

令和7年度 廃棄物管理責任者講習資料

「食品ロス」削減の責務について

大阪市環境局事業部一般廃棄物指導課

「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。

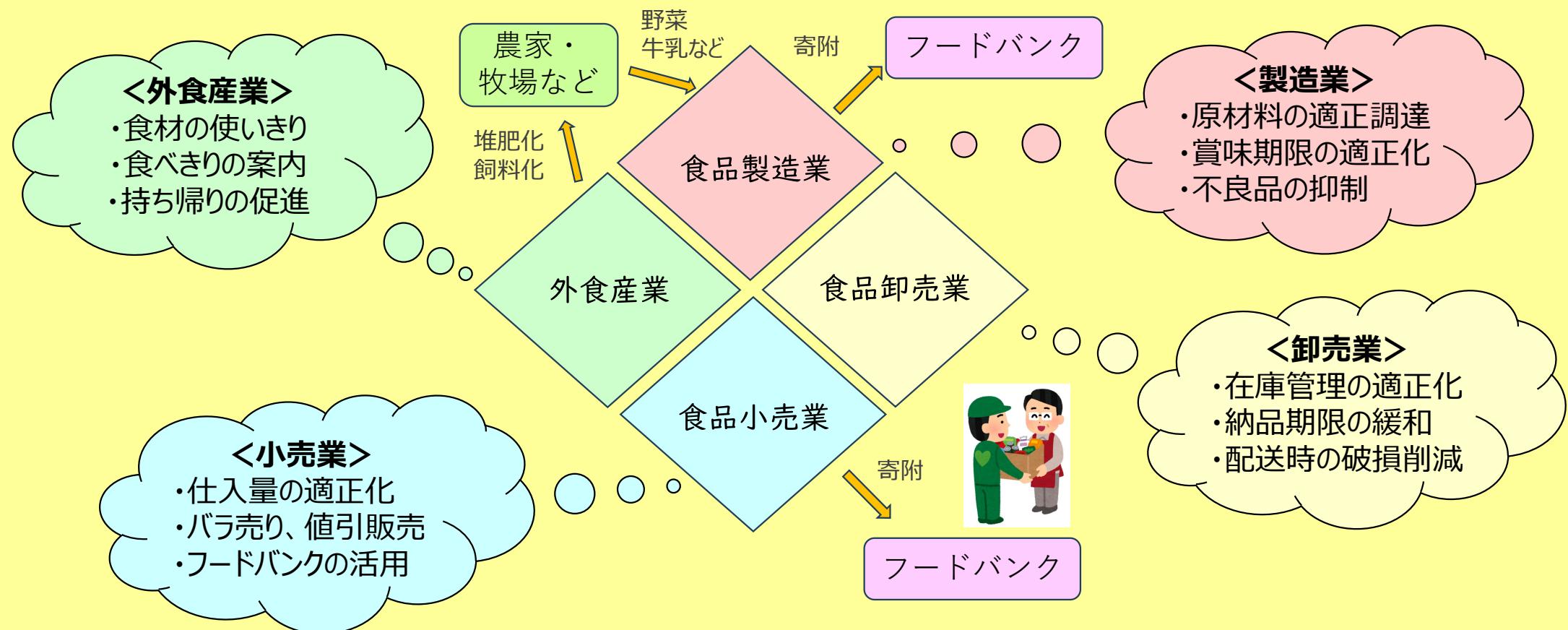
メリット
その2

＜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。

食品ロス削減に取組むためのポイント

各業種の状況や特徴に応じた取組を実施することで、より良い効果が得られます。



「食品ロス」に関する消費者へのアンケート

