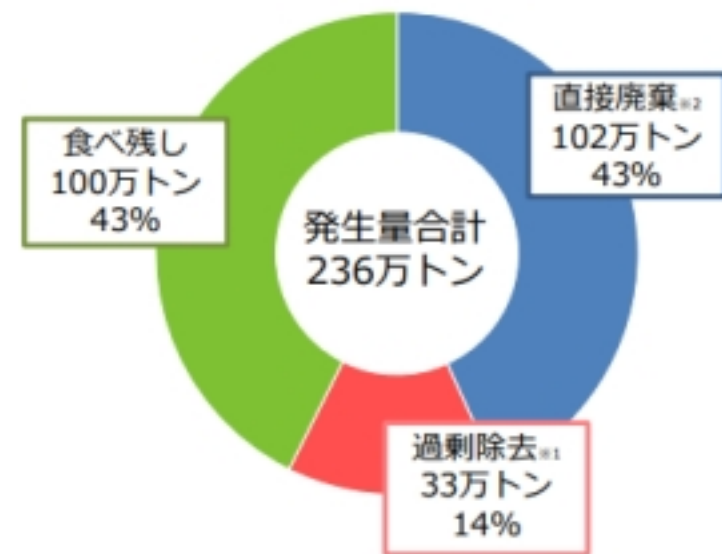
製造・卸・小売事業者

○製造・流通・調理の過程で発生する**規格外品**、**返品**、**売れ残り**などが食品ロスになる

外食事業者

○作り過ぎ、**食べ残し**などが食品ロスになる

家庭系食品ロスの内訳



※1：野菜の皮を厚くむき過ぎるなど、食べられる部分が捨てられている

※2：未開封の食品が食べずに捨てられている

※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ概要

令和5年12月22日 消費者庁、農林水産省、環境省、こども家庭庁、法務省、文部科学省、厚生労働省、経済産業省

2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させる政府目標達成に向け、今回の施策パッケージに盛り込まれた施策を中心に、関係府省庁が地方公共団体や関係民間団体とも連携しながら来年度中に着実に実行し、来年度末に予定している「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（2020年3月31日閣議決定）の見直しに反映させる。

●食品ロス量 ※コロナ禍影響年を除く直近5か年（平成27年～令和元年度）平均614万トン（家庭系：280万トン 事業系334万トン）

2021年度：523万トン ※家庭系：244万トン 事業系：279万トン

目標値：489万トン ※家庭系：216万トン 事業系：273万トン

●施策パッケージの主な内容とその後の施策の展開方向

主な施策項目		2023年度	2024年度	2025～2029年度	
食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（2020年3月31日閣議決定）		基本方針の見直し（閣議決定）		改定基本方針に基づく施策の展開	
未利用食品等の提供（食品寄附）の促進	食品の期限表示の在り方	期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態調査、検討会を通じた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し、その際「まだ食べることのできる食品」の取扱いについて具体的に検討（※）		新たな期限表示ガイドラインを踏まえた施策の展開	
	食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を含めた食品提供を促進するための措置の具体化（※別紙参照）	・一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、フードバンク等）を特定するためのガイドライン（食品寄附ガイドライン）の官民による作成（関連モデル事業の実施）（※、※、※、※、※、※、※） ・食品寄附関係者が加入しやすい保険の仕組みに関する官民協力の下での検討（※） ・食品関連事業者に対する税制上の取扱いや優良事例の周知・発信（※、※）		一連の施策実行後、一定の管理責任を果たせる食品寄附関係者による食品寄附活動の促進による食品寄附への社会的信頼の向上し、その上で、食品寄附実施把握、社会福祉や食品アクセスの確保の観点からの食品寄附促進の必要性、社会全体のコンセンサス醸成等を踏まえ、食品寄附に伴って生ずる法的責任の在り方について最終受益者の被害救済にも配慮して法的措置を講じる	
	フードバンク団体等を介した食品提供円滑化の強化支援（※別紙参照）	先進的なフードバンクへの輸配送等支援（※）、地方自治体や食品事業者、フードバンク、福祉に関する関係者等が連携して、買物困難者や経済的に困窮している者への食料提供を円滑にする地域の体制づくり支援（※、※）、食品の無償提供に関わる多様な主体のデータ連携に関するモデル事業の実施（※）、重層的支援体制整備事業等を活用したフードバンク団体等・地方自治体等の連携促進（※）、食料の提供等を行うことも食料の支援（※）		寄附食品の管理・流通体制の高度化、地域現場のニーズとの連携の取組の推進	
外食	食べ残しの持ち帰り促進	消費者の自己責任を前提としつつ協力する飲食店等が民事・食品衛生上留意すべき事項を規定するガイドライン（食べ残し持ち帰りガイドライン）の策定（関連モデル事業の実施）（※、※、※、※、※）		食べ残し持ち帰りガイドラインを踏まえた食べ残し持ち回りの意識変化の推進	
食品廃棄物の排出削減の促進	事業系	企業の排出抑制の具体的な取組の公表	食品業界・消費者・行政が構成となる「食品廃棄物の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」の設置、商慣習（納品期限、賞味期限の安全係数・大括り表示等）の見直し等に係る取組の促進（※）		事業系食品ロス削減対策の更なる強化
	家庭系	1/3ルール等商慣習見直し促進			
		食品のリユース促進			
		食品ロス状況把握と削減策促進	家庭系食品ロス発生要因の分析、家庭系食品ロスの効果的削減策に関する手引きの作成（※）		家庭系食品ロス削減対策の更なる強化
	国民運動「デコ活」によるライフスタイル変革促進	デコ活の推進、新しい豊かな暮らし製品・サービス実証支援、デコ活アクション呼び掛け（※）		ライフスタイルの変革促進	
	期限表示の正しい理解の促進	賞味期限の愛称（「おいしいめやす」）の周知（※）		期限表示の理解促進	
	経済損失と環境負荷試算	算出法確立 食品ロス量と併せて経済損失と温室効果ガス排出量の試算値を公表（※、※）			
	地域主体モデル事業取組強化	サーキュラーエコノミー地域循環モデル構築（※）、食品廃棄ゼロエリア創出（※）		サーキュラーエコノミー加速化、食品廃棄ゼロエリア創出	
	その他	学校、保育所、認定こども園、幼稚園への栄養教諭・栄養士等の配置拡大	栄養教諭を中核とした指導の充実（※）、栄養教諭に係る定数改善と計画的な採用等の働きかけ（※）、保育所・認定こども園・幼稚園への栄養士・栄養教諭の配置支援（※、※）		
	国主催イベント等での削減取組	2025大阪・関西万博開発手法検討、資料開発（※）		2025大阪・関西万博、園芸博覧会等での啓発	
	ICT等の活用	ICTを活用した売れ残り等の課題解決（※）、サプライチェーン効率化のための調査・実証・開発（※）			

