

第6回京都府食品ロス削減府民会議議事要旨

(1) 第5回府民会議での主な議論(要旨)

(事務局)

資料p 1～4に基づき説明

(2) 第5回会議以降の動きについて

(事務局)

資料p 5～8に基づき説明

(座長)

前回までの議論を踏まえて、府で一部取り組んでいただいている。委員から質問・意見があれば発言いただきたい。また、事務局から補足等あれば。

(事務局)

全農京都からフードバンクに災害備蓄品の提供があったので、報告する。

(3) 印字ミス等の削減について

(事務局)

資料p 9～12に基づき説明

(座長)

印字ミスの発生原因は主に「オペレートミス」と「プリンターヘッドの汚れ」とのことであったが、製造業でももう少し具体的な事例はあるか。また、小売業で印字ミスの商品が届いたときの対応など共有していただきたい。

(委員)

小売業の事例として、印字ミスは多々ある。インスタ加工の商品に印字ミスがあった場合は必ず保健所へ届け出ている。また、仕入れた商品に印字ミスがあった場合は、製造所のある保健所に届け出るよう製造者に言っている。厚生労働省が回収するように指導しているためである。

(事務局)

賞味期限を本来の日付よりも先の日付を印字してしまった場合、衛生上の問題が危惧されるので回収するようになっている。

(座長)

本来の賞味期限の日付よりも前の日付を印字してしまった場合は問題ないのか。

(事務局)

その場合は販売されないので、回収されるのは長い場合がほとんどだと思う。

(委員)

回収となった場合、店頭告示や顧客情報から購入者に知らせる。

例えば、賞味期限を本来の日付よりも長く印字してしまったミスの場合、その商品を食べってしまったとしても問題ない場合があるので、印字ミスがあった商品を全て回収するのはどうかと思う。

食品ロス削減の観点から、衛生上問題のない軽微な印字ミスの商品の回収について、衛生部局と調整できないか。消費期限・賞味期限は安全係数をかけて設定しているので、安全係数以内の日付なら許容するなど、ガイドラインを作ってもらえれば業者としては有難い。

(座長)

例えば、誤った日付が本来の日付の1日先や、期限の何パーセントまでは許容するなどの基準を設定するという事か。

(委員)

期限表示には安全係数をかけているので、その考え方でガイドラインを定めてはどうか。

(委員)

メーカーでは、やはりヒューマンエラーが最も多い。特に月末月初めの月替わりは日付の印字ミスが多いので、確認が必要。

(座長)

「きょうと信頼食品制度」の導入について、メーカーとしての課題はあるか。

(委員)

食品産業協会で「きょうと信頼食品制度」の登録に取り組んでいるが、2020年のHACCP義務化に向けて登録数が増えている。本制度への登録を進めることで、ヒューマンエラーの削減につながるのでは。

(座長)

品質管理の制度を活用してはどうかという府の提案だったが、「きょうと信頼食品制度」を進めるにあたっての課題等を御議論いただきたい。また、「きょうと信頼食品登録制度」そのものの質問もあれば。事務局から「きょうと信頼食品登録制度」の具体的な事例があれば紹介していただきたい。

(事務局)

2020年にHACCPの義務化が見込まれるため、食品事業者の関心が高まっている。品質管理の底上げとともに印字ミス等の削減についても啓発したいと考えている。

(委員)

「きょうと信頼食品登録制度」の中には、印字設定をだれが入力したかを記入する項目があるので、チェックできる。

(委員)

食品製造者のHACCPの認識はどの程度か。HACCP周知のための動きはあるか。

(事務局)

中小企業は、HACCP*は難しいと感じているところが多く、義務化されたら事業を辞めようと思っている事業者もある。HACCP対応といっても何から手を付ければいいのか分からないようだ。そのような事業者には「きょうと信頼食品登録制度」を活用してもらい、HACCP対応レベルまでステップアップしてもらえれば。

〔※HACCP…食品の製造過程で発生する可能性のある衛生・品質上の危険性を分析し、安全性確保のために監視すべき重要管理点を定め、厳格に管理・記録を行うシステム。危害分析重要管理点方式。〕

(委員)

百貨店などの催事スペースに出店している事業者と話していると、HACCPを全く知らなかった。事業者への周知がさらに必要ではないか。

(事務局)

「きょうと信頼食品登録制度」は京都府食品産業協会と連携して取り組んでおり、食産協の会員約1300社の事業者には本制度を紹介している。

これまでは本制度に取り組むメリットを感じていなかった事業者が多かったが、HACCP義務化の動きを受けて関心が非常に高まってきた。これを機会にさらにPRを進めていく。

(座長)

関係団体と協力しながら府が進めるということによろしいか。

印字ミスがあっても、安全係数があるので実は食べても問題ないというケースもあり、行政がこのような判断基準を作成すれば、全てを回収しなくて済むのではないかという話だった。これについて、消費者側としての意見があればお聞かせいただきたい。

