

食品廃棄物の減量について

食品の廃棄の半減の目標にむけて

SDGsの目標の一つであるターゲット12・3に食料の廃棄を半減させることが設定されています。

※SDGsとは、2015年9月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」に記載された2016年から2030年までの国際目標です。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

12 つくる責任
つかう責任



「食品ロスの削減の推進に関する法律」

令和元年5月に成立した「食品ロスの削減の推進に関する法律」（食品ロス削減推進法）が施行された10月は「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。

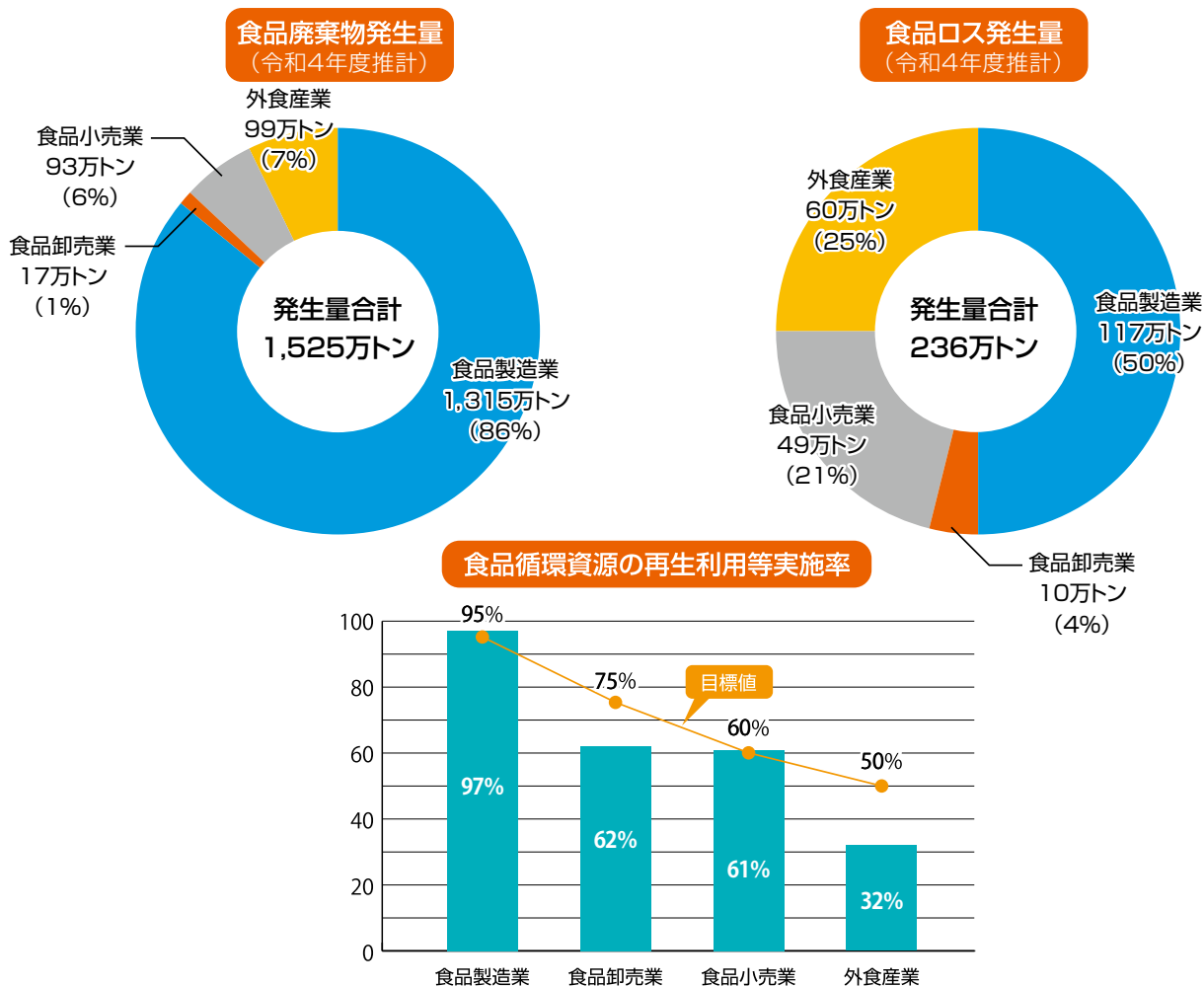
「食品ロス」とは、手つかずのまま捨てられている食品や食べ残しといった本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことをいいます。

