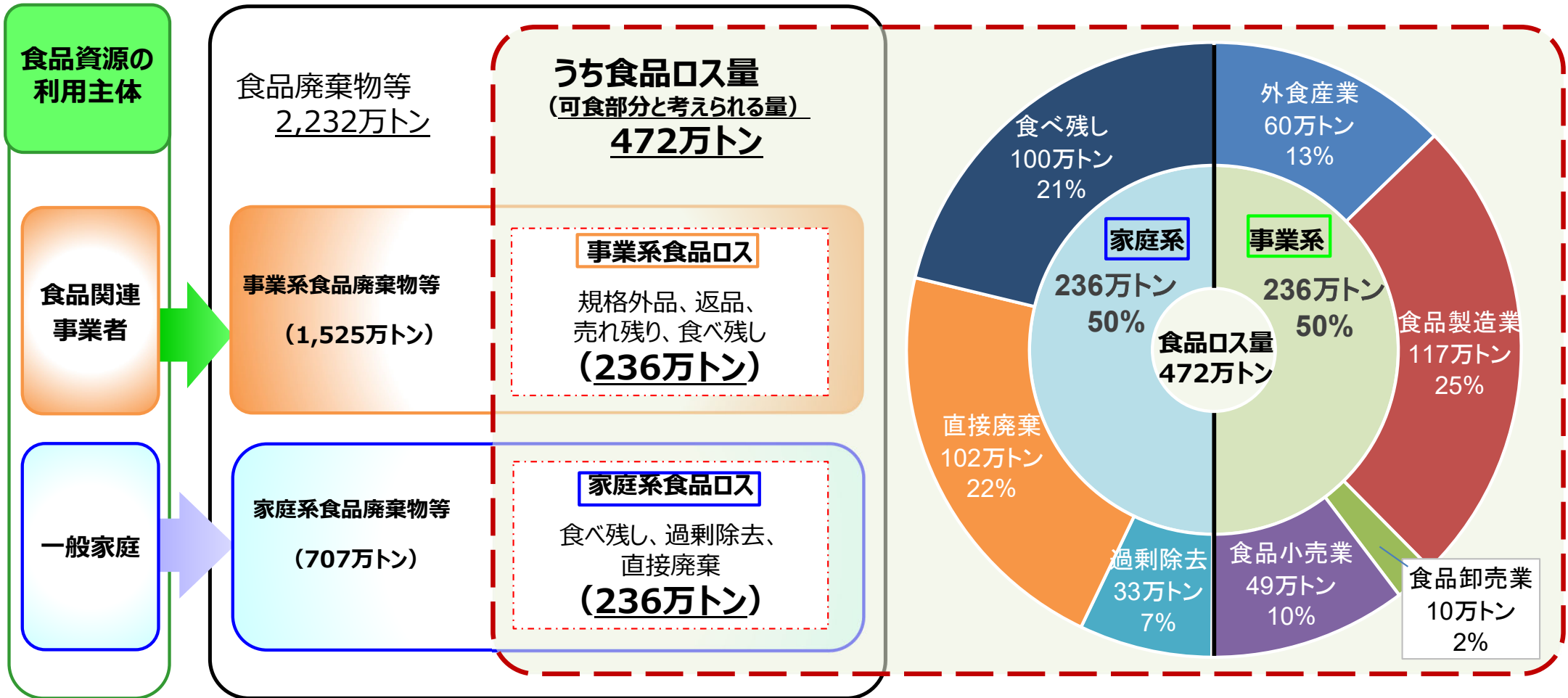


食品ロスをめぐる事情

● 食品ロスの発生要因

食品廃棄物等の発生状況と割合 <概念図>



資料：農林水産省及び環境省「令和4年度推計」

※割合の記載について、少数点以下を四捨五入により端数処理をしているため、合計値が一致しない場合があります。

〔参考〕 産業廃棄物の総排出量は3億7,592万トン（令和3年度）、一般廃棄物の総排出量は4,034万トン（令和4年度）

資料：環境省「産業廃棄物の排出・処理状況について」、「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

● 食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の推計結果

これまで、食品ロスは数量のみ推計の上公表していたところ、国民一人一人が食品ロス問題をより身近なこととして実感していただくため、2022年度食品ロス量推計値を基に経済損失及び温室効果ガス排出量を推計。

