

# 食品リサイクル法に基づく 新たな基本方針の概要



<2025年6月>

**農林水産省**

外食・食文化課

食品ロス・リサイクル対策室

# 食品ロスに関する国際的な関心の高まり

- ✓ 2015年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」において、食料の損失・廃棄の削減を目標に設定。

## ■ 国連「持続可能な開発のための2030アジェンダ」（平成27年9月）

ミレニアム開発目標の後継となる2016年以降2030年までの国際開発目標（17のゴールと169のターゲット）27年9月に国連で開催された首脳会議にて採択。



### ターゲット12.3

2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

### ターゲット12.5

2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。



## 循環型社会形成の推進

循環型社会形成推進基本法  
(基本的枠組み法)

容器包装リサイクル法

家電リサイクル法

**食品リサイクル法**

建設リサイクル法

自動車リサイクル法

小型家電リサイクル法

(取組の優先順位)

①発生抑制 (Reduce)

②再使用 (Reuse)

③再生利用 (Recycle)

④熱回収

⑤適正処分

## 食品リサイクル法

食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程に応じて生じた残さ等の食品廃棄物等について、

①発生抑制と減量化による最終処分量の減少

②飼料や肥料等への利用、熱回収等の再生利用

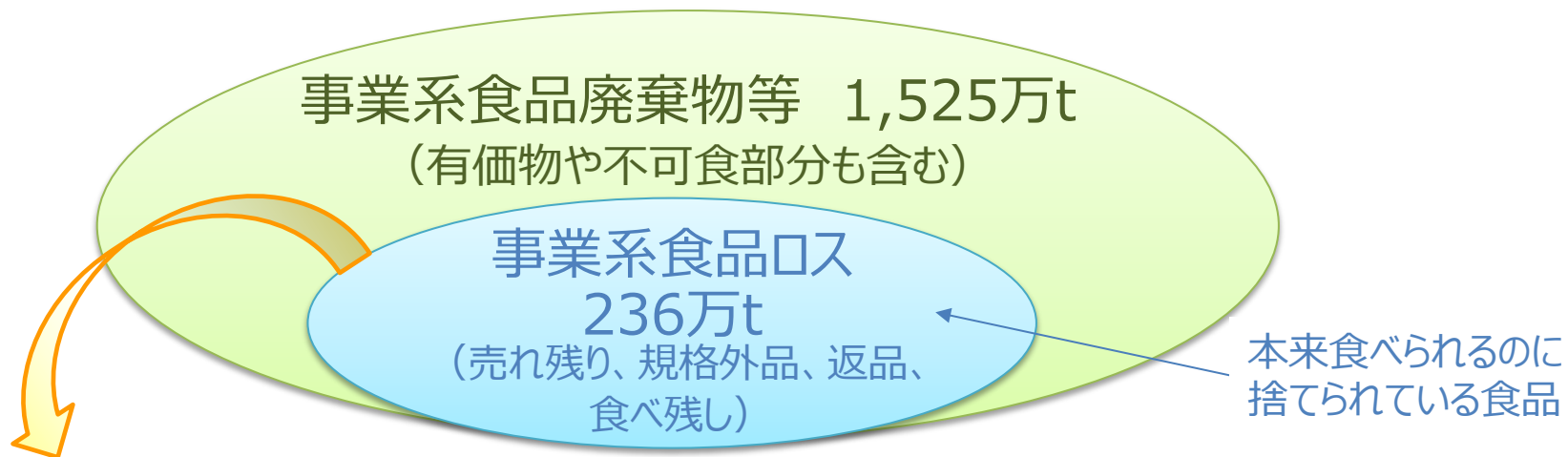
についての基本方針を定め、食品関連事業者による取組を促進。

# 事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（令和4年度推計）



## 【食品ロス】

国民に供給された食料のうち本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品



## 発生場所ごとの食品ロス



# 食品リサイクル法の概要（平成12年法律第116号〔平成19年12月改正〕）



## ○主務大臣による基本方針の策定 （令和元年7月）

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標 等

## ○再生利用等の促進①

- 主務大臣による判断基準の提示（判断基準省令）
  - ・再生利用等を行うに当たっての基準
  - ・個々の事業者毎の取組目標の設定
  - ・発生抑制の目標設定 等

### ●例）発生抑制に関する規定

※食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

※食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たって、講ずべき措置

- ・食品の製造・加工過程・・・原材料の使用の合理化
- ・食品の流通過程・・・食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善
- ・食品の販売過程・・・食品の売れ残りを減少させるための工夫
- ・食品の調理・食事の提供過程・・・調理方法の改善、食べ残しを減少させるための工夫

等

## ○再生利用等の促進②

- 主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務（発生量が年間100トン以上の者）
- 事業者の再生利用等の円滑化
  - ・「登録再生利用事業者制度」によるリサイクル業者の育成・確保
  - ・「再生利用事業計画認定制度」による優良事例（食品リサイクル・ループ）の形成

## ○指導、勧告等の措置

- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言
  - ・前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金（取組が著しく不十分な場合）

# 食品リサイクル法に関する基本方針の概要



## 前文

- 基本方針策定の背景
- 改正の歴史
- 最近の状況

## 一 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向

- 基本理念
- 関係者の取組の方向 ★ポイント
- 食品循環資源の再生利用等の手法に関する優先順位及び手法ごとの取組の方向

## 二 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標

- 発生抑制に係る目標
- 事業系食品ロスの削減に係る目標 ★ポイント
- 再生利用等の実施率に係る目標 ★ポイント

## 三① 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

- 食品関連事業者の取組の促進
- 官民を挙げた食品ロスの削減 ★ポイント
- 登録再生利用事業者の育成・確保と登録再生利用事業者による食品廃棄物等の適正な処理の促進
- 再生利用事業計画認定制度等の推進

## 三② 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

- 施設整備の促進
- 国と地方公共団体との連携等を通じた食品循環資源の再生利用等の取組の促進 ★ポイント
- 家庭から発生する食品廃棄物に係る取組
- 食品循環資源の再生利用等の促進のための普及啓発
- 研究開発及び新技術活用の促進

## 四 環境の保全に資するものとしての食品循環資源の再生利用等の促進の意義に関する知識の普及に係る事項

- ESDの視点を取り入れた正しい理解の促進
- もったいない意識の醸成
- 国や食品関連事業者による情報提供 ★ポイント

## 五 その他食品循環資源の再生利用等の促進に関する重要事項

- 再生利用等の促進に資する取組
- 推進のポイント



一 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向

1 基本理念

食品に係る資源の有効な利用の確保及び食品に係る廃棄物の排出の抑制を図るため、優先順位を踏まえて循環型社会を構築する必要があることから、食品循環資源の再生利用等の促進を図る。