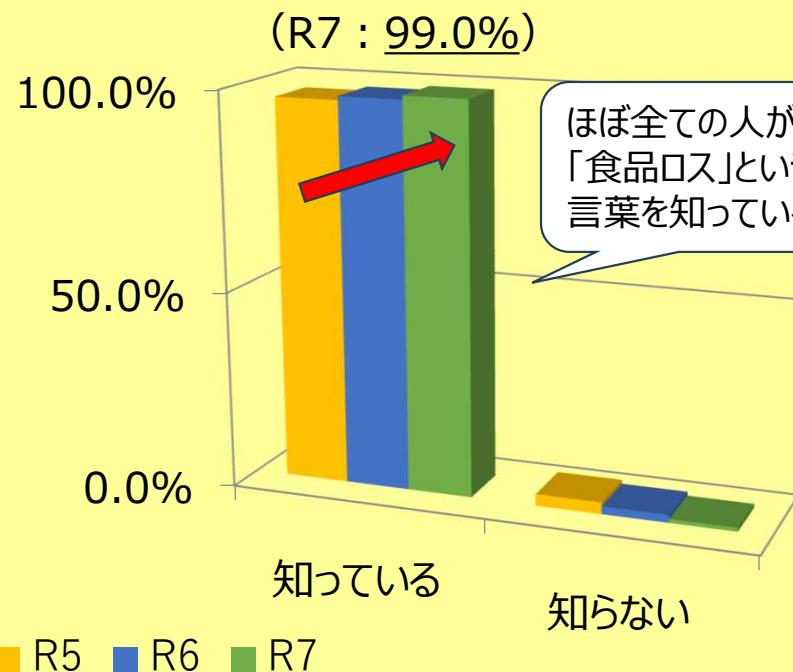
例年10月～11月にかけて、アンケート調査を実施しています。

- 1 調査対象： 大阪市開催のガレー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
R7：340名、R6：300名、R5：314名（全て対面によるアンケート調査を実施）



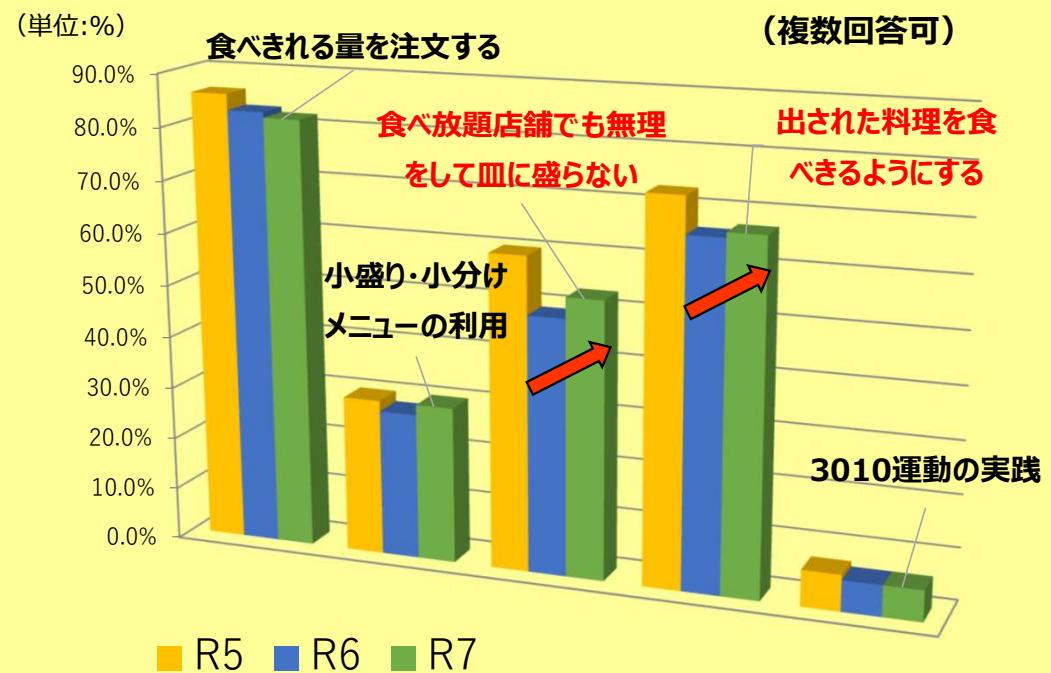
Q1 「食品ロス」という言葉を知っていますか

(単位:%)



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:%)



