食品ロスの削減の推進について

令和5年10月

消費者庁 (農林水産省、環境省、厚生労働省)

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。



★ 「食品ロス削減」に関する目標

目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する(つくる責任 つかう責任)

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。



(英語本文)

12.3 By 2030, halve per capita global <u>food waste</u> at the retail and consumer levels and reduce <u>food losses</u> along production and supply chains, including post-harvest losses

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
- ・食品口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)

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律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口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))

食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針(令和2年3月31日閣議決定)

「食品ロスの削減の推進に関する法律」の規定に基づき、行政、事業者、消費者等の取組の指針となるものとして策定。 食品ロスの削減の目標を、家庭系食品ロスについては「第四次循環型社会形成推進基本計画」(平成 30 年6月閣議決 定)、事業系食品ロスについては、「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月公表)において、共に 2000 年度比で 2030 年度までに食品ロス量を半減させるという目標を設定していることを踏まえ、これらの削減目標の達成を目指し、総合的に取組を推進することとしている。

《食品ロスの削減目標》

<家庭系>433万トン(環境省) →半減目標: **216万トン**

<事業系>547万トン(農林水産省)→半減目標:273万トン

<合 計>980万トン →半減目標:489万トン

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。

例)

《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。

- ・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きれる量に。
- ・外食時は食べきれる量を注文、 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。



例)



