

「食品ロス」削減の責務

「食品ロス削減推進法」

食品ロスの削減を総合的に推進することを目的として、令和元年10月に施行されました。

国、地方公共団体、事業者それぞれに責務を与え、消費者にもその役割を与えています。

このため、毎年10月は『食品ロス削減月間』とされています。

(事業者の責務)

第五条 事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとする。

※食品ロスの削減の推進に関する法律（略称 食品ロス削減推進法）



「食品ロス」を削減するメリット

事業者のみなさんが食品ロスを減らすことによって、次のようなメリットがあります。

メリット その1

<食品廃棄のコスト削減>

食品ロスは生産コストや廃棄コストが発生する要因になるため、食品ロスの削減によって、**企業経営に良い影響を与える**ことにつながります。

メリット その2

<企業イメージの向上>

食品ロスの削減に向けた取組みを消費者等へアピールすることによって、**事業者のイメージ向上や商品のPR、集客等にも活用**できます。

食品ロス削減に取り組むためのポイント

＜食品製造業・加工業のみなさんができること＞

- ①適正量の原材料調達
- ②原材料の使い切りと、未使用原材料の有効利用
- ③不良品発生抑制
- ④適正な賞味期限を設定し、過度に短く表示しない
- ⑤フードバンクの活用

＜食品卸売業のみなさんができること＞

- ①仕入量の適正化
- ②在庫管理の適正化
- ③配送時の汚破損の削減
- ④納品期限の緩和を検討
- ⑤フードバンクの活用



＜食品小売業のみなさんができること＞

- ①仕入量の適正化
- ②在庫管理の適正化
- ③少量パックでの販売や、バラ売りの実施
- ④賞味期限が近い食品や規格外品の値引き販売
- ⑤値引き理由や品質保証に関する情報提供の実施

＜飲食業のみなさんができること＞

- ①仕入量や仕込み量の適正化
- ②食材の使い切り
- ③顧客の好みや食べきれる量を踏まえたメニューの提供
- ④生ごみの排出時に水きりを実施
- ⑤持ち帰りの実施（衛生面は顧客の自己責任を明記）