「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？

食べきれずに残してしまった料理を
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

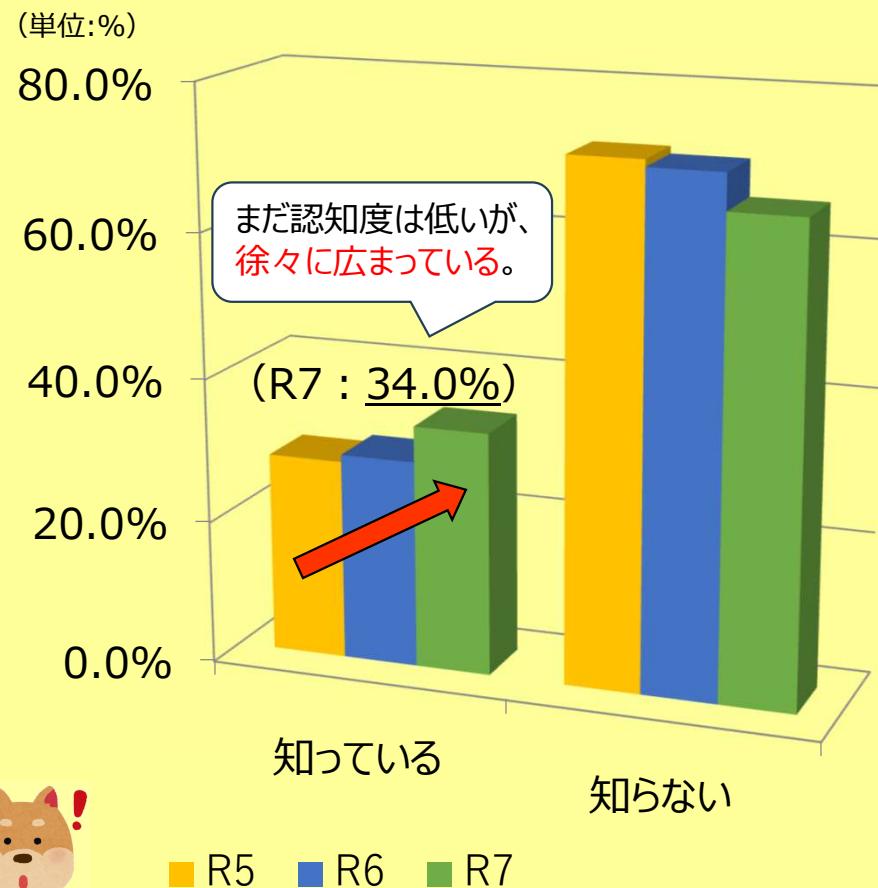


中心部まで再加熱
して食べよう

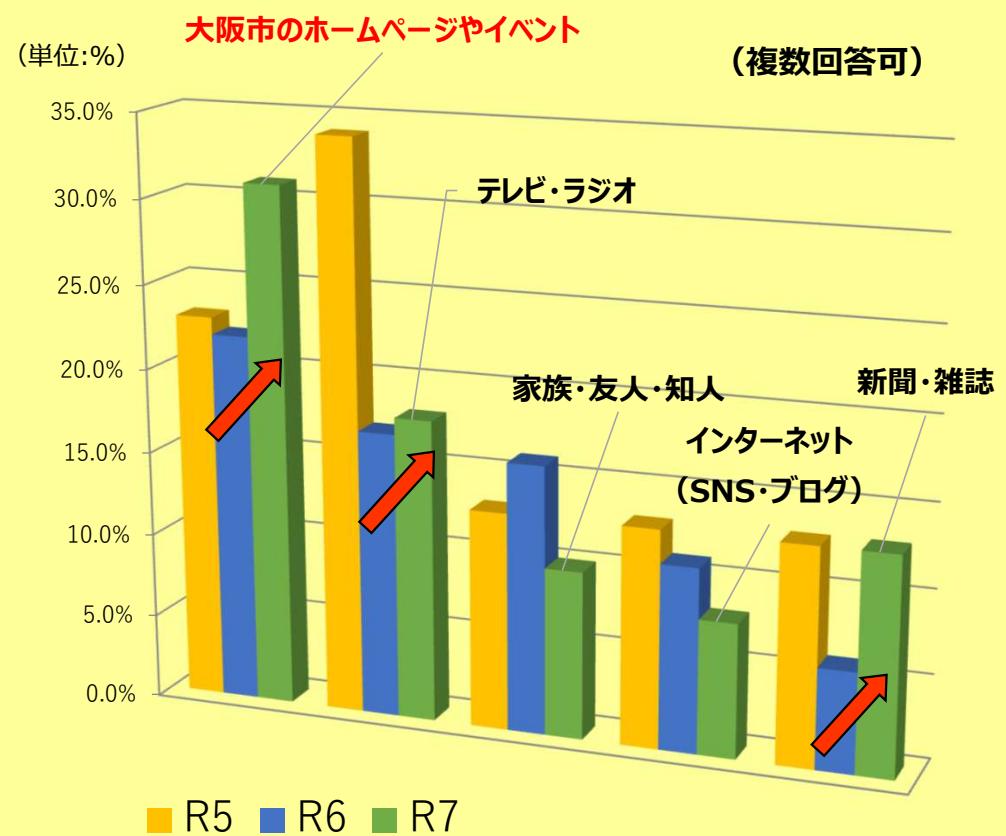


「食品ロス」に関する消費者へのアンケート

Q3 「ドギーバッグ」を知っていますか

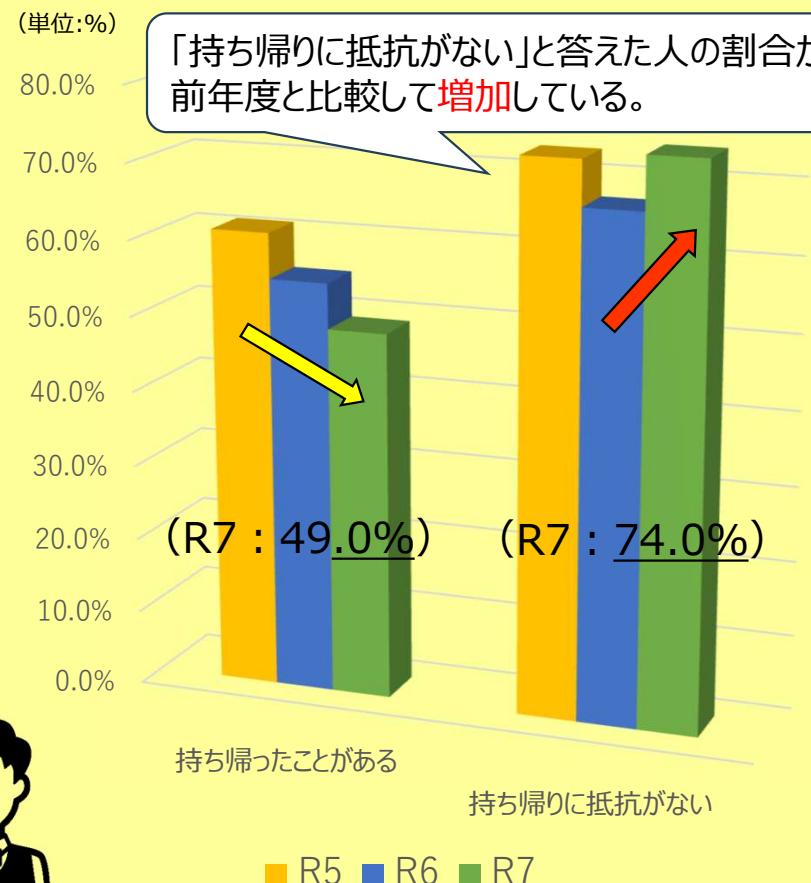


Q4 「ドギーバッグ」はどこで知りましたか

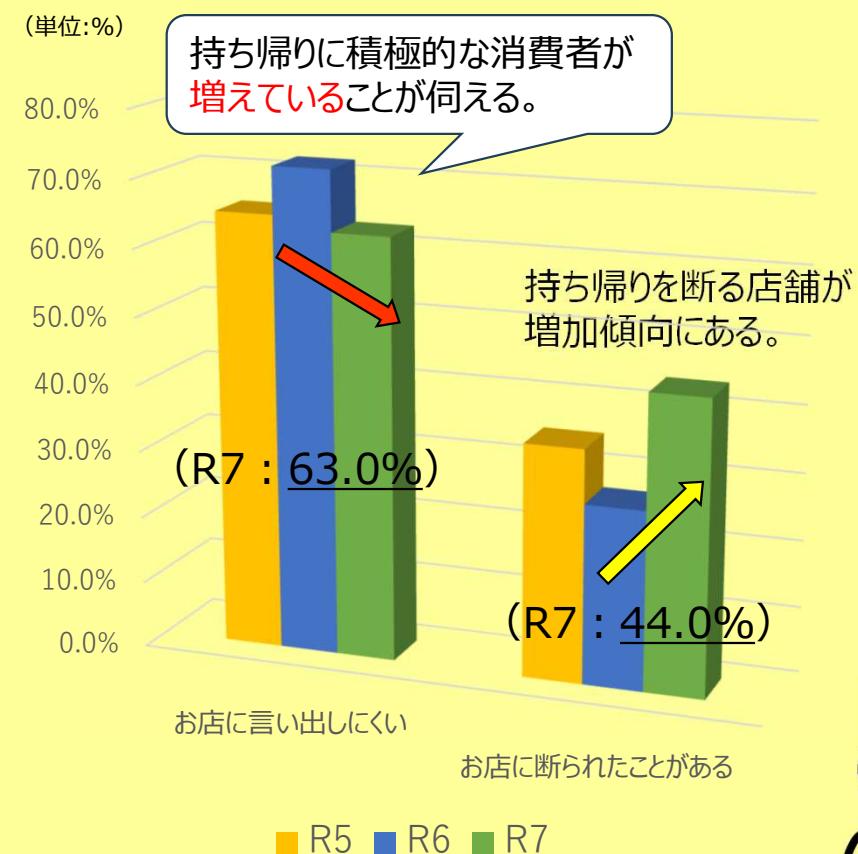


「食品ロス」に関する消費者へのアンケート

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

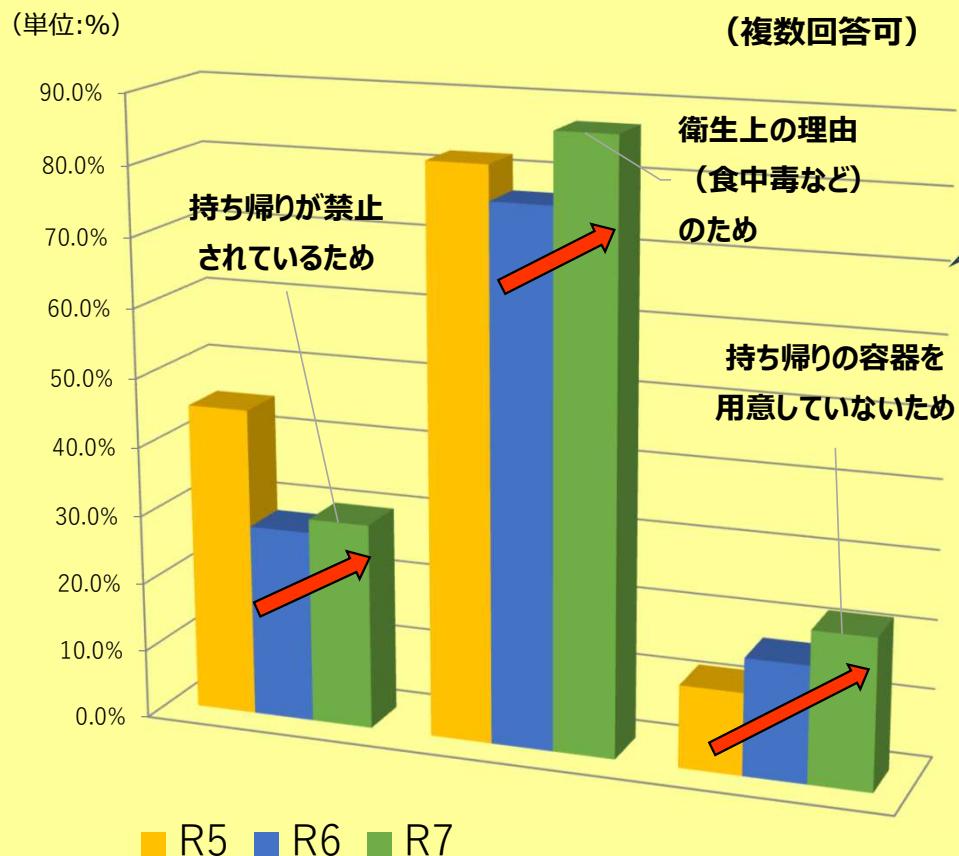