(委員)

安全だということが分かればよいが、そういう嘘が流行すると困る。

(座長)

回収して正しく印字し直すのは、コスト面で難しいのか。

(委員)

流通が小規模で少量であれば可能かもしれないが、大量で出回る範囲が広いと難しい。

(座長)

シールの貼り直しはどうか。

(委員)

シールの貼り直しはしてはいけないことになっている。

(座長)

安全性も考慮して検討する必要がある。

(委員)

一旦家庭にいった商品を回収し、再び流通させるのはリスクが高い。家庭での保存状況は様々なので、商品の安全性が担保されない。社会の合意がなければ難しいと思うので、慎重に進めないといけないのでは。特に生鮮食品や温度管理が必要なものは難しい。

(座長)

賞味期限を印字するものは検討の余地があるのではないか。

(委員)

印字ミスではないが、包材に表示していない原材料が入っていた場合も回収の対象になる。特にアレルギー物質がコンタミネーション*していた場合は、重大事故につながるので即回収となる。

〔※コンタミネーション…食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、アレルギー物質を含む食品が意図せず混入してしまうこと。〕

(座長)

品質管理の向上が根本的な課題ということか。

出された意見を踏まえて、府で検討してもらいたい。

(座長)

京都市から、販売期間の延長による食品ロス削減効果に関する調査・社会実験の実施について情報提供があるとのことなので、願います。

(委員)

スーパー等の小売店では、商慣習として賞味期限や消費期限よりも早く店頭から撤去し、売れ残った食品は廃棄されている。商慣習としての販売期限を延ばした場合に食品ロス削減に効果があるかどうかを、京都市内のスーパー5店舗で社会実験を行っている。

また、スーパーと消費者に対し、販売期限延長に関する聞き取り調査も実施する。

(座長)

1/3ルールの見直しに関して、メーカーや卸を対象とした実験は国も実施しているが、小売での実験を京都市がやってみるとのこと。

小売が受け取る期限を少しずらし、小売も販売期限を延ばせば、食品ロスの削減につながるのでは。

(委員)

ドライの加工食品（お菓子、乾物）は賞味期限が長いので、見切り販売すると売り切れる。牛乳やヨーグルト、納豆等は賞味期限が短く、量も多いので、賞味期限ぎりぎりまで販売したとしても消費者は消費できるのか。スーパーでは、消費者の喫食期間を考慮して店頭から撤去している。

京都市の実験は、趣旨を消費者にも理解してもらった上での実験であり、消費者、事業者、行政の3者協働でないとできない。

府が実証実験をする場合も、府のリーダーシップで府民の理解が得られる形となれば、事業者は協力できる。

(座長)

消費者側の理解が重要なので、そこを押さえた上での取組の可能性を探ってもらいたい。

(座長)

コンシューマーズ京都からも報告があるとのことなので、願います。

(委員)

京都市のごみ半減をめざす「しまつのこころ条例」における市民モニターを対象に記述式アンケート調査を行った。

「半額のシールの食品を買うのが恥ずかしかったが、その日のうちに食べるのは問題ないので次世代の資源のためという思いで買っている」という意見もあり、これを踏まえて食品ロス削減の取組を進めていただけたらと思う。

調査の対象者は70代の意識の高い市民で、1人、2人暮らしの人が多。そういう人たちに合った量の商品が少ない。買い物になかなか行けない人もいるなど、社会背景も考慮していただければ。

(4) 売れ残りによる廃棄について

(事務局)

資料p13～17に基づき説明

(座長)

小売店を対象とした登録制度について、京都市から補足はあるか。

(委員)

まずは調査を実施し、より実効性のある登録要件を検討する。府と連携して進められたらと思っている。

(座長)

事前に調査して有効なものを登録要件とするということか。府市連携してやってもらえれば。

(委員)

フードバンクに届く食料がまだまだ足りないと感じている。フードドライブの実施など、機運を高めるような取組をやってもらいたい。

(委員)

今はパソコンやスマートフォンで何でもすぐ買える。例えば、電車にしながら、閉店間際で売れ残っている惣菜が買えないものか。ほしい人に余っている食品を行き渡る仕組みをもっと研究できないか。開発費用はかかるだろうが、ITを活用した仕組みができればよいのでは。ほとんどのスーパーが会員登録しているし、そのような情報を活用した夢のあるような取組みも検討してはどうか。

(座長)

予約販売ということか。オンタイムの消費者ニーズとリンクした製造販売ができるかどうか、そのあたりの可能性を探ってみては。

(委員)

経済産業省が電子タグを使った買い物の実証実験を検討している。コンビニで、おにぎり等の商品にバーコードの代わりに電子タグを付け、レジを通さなくても会計ができるような省人化を目的とした内容である。生産管理・販売管理にも役立ち、食品ロス削減につながると考えられており、2025年を目途に実現をめざしている。