2022年度食品ロス量(472万トン)を基に推計した結果、**食品ロスによる経済損失の合計は4.0兆円、食品ロスによる温室効果ガス排出量の合計は1,046万t-CO2**となった。

この推計値を国民一人あたり^{※1}に換算すると**経済損失は32,125円/人/年^{※2}、温室効果ガス排出量は83kg-CO2/人/年^{※3}**となった。

食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の比較・イメージ

令和4年 農業・食料関連産業の市場規模(国内生産額)との比較



(出所)農林水産省
「令和4年農業・食料関連産業の経済計算(概算)」を基に作成

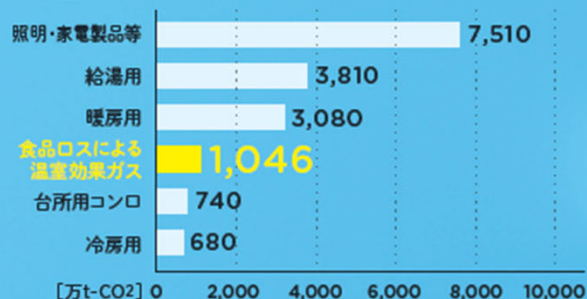
国民一人当たりの食品ロスによる
経済損失のイメージ

¥88/日/人

毎日、日本全体でおにぎり
約1億個分のお金を失っている計算に!



令和4年 家庭部門の用途別CO2排出量との比較



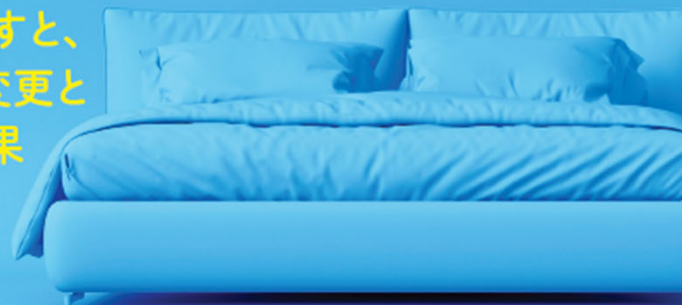
(出所)環境省
「2022年度(令和4年度)の温室効果ガス排出・吸収量」を基に作成

国民一人当たりの食品ロス削減による
CO2削減効果イメージ

食品ロスを8%減らすと、
エアコン設定温度変更と
同等のCO2削減効果

エアコン設定温度を27℃から28℃にした
場合の年間のCO2削減効果を
13%とした時の計算による。

27℃ → 28℃



※1 国民一人あたりは住民基本台帳の2023年1月1日時点の人口に対する値。 ※2 経済損失は各部門(事業部門・家庭部門)にまたがるものを合計したものであり、食品ロスの削減による経済上の利得が全て家計に裨益するものではない。
※3 温室効果ガス排出量は各部門にまたがるものを合計したものであり、食品ロスからの排出が全て家庭からの排出としてカウントされるものではない。

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 **food waste** at the retail and consumer levels and reduce **food losses** 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）