Q6 持ち帰りをお店に言い出しにくいと感じますか また、持ち帰りをお店に断れたことはありますか



「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



「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前年度と比較して増加している。

「持ち帰り用の容器を用意していない」お店については、
3年連続で増加傾向にある。

<「持ち帰り」に関するアンケート結果のまとめ>

- (1)近年、「食べ残した料理を持ち帰りたい」と考えている消費者は
増えており、**食品ロス削減に対する関心度は高い。**
- (2)「お店に持ち帰りを断られたことがある」と答えた消費者が多く、
お店側での持ち帰りやすい環境づくりが必要。
- (3)お店側から持ち帰り容器が提供される場合があるため、
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。

厚生労働省及び消費者庁では、

- 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGsの目標達成に向けて～」
- 「食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～」

を策定し、令和6年12月25日に公表しました。

【「食べ残し持ち帰りガイドライン」について】

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

【「食品寄附ガイドライン」について】

このガイドラインを食品寄附関係者が活用することで、活動の信頼性・透明性・継続性が図られるとともに、**食品寄附への社会的信頼性**が高まることが期待される。

(主な内容)

- ①保存方法や期限表示といった提供食品の情報や、**転売禁止**等の合意事項
- ②**食品の品質・衛生管理**、検品、施設の衛生管理等の安全面等の管理
- ③**保険の加入**、記録を踏まえた連絡等の事故時の対応など

大阪市食べ残しそれぞれ推進店舗登録制度