〔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。

- 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。





〔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。

- ・食品ロス削減の施策の推進。
- 例)・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〕

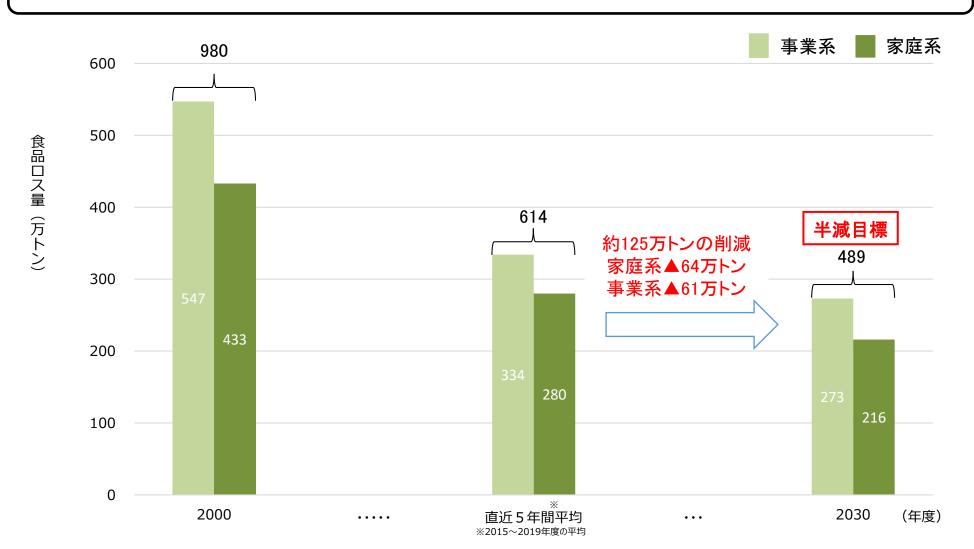


〔食品ロス削減全国大会の実施〕

食品ロス量の削減目標と達成見込み

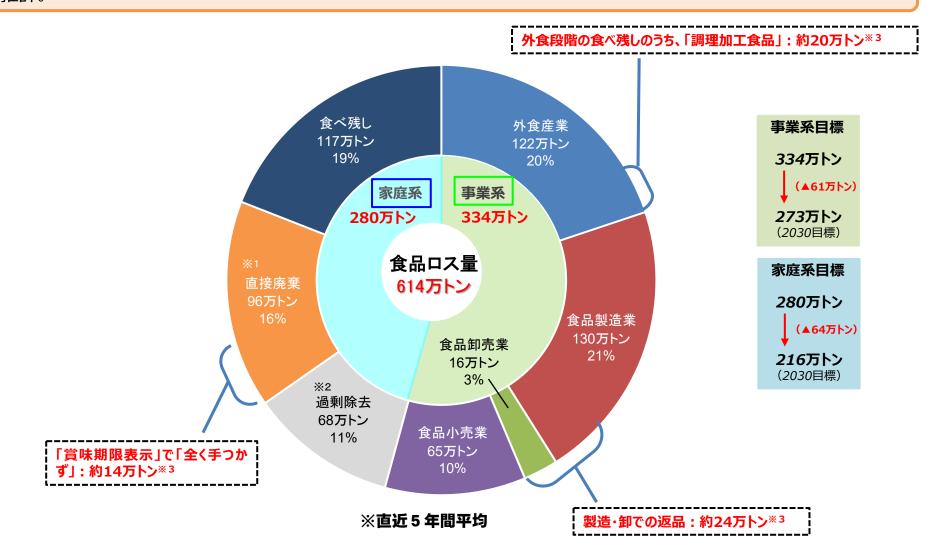
コロナ禍による影響を受けていないと考えられる<u>2020年度・2021年度を除く直近5年間平均の食品ロス量は、家庭系280万トン、事業系334万トン、合わせて614万トン</u>であり、<u>2030年度までの半減目標である489万トンを達成するためには、なお100万トンを超える削減が必要</u>となる。

※2020年度・2021年度の食品ロス量は、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う消費者の外出機会の減少や飲食店の営業自粛などによる影響を受けている可能性がある。



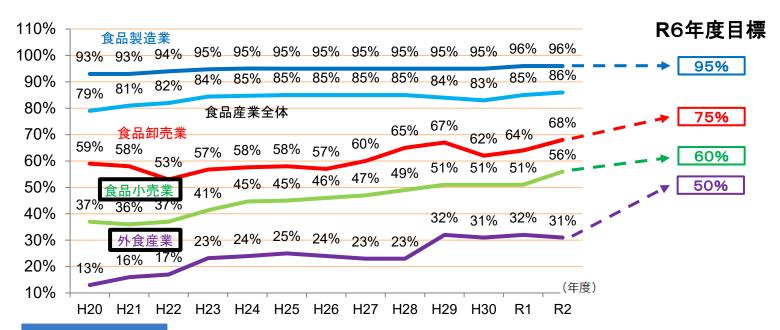
商品化後の食品の排出抑制

- 2030年度半減目標の着実な達成のためには、食品廃棄物の排出削減の取組とともに、まだ食べることができる食品の再利用の取組を促進していく必要。
- 商品化後の食品の口ス量は、外食での食べ残しのうち持ち帰り得る食品も含め、直近5か年平均ベースで約58万トンと推計。



「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 食品の事業系(製造・加工、卸売・小売、外食)段階の再生利用等実施率の推移

- ・食品製造業は、95%目標を達成できており、引き続き取組を推進していくことが重要。
- ・食品卸売業・小売業は、向上傾向にあるものの、目標の引上げが必要。
- ・外食産業は、目標と実施率が乖離している状況にあり、発生抑制の取組の強化が必要。
- ・実施率には、フードバンク等への寄附等の「食品の提供」分も算入することとしており、外食時の食べ残しの持ち帰りの促進は、外食の再生利用等の実施率向上に寄与。



再生利用等実施率

= (発生抑制量+再生利用量+熱回収量×0.95(※)+減量量) ÷ (発生抑制量+発生量) (※) 食品廃棄物残さ(灰分)を除いたものに相当する率

基準実施率(個別企業の目標値)の算出式

基準実施率 = 前年度の基準実施率 + 前年度基準実施率に応じた増加ポイント (注) 20%未満は20%として基準実施率を計算

前年度の基準実施率区分	増加ポイント
20%以上50%未満	2 %
50%以上80%未満	1 %
80%以上	維持向上

◎第198回国会 (衆)消費者問題に関する特別委員会決議「食品ロスの削減の推進に関する件」(令和元年5月14日)(抄)

三 小売企業等による加工食品の納品期限に関する商慣習(いわゆる三分の一ルール)が食品ロスの発生の要因の一つであることに鑑み、当該商慣習の緩和について、我が国の食品流通業界全体で徹底できるように、必要な措置を講ずること。