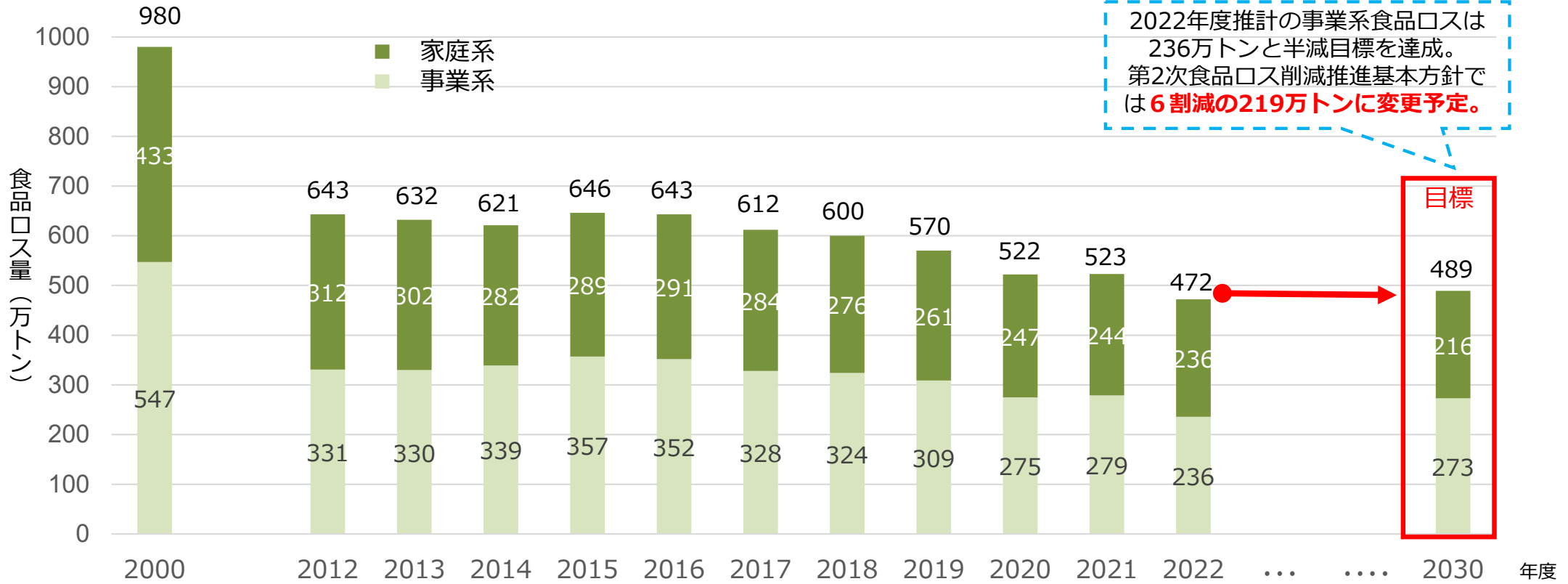
- ①消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
※ 必要量に応じた食品の販売・購入、販売・購入をした食品を無駄にしないための取組等、消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む
- ②食品関連事業者等の取組に対する支援
- ③食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
- ④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
- ⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
- ⑥フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

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）)