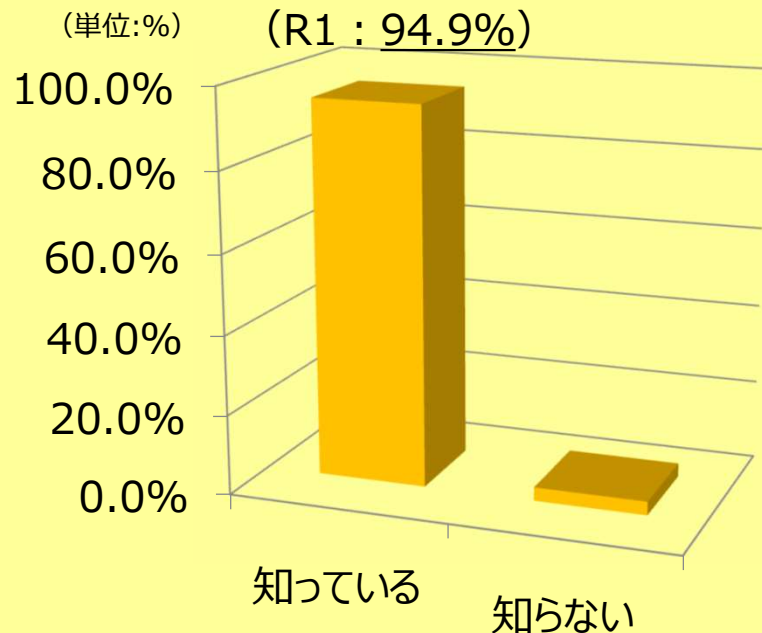
「食品ロス」に関する飲食店へのアンケート

令和元年8月に、市内飲食店に対して、意識調査を実施しました。

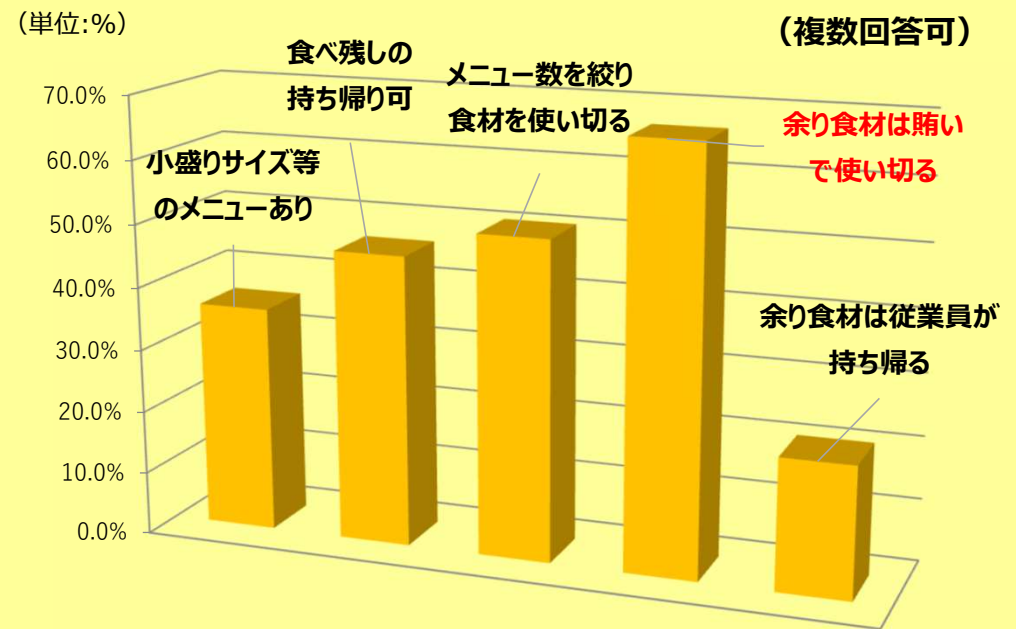
- 1 調査対象 : 大阪市全域（総務省経済センサスデータから無作為抽出）
- 2 調査対象者数（標本数） : 5,000標本（回答数830標本）
- 3 調査方法 : 郵送によるアンケート調査



「食品ロス」という言葉を知っていますか



店舗でどのような「食品ロス」の対策を行っていますか



「食品ロス」に関する消費者へのアンケート

例年10月～11月にかけて、アンケート調査を実施しています。

1 調査対象 : 大阪市開催のガレッジセールなど各種イベントの参加・来場者を対象。

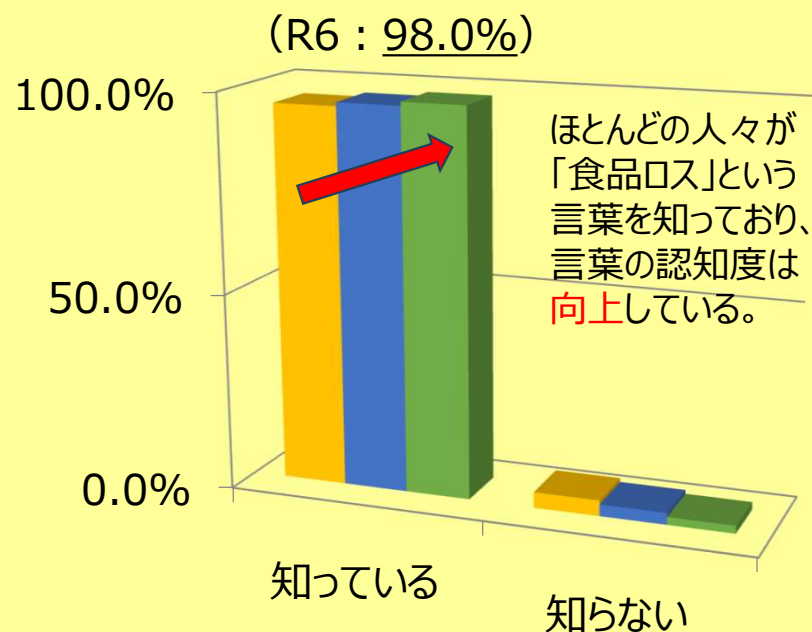
2 回答数及び調査方法

R6 : 300名 (対面) 、R5 : 314名 (対面) 、R4 : 191名 (対面及びWEB)