四 有り余るほどの量の宴席料理、終了時間まで補充されるブッフェサービス、品切れのないメニューを望む消費者の意識に配慮して、飲食店等が過剰に料理を準備したり食材を仕入れたりせざるを得ないことが、食品ロスの発生の要因の一つであることを十分に考慮した上で、事業者だけでなく、消費者の意識を変えるための啓発活動に取り組むこと。

五 飲食店等における料理の食べ残しが食品ロスの発生の要因の一つであることに鑑み、食べ残し料理の持ち帰りが、消費者の自己責任を前提に促進されるよう、事業者及び消費者に対して、国が作成した「飲食店等における『食べ残し』対策に取り組むに当たっての留意事項」の一層の周知を図るなど、必要な措置を講ずること。

六 食品関連事業者等から未利用食品等の提供を受けて貧困、災害等により食べ物の支援が必要な者に提供するための活動(フードバンク活動)の社会的意義に鑑み、その活動の促進に向け、フードバンク活動を行う団体に対する財政支援や、提供した食品により食品衛生上の事故が生じた場合の食品関連事業者等及びフードバンク活動を行う団体の法的責任の在り方について、本法成立後速やかに検討すること。さらに、こうした事故が生じた場合に、食品の最終受給者が支援を受けられるよう、必要な措置を検討すること。

各国の法制度の比較

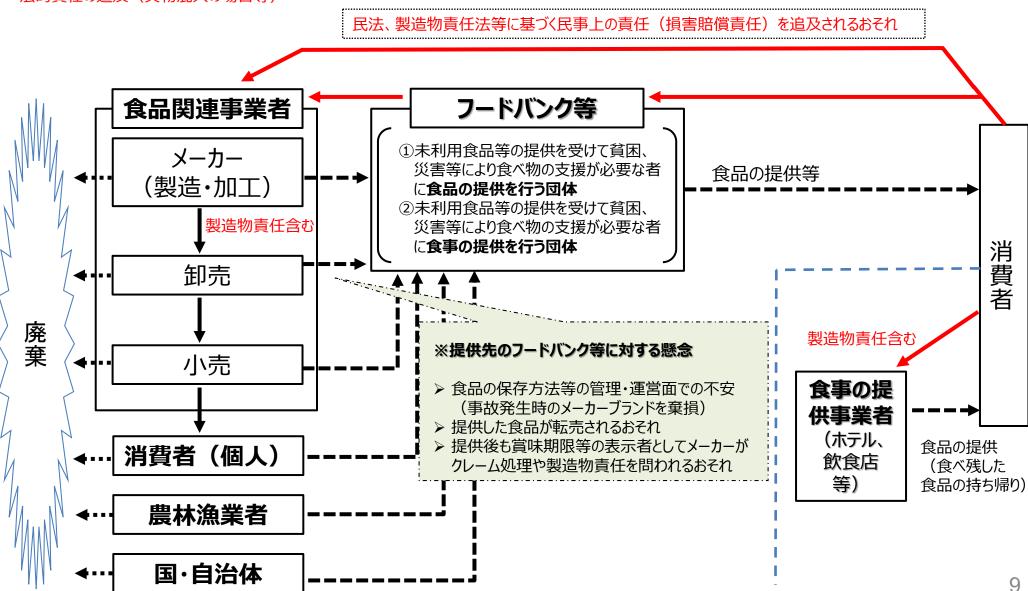
- 促進策は大きく3つ:**税制優遇**(寄附者が食品の寄附をする際にかかるコストの軽減)、**免責制度**(寄附された食品で事故が起 こった場合の寄附者の免責)、**廃棄規制**(食品廃棄の規制によって食品の寄附を後押し)。
- その他、行政機関からの余剰食品の寄附を奨励する施策の例もある(アメリカ)。