【「食べ残しそれぞれ推進店」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「大阪市食べ残しそれぞれ推進店」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7年12月末現在、**180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



多言語版「食べ残し持ち帰り希望カード」の作成

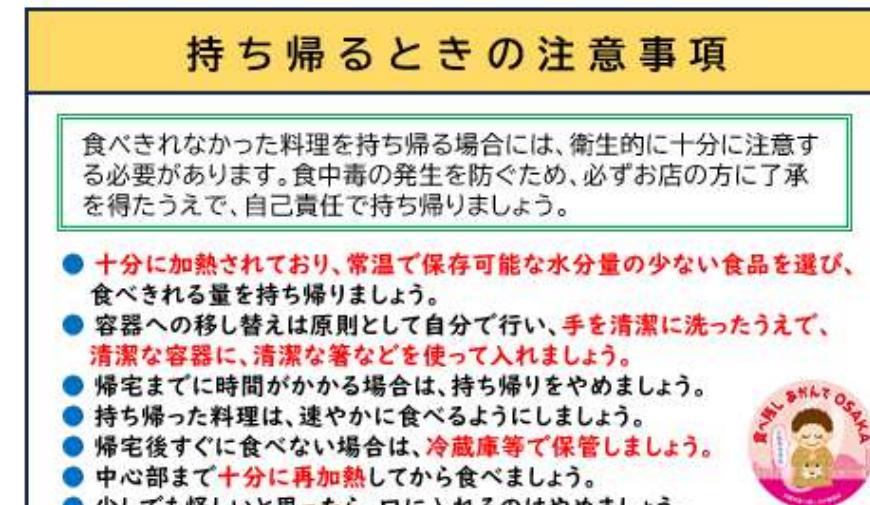
大阪市では、飲食店での持ち帰りを推進するために、「消費者が飲食店に対して、持ち帰りを意思表示しやすくするためのカード」のデザインを、令和7年度新たに作成しました。

- 外国人の方も利用できるように、日本語のほか、英語・中国語・韓国語版も作成しています。
- 今後、市内の飲食店で設置できるように、啓発を進めています。



おもて

【日本語版】



うら

【日本語版】

専門学校と連携した食品ロス削減ポスターの作成

大阪市では、令和6年度に専修学校（学校法人大原学園 大阪情報ITクリエイター専門学校）と連携して、**学生ならではの発想を活かした食品ロス削減ポスター**を新たに作成しました。