Q1 「食品ロス」という言葉を知っていますか

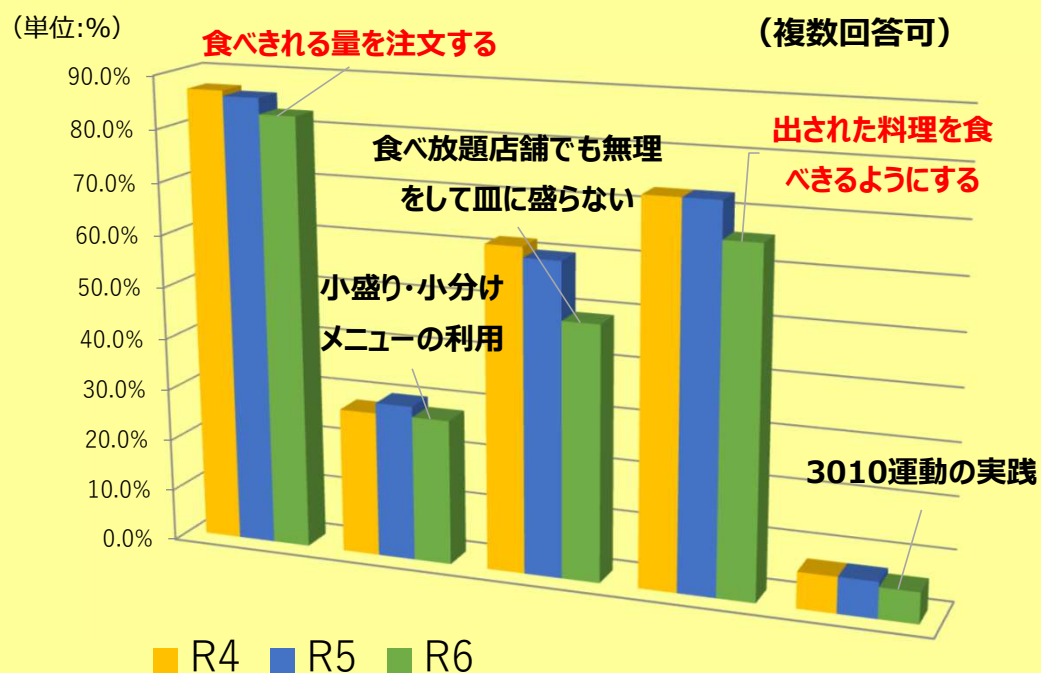
(単位:%)



■ R4 ■ R5 ■ R6

Q2 飲食店等での外食時、どのような「食品ロス」削減の取組みを行っていますか

(単位:%)



■ R4 ■ R5 ■ R6

「食品ロス」に関する消費者へのアンケート

ドギーバッグとは？

食べきれずに残ってしまった料理を
持ち帰るための容器で、小さく折り畳めて、
洗って再利用できます。
飲食店では、**食べ切り**と**持ち帰り**が大事です！
なお、持ち帰りには、**衛生面にご注意**を。