2 関係者の取組の方向 ★ポイント

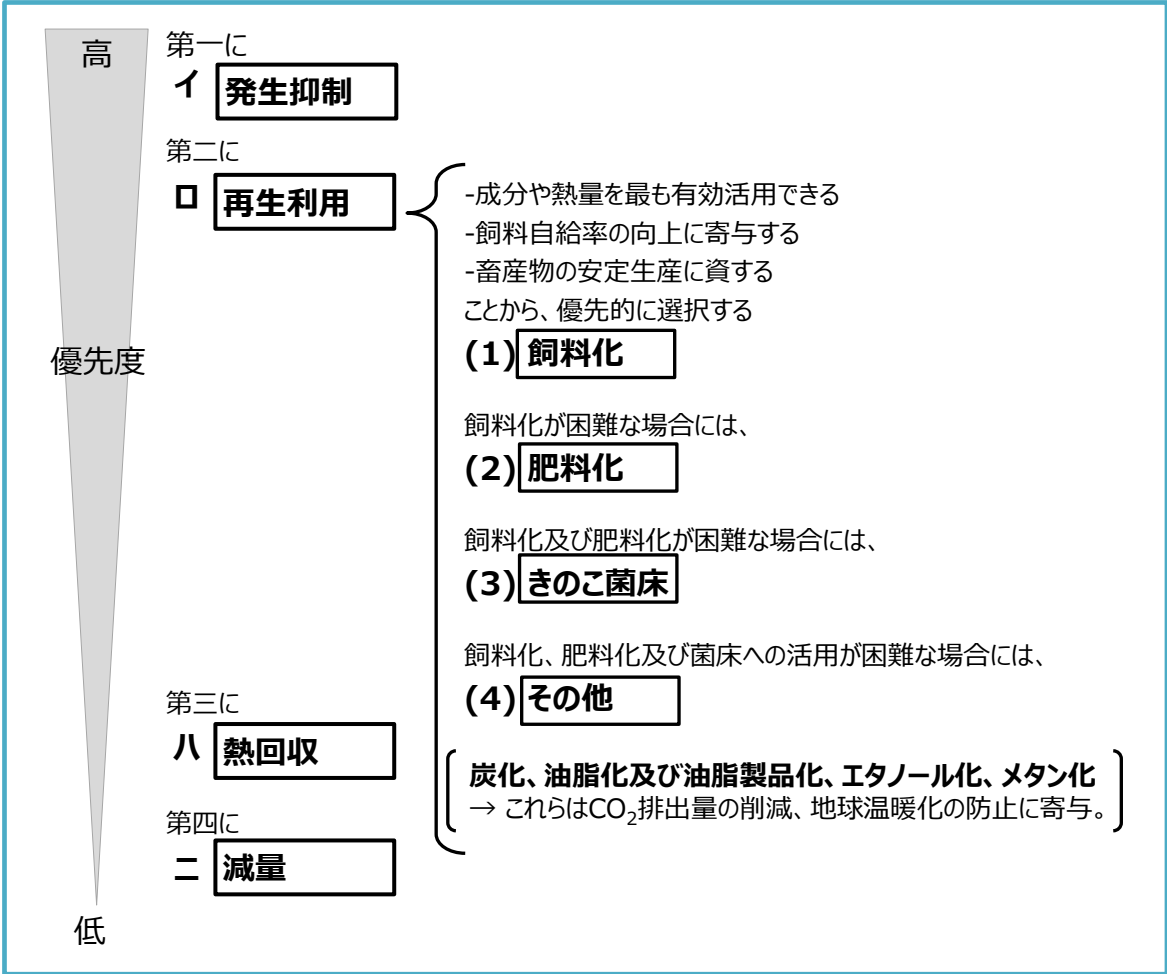
|   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>イ 食品関連事業者</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 判断基準省令に従い、再生利用等に取り組む。</li><li>・ 食品循環資源を原料とした肥飼料等（特定肥飼料等）を用いて生産された農畜水産物等を利用に努める。</li><li>・ <u>フードバンク等への食品の寄附量等について、有価証券報告書統合報告書、HP等での情報提供に努める。</u></li></ul> | <p><b>ハ 消費者</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 購入・消費の各場面において発生の抑制に努める。</li><li>・ 再生利用等についての取組の理解と協力に努める。</li></ul>  | <p><b>ホ 国</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 食品関連事業者に対する指導、勧告等の措置を適確に実施する。</li><li>・ 必要な情報提供、普及啓発等に努める。</li><li>・ <u>発生抑制等の取組を適正に評価する仕組みを検討する。</u></li></ul> |
| <p><b>ロ 再生利用事業者及び農林漁業者等</b></p> <p><b>再生利用事業者</b><br/>ニーズに適合する特定肥飼料等の製造に努める。</p> <p><b>農林漁業者等</b><br/>特定肥飼料等の一層の利用に努める。</p>   | <p><b>ニ 食品関連事業者以外の食品廃棄物等の発生者※</b></p> <div><p>※ 学校給食用調理施設、直営の社員食堂等において自ら食品廃棄物等が発生させる者、ビルの所有者等テナントとして入居する事業者が発生させる食品廃棄物等を管理する商業施設の設置者等</p></div> <p>食品関連事業者の取組に準じて再生利用等を促進するように努める。</p> | <p><b>ヘ 地方公共団体</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 各者と連携し、再生利用等の促進に努める。</li><li>・ 再生利用等に係る消費者等に対する普及啓発、教育の実施等に努める。</li></ul>                                  |

一 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向

3 食品循環資源の再生利用等の手法に関する優先順位

- 食品循環資源の再生利用等※の優先順位は、第一に発生抑制、第二に再生利用とする。
- 再生利用手法の優先順位は、食品循環資源の有する成分や熱量（カロリー）を最も有効に活用できる手段である飼料化を第一に優先的に選択すること、有効活用の観点から飼料化が困難な場合は肥料化を行うこと等が基本方針において定められている。

※再生利用等（発生抑制、再生利用、熱回収、減量）





二 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標

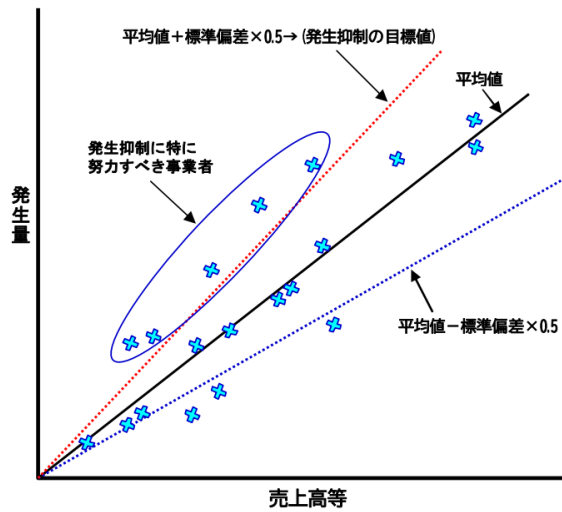
1 発生の抑制に係る目標

- 国は、最新のデータに基づき基準発生原単位を定める。
- 食品関連事業者は食品廃棄物等の発生原単位がこの基準発生原単位以下になるよう努める。
- 食品廃棄物等の発生原単位が基準発生原単位を下回った場合、引き続き、維持、又は低減させるよう努める。
- 基準発生原単位が設定されていない食品関連事業者は発生原単位の減少に努める。

2024年度～2028年度までの基準発生原単位

| 業種区分         | 基準発生原単位                 | 業種区分                          | 基準発生原単位                   | 業種区分                     | 基準発生原単位                   |
|--------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|
| 肉加工品製造業      | 113kg／百万円               | 食用油脂加工業                       | 44.7kg/t                  | コンビニエンスストア               | 44.1kg／百万円→<br>41.8kg／百万円 |
| 牛乳・乳製品製造業    | 108kg／百万円→<br>101kg／百万円 | 麺類製造業                         | 192kg／百万円                 | 食堂・レストラン(麺類を中心とするものに限る。) | 170kg／百万円                 |
| その他の畜産食料品製造業 | 501kg/t                 | 豆腐・油揚げ製造業                     | 2,005kg／百万円               | 食堂・レストラン(麺類を中心とするものを除く。) | 114kg／百万円                 |
| 水産缶詰・瓶詰製造業   | 480kg／百万円               | 冷凍調理食品製造業                     | 317kg／百万円                 | 居酒屋等                     | 114kg／百万円                 |
| 水産練製品製造業     | 227kg／百万円               | そう菜製造業                        | 211kg／百万円                 | 喫茶店                      | 83.3kg／百万円                |
| 野菜漬物製造業      | 668kg／百万円→<br>571kg／百万円 | すし・弁当・調理パン製造業                 | 177kg／百万円                 | ファーストフード店                | 83.3kg／百万円                |
| 味素製造業        | 126kg／百万円→<br>115kg／百万円 | レトルト食品製造業                     | 127kg／百万円                 | その他の飲食店                  | 83.3kg／百万円                |
| しょうゆ製造業      | 895kg／百万円               | 清涼飲料製造業(コーヒー、果汁など残さが出るものに限る。) | 429kg/t<br>421kg/kl       | 持ち帰り・配達飲食サービス業(給食事業を除く。) | 154kg／百万円→<br>141kg／百万円   |
| ソース製造業       | 29.7kg／t                | 食料・飲料卸売業(飲料を中心とするものに限る。)      | 14.8kg／百万円                | 給食事業                     | 278kg／百万円                 |
| 食酢製造業        | 252kg／百万円→<br>155kg／百万円 | 各種食料品小売業                      | 44.9kg／百万円→<br>41.0kg／百万円 | 結婚式場業                    | 0.826kg／人                 |
| パン製造業        | 166kg／百万円→<br>165kg／百万円 | 食肉小売業(卵・鳥肉を除く)                | 40.0kg／百万円→<br>28.3kg／百万円 | 旅館業                      | 0.570kg／人                 |
| 菓子製造業        | 249kg／百万円               | 菓子・パン小売業                      | 76.1kg／百万円                |                          |                           |