二〇三〇年度までの半減目標の達成

食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ（抜粋）

令和5年12月22日
第8回食品ロス削減推進会議

2. 外食時の食べ残しの持ち帰りの促進

外食産業からの食品ロス（食品廃棄物）の大宗が食べ残しであることを踏まえ、外食時の食べ残しの取組を促進するとともに、食べ残しの持ち帰りの促進を図ることが有効であり、**外食事業者及び消費者双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容につながるよう**、食べ残しの持ち帰りの取扱いについて以下の施策を推進する。

【食べ残し持ち帰りガイドライン】

- ・食事の持ち帰りの活動に伴って生ずる法的責任について、消費者の自己責任を前提としつつ、民事上のトラブルを回避するために留意すべき事項を含め、国がガイドラインを作成し、周知する。（消費者庁、農林水産省、環境省、厚生労働省、法務省）
- ・**食事の持ち帰りの活動について、消費者の自己責任を前提としつつ、食品衛生に関するガイドライン（※）を国が作成し、上記の法的責任に係るガイドラインとともに、保健所設置自治体、飲食店業界に周知する。（厚生労働省、消費者庁、農林水産省、環境省）**

※飲食店、ビュッフェなど食事提供形態に応じて検討・作成。

食品衛生の観点から通知等で示されている調理後の摂取目安時間等

提供する食事	調理・製造段階における食品衛生規制	喫食までの時間等の目安
集団給食 (同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する施設)	HACCPに沿った衛生管理 (一般衛生管理及びHACCP)	調理終了後2時間以内 (大量調理施設衛生管理マニュアル 衛食第85号別添)
容器包装に入れられたコンビニエンスストア等の弁当		期限表示の対象 (食品表示法)
設備を設けて飲食させる場合		期限表示の対象外 (食品表示法)
テイクアウト		速やかに食すること (飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について 薬生食監発第0508第2号)
ホテルでの着席・宴会ビュッフェ		提供してから2時間以内に喫食 (ホテル事業者が実施するHACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引書)

食べきれなかった料理を持ち帰る際の留意事項

安全に食べるために、リスクを十分に理解し、ご自身でしっかり管理しましょう

飲食店で提供され、数時間、常温に置かれた料理は、提供後すぐの状態の料理と比較し、食中毒のリスクが高まります。
食べきれなかった料理を持ち帰る場合は、食中毒のリスクを十分に理解した上で、ご自身でしっかり管理しましょう。



消費者の方へ

- ◆ 持ち帰りは、刺身などの生ものや半生等加熱が不十分なものは避け、帰宅後に加熱が可能なものにし、食べきれぬ量を考えて、行いましょう。
- ◆ 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。
- ◆ 水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ◆ 料理は暖かいところに置かないようにしましょう。
- ◆ 時間が経過することにより、食中毒のリスクが高まるので、寄り道をしないようにしましょう。また、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りは止めましょう。
- ◆ 持ち帰った料理は帰宅後できるだけ速やかに食べましょう。
- ◆ 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- ◆ 少しでもあやしいと思ったら、口に入れるのは止めましょう。