項目	アメリカ	イギリス	フランス	韓国	日本		
食品寄附に 係る 税制優遇	一般控除に追加して、食品 寄附に特化した拡大控除 あり(食品の価値の2倍が 上限)	一般的な寄附控除(食品寄 附に特化した優遇措置な し)	食品寄附の60%相当額の税 控除と廃棄税の回避による メリット	一般的な寄附控除(食品寄附に特化した優遇措置なし) (寄附した食品の帳簿価額分を損金算入可能)	一般的な寄附控除(食品寄附に特化した優遇措置なし) (食品寄附を行う場合のコスト(輸送費、保管費、関連人件費等)は損金算入可能との解釈)		
寄附した食品 に起因する意 図しない事故 の 免責制度	「善きサマリア人食品寄附法」(1996年)で、善意による余剰食品の寄附者及び仲介非営利組織は、故意又は重過失の場合を除き、寄附した食品に起因する被害について民事・刑事上の法的責任を問われない。(2021年改正により、寄附者が直接寄附した場合も免責となった。)	善意の行動が好ましくない 結果を引き起こした場合の 免責法(Social Action,Responsibility and Heroism Act 2015)が存在	政府はフードバンク団体に対して民間の保険の活用を推奨 ※フランス民法では、贈与契約の無償性から原則として贈与者は担保責任を負わない。	「食品寄附活性化法」(2006年)により、一定の要件の下での寄附者・提供者の免責、一方で免責対象外の(一定取扱量以上の)フードバンク団体等については損保加入を義務付け	急迫の危害を免れさせるための行動(事務管理)について、悪意又は重過失の場合を除き民事上の損害賠償責任を負わない(民法第698条)等の規定はあるが、食品寄附者・提供者の免責について具体的な規定はない。		
食品の 廃棄 規制	なし	なし	売れ残り食品の廃棄禁止 (対象事業者から食料援助 団体への食品寄附のため の協定の提案を義務化)	住宅から排出される食品廃 棄物の従量課金制度を導 入	なし		
その他	余剰農産物などを政府が 買い上げ、各州を通じて フードバンクに提供。また、 連邦機関からの食品寄附 奨励	_	_	_	_		
食品寄附の 規模	寄附量は739万トン(2018 年)	寄附量は3.3万トン(2018 年)	寄附量は11.5万トン(2019 年)	寄附量は約2,400億ウォン (約240億円) (2021年)	寄附量は1万トン程度		

*水色のセルは特徴的な制度 8

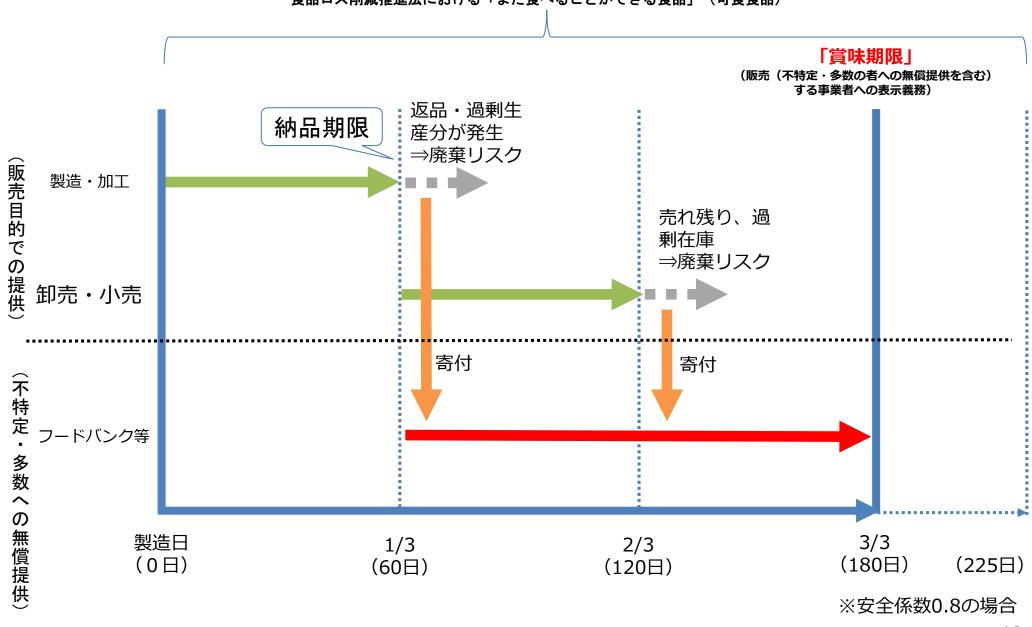
食品の提供等に伴って生ずる法的責任の現状と課題

- →食品の流れ(実線は有償、点線は無償又は逆有償)
- →法的責任の追及(異物混入の場合等)