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。

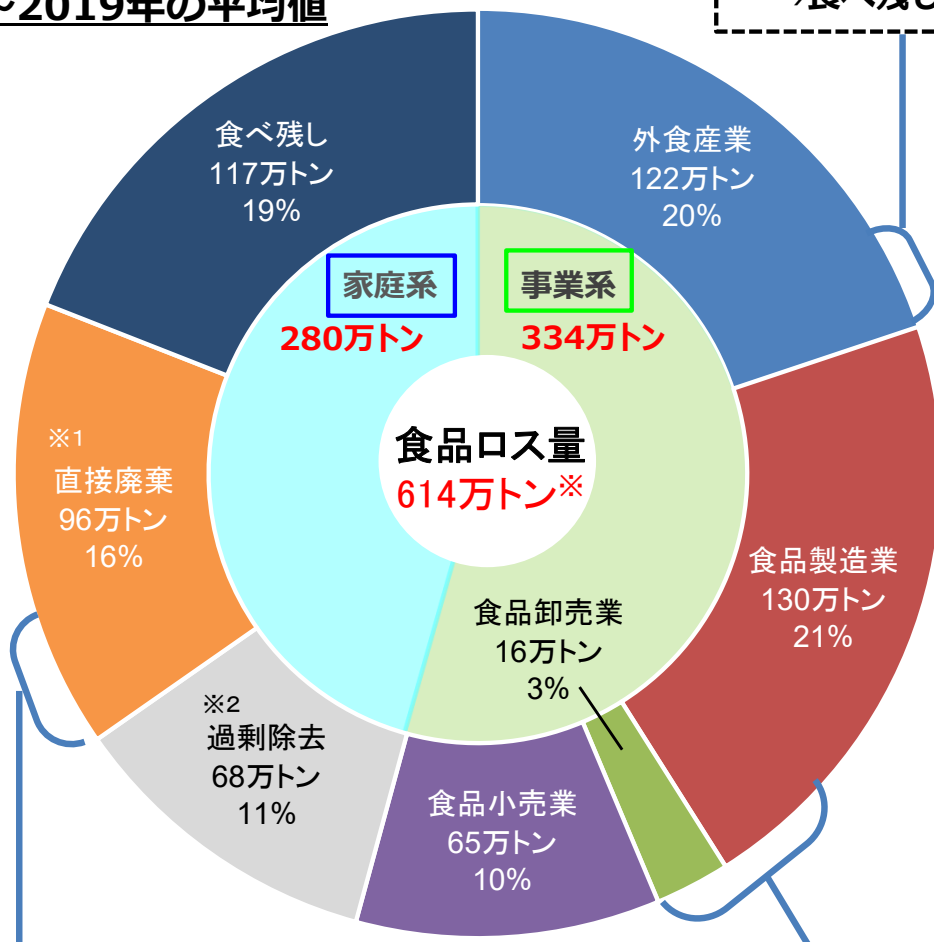
()内の数字は、2000年度と比較した削減率

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。
- 商品化後の食品のロス量は、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。

※新型コロナウイルス感染症の影響がない2015～2019年の平均値

外食段階の食べ残しのうち、「調理加工食品」：約20万トン※³
⇒食べ残し持ち帰りの推進



現状の目標

事業系目標

334万トン
↓ (▲61万トン)
273万トン
(2030目標)

家庭系目標

280万トン
↓ (▲64万トン)
216万トン
(2030目標)

事業系目標

334万トン
↓ (▲115万トン)
219万トン
(2030目標)

2022年度推計の事業系食品ロスは236万トンと半減目標を達成。第2次食品ロス削減推進基本方針では**6割減に変更予定**。

「賞味期限表示」で「全く手つかず」：約14万トン※³
⇒食品寄附の促進

製造・卸での返品：約24万トン※³
⇒食品寄附の促進

※1: 未開封の食品が食べずに捨てられている ※2: 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 ※3: 令和5年3月30日時点の試算値

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）		※基本的な方針見直し（閣議決定）		改定基本的な方針に基づく施策の展開
未利用食品等の促進（食品寄附）	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【消】		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	<ul style="list-style-type: none"> 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）【消、農、環、厚、こ、法】 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【消】 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【農、消】 		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、食品寄附実態把握、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民事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【農】、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【農、こ、厚】、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【消】、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【厚】、食事の提供等を行うことも食堂の支援【こ】		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）【消、農、環、厚、法】		食べ残り持ち帰りガイドラインを踏まえた食べ残り持ち帰りの意識変化の推進
事業系	企業の排出抑制の具体的取組の公表	食品業界・消費者・行政が構成員となる「食品廃棄物等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【農】		事業系食品ロス削減対策の更なる強化
	1/3ルール等商慣習見直し促進			
家庭系	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【環】		
	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・サービス実装支援、デコ活アクション呼び掛け【環】		家庭系食品ロス削減対策の更なる強化 ライフスタイルの変革促進
その他	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【消】		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【消、農、環】	
その他	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【経】、食品廃棄ゼロエリア創出【環】		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
	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【文】、栄養教諭に係る定数改善と計画的な採用等の働きかけ【文】、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【こ、文】		
	国主催イベント等での削減取組	2025大阪・関西万博啓発手法検討、資料開発【消】		2025大阪・関西万博、園芸博覧会での啓発
	ICT等の活用	ICTを活用した売れ残り等の課題解決【農】、サプライチェーン効率化のための調査・実証・啓発【経】		

