

## すべての人

- 食べものへの感謝の心を持つ
- 食品ロス問題に関心を持ち、その実態を知り、自分にできることを考える
- 適量の購入や注文をし、食べ残しをしない
- 消費期限と賞味期限を正しく理解し、食べられる食品を捨てない
- 生ごみの水切りを十分にし、ごみの量を減らす



## 食品卸・小売業

- 需要を予測して適正量を仕入れる
- 配送時の汚破損を削減する
- 納品期限の緩和を検討する
- 在庫管理を適切に行い品質低下を防ぐ
- 少量パックの販売やバラ売りを行う
- 賞味期限が迫っている食品や規格外品は、見切り・値引き販売をする
- 値引きの理由や品質に問題がないことを積極的に情報提供する
- フードバンクを活用する



## 食品製造業

- 製造量を考慮した適量の原材料調達を行う
- 原材料を無駄なく使い切り、未使用の原材料の有効利用に取り組む
- 製造過程でのミスを削減し不良品発生を減らす
- 賞味期限は商品の特性に応じて科学的・合理的に設定し、過度に短く表示しない
- 品質を保持できる容器包装を使用する
- フードバンクを活用する



## 飲食業

- 天候やイベント開催情報などから来店者数を予測して仕入れや仕込みを行う
- 食材を無駄なく使い切って調理をする
- お客様の好き嫌いや食べたい量の聞き取りをする
- 食べきり・小盛・単品メニューなどを提示する
- 品質的に問題のない食品は、お客様の自己責任であることをわかってもらった上で、食べきる目安の日時などの情報提供を行って、持ち帰り用に提供することを検討する