図 発生抑制の目標値のイメージ図

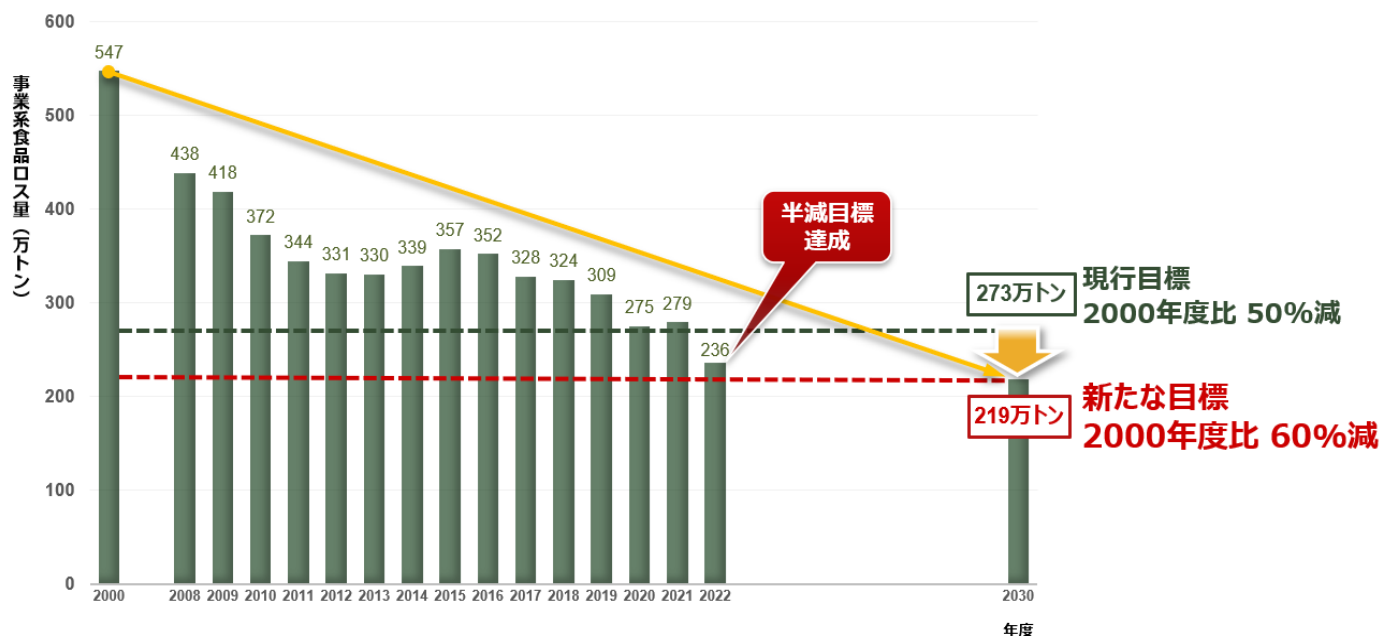




## 二 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標

### 2 事業系食品ロスの削減に係る目標 ★ポイント

- 現行の事業系食品ロスの削減目標（2030年度までに2000年度比で半減（273万トン））は、コロナ影響による市場の縮小等の影響があるものの、食品関連事業者等の不断の取組により、8年前倒しで2022年度に達成。
- 新たな目標として、食品ロスの発生実績の趨勢を基本とする予測に加えて、コロナの影響やその間に起きた消費者の行動変容、今後の食品ロス削減に向けた取組の拡大等を踏まえ、2000年度比で2030年度までに60%削減（219万トン）とする目標を新たに設定。
- 新たな目標の達成には、食品関連事業者による取組の推進とともに、消費者の理解や取組が鍵であることから、国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者等の様々な関係者が連携して、サプライチェーン全体で推進する必要。
- 食品の種類や業種等によって、食品ロス削減の余地が異なるとともに、サプライチェーンが一体となって取り組む必要があることから、サプライチェーン全体の目標とする。

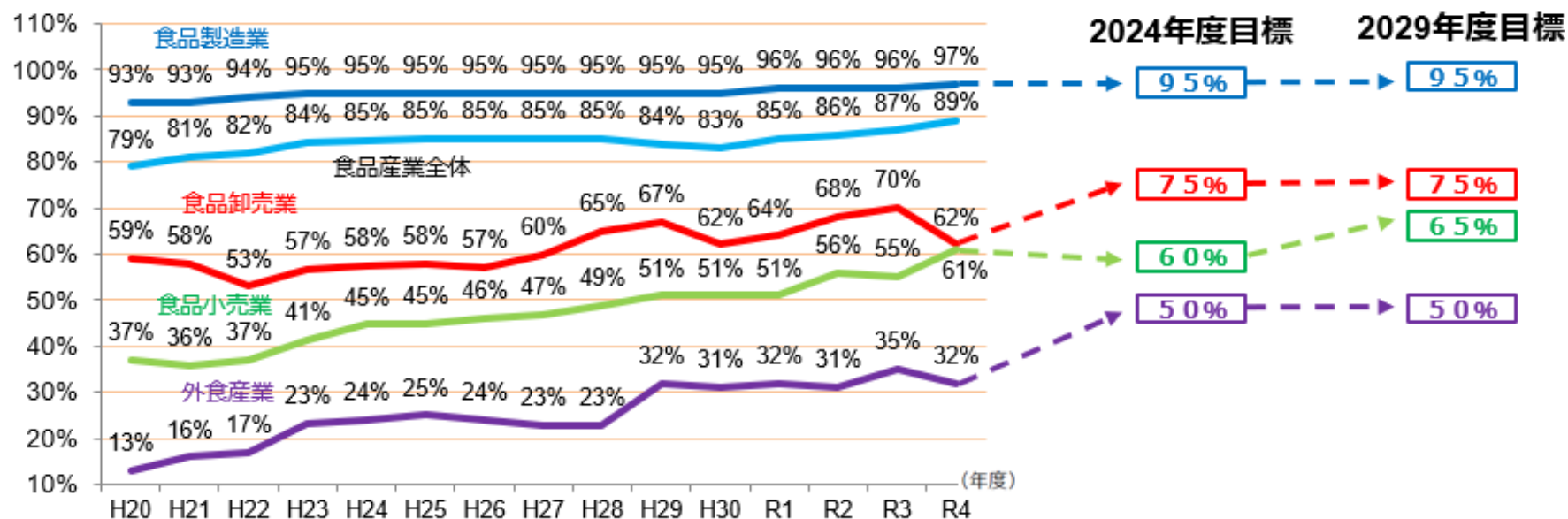




## 二 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標

### 3 再生利用等の実施率に係る目標（2029年度までの目標値）★ポイント

- 食品小売業は直近の実績が2024年度目標を達成していることから65%に目標を向上させる。
- 食品製造業は既に一定以上の取組が進められていることから目標95%を据え置く。
- 直近実績と2024年度目標がかい離している食品卸売業及び外食産業は、目標（それぞれ75%、50%）を据え置いた上で、再生利用等の促進のために取組を一層推進することとする。



**再生利用等実施率** = (発生抑制量 + 再生利用量 + 熱回収量 × 0.95<sup>(※)</sup> + 減量量) ÷ (発生抑制量 + 発生量)

(※) 食品廃棄物残さ(灰分)を除いたものに相当する率



三 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

1 食品関連事業者の取組の促進

各種目標の達成に向け、食品関連事業者自体の取組、また、食品関連事業者に対して国が行う取組を記載。

食品関連事業者

- イ 食品関連事業者全体  
判断基準省令に従うとともに、再生利用等の実施率目標と実績に乖離のある食品卸売業及び外食産業で再生利用等を一層推進。
- ロ フランチャイズチェーン等  
本部事業者は加盟者に食品循環資源の再生利用等の促進を要請、一方、加盟者は本部事業者が要請に協力。
- ハ 食品多量発生事業者以外の者
  - ・ 他の食品関連事業者と連携し再生利用等を推進。
  - ・ 地方公共団体は地域の実情に応じた取組が行われるよう努める。

国

- ニ 定期報告制度の運用  
報告されたデータの整理・公表。
- ホ 食品関連事業者への指導等
  - ・ 目標、制度、事例等の周知及び指導、助言。
  - ・ 市町村に対して、一般廃棄物処理計画への位置付けや事業系一般廃棄物処理の有料化の更なる推進。

2 官民を挙げた食ロスの削減 ★ポイント

食品ロス削減目標の達成に向け、食品関連事業者及び消費者が行う取組、国及び地方公共団体が行う取組を記載。

イ 食品関連事業者

- 全体として、最新の技術による需要予測、フードバンク等への未利用食品等の寄附等、自らの取組に関する情報を適切に提供。
- (1) 食品製造業者  
賞味期限の延長及び賞味期限の表示方法の工夫。
  - (2) 食品卸売業者及び小売業者  
納品期限の緩和、発注の早期化。
  - (3) 外食事業者  
小盛りメニューの導入や持ち帰り容器の導入。食べきり運動の実施。

ロ 消費者

- ・ 外食事業者からの持ち帰り容器の活用、食べきり運動の実施。
- ・ 食品小売業者からの食ロス削減のため、過度な鮮度志向の改善。
- ・ 家庭からの食ロス削減のため、量り売りの利用。

ハ 国及び地方公共団体

- ・ 消費者に対する積極的な普及啓発及び食育の推進。
- ・ 発生抑制等の取組の見える化促進。  
(国のみ)
- ・ 「食品寄附ガイドライン」、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」の活用促進。  
(国のみ)

## (事例) 賞味期限の延長



- ✓ 製造過程における食品の品質保持技術の発展によって、賞味期限の見直しが可能。
- ✓ 科学的な知見で再検証を進め、消費者理解を得つつ賞味期限延長に取り組むことを商慣習検討ワーキングチームで推奨（平成24年度～）。