日本の食品ロスの約半分は食品関連事業所から排出されたものです

食品ロスの発生量は、年間約472万トンとされています。（農林水産省、環境省および消費者庁 令和4年度推計）これは、世界の食料援助量（年間約480万トン）とほぼ同等に相当します。また、日本の食品ロス量の約半分にあたる年間約236万トンが、事業所から排出されています。

食品廃棄物・食品ロスの発生量と再生利用（リサイクル）の現状

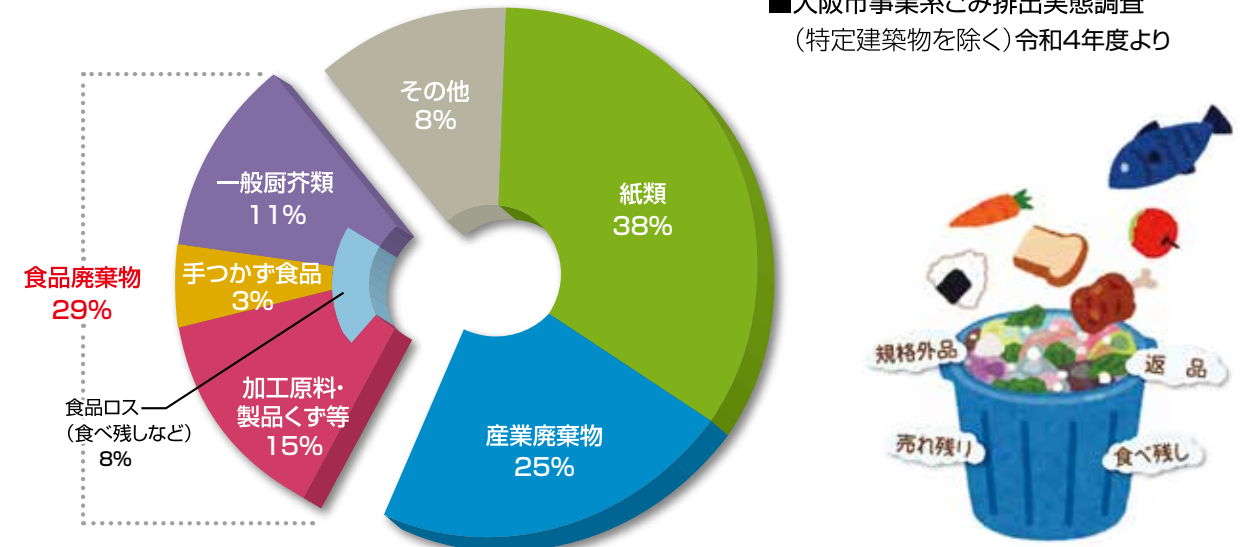
食品廃棄物の発生量は食品製造業が大部分を占めていますが、再生利用（リサイクル）の実施率は、食品流通の川下に至るほど 目標を下回っており、食品小売業、食品卸売業、外食産業などは食品ロスを排出する割合が高くなっています。



大阪市の現状

焼却工場において処理されている事業系ごみの組成を見ると、食品の製造、流通、販売過程において発生する食品廃棄物（厨芥類）が高い割合を占めています。

■大阪市事業系ごみ排出実態調査
（特定建築物を除く）令和4年度より



食品廃棄物を減らすための取組

1 発生を抑制する

食材の有効利用、食品の販売方法の工夫による売れ残りの削減、メニューの工夫による食べ残しの削減など、無駄を出さないよう努める。

2 再生利用する

食品廃棄物のうち再資源化できるものは、飼料や肥料、メタンガス（燃料用）など再生利用することを検討する。

3 減量する

水切りを徹底するとともに、脱水、乾燥、発酵などにより減量化に努める。

製造

- ◆需要予測精度向上
- ◆製造ミス削減
- ◆賞味期限延長
- ◆年月表示化
- ◆期限設定情報開示

卸売

- ◆需要予測精度向上
- ◆売り切り
- ◆配送時の汚・破損削減

小売

- ◆需要予測精度向上
- ◆売り切り
- ◆小容量販売
- ◆バラ売り

外食

- ◆需要予測精度向上
- ◆調理ロス削減
- ◆食べきり運動
- ◆小盛サービス

大阪市では、外食産業の食品ロスの発生が多いことから食品廃棄物の減量の取組として、小盛りメニューの導入や食べ残し削減の啓発活動などに取り組む飲食店等を「大阪市食べ残しゼロ推進店」として登録し、大阪市ホームページなどで紹介しています。

登録店舗は随時募集しております！

大阪市ホームページでサイト内検索

大阪市 食べ残しゼロ

検索