・・・実は、
米国等で
日常的に
使用されて
います！



ドギーバッグの使い方



①料理の食べ残し



②ドギーバッグで持ち帰る



③ドギーバッグを洗って再利用

<注意>

生ものはやめよう



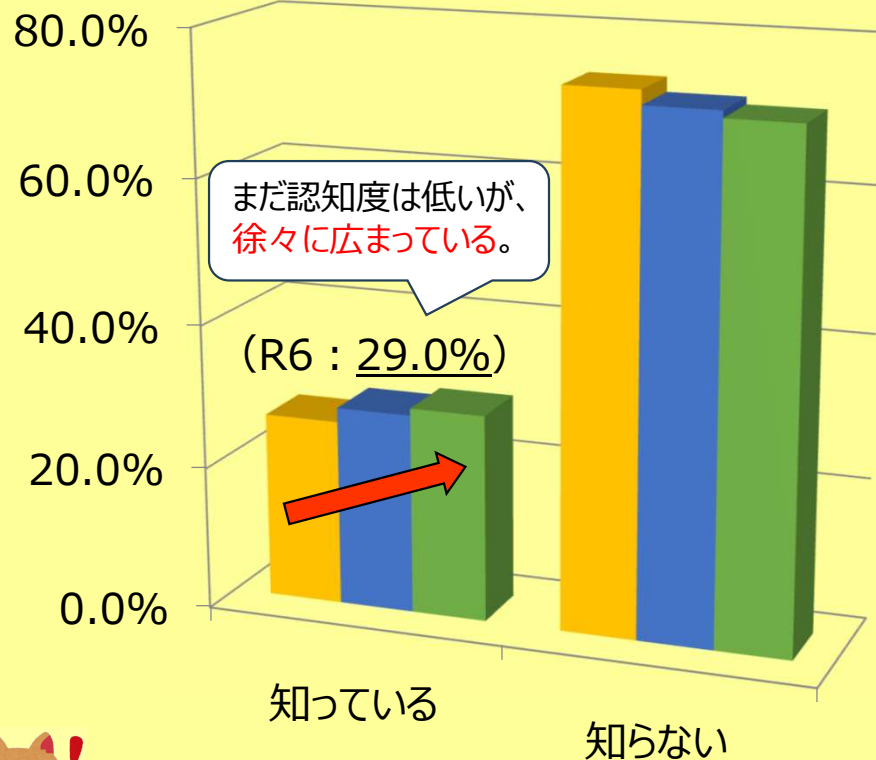
中心部まで再加熱
して食べよう



「食品ロス」に関する消費者へのアンケート

Q3 「ドギーバッグ」を知っていますか

(単位:%)

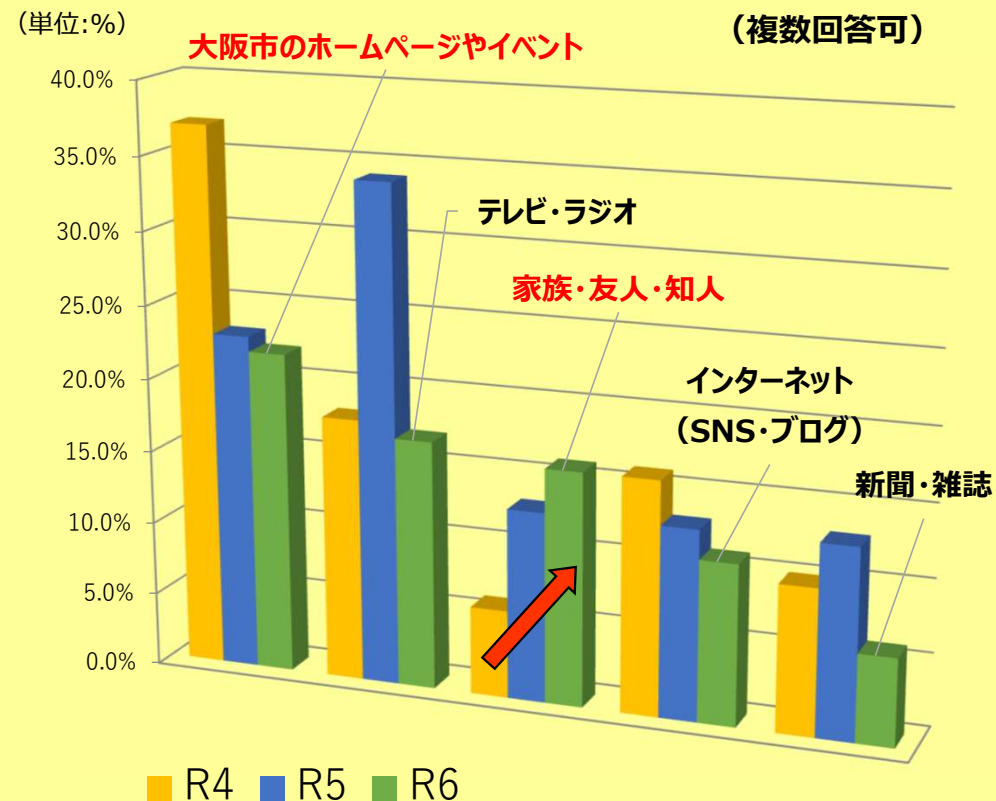


■ R4 ■ R5 ■ R6



Q4 「ドギーバッグ」はどこで知りましたか

(単位:%)