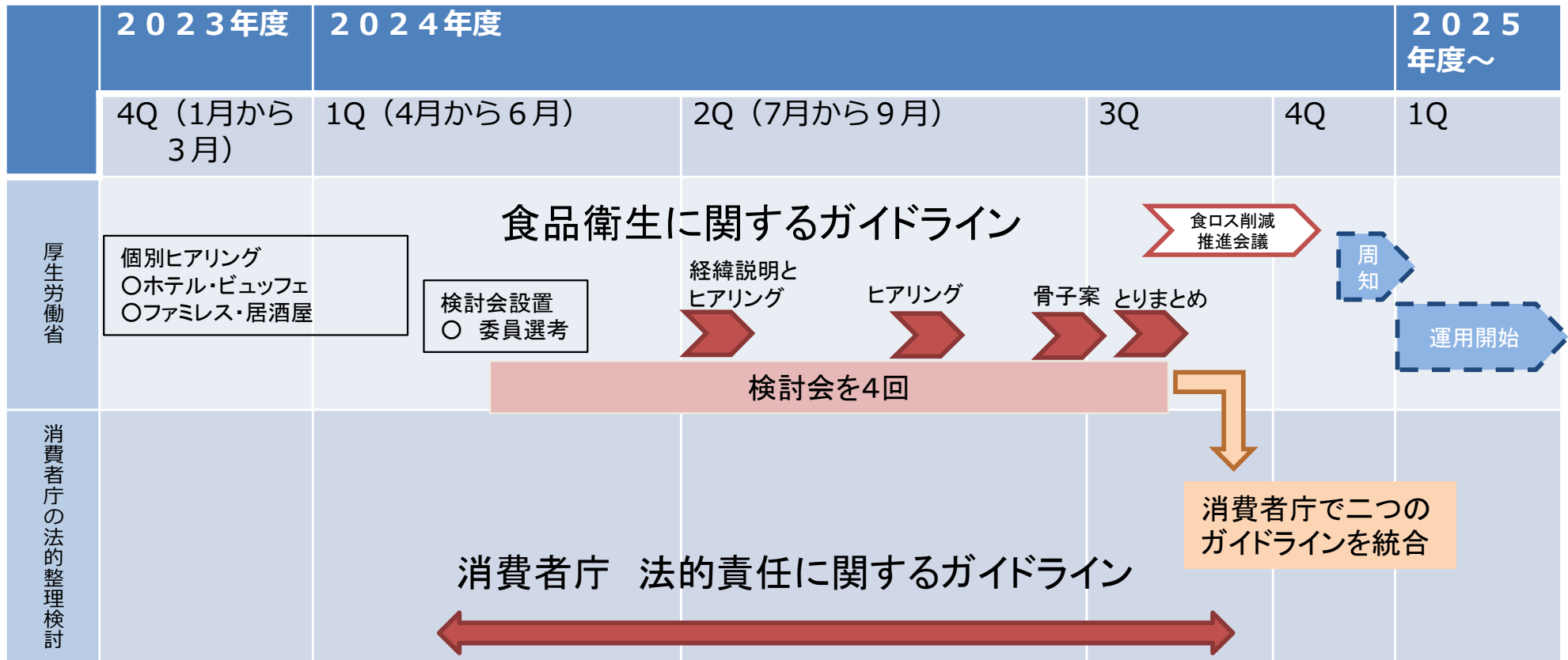
飲食店の方へ

- ◆ 持ち帰りの希望者には、食中毒等のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- ◆ 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。
- ◆ 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。
- ◆ 水分はできるだけ切り、残った食品が早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- ◆ 外気温が高い時は持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- ◆ その他、料理の取り扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしましょう。

ガイドライン作成に向けた検討の方向性

- 食べ残しの持ち帰りについては、消費者庁、農林水産省、環境省との協議を経て、一般的な留意事項(p7)をホームページに掲載しているものの、厚生労働省で踏み込んだ検討を行うのは初の試みであり、食中毒等の発生予防の観点から、食べ残しの持ち帰りは自己責任であることを前提としたガイドラインを作成する。
- このガイドラインの作成に向けて、本検討会において、事業者及び消費者に対する注意事項について有識者等のご意見を伺うこととしたい。
- ガイドラインの構成
 - ①事業者の注意事項、②消費者の注意事項、③事業者及び消費者双方の注意事項を柱としたい。
- ガイドラインの対象
 - ・レストラン、居酒屋、大衆食堂、ホテル等の飲食店営業
 - ・飲食店営業であっても、学校、保育園等の集団給食施設は除く、いわゆるテイクアウトを除く
- 検討会の進め方
 - ・ガイドラインの作成に資する情報を得るため、食べ残しの持ち帰りについて事業者から次回ヒアリングを実施することとしたい。
 - ・ヒアリング対象の事業者は、「食品ロス削減の推進に関する法律(令和元年法律第19号)」の前文「国民運動として食品ロスの削減を推進」を踏まえ、チェーン店や個人経営等幅広く聴取することとしたい。
 - ・ヒアリングの結果を踏まえ、食べ残しの持ち帰りについて自己責任を前提としつつ、微生物学的な危害防止や異物混入防止を主とした衛生ガイドラインを取りまとめる。
- ヒアリング項目
 - ・食べ残しの持ち帰りが可能な旨の店内での意思表示の有無
 - ・食べ残しが発生する主な食品及び食べ残しの持ち帰りを可能としている食品
 - ・持ち帰りを可能としている食品について、事業者において衛生面で配慮している点
 - ・容器詰め実施者、容器の衛生的な管理
 - ・持ち帰りする際の消費者への衛生面からの注意事項
 - ・食べ残しの持ち帰りについて従業員への衛生面に関する教育方法
 - ・食べ残しを持ち帰った消費者からの問い合わせの有無、有の場合は対応した内容
 - ・食べ残しの持ち帰りについて、事故事例やヒヤリハット事例の有無、有の場合は対応した内容
 - ・食べ残しを持ち帰ることについて保健所食品衛生担当からの指導の有無
 - ・その他必要な事項

食べ残し持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン 作成に向けたスケジュール



参考資料

温度管理を怠ると時間の経過とともに増殖する主な食中毒細菌

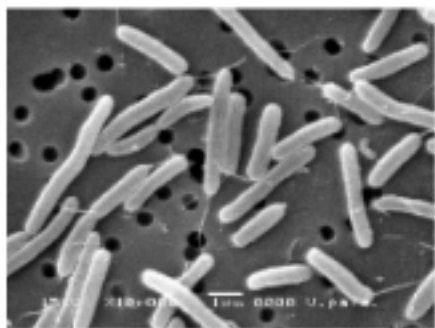
ウエルシュ菌



原因食品

カレー、シチュー、パーティー・旅館での複合調理食品、特に食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品

腸炎ビブリオ



原因食品

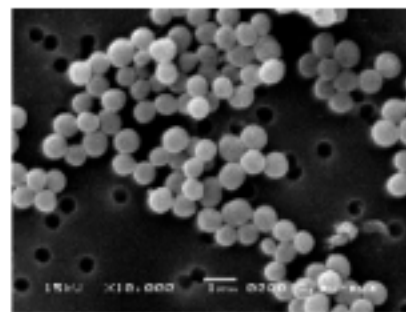
刺身・寿司類(貝類を除く)、貝類、焼き魚等の調理品、ゆでがに等のボイル類、うに、野菜加工品。

ウエルシュ菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオの画像

出典 内閣府ホームページ

https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.html

黄色ブドウ球菌



原因食品

にぎりめし、寿司、肉・卵・乳などの調理加工品及び菓子類

セレウス菌



原因食品

穀類及びその加工品(焼飯類(チャーハン、ピラフ)、米飯類、麺類(焼きそば、麺類)等)、複合調理食品(弁当類等、調理パン)、魚介類・肉類・卵類・野菜類及びその加工品、乳及び乳製品、菓子類