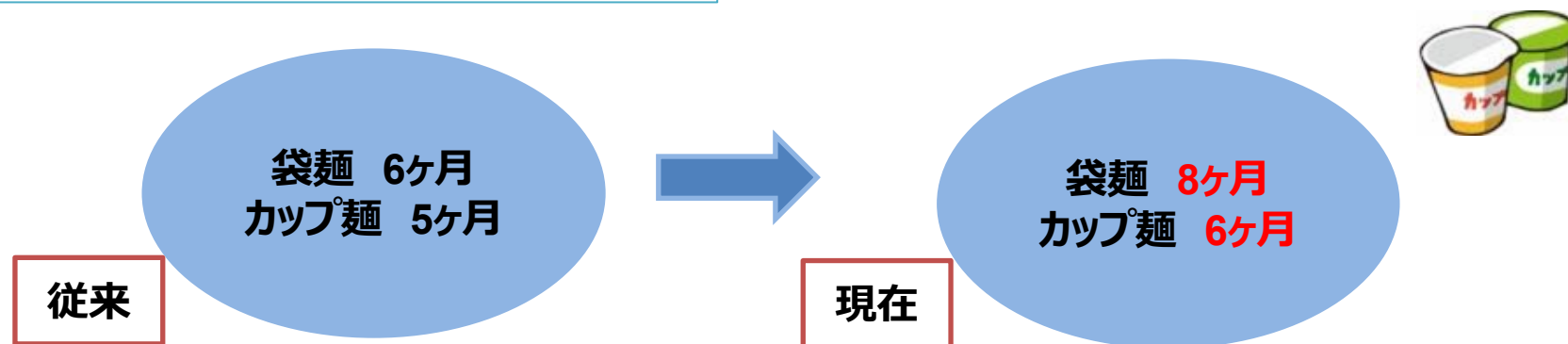
### 【賞味期限延長の実施状況】

| カテゴリー  | 商品数    | 過去1年間に延長 | 今後の予定 |
|--------|--------|----------|-------|
| 清涼飲料   | 5,747  | 91       | 56    |
| 菓子     | 5,768  | 201      | 126   |
| レトルト食品 | 2,999  | 161      | 783   |
| 調味料    | 6,102  | 143      | 7     |
| 合計     | 20,616 | 596      | 972   |

R 5 年度流通経済研究所調べ(R 5 年10月末時点)

### 【事例：日本即席食品工業会】

- これまでの製造技術や包装技術の進歩から、賞味期限の延長が可能と結論を得、平成25年6月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂。
- 平成26年春より、賞味期限を1～2ヶ月延長したカップめんや袋めんが登場。



## (事例) 賞味期限の表示方法の工夫 (年月表示化)

- ✓ 賞味期限が3ヶ月を超える食品については年月表示も可能。
- ✓ 消費者に分かりやすい期限表示となるよう各社で工夫し、日付順に納入される流通段階でのロス発生を防ぐよう商慣習検討ワーキングチームで推奨。(平成24年度～)
- ✓ 年月表示にしたとき、「日」が「切り捨て」となることから、納品期限が厳しいままでは取組困難。

2020.09.14



2020.08

### 【事例 1 : 日本醤油協会】

過度に厳しい日付管理が深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたことから、「醤油の日付表示に関するガイドライン」を作成する際、賞味期限が3か月超のものは、原則として年月表示。

### 【事例 2 : 全国清涼飲料連合会】

平成30年9月に「食品ロス発生抑止・削減に向けた賞味期限の年月表示に関する清涼飲料水自主ガイドライン」を公表し、業界全体としての年月等表示化を推進

### 【事例 3 : 全日本菓子協会】

賞味期限の延長と年月表示化について、毎年各社の進捗状況を調査しつつ実施を呼びかけ。

### 【事例 4 : 味の素株式会社】

賞味期間1年以上の家庭用製品のうち、賞味期限の表示を「年月日」から「年月」へ変更する対象品目を平成29年8月より拡大し、併せて賞味期限を延長。

### 【賞味期限表示の年月表示化の実施状況】

| カテゴリー  | 商品数    | 大括り化済 | 今後の予定 |
|--------|--------|-------|-------|
| 清涼飲料   | 5,747  | 3,110 | 42    |
| 菓子     | 5,768  | 1,915 | 72    |
| レトルト食品 | 2,999  | 488   | 13    |
| 調味料    | 6,102  | 259   | 407   |
| 合計     | 20,616 | 5,772 | 534   |

R 5 年度流通経済研究所調べ(R 5 年10月末時点)

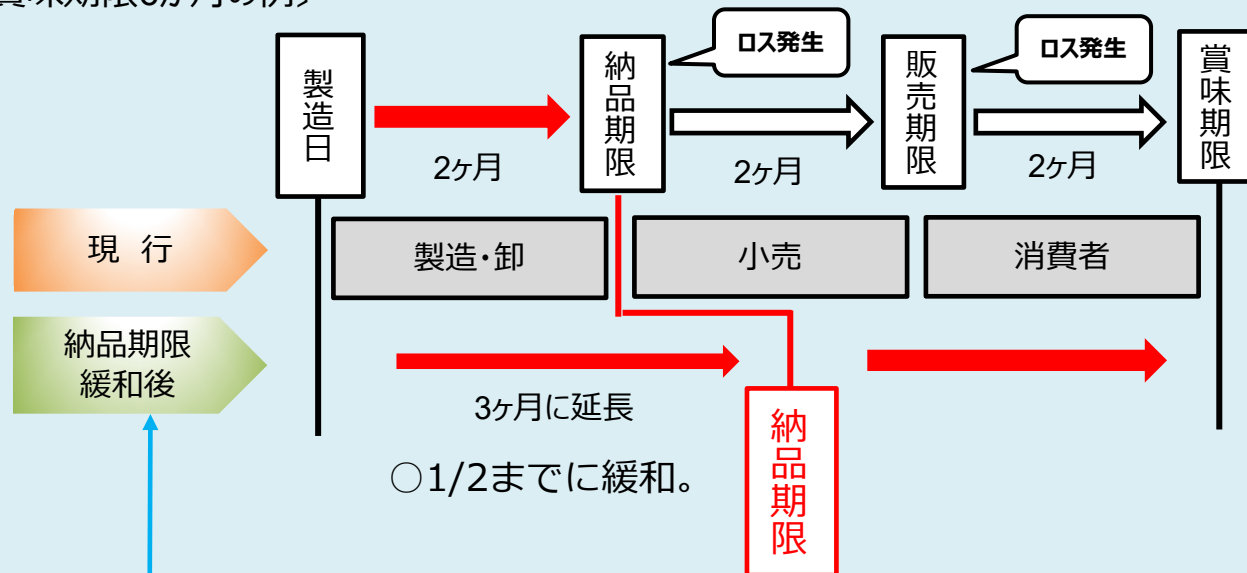




## 納品期限の緩和（3分の1ルールの見直し）

- ✓ 小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して商慣習として設定される場合（いわゆる3分の1ルール）が多く、食品廃棄発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要。

〔賞味期限6か月の例〕



メーカー : 返品、未出荷廃棄の変化  
卸 売 : 納品期限切れ在庫、返品、廃棄/転送の変化  
小 売 : 販売期限切れ在庫の変化

# (事例) AIによる需要予測推進、発注の早期化の事例 (株式会社バローホールディングス、中部フーズ株式会社ほか)

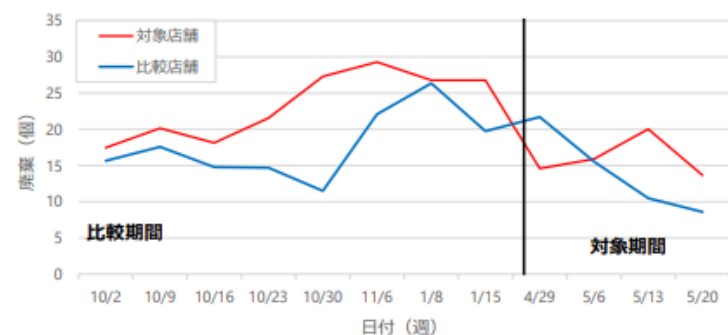
## <食品ロス削減の取組>

ソフトバンクのAI需要予測「サキミル」を共同開発。気象や人流のデータをもとに、来店者数、商品ごとの発注量を提示  
店舗では、食品ロス・欠品・発注作業時間が削減、売上・利益が増加