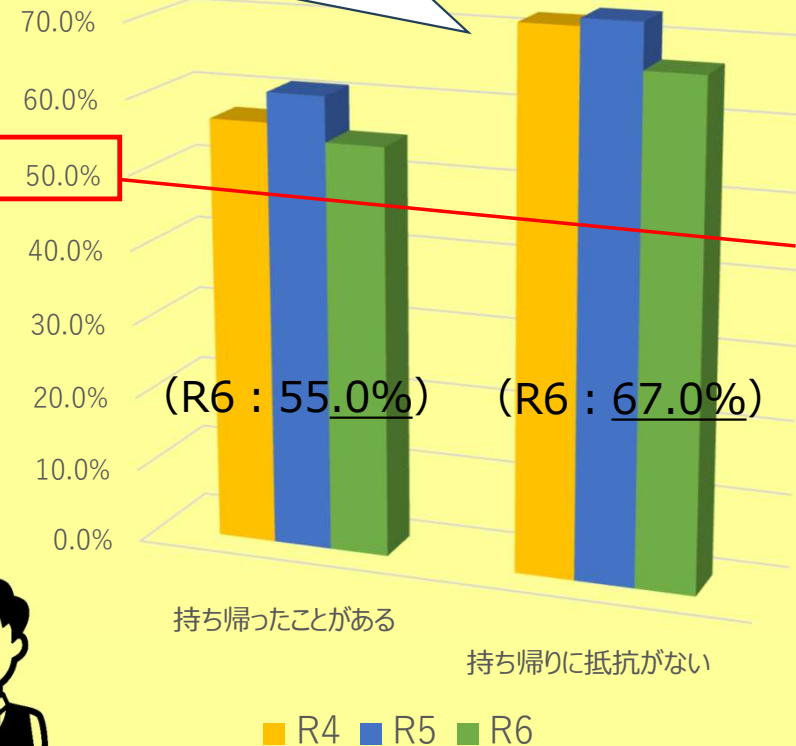
「食品ロス」に関する消費者へのアンケート

Q5 食べ残した料理を持ち帰ったことがありますか
また、持ち帰ることに抵抗はありますか

Q6 持ち帰りをお店に言い出しにくいと感じますか
また、持ち帰りをお店に断れたことはありますか

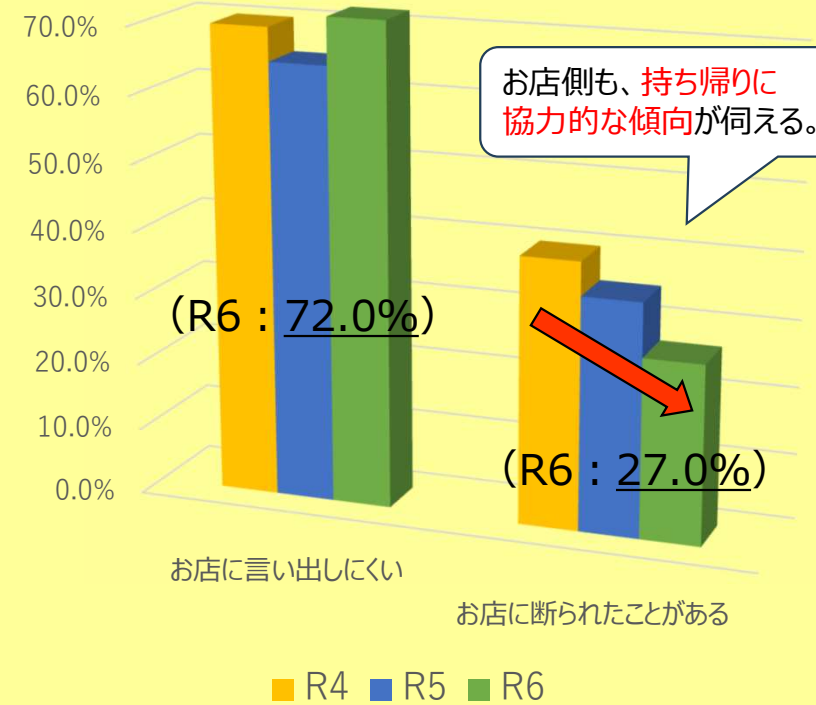
(単位:%)

どちらも前年度から減少傾向にはあるが、
近年は **5割以上** の水準をキープしている。



(単位:%)