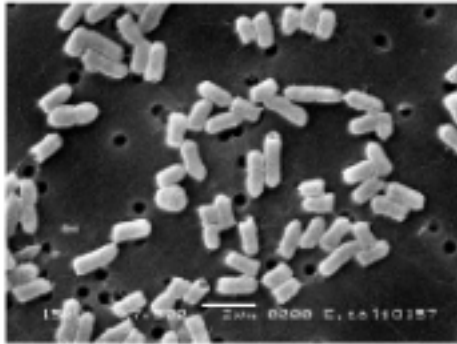
セレウス菌の画像

出典 国立感染症研究所ホームページ

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/diseases/ha/botulinum/392-encyclopedia/427-cereus-intro.html>

少量でも食中毒を引き起こす主な細菌及びウイルス

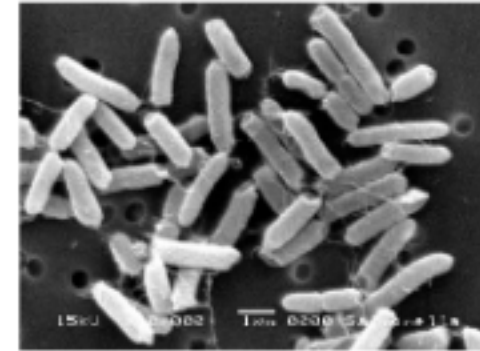
腸管出血性大腸菌



原因食品

井戸水、牛肉、ハンバーグ、牛角切リステーキ、ローストビーフ、シカ肉、サラダ、貝割れ大根、キャベツ、メロン、白菜漬け、サトウキビジュース

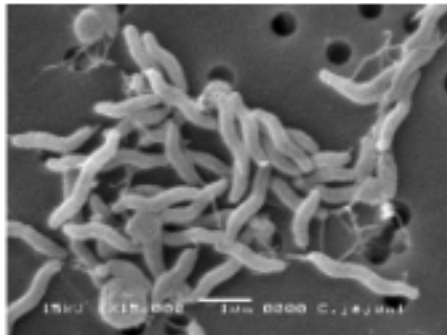
サルモネラ属菌



原因食品

卵と卵の加工品、鶏肉、食肉、弁当、スッポン、ウナギ、乾燥イカ菓子

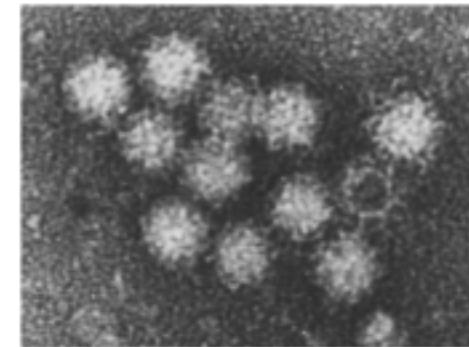
カンピロバクター



原因食品

加熱不十分な鶏肉（鶏刺し、鶏わさ、焼き鳥）、食肉、湧き水

ノロウイルス



原因食品

ノロウイルスに感染した食品取扱者を介して汚染された食品
ノロウイルスに汚染された二枚貝

腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター画像

出典：内閣府ホームページ

https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyuu.html

ノロウイルスの画像

出典 国立医薬品食品衛生研究所ホームページ

<https://www.nihs.go.jp/fhm/fhm4/fhm4-nov011.html>

原因施設が飲食店または仕出屋であり、摂食場所を家庭とする 食中毒事件の年別発生比較 (テイクアウトや出前)

発生年	原因施設が飲食店または仕出屋 かつ摂食場所家庭の事件数(件)	総事件数(件)
令和2年	24件	887件
令和3年	24件	717件
令和4年	27件	962件
令和5年	29件	1,021件

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

持ち帰り・宅配食品における食中毒予防

(厚労省の対応)

都道府県に対し、新たに持ち帰りや宅配等始める飲食店営業者に対して、一般的衛生管理の徹底に加えて、他に注意すべき事項を別途実施するよう指導するとともに、消費者に対しても、これら食品は速やかに喫食するように、注意喚起する旨通知した。

(「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」薬生食監発0508第2号令和2年5月8日)

また、新たに持ち帰りや宅配等のサービスを開始する飲食店営業者向けの注意喚起のリーフレットを作成し、都道府県へ通知するほか、厚生労働省HPに公開した。
(「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について(その2)」薬生食監発0612第1号令和2年6月12日)



新たにテイクアウトや
デリバリーを始める飲食店の方へ
衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。
こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。

- ☒ テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？
 - 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
 - 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう
- ☒ お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？
 - 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
 - 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう
- ☒ 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？
 - “半熟”卵や“レア”なお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう
- ☒ 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？
 - 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますが、65℃以上で保管しましょう
 - 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！
- ☒ 速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？
 - 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。



食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ

別紙3 ステークホルダー・有識者の意見、消費者アンケートの結果（参考）（抜粋）

（食事提供事業者）

- ・食べ残しの持ち帰りについて、提供までは飲食店側の責任だが、提供後は顧客の箸がつくので、提供後は顧客の責任と考えている。
- ・行政庁のお墨付きがあると取組を進めやすい。持ち帰りしたいという顧客と事業者の両方が安心して提供できるような現場向けのガイドラインがあると良い。
- ・これまで持ち帰りのルールがなかったが、最近になってようやく一定のルールができた（mottECO）。ただし、詳細は各事業者の判断。
- ・店側には持ち帰りの管理責任はないと考えているが、季節や気候に応じて、食品のセレクト、注意喚起や情報提供を行っている。また、詰め替えは顧客自身に行ってもらっている。

（食品衛生有識者）

- ・持ち帰りを前提とする弁当と、その場での提供を前提とする食事では、安全性の保障が大きく異なる。
- ・事故を防ぐため、持ち帰ることが可能な食品などを具体的に例示してはどうか。