1030年度までの半減目標の達成

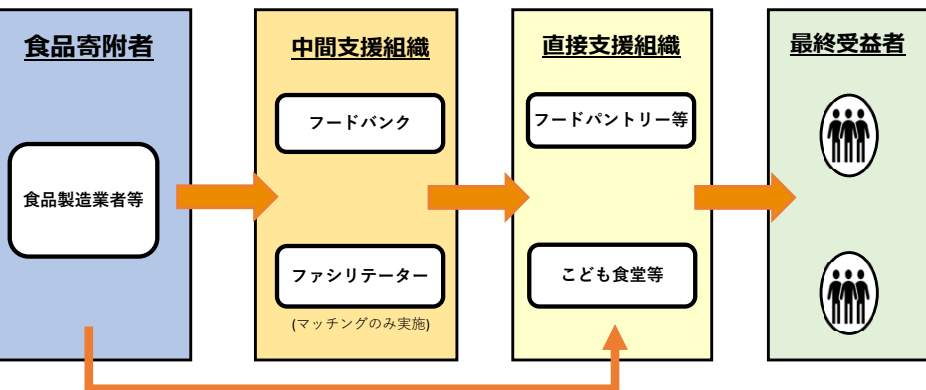
食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～（概要）

1. 背景・目的

- 食品ロスを削減するためには、未利用食品の有効活用（食品寄附）の促進が重要とされるところ、食品寄附に関わる各主体の情報不足、信頼性・透明性等を高めるための枠組みの整備、フードバンク等の底上げの必要性などが指摘されている。
- 令和5年12月、関係省庁において「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を取りまとめ、その中で、「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、仲介者（フードバンク、フードパントリー等））を認定する仕組みなどにより特定するための食品寄附に関するガイドラインを官民で作成し、食品寄附への社会的信頼を高める」とされた。
- そこで、既に官民で策定されている既存の各種ガイドライン・手引き等を参照しつつ、各主体が一定の管理責任を果たすことができるようにするために遵守すべき基準や留意事項を示したガイドラインを、官民協議会における議論を通じて作成。

2. ガイドラインの対象範囲

①食品寄附者（事業者）、②ファシリテーター（需要のマッチングを行うサービスを提供する場合の者）、③フードバンク、④フードパントリー等、⑤こども食堂等、⑥資源提供者（資金・物流サービス等の提供者）を想定。



3. ガイドラインの具体的な遵守事項の整理

- 法令事項**：法令上名宛て人に一定の義務付けをしている法令を引用した事項（※）
 - 必要事項**：食品寄附の信頼性向上等の観点からガイドラインとして必要と考える事項
 - 推奨事項**：取り組むことが望ましい事項
- ※ 食品衛生法、食品表示法、個人情報保護法

4. ガイドラインの具体的な内容

- ※ 各主体ごとに各章で記載
- **提供元・提供先における合意事項**：
提供食品の情報（保存方法、期限表示、アレルギー等）、品質確保・管理、転売禁止、事故時の対応等
- **安全面等の管理**：
食品の品質・衛生管理（必要な設備の設置等）、受取・輸配送時の検品（期限表示・破損等の確認等）、施設の衛生管理（清掃等）等
- **提供時の注意**：
衛生上の取組（保冷剤の提供等）、食品表示情報の伝達と管理等
- **トレーサビリティ**：
記録の作成・保存（名称、数量、期限、アレルギー、入出荷年月日、寄附者・提供先の名称等）
- **事故時の対応**：
保険の加入（保険分科会においては、主にフードバンク向けの損害賠償保険の在り方を、こども食堂等については、既存のボランティア用保険の活用について議論）、記録を踏まえた連絡等
- **財務管理・情報開示**：
損金算入、実績報告等