お店に言い出しにくいと感じ
る水準は、依然として高い。

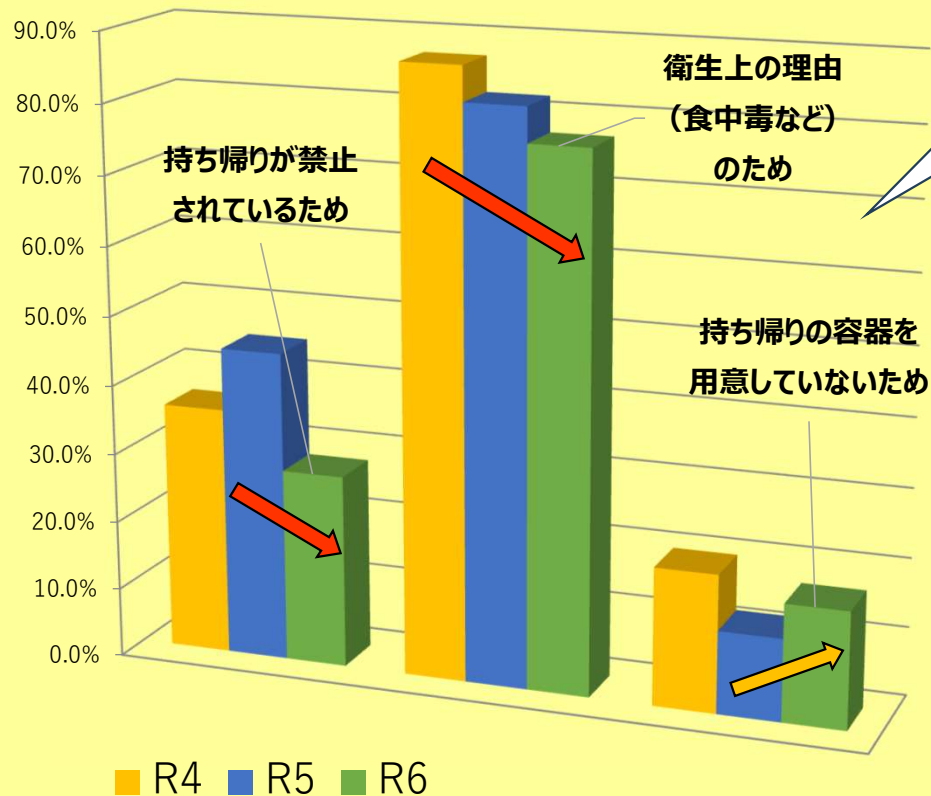


「食品ロス」に関する消費者へのアンケート

Q7 持ち帰りをお店に断られた理由は何ですか

(単位:%)

(複数回答可)



「持ち帰りの禁止」や「衛生上の理由」によって、**持ち帰りを断るお店が減少**している。

しかし、「お店で持ち帰り用の容器を用意していないために持ち帰れなかった」と答えた件数は**増加傾向**にある。

<「持ち帰り」に関するアンケート結果のまとめ>

- (1)「食べ残した料理を持ち帰りたい」と考えている消費者は多いが、「お店に言い出しにくい」と感じている消費者も多いため、**お店側での持ち帰りやすい環境づくりが必要**。
- (2)近年は、**お店側も持ち帰りに積極的**な姿勢が見られる。
- (3)お店側から持ち帰り容器が提供されない場合があるため、消費者はあらかじめ**ドギーバッグ**を持っていると効果的。

最近の動向

現在、厚生労働省では、
**「食べ残しの持ち帰りに関する
 食品衛生ガイドライン」**を策定中であり、
 令和7年度から運用を開始する方針です。

【ガイドライン案の概要】（令和6年12月とりまとめ）

大前提として、料理を**「食べること」**が大切であるが、
 どうしても食べきれない場合に、**「持ち帰り」**の検討が必要。

ただし、持ち帰りには**衛生的なリスク**があるため、以下の
 3点について整理し、注意すべき点を明確化。

- ①事業者が法律上で留意すべき事項
- ②事業者として求められる行動
- ③消費者として求められる行動

「持ち帰り」啓発ツールの紹介

mottECO（モtteコ）
 持ち帰り啓発ポスター



mottECO（モtteコ）
 持ち帰り啓発リーフレット
 ※英語版もあります。

大阪市食べ残しゼロ推進店舗登録制度

【「食べ残しゼロ推進店」登録店舗の募集】

「食品ロス」などの食品廃棄物の減量に向け、小盛りメニューの導入や食べ残し削減の啓発活動等に取り組む**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。**食べ残し削減のために、是非とも登録店舗をご利用ください。**