（有識者）

- ・食事の持ち帰りは基本的に自己責任であるが、その取扱いについての明確なガイドラインが必要。

（法曹・法学者）

- ・食べ残しの持ち帰りについては法的性質が明確ではない。
- ・食べ残しを持ち帰る際には、改めて店側と顧客で変更契約がなされ、持ち帰りに伴うリスクへの配慮が店側に要求されるのではないか。

（消費者団体）

- ・事業者責任を果たす体制を残すべき。消費者の自己責任とすべきではない。

食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ

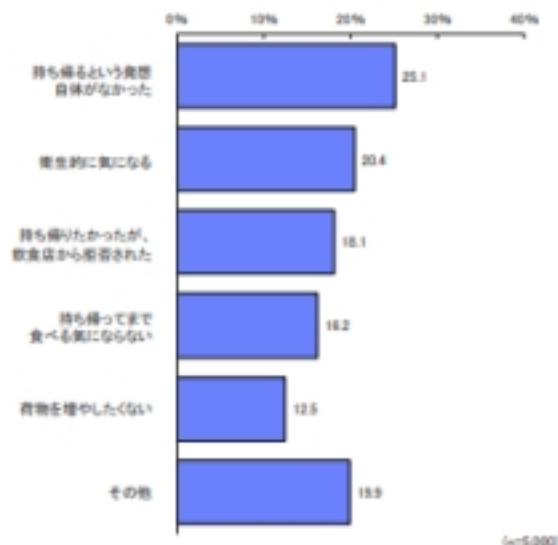
別紙3 ステークホルダー・有識者の意見、消費者アンケートの結果（参考）（抜粋）

2. 消費者アンケートの結果

また、消費者庁において、令和5年8月31日から9月3日にかけて実施した「令和5年度第2回消費生活意識調査」によれば、食べ残しの持ち帰りについて、消費者から以下のようなアンケート結果が得られた（抜粋）。

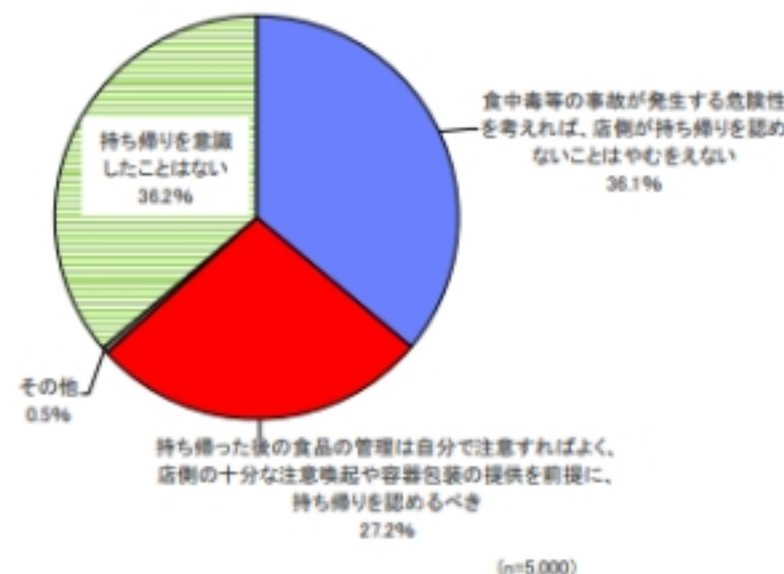
問 18. 直近1年間についてお聞きます。飲食店で食べきれなかった料理を持ち帰らなかった理由として、以下の項目のうち、当てはまるものを全てお選びください。（複数回答）

飲食店で食べきれなかった料理を持ち帰らなかった理由の上位は、「持ち帰るという発想自体がなかった（25.1%）」と回答した割合が最も高く、次いで「衛生的に気になる（20.4%）」、「持ち帰りたかったが、飲食店から拒否された（18.1%）」となっている。



問 19. 飲食店で食べきれなかった料理を持ち帰ることについて、飲食店側は、持ち帰った以降の不適切な管理によって食中毒等の事故が発生することを危惧し、持ち帰りを認めないことがあります。こうした店側の対応について、あなたはどのように思いますか。当てはまるものを一つお選びください。（単一回答）

食べきれなかった料理を持ち帰ることを飲食店側が認めないことについて、「食中毒等の事故が発生する危険性を考えれば、店側が持ち帰りを認めないことはやむをえない」と回答した人の割合は4割弱（36.1%）となっている。一方で、「持ち帰った後の食品の管理は自分で注意すればよく、店側の十分な注意喚起や容器包装の提供を前提に、持ち帰りを認めるべき」と回答した人の割合は3割弱（27.2%）となっている。



7 インターネットを利用したアンケート調査であり、5000 サンプルを人口構成比に応じて割り付けして実施（7段階の男女（15～19 歳、20～29 歳、30～39 歳、40～49 歳、50～59 歳、60～69 歳、70 歳以上））

食品ロスの削減の推進に関する法律

令和元年5月31日公布（令和元年法律第19号）
令和元年10月1日施行

<食品ロスの問題>

- ・我が国ではまだ食べることができる食品が大量に廃棄
- ・持続可能な開発のための2030アジェンダ（2015年9月国連総会決議）でも言及

資源の無駄（事業コスト・家計負担の増大）、環境負荷の増大等の問題も

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
- 多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、本法を制定する旨を宣言