※ 参考資料として、各種ひな形（フードバンク・こども食堂等間の合意書、こども食堂等から最終受益者への説明事項等）、必要事項を抽出したチェックリスト等を添付

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～（概要）

1. 背景・目的

- SDGsにおいて食品ロス削減に関する国際目標が設定され、我が国においても2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させるという政府目標を設定。令和5年末には、当該目標の確実な達成に向けて「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を策定。
- 中でも、レストラン・ホテル等の外食産業における主たる食品ロスの原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰り促進を図ることが有効な方策。しかしながら、**食べ残しの持ち帰りについて合意することについての法的責任関係が不明瞭である上、持ち帰りに伴う法的・衛生的な責任を高いハードルとして感じる事業者が相当数いることが課題。**
- そこで、法律面・衛生面でのリスクの低減を図ることで、**事業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することができるよう、事業者が民事上又は食品衛生上留意すべき事項を整理するとともに、消費者に求められる行動について整理。**

2. 対象

一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者（学校・病院等を除く）が、特定の場所で顧客に飲食させることを前提に食事の提供をしたものの、顧客が当該場所では食べきれずに当該場所以外の場に持ち出す飲食物。

3. 基本的な考え方

食品ロス削減のためには、**まずは消費者が食べることが重要**であるが、食べ残してしまったものの持ち帰りも1つの有効な方法。その際には、**事業者が消費者に一定の注意事項の説明等**を行うとともに、**消費者も自己責任の下**に持ち帰りを行うことで、**事業者及び消費者双方の協力と理解のもと、本ガイドラインを参考に持ち帰りの取組を促進し、双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容を期待。**

4. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

●持ち帰りの際の事業者による一定の注意喚起等の実施

民事の観点から、飲食店等において、安心・安全な持ち帰りを推進すべく、食べ残しの持ち帰りに関し、**衛生面に関する一定の注意事項を説明**することが有効

食品衛生の観点からは、持ち帰りに適する食品は十分に加熱されていること等をもとに事業者が判断すること、清潔な容器等を提供することなどを提示

●利用規約の整備

円滑な持ち帰りの実施のため、事業者・消費者双方の合意の内容を明確化するとともに、消費者におけるリスクの把握等や事業者における法的リスク等の予見可能性を高めるために有効

→ガイドラインにおいて**利用規約のひな型**を例示

5. 消費者に求められる行動

●食べ残し持ち帰りの理解促進

食べ残しの持ち帰りを行う場合には、食中毒リスク等に対する十分な理解の上、**持ち帰る際及び持ち帰った後の食品の管理の責任は基本的に消費者にあること**を十分に認識し、飲食店等からの事前説明事項を適切に遵守することが求められる。

食品衛生の観点からは、温度が高いところに放置しないこと、速やかに喫食すること、異臭等を感じた場合は喫食しないことなどを提示

●事業者の取組に対する積極的な評価

食べ残し持ち帰りサービスを提供する飲食店等の取組を消費者行動により評価していくことが求められる。

食べ残し持ち帰り促進に向けたチラシ例

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったら
SDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう!

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身をお願いします。



※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。

※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
お召し上がりください。



生もの、傷みやすいものの
お持ち帰りはお控えください。



※スープ・ドリンク類の持ち帰りはご遠慮ください。

暑い時期や長時間の
持ち運びはご遠慮ください。



単に温めるだけでなく、十分に再加熱
してからお召し上がりください。



こんにちは! mottECO(モッテコ)です
環境省では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のこと
を「mottECO(モッテコ)」と名付けました。
「mottECO」には、「もっとエコ」と「持って帰ろう」
というメッセージがこめられています。



食品ロスについて [<詳しくは>](#)
食品ロスポータルサイトへ



利用規約

【目的・基本的考え方】

1. 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で食べきって頂くことが重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば**持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策**といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
2. 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、**お客様の自己責任**のもとに行っていただきます。
3. 遵守事項:表面の注意事項を遵守してください。

【確認事項】

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



デコ活については



食の環プロジェクトについては