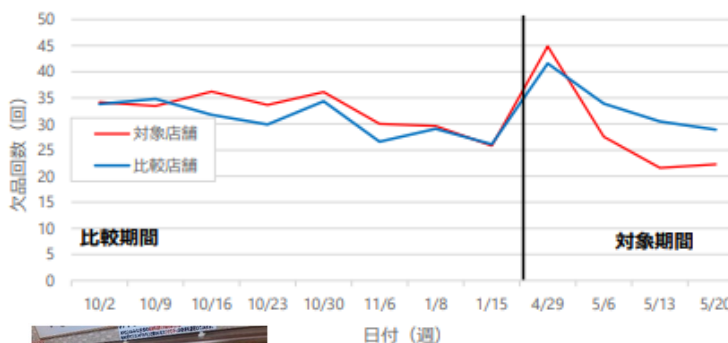
惣菜工場では、リードタイムが延長した結果、見込み生産から受注生産になり、仕掛品在庫の100%廃棄削減、緊急生産・配送が削減



## 廃棄



## 欠品



欠品による売上機会損失が発生

出典：農林水産省「第12回食品産業もったいない大賞」の受賞資料から抜粋



# （事例） AIによる需要予測推進、発注の早期化の事例 （株式会社バローホールディングス、中部フーズ株式会社ほか）



PoBにより、店舗・工場のKPIとも、大きく改善が見込まれる結果を得ることができた

| KPI |         | 結果       |                                   |         |
|-----|---------|----------|-----------------------------------|---------|
| 店舗  | 利益      | 4.9%増加   | 利益最大化プログラムを実施することで利益率向上           | 実施店舗合計  |
|     | 売上      | 2.3%増加   | 売り切れ時間の早い商品の発注を増加させ売上増加           |         |
|     | 作業時間    | 26.8%減少  | 発注を自動化することで作業時間軽減（作業時間はアンケートから算出） |         |
|     | 欠品      | 19.0%減少  | 売り切れ時間の早い商品の発注を増加（欠品は17時前に売切と定義）  |         |
|     | 廃棄      | 17.7%減少  | 利益率の低い商品の発注を削減することで廃棄減少           |         |
| 工場  | 利益      | 2.3%増加   | 店舗売上が増加することで利益率向上                 | 全店拡大時推計 |
|     | 作業時間    | 19.3%減少  | 生産計画を事前に立てることで作業時間減少              |         |
|     | 廃棄      | 仕掛品廃棄ゼロ  | 見込み生産を受注生産に変更することでゼロ化             |         |
|     | 緊急生産・配送 | 2.5回/月減少 | 工場の生産計画にリードタイムを得ることで減少            |         |

店舗廃棄・工場廃棄の減は、CO2排出量として18.9t/年の削減効果

出典：農林水産省「第12回食品産業もったいない大賞」の受賞資料から抜粋

# 飲食店等での「食べきり」「持ち帰り」の促進

## 外食時のおいしく「食べきり」ガイド

(令和元年5月 消費者庁・農林水産省・環境省)

外食時の「食べきり」促進に向けて、  
食べ手（消費者）と作り手（飲食店）  
双方の理解や実践を更に進めるために、  
**消費者、飲食店それぞれの留意事項を**  
整理し、普及啓発。

### 3010運動で食べきりを促進していきましょう

宴会などでは乾杯後の“30分”とお開き前の“10分”は、席を立たずに料理を楽しむことにより、食べきりを実践しましょう。

乾杯後とお開き前の時間は、地域特性を踏まえて工夫され、各自治体の運動として展開。

#### 〈食べきり運動の自治体例〉

- ▶ 長野県松本市 3010運動（30分・10分）  
2011年開始、3010運動発祥の地
- ▶ 富山県 3015運動（30分・15分）  
富山県の最高峰立山の標高3015メートルにちなんで運動
- ▶ 栃木県 15（いちご）運動（15分・15分）  
栃木県特産の「いちご」にちなんで運動
- ▶ 千葉県君津市 328（みつば）運動（32分・8分）  
君津市の花「ミツバツツジ」にちなんで運動

#### 3010運動の進め方

注文の際、  
量を注文しましょう。

乾杯後30分は、  
席を立たず、料理を楽しみましょう。

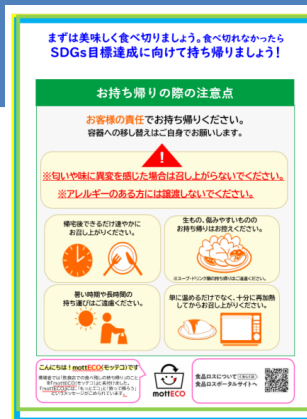
お開き前10分は、  
自分の席に戻って、再度、  
料理を楽しみましょう。

## New 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～ (令和6年12月 消費者庁・厚生労働省)

事業者・消費者双方の持ち帰りに対する意識や行動変容を促進するために、**衛生面に関する一定の注意事項の説明等**の下、**消費者の自己責任で持ち帰りをを行う**ことを定めたガイドラインを策定。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/conference/assets/consumer\\_education\\_cms201\\_241225\\_02.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_241225_02.pdf)

参考チラシ



## ドギーバッグアイデアコンテスト

(令和2年10月 環境省・農林水産省・消費者庁・ドギーバッグ普及委員会)

食べ残しを持ち帰る行為のネーミング  
として、**mottECO（モッテコ）**を選定。



「もっとエコ」  
「持って帰ろう」  
の意味が込められています

# 食べ切り、食べ残し持ち帰りの推進事例（日本ホテル株式会社）

## <食品ロス削減の取組>

規格外野菜や未利用魚、地産食材の有効活用、「もったいないメニュー」の開発・展開  
宴会場を持つ全ホテルにおける、3010運動の推進  
食べ残し持ち帰り「mottECO（モtteコ）」の導入

### 規格外野菜や未利用魚の有効活用



メギスを使ったエスカベッシュ  
(未利用魚使用)



メギスを使ったベーコン巻き  
シトロン風味(未利用魚使用)



メギスを使った天婦羅  
(未利用魚使用)

### もったいないメニューの開発・展開



京人参の皮を使った  
寒天寄せ



鮫のコラーゲンつくね照り焼き  
天麩羅柚子皮巻き



パンの端生地を使用した  
パンプディング

### 「mottECO（モtteコ）」の導入



FSC認証紙製の専用容器を希望のお客様に配布



ポスター・POPでの掲出



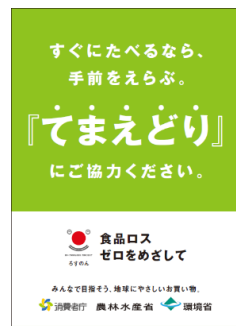


# (事例) 消費者への啓発 (啓発資材の提供・てまえどり)

- ✓ すぐ食べる場合に商品棚の手前にある商品を選ぶ「てまえどり」は、食品ロス削減の効果が期待
- ✓ 小売事業者と消費者が連動した食品ロスの削減に向けた取組を後押しするため、食品小売事業者に対して、店舗にて、食品ロス削減のための啓発活動を行うことを呼びかけ
- ✓ 毎年10月の食品ロス削減月間に、普及啓発資材等を活用して消費者への啓発活動を実施する小売事業者及び外食事業者、事業者へ食品ロス削減の普及啓発を呼びかける地方自治体を募集し、公表  
(令和6年度実績は、55事業者及び43自治体)

([https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/keihatsu\\_2024.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/keihatsu_2024.html))

【啓発資材例】



(帯POP)



(どなたでもダウンロード可能です)