食品ロスの削減の定義（第2条）

まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組

責務等（第3条～第7条）

国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割、関係者相互の連携協力

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）を設置

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
- ※令和2年3月31日 閣議決定

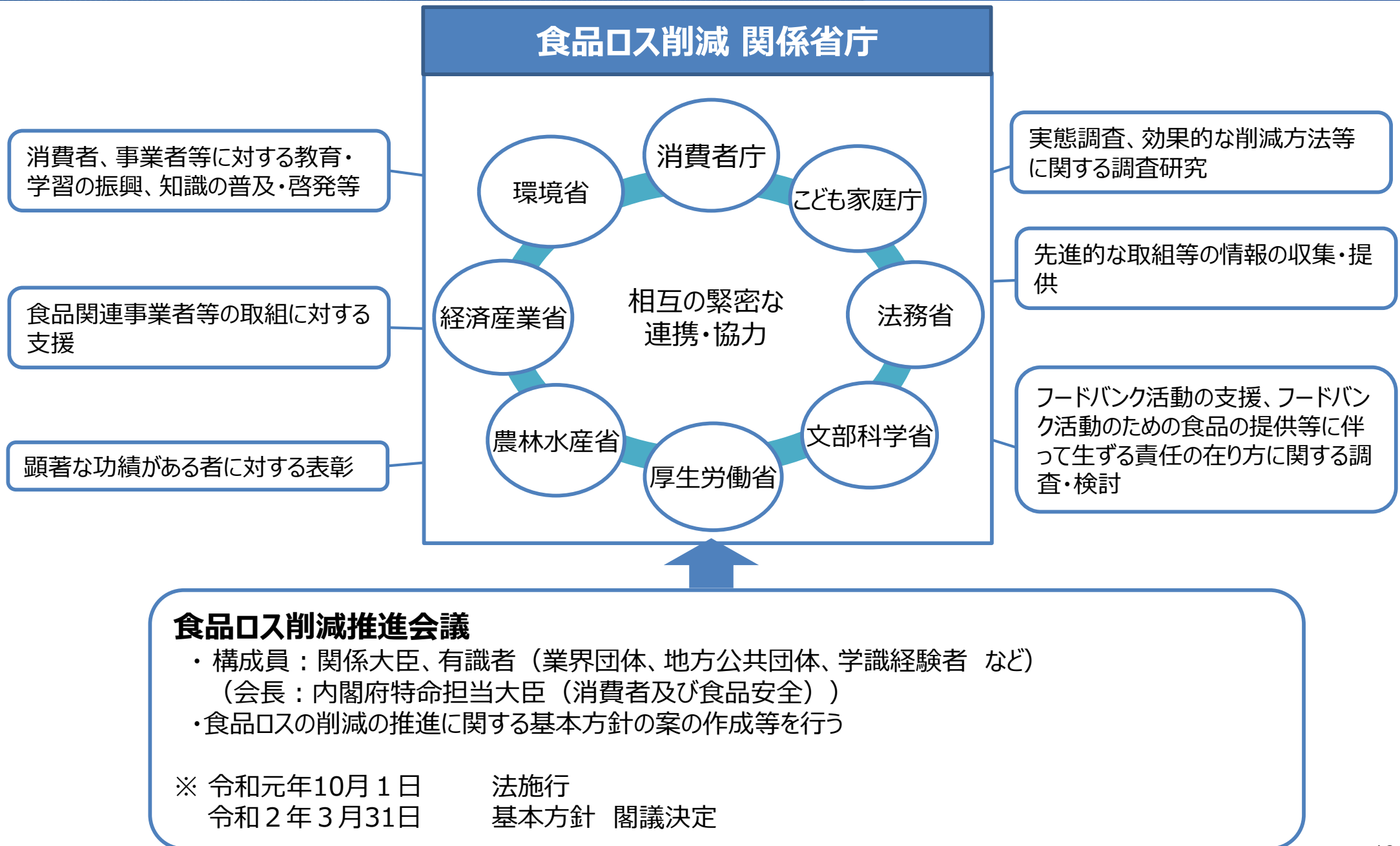
基本的施策（第14条～第19条）

- ①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
- ②食品関連事業者等の取組に対する支援
- ③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
- ④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
- ⑤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
- ⑥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を設置
（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置

食品ロスの削減に向けた政府の体制・取組



食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針について

「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」は、行政、事業者、消費者等の取組の指針となるものとして「食品ロスの削減の推進に関する法律」の規定に基づき策定（令和2年3月31日閣議決定）。

《我が国の食品ロスの状況》

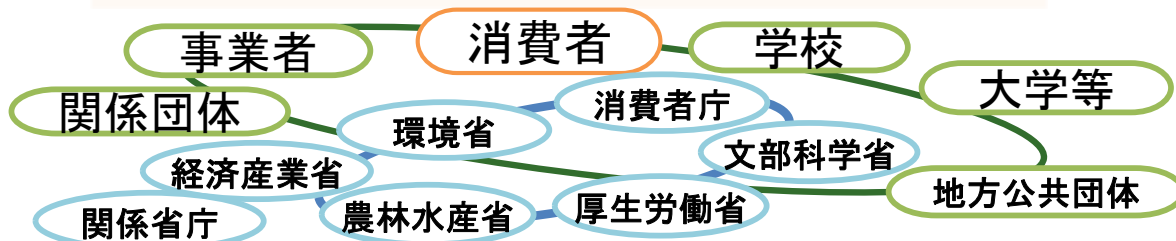
（方針策定時）

事業系352万トン
家庭系291万トン

- ・食品ロス量は年間643万トン（平成28年度推計）
≡国連世界食糧計画（WFP）による食料支援量（約390万トン）の1.6倍
- ・年間1人当たりの食品ロス量は51kg
→年間1人当たりの米の消費量（約54kg）に相当

持続可能な社会の実現

多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進



食品ロスの削減の推進において消費者、食品の生産・製造・販売等に関わる事業者等に求められる役割と行動

各々の主体がそれぞれの立場で、食品ロスの問題を「他人事」ではなく、『我が事』として捉え、行動に移すことを促進。

《消費者》

日々の生活の中でできることを一人一人が考え、行動に移す。

例)

- ・買物の前に家にある食材をチェック。
- ・定期的な冷蔵庫内の在庫管理。
- ・食卓に上げる料理は食べられる量に。
- ・外食時は食べられる量を注文、宴会時の3010運動等の実践、残った場合は自己責任の範囲で持ち帰り。

3010運動

注文の際、**適量を注文**しましょう。

乾杯後30分は、**席を立たず、料理を堪能**しましょう。

お開き前10分は、**自分の席に戻って、再度、料理を堪能**しましょう。



〔自己責任で持ち帰ることができることを明示した店舗ステッカー〕

《農林漁業者・食品関連事業者》

事業活動による食品ロスを把握、商慣習を含め見直しに取り組む。

例)