大阪市ホームページ：<https://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/page/0000417565.html>

令和6年12月末現在、179店舗の登録があり、登録数は増加しています！

＜登録店舗の取組内容＞

- ・小盛りメニュー等の導入
（例）ハーフサイズの設定、ごはんの量の調整など
- ・食べ残した料理の持ち帰りの推奨
（例）ドギーバッグの活用など
- ・食品ロス削減の取組に関するポスター掲示等の啓発
（例）3010運動など
- ・その他、店舗独自の食品ロスの削減の取組



連携協定の締結に伴う取組（その1）

【TABETE】

当日キャンセルや悪天候で余ってしまった商品を抱える飲食店等とユーザーをつなぐ「TABETE」というマッチングサービスにより、食品ロスの削減に取り組んでいます。



＜取組内容＞ 【令和2年1月締結】

株式会社コークッキングが運営するホームページ「TABETE」の加盟店登録活動の際に、大阪市が作成した「食べ残しゼロ推進店」のチラシ等を配布するなどの募集協力

【FOOD PASSPORT】

余剰食材等を活用して料理を提供する飲食店（加盟店）と、安く料理を食べたいユーザー（アプリ利用者）をつなぐ「FOOD PASSPORT」というマッチングサービスにより、食品ロスの削減に取り組んでいます。



＜取組内容＞ 【令和元年9月締結】

大阪市の「食べ残しゼロ」推進に向けた施策などを、株式会社REARS（リアーズ）が運営しているアプリ「FOOD PASSPORT」のホームページに掲載してPR ※現在休止中

【一般社団法人 大阪外食産業協会】

外食産業の健全な発展のため、様々な活動に取り組んでいます。

- ・各種訓練や研修会の開催
- ・外食産業に係る調査研究や広報活動
- ・関係諸官庁との施策協力や建議請願
- ・各種施策制度の設置や認定証の交付 など



＜取組内容＞ 【平成29年12月締結】

食べ残しゼロの推進に関する啓発・広報、食べ残しゼロ推進店舗登録制度の普及・周知など

連携協定の締結に伴う取組（その2）

【情報誌「Meets Regional」へ記事の掲載】

大阪市では、平成31年4月に株式会社京阪神エルマガジン社と連携協定を締結しました。これにより、同社発行の情報誌「Meets Regional」に、**本市の「食べ残しゼロ」の推進に関する施策やイベント等の記事を毎月掲載して、食品ロス削減の啓発を実施しています。**

※「Meets Regional」とは・・・

平成元年創刊の、**街で遊び、暮らすこと**と、そういった**街の人々とのコミュニケーション**を深める雑誌です。情報に流されるのではなく、数多くの中から自分に必要な情報を選別し、自分の中にフィードバックする、そんな真の「大人たち」に圧倒的な支持を得ている**関西唯一無二**の雑誌です。



＜過去の掲載記事＞

- ・本市イベントのPR
- ・賞味期限と消費期限について
- ・食品ロス量のお知らせ
- ・フードバンクやフードドライブの啓発
- ・3010運動の啓発
- ・ローリングストックの紹介

など

災害用備蓄食品の食品ロスを減らす

ローリングストック

をご存じですか？

<まめ知識>
防災面での食品ロスを
減らそう！

ローリングストックとは、**備蓄した食品を定期的に消費して、食べた分だけ買い足していく方法**のことです。

「災害時に備えて事業所で備蓄していたのに、消費期限が過ぎたので食品を捨てざるを得ない。コスト面も含めてもったいないけど、消費期限等の管理も面倒・・・。」ということはありませんか。

そんな時は、定期的に（例えば半年に1回）備蓄食品を従業員と食べる機会を設けてみると効果的です。

皆で食べる機会があれば、意見交換を通じて「**食品の品評**」や「**食品の再購入の検討**」ができ、そのまま「**ローリングストック**」を行えることになるため、まさに一石三鳥です。