【活用例】



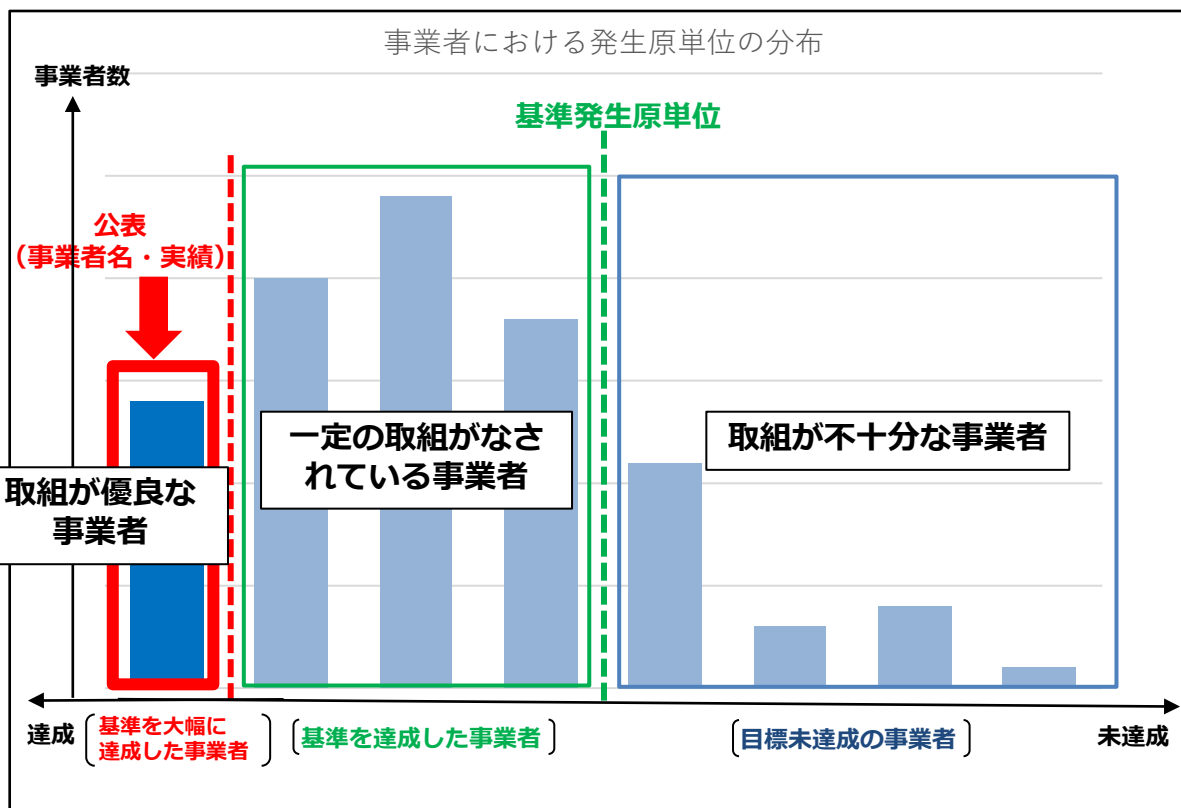
・コンビニエンスストア



## (参考) 食品関連事業者の取組の見える化について (評価イメージ)

- ✓ 食り法に基づく食品関連事業者の定期報告の公表は、事業者名、基準発生原単位や再生利用等実施率の一覧のみであり、消費者を含む一般の国民にとってその達成状況はわかりにくい。
- ✓ **優良な事業者を分かりやすく見える化するため、2026年度以降、試行期間を設けつつ、次の取組の導入を検討する。**
  - 食り法の定期報告書に基づき、事業者を「**取組が優良な事業者**」「**一定の取組がなされている事業者**」「**取組が不十分な事業者**」に区分し、「取組が優良な事業者」については、事業者名や連続達成年数をHPで公表する。

### イメージ



### <今後のスケジュール>

#### □ 2025年度以降

- ・ 適正なクラス分けのためのベンチマーク指標検討
- ・ 仕組みについての意見聴取

#### □ 2026年度以降

- ・ 試行実施

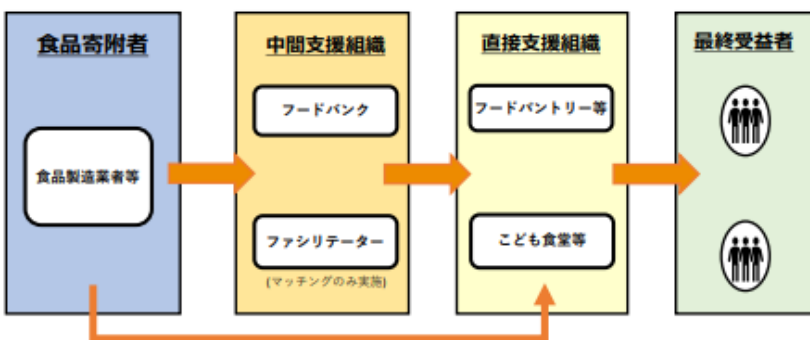
# 食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～（概要）

## 1. 背景・目的

- 食品ロスを削減するためには、未利用食品の有効活用（食品寄附）の促進が重要とされるところ、食品寄附に関わる各主体の情報不足、信頼性・透明性等を高めるための枠組みの整備、フードバンク等の底上げの必要性などが指摘されている。
- 令和5年12月、関係省庁において「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を取りまとめ、その中で、「一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、仲介者（フードバンク、フードパントリー等））を認定する仕組みなどにより特定するための食品寄附に関するガイドラインを官民で作成し、食品寄附への社会的信頼を高める」とされた。
- そこで、既に官民で策定されている既存の各種ガイドライン・手引き等を参照しつつ、各主体が一定の管理責任を果たすことができるようにするために遵守すべき基準や留意事項を示したガイドラインを、官民協議会における議論を通じて作成。

## 2. ガイドラインの対象範囲

- ①食品寄附者（事業者）、②ファシリテーター（需要のマッチングを行うサービスを提供する場合の者）、③フードバンク、④フードパントリー等、⑤こども食堂等、⑥資源提供者（資金・物流サービス等の提供者）を想定。



## 3. ガイドラインの具体的な遵守事項の整理

- 法令事項**：法令上名宛て人に一定の義務付けをしている法令を引用した事項（※）
  - 必要事項**：食品寄附の信頼性向上等の観点からガイドラインとして必要と考える事項
  - 推奨事項**：取り組むことが望ましい事項
- ※ 食品衛生法、食品表示法、個人情報保護法

## 4. ガイドラインの具体的な内容

- ※ 各主体ごとに各章で記載
- **提供元・提供先における合意事項**：  
提供食品の情報（保存方法、期限表示、アレルギー等）、品質確保・管理、転売禁止、事故時の対応等
  - **安全面等の管理**：  
食品の品質・衛生管理（必要な設備の設置等）、受取・輸配送時の検品（期限表示・破損等の確認等）、施設の衛生管理（清掃等）等
  - **提供時の注意**：  
衛生上の取組（保冷剤の提供等）、食品表示情報の伝達と管理等
  - **トレーサビリティ**：  
記録の作成・保存（名称、数量、期限、アレルギー、入出荷年月日、寄附者・提供先の名称等）
  - **事故時の対応**：  
保険の加入（保険分科会においては、主にフードバンク向けの損害賠償保険の在り方を、こども食堂等については、既存のボランティア用保険の活用について議論）、記録を踏まえた連絡等
  - **財務管理・情報開示**：  
損金算入、実績報告等

※ 参考資料として、各種ひな形（フードバンク・こども食堂等間の合意書、こども食堂等から最終受益者への説明事項等）、必要事項を抽出したチェックリスト等を添付



# 食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～（概要）

## 1. 背景・目的

- SDGsにおいて食品ロス削減に関する国際目標が設定され、我が国においても2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させるという政府目標を設定。令和5年末には、当該目標の確実な達成に向けて「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を策定。
- 中でも、レストラン・ホテル等の外食産業における主たる食品ロスの原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰り促進を図ることが有効な方策。しかしながら、食べ残しの持ち帰りについて合意することについての法的責任関係が不明瞭である上、持ち帰りに伴う法的・衛生的な責任を高いハードルとして感じる事業者が相当数いることが課題。
- そこで、法律面・衛生面でのリスクの低減を図ることで、**事業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することができるよう、事業者が民事上又は食品衛生上留意すべき事項を整理するとともに、消費者に求められる行動について整理。**

## 2. 対象

一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者（学校・病院等を除く）が、特定の場所で顧客に飲食させることを前提に食事の提供をしたものの、顧客が当該場所では食べきれずに当該場所以外の場合に持ち出す飲食物。

## 3. 基本的な考え方

食品ロス削減のためには、**まずは消費者が食べることが重要であるが、食べ残してしまったものの持ち帰りも1つの有効な方法。**その際には、**事業者が消費者に一定の注意事項の説明等を行うとともに、消費者も自己責任の下に持ち帰りを行うこと、事業者及び消費者双方の協力と理解のもと、本ガイドラインを参考に持ち帰りの取組を促進し、双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容を期待。**

## 4. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

### ●持ち帰りの際の事業者による一定の注意喚起等の実施

民事の観点から、飲食店等において、安心・安全な持ち帰りを推進すべく、食べ残しの持ち帰りに関し、**衛生面に関する一定の注意事項を説明することが有効**

**食品衛生の観点からは、持ち帰りに適する食品は十分に加熱されていること等をもとに事業者が判断すること、清潔な容器等を提供することなどを提示**

### ●利用規約の整備

円滑な持ち帰りの実施のため、事業者・消費者双方の合意の内容を明確化するとともに、消費者におけるリスクの把握等や事業者における法的リスク等の予見可能性を高めるために有効

→ガイドラインにおいて**利用規約のひな型**を例示

## 5. 消費者に求められる行動

### ●食べ残し持ち帰りの理解促進

食べ残しの持ち帰りを行う場合には、食中毒リスク等に対する十分な理解の上、**持ち帰る際及び持ち帰った後の食品の管理の責任は基本的に消費者にあること**を十分に認識し、飲食店等からの事前説明事項を適切に遵守することが求められる。