- ・規格外や未利用の農林水産物の有効活用。
- ・賞味期限表示の大括り化、賞味期限の延長、納品期限（3分の1ルール）の緩和。
- ・季節商品（恵方巻きなど）の予約販売等。
- ・値引き・ポイント付与等による売り切り。
- ・外食での小盛りメニュー等の導入。
- ・持ち帰りへの対応。



〔恵方巻きのロス削減プロジェクトの目印〕



〔小盛りメニュー等の導入〕

《国・地方公共団体》

消費者等への普及啓発、食品関連事業者等の取組への支援、情報の収集・提供、未利用食品を提供するための活動の支援等を実施。

例)

- ・食品ロス削減の施策の推進。
- ・災害時用備蓄食料の有効活用。
- ・主催イベントでの食品ロスの削減。

都道府県及び市町村は、地域の特性を踏まえた取組を推進するため、「食品ロス削減推進計画」を策定（努力義務）。国は、計画策定を促進。



〔消費者庁では、期限切れの災害時用備蓄食料を職員へ配布〕



〔食品ロス削減全国大会の実施〕

フードサプライチェーンでの食品ロスの発生要因と課題・対策

- ✓ 事業系食品ロスの発生要因は、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。食品ロス削減に向けて、製配販（製造・配送・販売）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。
- ✓ 家庭系食品ロスの発生要因は、作りすぎや賞味期限切れによる廃棄など。食生活における適量の食材購入や食事量の調整など消費者への啓発が必要。

		主な食品ロスの発生要因	課題・対策の方向
事業系	食品製造業	○商慣習 ・食品小売業において賞味期限の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を入荷しない	○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 ・小容量・ばら売りの販売 ・売りきりの工夫
		○消費者の過度な鮮度志向や賞味期限の理解不足	○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	○注文受付時の配慮 ・小盛サービスの提供 ・食べ残しの持ち帰りの提供（消費者の自己責任） ○消費者への啓発
家庭系		○食べ残し ・作りすぎ、好みに合わない ・家族の予定や体調の把握不足	○消費者への啓発 ・買物前の食材確認、適量の購入 ・保存の工夫や使いきり ・調理の工夫 ・体調や状況に応じた適量の食事の準備 ・期限表示の理解 等
		○過剰除去 ・皮の剥きすぎ等	
		○直接廃棄 ・買いすぎ ・食材の在庫の確認不足などによる賞味期限切れ ・もらい物等により好みに合わない	
			○フードドライブ（賞味期限内の食品を対象）

外食時の食べきり啓発促進

外食での食品ロスの削減に向け、消費者・飲食店それぞれの実践ポイントや留意事項を盛り込んだ『外食時のおいしく「食べきり」ガイド』を関係省庁との協働で作成（令和元年5月）。

〈ガイドの表紙〉

外食時のおいしく「食べきり」ガイド

消費者庁・農林水産省・環境省

我が国では、食べられるにもかかわらず廃棄される「食品ロス」が、年間643万トン（平成28年度推計）、発生しています。

このうち352万トンが食品産業から発生しています。その内訳をみると、外食産業では133万トンもの食品ロスが発生しており、食べ残しによるものが相当程度を占めています。

地方公共団体では、飲食店等における食品ロスの削減に向けて、「食べきり」運動や、食べきれずに残した料理を自己責任の範囲で持ち帰る「持ち帰り」の呼び掛けも広がり始めています。

外食時の「食べきり」促進に向けて、食べ手（消費者）と作り手（飲食店）双方の理解や実践を更に進めるために、本ガイドを参考に、食品ロスをなくしていきましょう。

●発生場所ごとの食品ロス量

（平成28年度推計）

発生場所	食品ロス量（万トン）
食品廃棄量（有価物や不可食部分を含む）	2,759
食品ロス量（売れ残り、廃格外品、返品、食べ残し、賞味期限切れ）	643
食品製造業	1,617
食品卸売業	133
食品小売業	27
食品小売業	127
食品小売業	66
一般家庭	789

※本ガイドは、消費者庁のウェブサイトでご覧いただけます。

消費者庁 食品ロス

〈ガイドの中面：おいしく食べきる実践ポイントを明記〉

まずは、おいしく「食べきり」を実践

おいしく、適量を、残さず、食べきる。
消費者としてできること、飲食店としてできること、それぞれのできることを増やして、「食べきり」を実践することで、「食べ残し」を減らしていきます。

消費者の方へ

飲食店で食事をするときは

- できたての最もおいしい状態で提供された料理を食べましょう。
- 自分自身の食事の適正量を知り、食べきれると思う量を注文しましょう。
- 小盛りや小分けメニューを上手に活用しましょう。お店選びの際には、こうしたメニューのあるお店を積極的に選びましょう。
- 食べ放題のお店では、元を取るために無理をして皿に盛ったり、食べ残すのはやめましょう。

宴会の際には

- 幹事さんや主催者は、参加者の嗜好や年齢層、男女比を考えながら食べられる量に配慮してお店やメニューの選択をしましょう。
- お店を予約する際は、こうした参加者の情報を店側に事前に伝えましょう。
- 料理を楽しんで食べる時間を作りましょう。例えば、乾杯後の30分間は、提供された出来たての料理に集中して食べることや、お開き前の10分間は食べ残しをしないよう、幹事さんが声を掛けるなど、料理を食べるようにしましょう。

飲食店の方へ

- おいしく食べきっていただくよう、料理を出すタイミングや、客層に応じた工夫をしましょう。
- お客さまが、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けの商品をメニューに採用しましょう。
- 宴会等、大量の食事を準備する際には、食べ残しが発生しないよう幹事さんや主催者と食事量やメニューを相談しましょう。

