

第5章 食品ロスの削減を推進するために求められる役割と行動

食品ロスは消費者及び事業者の双方から発生しており、サプライチェーン全体で取り組むべき課題であるため、消費者や事業者が以下に掲げる役割と行動を理解し、実践することが重要です。

また、事業者は自らの取組みを消費者に伝え、消費者は食品ロスの削減に取り組む事業者を積極的に利用するなどの双方のコミュニケーションを活性化していくことが重要です。

これに消費者団体やNPO、行政も参画し、それぞれの役割を果たしながら連携・協働することにより、先進的な取組事例が創出されることが期待されます。

それぞれの主体に求められる役割と行動例は、以下のとおりです。

なお、これらの役割と行動例については、食の安全・安心を損なわないよう、いずれも食品衛生法等の関係法令の規定に抵触しない範囲内で実施するものとします。

1 消費者

食品ロスの現状と削減の必要性について理解を深めるとともに、自身が排出している食品ロスについて適切に把握する必要があります。その上で、以下に掲げる行動例を参考に、自らができることを考え、行動に移すことが必要です。また、食品ロスの削減に取り組む事業者を積極的に利用するなど、持続可能な生産・製造・販売活動を行う事業者を支援する役割も求められます。

①買い物の際	<ul style="list-style-type: none">・事前に家にある食材を確認し、期限表示を理解の上、使い切れる分だけ購入する（メモを活用するなど必要なものだけを購入する）・欠品を許容する意識を持つ・規格外品や訳あり品の販売を許容する意識を持つ・過度な鮮度志向を改め、陳列棚の手前から購入するよう努める
②食品の保存の際	<ul style="list-style-type: none">・食材に応じた適切な保存と冷蔵庫内の在庫管理により、食材を使い切る・冷凍保存など、自宅のできる長期保存方法を実践する・賞味期限を過ぎた食品であっても、食べられるかどうか個別に判断する
③調理の際	<ul style="list-style-type: none">・家にある食材を計画的に使い切る・食材の食べられる部分はできる限り無駄にしない・食卓に上げるのは食べきれぬ量とし、食べ残しをしない・食べきれなかったものはリメイク等の工夫をする

④外食の際	<ul style="list-style-type: none"> ・食べきれない量を注文し、提供された料理を食べきる ・会食時には、最初の30分間と最後の10分間に料理を楽しむ時間を設ける「30・10運動」を実践する ・料理が残った場合は、外食事業者からの説明をよく聞き、衛生上の注意事項を理解したうえで、自己責任の範囲で持ち帰ることを検討する
-------	---

2 農林漁業者・食品関連事業者

サプライチェーン全体で食品ロスの状況と削減の必要性について理解を深めるとともに、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握して、日々の事業活動から排出される食品ロスの削減に努めることが求められます。それでもなお発生する食品ロスについては、適切に再生利用を行う必要があります。

また、県及び市町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ことが期待されます。

①農林漁業者	<ul style="list-style-type: none"> ・規格外や未利用の農林水産物を有効活用する
②食品製造業者	<ul style="list-style-type: none"> ・原料の無駄のない利用や製造・出荷工程における適正管理・鮮度保持に努める ・製造方法の見直しや容器包装の工夫により、賞味期限の延長に取り組む ・賞味期限の大括り化（年月表示など）に取り組む ・需要予測の高度化や受発注リードタイムの調整等により、サプライチェーン全体で食品ロス削減に資する適正受注を推進する ・消費実態に合わせた容量の適正化を図る ・製造時に生じる端材や型崩れ品等の規格外品の有効活用を促進する
③食品卸売 ・小売業者	<ul style="list-style-type: none"> ・納品期限の緩和等の商慣習の見直しに取り組む ・受発注リードタイムの調整、物流頻度の調整、適正発注の推進等によって、販売段階での売れ残りロスを削減するよう努める ・天候や曜日を考慮した需要予測に基づく仕入れや販売等を工夫する ・季節商品の予約制など、需要に応じた販売を行う ・賞味・消費期限の近い食品の購入を促し、売り切るための取組み（値引き・ポイント付与等）を行う

	<ul style="list-style-type: none"> ・小分けや少量販売など使い切りやすい工夫を行う
④外食事業者	<ul style="list-style-type: none"> ・天候や曜日、消費者特性を考慮した仕入れ、提供等を工夫する ・消費者が食べきれぬ量を選択できる仕組み(小盛り・小分けや要望に応じた量の調整等)を導入する ・「30・10運動」の実施を呼び掛ける ・これらを講じたうえでも料理が残ってしまった場合には、消費者の自己責任を前提に、衛生上の注意事項を説明したうえで可能な範囲で持ち帰りをできることとし、情報提供を行う
⑤食品関連事業者 者に共通する 事項	<ul style="list-style-type: none"> ・包装資材に傷や汚れがあっても、商品である中身が毀損していなければ、そのまま販売することを許容する ・フードシェアリングの活用等により、売り切る工夫を行う ・フードバンク活動とその役割を理解し、積極的に未利用食品の提供を行う ・食品ロスの削減に向けた体制を整備するとともに、取組内容や進捗状況について積極的に開示する

3 関係団体（消費者団体、NPO、フードバンク団体、子ども食堂等）

1、2に記載した役割と行動を実践する消費者や事業者が増えるよう、県及び市町と協働して食品ロスの削減に取り組むとともに、消費者や事業者、行政等の多様な主体をつなぐ役割を担うことが期待されます。

4 県及び市町

1～3に記載した求められる役割と行動を実践する消費者や事業者、関係団体が増えるよう、県は第6章に掲げる基本的施策を推進するとともに、必要な情報提供や技術的助言等により、市町の食品ロス削減推進計画の策定を支援します。

市町は県が実施する施策と連携し、地域の実情に応じた取組みを実施することが求められます。