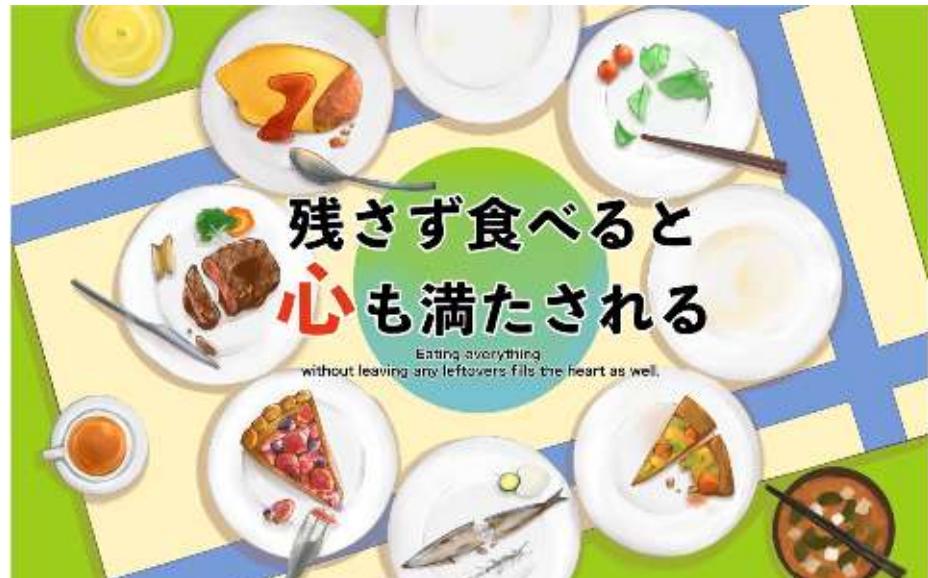
➢今後、本市のイベントや市内飲食店等に掲示して、食品ロス削減をPRしていきます。



大阪市「食べ残しそれぞれ推進店」募集中！



大阪市環境局
デザイン：OHMIA 大阪情報ITクリエイター専門学校 さとうら



大阪市「食べ残しそれぞれ推進店」募集中！



大阪市環境局
デザイン：OHMIA 大阪情報ITクリエイター専門学校 さとうら

食べ残しと持ち帰りの普及啓発

大阪市では、イオングループや関西国際空港等へ「mottECO」のポスターやリーフレットを配架して、食べ残しと持ち帰りの啓発を実施しています。

「mottECO（モッテコ）」とは？

▶飲食店などで食べ残した料理を持ち帰るための活動として、国が定めた愛称のこと。

mottECO（モッテコ）啓発ポスター



mottECO（モッテコ）啓發リーフレット
※英語版もあります。



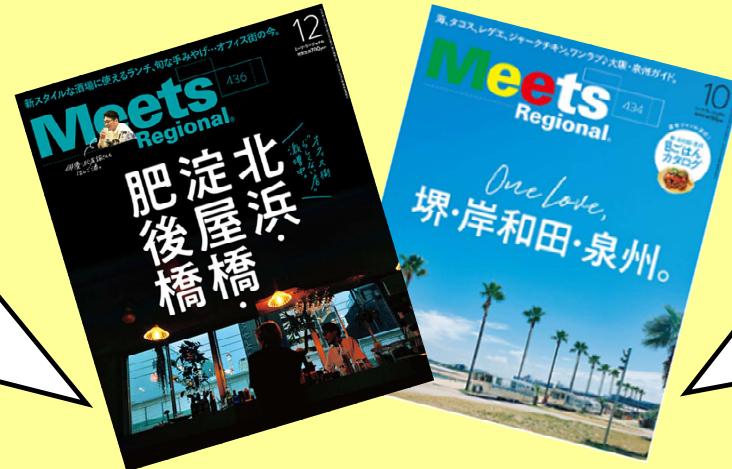
連携協定の締結に伴う取組

【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「食べ残しぜロ」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 に取組ましょう！

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。

＜まめ知識＞
防災面での食品ロスを
減らそう！