**食品衛生の観点からは、温度が高いところに放置しないこと、速やかに喫食すること、異臭等を感じた場合は喫食しないことなどを提示**

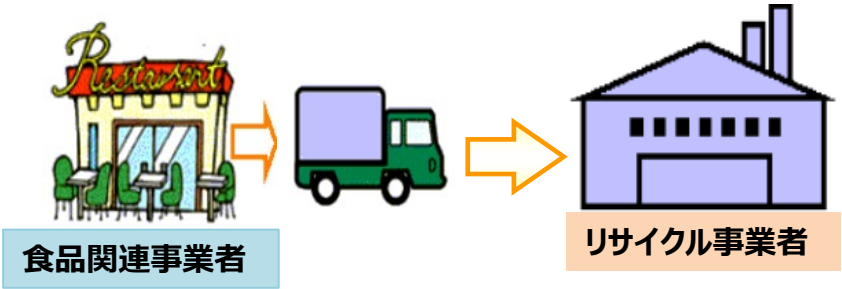
### ●事業者の取組に対する積極的な評価

**食べ残し持ち帰りサービスを提供する飲食店等の取組を消費者行動により評価していくことが求められる。**

三 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

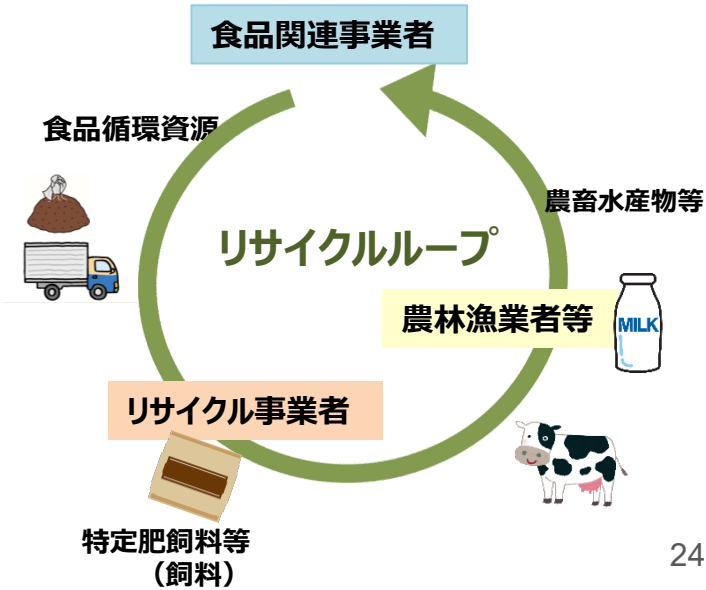
3 登録再生利用事業者の育成・確保と適正な処理の促進

- 優良事例の周知等、制度の更なる活用促進について検討・実施。
- 法に基づく指導・監督の強化。
- 優良な事業者を認定する取組を行う者との協力。
- 地域における登録再生利用事業者に関する情報の提供。



4 再生利用事業計画認定制度等の推進

- 国  
食品関連事業者、リサイクル事業者、農林漁業者等のマッチング強化及び認定制度の事務手続きの軽減。
- 地方公共団体  
地域におけるリサイクルループの形成促進。
- 食品関連事業者、リサイクル事業者、農林漁業者等  
地域における多様な食品の資源循環の環に係る取組を促進。
- 消費者  
リサイクルループによる農畜水産物等の積極的な購入や特定肥料飼料の利用。