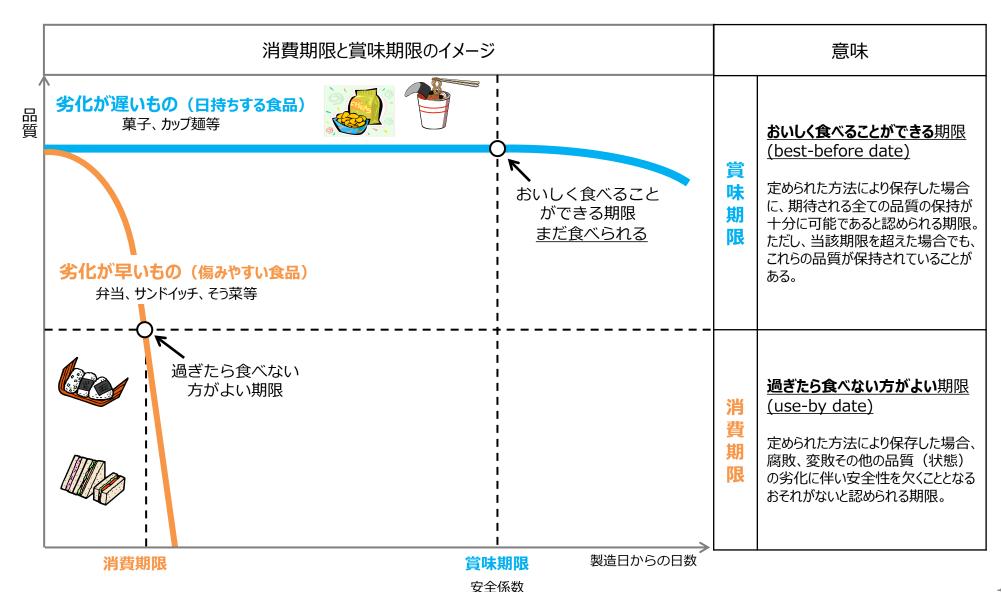


加工食品の「賞味期限」と「まだ食べられることができる食品」の関係

食品ロス削減推進法における「まだ食べることができる食品」(可食食品)



食品の期限表示(賞味期限・消費期限)について



0.8以上が目安

11

食品期限表示の設定のためのガイドライン

- 食品の期限設定については、平成15年に、それまでの製造年月日等の表示に代えて「賞味期限」又は「消費期限」の期限表示に統一されたことを踏まえ、業界団体等が自主的に個別食品に係る期限設定のガイドライン等を作成する際の基礎とすることを目的として、食品衛生学、科学、微生物学の専門家や業界関係者等から構成される専門家の意見を聴取した上で、平成17年2月に厚労・農水共同通知(以下「通知」という。)が定められており、食品表示制度が消費者庁に移管された後も、このガイドラインに則した期限設定が行われている。
- 通知では、生鮮食品から加工食品まで対象が多岐にわたるため、以下を規定。
- ①食品の特性に配慮し、「理化学試験」、「微生物試験」等において数値化が可能な客観的な項目(指標) に基づき設定すること。
 - ・「理化学試験」の項目:

「粘度」、「濁度」、「比重」、「過酸化物価」、 「pH」、「酸度」、「栄養成分」、「糖度」等

・「微生物試験」の項目:

「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」、「低温細菌残存の有無」、「芽胞菌の残存の有無」等

・「官能検査」:

人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通じて評価

(適当な機器測定法が開発されていない場合や測定機器よりも人間の方が感度が高い場合等に有効利用され得る。)

②食品の特性に応じ、**設定された期限に対して1未満の係数(安全係数)をかけて、客観的な項目(指標)** において得られた期限よりも短い期間を設定することが基本。

(結果として期限が同一日になることもある。例:品質が急速に劣化しやすい「消費期限」表記の食品)

- ③商品アイテムが膨大、商品サイクルが早いといった食品を取り巻く現状を考慮し、個々の食品ごとに試験・検査をすることは現実的でないため、食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考に期限を設定することも可能である。
- ④期限表示を行う製造者等は、**期限の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等からの求めに応じて情報提供**すべし。