(委員)

ヨーロッパでは期限切れ食品だけを集めたスーパーがある。日本では難しいかもしれないが。

小売店の登録制度を府が取り組む場合は、飲食店の「食べ残しゼロ推進店舗」と名称やマークを統一感のあるものにすればよいのでは。同様の制度が多いと今後の運営が大変なので、乱立しないように。

小売店の登録制度を始めるにあたり、そもそも小売業の実態が不明というところからスタートになると思うので、実態を把握して、そのデータを共有できればよいのでは。

スーパーの売れ残りを消費者に押しつけるということではなく、社会としての最適化を図ることが重要。行政としても、事業者と消費者が一緒になって考える、消費者が背景を知ることが必要ではないか。

(委員)

「安売りがあるとたくさん買ってしまう」という消費者が多いが、値引きによる売り切りが消費者への押しつけになってしまったら意味がない。行政が消費者の理解形成を図ってくれば小売としては有難い。

(座長)

消費者への押しつけでなく、社会全体で食品ロスを減らす仕組みが必要。

(委員)

コンシューマーズ京都が行ったアンケート結果を見て、自分も気をつけないといけないと思った。ス

ーパーで刺身を買っても、けんは食わずに捨ててしまっている。もったいないので活用を考えるが、長続きしない。

買う側にも問題はあるが、売る側も必要以上の華やかなサービスをやめるなど、両者の意識改革が必要では。

(座長)

消費者とのコミュニケーションを進めて、買い方が選べるような売り方ができるといい。

先ほどのIT活用の関係で、アプリを使った事例を見つけたので紹介する。レストランの閉店間際に、余りそうなものをアプリで知らせ、消費者はアプリで注文して安く買えるという仕組みのアプリがあるようだ。売り切りにつながる仕組みだと思う。

府から提案のあった小売店の登録制度については、京都市がより実効性のある要件を検証するとのことだったので、府も協調して取り組んでほしい。

そのほかにこの場で共有したいことがあれば発言いただきたい。

(委員)

10月30日に長野県松本市で第1回食品ロス削減全国大会が開催された。松本市と全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会が主催で、関係省庁が共催。全国の自治体職員や関係事業者等が参加し、パネルディスカッションに京都市がパネラーとして出場した。食品ロスを減らすためにどのように啓発していくかについて、先進的な食品スーパーやホテルの取組みが紹介された。

第2回大会は、来年10月30日に京都市で開催する。

(委員)

消費者への啓発のためにスーパーや飲食店がポスターを掲示することがあるが、京都府全体で取り組むという意味で、統一したポスターがどの店にも貼ってあれば、社会運動になっていくと思う。行政でポスターを作ってもらえないか。

(事務局)

是非作らせていただきたい。

(座長)

同じポスターをあちこちで見るということが大切。事業者と行政が連携して啓発に取り組んでほしい。

(委員)

スーパーの閉店間際の品切れを消費者に理解してもらうために、「売り切り御免」ではなく、上から目線でない消費者の気持ちに沿った言葉にしてもらえれば。

(座長)

どのような表現がいいかについても調査した上で決めてもらえれば。

(委員)

廃棄食品を堆肥化して販売するという取組みもあるが、問題もあるので現実としては難しい。やはり「食べ残しゼロ」の方向で取組みを進めることが必要。

(座長)

堆肥化の前に、まずは「食べ残しゼロ」ということが大切。

(委員)

小売業者は、これまでは豊富な品揃えや新鮮さを売りにしていたので、「売り切れ御免」や値引き販売は真逆のこと。合意形成が難しい。消費者の理解を得た上で取り組む必要がある。

(座長)

消費者が欲しいものを買って、店の商品が売り切れることが理想。値引きありきでなく、お互いの努力、歩み寄りが必要だと思う。

(5) その他

(事務局)

今回は最終回となる。これまでの議論の総括、活動状況、今後の方針をテーマに御意見をいただく予定で、予算の方向性が見えてくる3月頃に開催したい。

本日の議論にあった「きょうと信頼食品登録制度」を、HACCP義務化に向けて意識を高めるところとして活用していただきたい。たくさん制度をつくるデメリットもあるので、事業者の負担とならないよう活用を考えていきたい。

消費者の理解を深めるために、信頼食品の登録事業者と消費者の交流会を毎年開催し、事業者の思いを消費者に伝えてもらっている。小規模のイベントだが、このようなことを少しずつ積み上げ、継続してやっていきたい。

前回の会議で、京都府のイベントでお菓子が大量に捨てられたのではとの話があったが、担当課に確認したところ、すべて食べてもらったとのことだったので報告する。

次回も引き続き御意見をいただくようお願いする。