## 【参考】登録再生利用事業者制度の概要

- ✓ 食品廃棄物等の再生利用を行うリサイクル業者の育成を図るため、申請に基づき主務大臣がリサイクル業者を登録。（食品リサイクル法第11条）

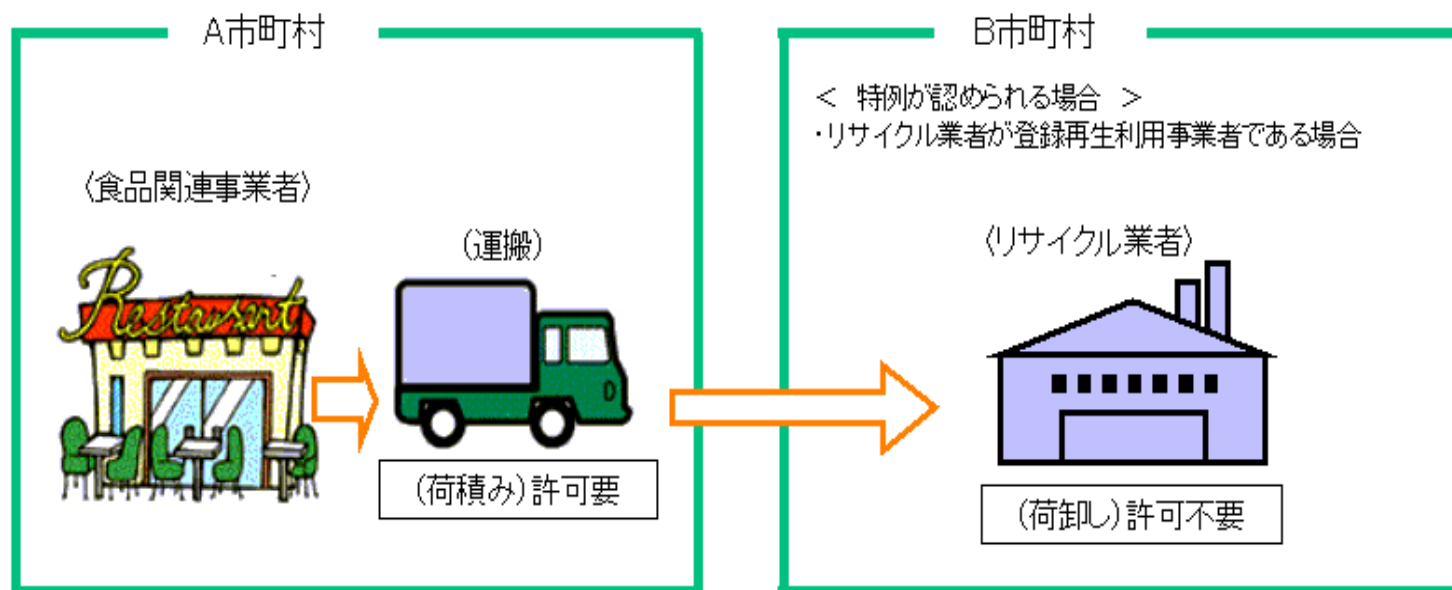
### 1 制度の特例

#### ● 廃棄物処理法の特例

- ① 荷卸しに係る一般廃棄物の運搬業の許可不要
- ② 一般廃棄物処分手数料の上限規制の撤廃

#### ● 肥料法・飼料安全法の特例

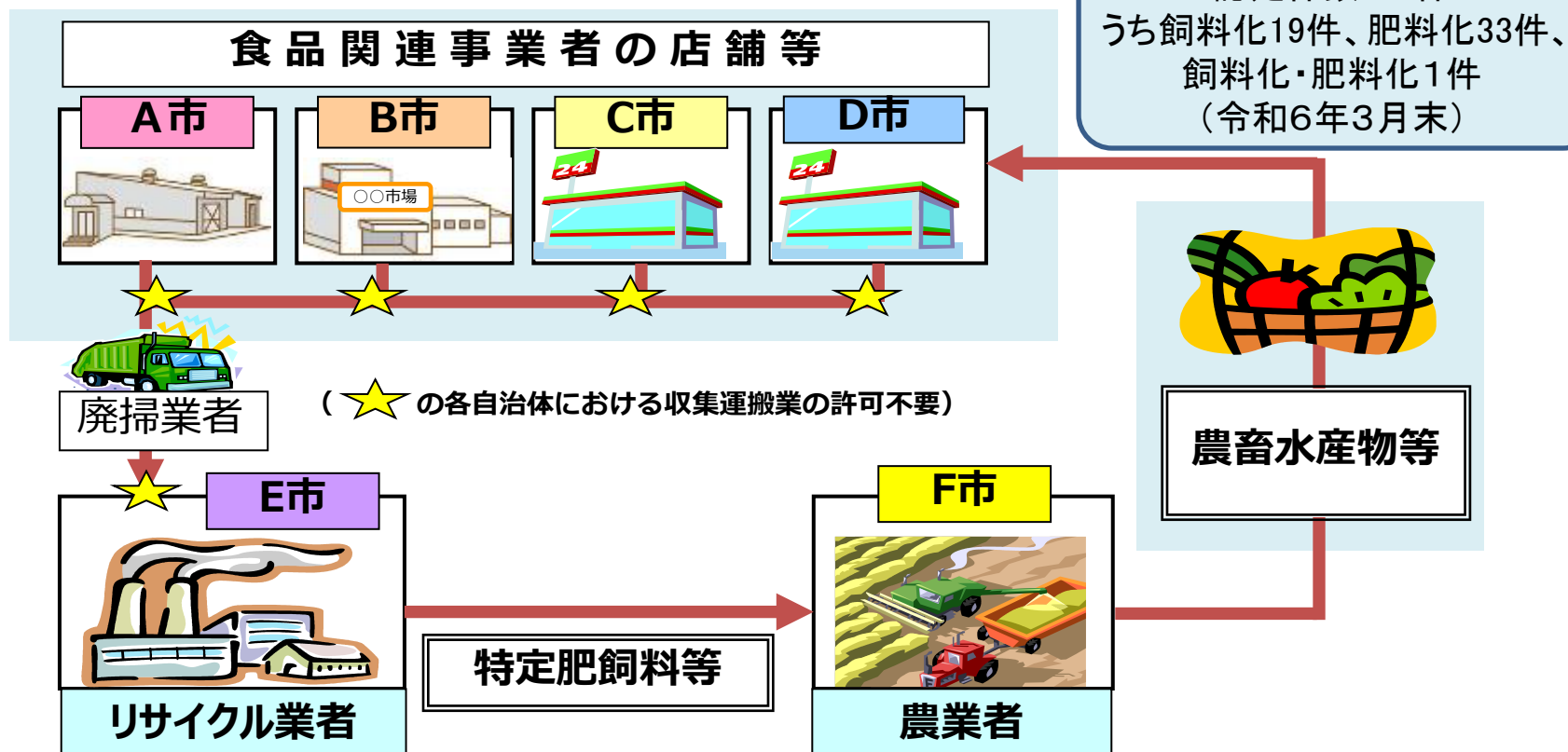
- ・都道府県知事又は農林水産大臣への届出不要



### 2 登録事業場数：153事業場（151社）（令和6年3月末現在）

## 【参考】食品リサイクルループの推進（再生利用事業計画認定制度）

- ✓ 食品関連事業者から発生する廃棄物から肥料・飼料を生産し、それを用いて生産した農産物等を食品関連事業者が取り扱う、食品リサイクルループの形成を推進。
- ✓ 食品関連事業者とリサイクル業者、農業者等の3者が連携して策定した食品リサイクルループの事業計画について、主務大臣の認定を受けることにより、廃掃業者は廃棄物処理法に基づく収集運搬業の許可（一般廃棄物に限る。）が不要となる特例を活用することが可能。



# 食品リサイクルループの事例（ワタミ株式会社）

## ＜食品ロス削減の取組＞

店舗から排出された食品残さは、計量し原因を探ることで発生抑制の対策につなげる  
店舗における「たべきり」「持ち帰り」の推進

店舗からの食品残さから飼料を製造し、その飼料で生産された鶏卵を再び店舗で買い取る「リサイクルループ」を推進



三 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

5 施設整備の促進

市町村の取組

- 一般廃棄物処理施設の更新等に当たり、周辺の市町村との処理の広域化や民間事業者の活用。
- 地域で発生するし尿・浄化槽汚泥、下水汚泥等と併せたメタン化等による効率的なバイオマスの活用。


都道府県の取組

複数の市町村の連携の下での広域的な処理の促進のため、地域の実情に応じた調整。

国の取組

市町村や民間事業者が設置する再生利用施設の整備について支援。

リサイクル施設



6 国と地方公共団体との連携等を通じた食品循環資源の再生利用等の取組の促進

再生利用等を実施しない食品関連事業者に聞き取った理由とそれに対応した国と地方公共団体等の取組表 ★ポイント

| 理由 \ 取組               | 自治体との連携等 | 事業者に対する意識付け・事例の横展開 | 登録再生利用事業者数の確保 |
|-----------------------|----------|--------------------|---------------|
| 取組意欲が低い事業者が存在         | ○        | ○                  | —             |
| 再生利用事業者へ依頼すると処分料金が上がる | ○        | —                  | (○)           |
| 再生利用事業者が近隣にない         | —        | —                  | ○             |
| 再生利用できるものとその他の分別が困難   | —        | ○                  | ○             |

三 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

7 家庭から発生する食品廃棄物に係る取組

国の取組

- ・ 脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動「デコ活」等の促進による普及啓発。
- ・ 消費者による発生抑制の促進や市町村による再生利用施設の整備に対する支援等を行うとともに、地方公共団体による先進的な取組事例の極的な普及・展開。

消費者の取組

- ・ 食ロス削減のため、量り売りの利用や調理の工夫等による家庭での食品の食べきり・使いきり。
- ・ 減量のため生ごみの水切り等。
- ・ 再生利用のため、食品循環資源の分別。



8 食品循環資源の再生利用等の促進のための普及啓発

国の取組

- ・ 特定肥飼料等の製造の技術支援や、肥料及び飼料にかかる認証の仕組みを広く普及啓発。
- ・ 再生利用等に取り組む優良な食品関連事業者に対しての表彰や取組への評価。



9 研究開発及び新技術活用の促進

国及び地方公共団体の取組

再生利用等に係る技術の普及、産学官等、関係者の連携による新技術の活用促進。





# 食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針の概要

## 四 環境の保全に資するものとしての食品循環資源の再生利用等の促進の意義に関する知識の普及に係る事項

- 国及び地方公共団体は、持続可能な開発のための教育（E S D : Education for Sustainable Development）の視点も取り入れた環境教育・環境学習、広報活動、消費者団体等との連携を通じて再生利用等の取組等の正しい理解を促す。
- 国及び地方公共団体は再生利用等を食育のテーマの一つとして取り上げるなどして、消費者等の「もったいない」という意識の醸成を図る。
- 食品関連事業者はフードバンク等への食品の寄附量等について有価証券報告書や統合報告書等への記載などの情報提供するよう努める。★ポイント
- 国は発生抑制等の取組を国民が知り、評価できるよう、定期報告制度により報告された情報その他の関連する情報の任意開示に用いる統一フォーマットの作成を検討する。★ポイント

## 五 その他食品循環資源の再生利用等の促進に関する重要事項

- 再生利用等の促進は次のような多様な政策目的の達成にも資する。
  - ・ 循環経済（サーキュラーエコノミー）への移行による循環型社会形成の推進
  - ・ 環境教育・環境学習や食育の推進
  - ・ 気候変動対策の推進
  - ・ 地域活性化やバイオマスの利活用
  - ・ 食料安全保障の向上
  - ・ 有機農業の推進
  - ・ 福祉施策との連携
  - ・ 国や地方公共団体の災害用備蓄食品の有効活用
- 国、地方公共団体、食品関連事業者、消費者などの関係者が連携の強化及び相乗効果を高めることが重要である。



## メタン化等のリサイクル手法により得られたエネルギーを対象とした食品リサイクルルールについて

(食料・農業・農村政策審議会 食料産業部会 食品リサイクル小委員会／中央環境審議会 循環型社会部会 食品リサイクル専門委員会 合同会合での検討結果)

再エネTF委員要望（抜粋）（第16回 再生可能エネルギー等に関する規制等の総点検タスクフォース会議資料 令和3年9月21日）

再生利用事業計画認定制度の再生利用に係る製品（特定肥飼料等）の対象に、メタン発酵を経て得られるエネルギーも含まれるよう制度変更を行うなど、エネルギー利用によるリサイクル・ループの認定が可能となるような措置を令和3年度内できるだけ早期に講じるべき



### ○合同会合（令和5年9月22日）資料（抜粋）

- これまで、再生利用事業により得られた特定肥飼料等を利用して生産された農畜水産物及びその加工品に限定しているのは、食品循環資源の有する成分や熱量（カロリー）を最も有効に活用できる飼料・肥料化事業によりリサイクルを実施するという食品リサイクル法の基本方針に基づく優先順位を考慮したもの。

### ○今後の食品リサイクル制度のあり方について（令和5年12月18日 合同会合報告書）（抜粋）

メタン化事業により得られた熱・電気等のエネルギーを対象とした食品リサイクル・ループ計画については、引き続き認定を可能としないことが適当である。この理由として、既に肥飼料化が定着している食品循環資源までもメタン化に切り替えられ、基本方針に掲げる再生利用手法の優先順位と整合性がとれなくなるおそれがあること、また、メタン化事業により発生する副産物がリサイクル・ループ内で液肥として利用されない場合には、それらをリサイクル・ループの外で廃棄物として適正処理する必要があることが挙げられる。

## 第65回国家戦略特別区域諮問会議（2024年12月24日開催）

### 特区制度を活用して取り組む規制・制度改革事項等について

#### ○食品リサイクル推進に向けた規制緩和

・主に都市部における**外食や食品小売業**の食品リサイクルを促進するため、食品循環資源の**メタン発酵から得られた電力**を特定農畜水産物の生産等に利用する取組を**新たに食品リサイクルループの認定対象とすることの検討**に当たっては、食品リサイクル法基本方針の優先順位を前提に、**肥飼料化が困難な食品循環資源の基準や認定要件の確認方法**等について、**2025年度までに農林水産省及び環境省が連携して調査・検討**を行い、必要に応じて**関係審議会の議を経て、2026年度までのできるだけ早期に必要な措置を講ずる。**

調査・検討に際しては、肥飼料化の取組実態や食品循環資源の性状等の技術的観点に基づき、経済合理性や地域の実情等を考慮しつつ行う。