★宴会等において、お客が食べきったらサービス券を配布するなど、食べきることにインセンティブを持たせることもできます。

取組例：静岡県「ふじのくに食べきりやっとな！キャンペーン」
飲食店と協力の取組の中で、「食べきる」と特典を受けられる「食べきり割」の取組や無料アプリでポイントを貯めると抽選でプレゼントがもらえる取組を実施。

外食時の食べきり啓発促進

〈ガイドの中面：料理の「持ち帰り」の留意事項を明記〉

食べきれずに残した料理の「持ち帰り」は 自己責任の範囲で

食べきれずに残してしまった料理を捨ててしまうのは、もったいない。
でも、「持ち帰り」には、衛生上の問題が伴います。
「持ち帰り」を行う場合は、飲食店の方の説明をよく聞いて、食中毒のリスクなどを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行うことになります。

消費者の方へ

自己責任の 範囲で

- 持ち帰りは、十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものにし、食べられる量を考えて、行いましょう。
- 自ら料理を詰める場合は、手を清潔に洗ってから、清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。また、水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- 料理は、暖かい所に置かないようにしましょう。
- 時間が経過すると食中毒のリスクが高まるので、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りはやめましょう。
- 持ち帰った料理は、帰宅後できるだけ速やかに食べるようにしましょう。
- 中心部まで十分に再加熱してから食べましょう。
- 見た目やにおいなどが、少しでも怪しいと思ったら、口に入れるのはやめましょう。

対応できる 範囲で

飲食店の方へ

- 持ち帰りを希望される方には、食中毒のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。
- 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- 夏の季節など外気温が高いときは、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- その他、料理の取扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしましょう。

次回の注文のときには、適量になるよう工夫しましょう。

〈3010運動や宴会 5 箇条など、実際の取組の紹介〉

3010運動で食べきりを促進していきましょう

宴会などでは乾杯後の「30分」とお聞き前の「10分」は、席を立たずに料理を楽しむことにより、食べきりを実践しましょう。

乾杯後とお聞き前の時間は、地域特性を踏まえて工夫され、各自治体の運動として展開。

〈食べきり運動の自治体例〉

- 長野県松本市 3010運動 (30分・10分)
2011年開始、3010運動発祥の地
- 高山市 3015運動 (30分・15分)
高山市の最高峰立山の標高3015メートルにちなんだ運動
- 栃木県 15【いちご】運動 (15分・15分)
栃木県産の「いちご」にちなんだ運動
- 千葉県君津市 328【みつば】運動 (32分・8分)
君津市の花「ミツバツツジ」にちなんだ運動

3010運動の進め方

注文の際、
適量を注文しましょう。

乾杯後30分は、
席を立たず、料理を楽しみましょう。

お聞き前10分は、
自分の席に戻って、再度、
料理を楽しみましょう。

宴会シーズンも、 おいしく食べきりましょう

春の歓送迎会・冬の忘新年会シーズンの宴会時には、「宴会5箇条」を参考にしたり、宴会時の「食べきり啓発用三角柱」を使って、食べきりを実践しましょう。

宴会 5 箇条

- 1 まずは、適量注文
- 2 幹事さんから「おいしく食べきろう!」の声かけ
- 3 乾杯30分、終了10分は、席を立たずにしっかり食べる「食べきりタイム!」
- 4 食べきれない料理は併席で分け合おう
- 5 それでも、食べきれなかった料理は、お持ち帰りして持ち帰りましょう。

宴会5箇条は、福井県が作成し、全国のおいしい食べきり運動ネットワーク協議会から全国に発信。

〈食品ロス削減啓発用三角柱ポップ〈外食編・宴会編〉〉 (消費者庁作成)

〈3010運動啓発用三角柱ポップ (環境省作成)〉

消費者庁HPからダウンロードして、お使いいただけます。

環境省HPからダウンロードして、お使いいただけます。

食べきれず残した料理を「持ち帰り」できることを示した店舗ステッカー

ドギーバッグ普及委員会は、自己責任で持ち帰りができることを明示した店舗ステッカーを考案。

- ステッカーの利用を希望する店舗や地方公共団体等が自由に利用できる啓発資材として提供。
- ドギーバッグ普及委員会ウェブサイトからステッカーの画像をダウンロードして利用（無料）することが可能。

〈ステッカー日本語版（画像）〉



〈ステッカー英語版（画像）〉



mottECO（モtteコ）のロゴデザイン

環境省・消費者庁・農林水産省・ドギーバッグ普及委員会が開催した「Newドギーバッグアイデアコンテスト」において、外食時に食べ残した料理の「持ち帰り」に、「mottECO（モtteコ）」というネーミングを採用。また、環境省は、このネーミングにあったデザインを公表。



食べ残しを持ち帰ると、おいしくて笑顔、無駄が無くて笑顔、自分もエコに貢献できたことに笑顔、と、人々が笑顔になることを表現。

環境省ウェブサイト：
<http://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>

持続可能な開発目標（SDGs）と食品ロスの削減

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals : SDGs）

- ・ 2015年（平成27年）9月に、国連の「持続可能な開発サミット」で採択された2016年から2030年までの国際目標。
- ・ 貧困を撲滅し、持続可能な世界を実現するために、17のゴール（目標）が設定されている。



★ 食品ロス関係の記載

目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する

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。

※ 持続可能な開発目標（SDGs）実施指針（抜粋）

食品ロス削減 食品リサイクルの促進	「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律」に基づく、食品廃棄物等の発生抑制・減量、飼料や肥料等の原材料としての再生利用等の取組を推進する。	12.2 12.3 12.5	①SDGs小目標12.3に対応する新たな指標（関係省庁と今後検討） ②業種別の再生利用等実施率 ③国産原料由来のエコフィードの生産量目標	消費者庁 農林水産省 環境省
	家庭等から排出される食品ロス削減に向けた普及啓発等の推進、地方公共団体が中心となった食品ロス削減に向けた取組の促進や、食品ロス問題の認知向上等のための消費者向けの情報提供を行う。		消費者意識基本調査による「食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合」	