

# 京都府食品ロス削減府民会議

## 第3回資料

平成28年11月2日

事務局 京都府農林水産部食の安心・安全推進課

# 第3回資料 目次

第2回京都府食品ロス削減府民会議での主な議論（要旨）	… … … P 1
第1回府民会議提出資料（第3回テーマ）について	… … … … P 5
今回討議内容の全体討議における位置づけについて	… … … … P 6
1 「冷蔵庫の在庫管理など家庭における食品ロスの削減」について	… P 7
2 「余剰食品の寄附等」について	… … … … … P 9
（参考1）京都市の取組事例について	… … … … … P 10
（参考2）フードバンクとの協定書の締結について	… … … … … P 12
（参考3）諸外国の法律等による支援について	… … … … … P 16
（参考4）京都府の災害備蓄食糧の廃棄処分の状況	… … … … … P 25
次回（第4回）会議のテーマについて	… … … … … P 26

## 第2回京都府食品ロス削減府民会議での主な議論(要旨)

### ○京都府の食品ロスの現状

- ・京都府における食品ロス発生量約13～17万トンを基準に今後は議論。

### ○商品汚損・破損

#### ◆商品汚損・破損の防止について

- ・異なる重量のものも一緒に積み合わせる詰め合わせ輸送（重いものを下に置くなどの適正配置）やクール便等の保冷輸送等により品質劣化や輸送によるロスを減少。
- ・生協の宅配では、保冷BOXやコンテナの通い箱に商品をセットして配達しているため、商品と商品があたり、傷みや破袋などで返品になることがあるので、仕切りシート等を入れて破損を防ぐ工夫。

#### ◆鮮度保持について

- ・鮮度保持フィルムは、鮮魚・食肉などでも使用。ベンチャー企業などで薬剤を塗布したフィルムで鮮度保持ができた事例もあり、伸びしろのある分野である。
- ・生鮮は市場・生産現場での管理の悪さが原因の返品もある。ロスという意味では市場の温度管理なども考える必要があるが、生鮮品については市場での温度管理が難しく、進んでいない分野。
- ・漁港から消費者へ採れた魚が1尾丸ごと入って届けるため、使い切れない消費者がいる。魚を一尾丸ごと使い切る方法等を教え合い、伝えあう取り組みが必要。
- ・業務用の場合、魚の骨・あらなどは、飼肥料にして、リサイクル。
- ・京都府は北部に漁業などあり、魚の流通等特徴があるので、魚市場の取り組みなど、魚の流通や魚腸骨の肥飼料化の課題について更なる調査が必要。

#### ◆バラ売り販売

- ・店舗でのバラ売りは手間を省く面からは有効であるが、他方、包装しなければ風にあたるなどするため、品質劣化が早いという問題もある。
- ・宅配では配送の関係で、梱包しないと傷むため、バラ売りは難しい。
- ・商品によってバラ売りに向き不向きがある。このあたりの方針が出せればよいのでは。
- ・小容量販売・鮮度保持は、容器の使用が増える方向になるので、包装を減らしつつ、ロスも減らすような基本的な考えに矛盾がないようにバランス良く進める必要がある。

## ○賞味期限延長と消費者広報

### ◆賞味期限延長

- ・先行して、お菓子、飲料などの3か月以上の賞味期限のものを対象に年月表示をしている事例がある。
- ・賞味期限が3ヶ月以上のものに限定されているが、もう少し範囲を広げることができないか。
- ・賞味期限の年月表示について、パンは消費期限の商品なので、月日表示が望ましい。
- ・しかし、長い期間カビが生えないと消費者からは何か添加物が入っていると疑われる。
- ・生鮮商品の牛乳・豆腐などは、消費者も日付表示をしてほしいのでは。
- ・商品の性質を踏まえつつ、年月表示が可能なところを絞りながら、消費者が理解し、メーカーと同じ目線に立てるように共有できることが必要。

### ◆消費者広報

- ・賞味期限の下に、いつまではおいしく食べられますなどの表示を試みるなどができれば、もう少し理解が進むのでは。
- ・期限については、食品表示法の所管事項。欄外なら法的規制はかからないが、欄外に書き加えることで、逆に消費者を混乱させないように配慮が必要。
- ・ゆるやかに劣化する食品は五感を使って食べられる判断を消費者で判断して下さいと農林水産省もいっているが、府民になかなか浸透しない。
- ・期限について説明をすれば、理解していただけるが、パッと表示を見て理解していただけることは少ないと感じる。
- ・消費者心理としては、賞味期限・消費期限の長いものの方が、商品価値があるという思いがある。この考えを変えるのは難しい。
- ・他方では発酵文化もある。糠漬けなど熟成する食べ物もあることを伝えると、自分で作り出すような子もでてくる。糠漬けを知らない子もいるので伝えていくことが大切。熟成肉など、寝かす方が価値の出るものもある。
- ・消費者が五感を使って判断していただければよいが、五感で感じてもらうにも経験がないと判断できない。五感で感じる訓練があれば、少し判断できるようになるのでは。
- ・唯一の判断材料はメーカーからの日付なので、消費者は日付を重要視する。

- ・以前は多世代で生活し、食べられるかの判断は家庭で伝わっていたことだったが、家族構成などの変化により、社会でそれに代わるシステムが保持されていないので、食べられるものを判断する力が伝えられていない。
- ・生活の中で使える知恵としていくには、世代間での伝承の代わりにするしくみが必要だが、社会にはない。そのような伝えるシステムまで考えて行くことが必要なのでは。
- ・ものをよく捨てる人と捨てない人では、考え方が両極端。食品ロスについては、家族構成・ライフステージによっても、食材の管理等も違うため、対象に応じて訴え方を変える方が伝わりやすいのでは。
- ・30・10運動など端的でどの世代でも意味の分かりやすいキャンペーンなら全世代受け入れられるのでは。
- ・バイキングもロスの発生源だから全て悪というわけではなく、子供たちに自分の食べられる分だけ取りなさいという食育の場にもなりうる。

## ○外食産業における食品ロス削減策

- ・お店側では、のぼり・ポスターでのPRはできるが、その取り組みにお客さんが対応してくれるかが大きい。
- ◆ドギーバッグについて
- ・ドギーバッグについては、飲食店からすると、あまり持ち帰らせたくないという思いはある。持ち帰った人だけに食中毒が起ったのであれば責任を負わなくても、具合が悪くなったということをいわれるのが困る。
  - ・お店としては、食べ物が一番美味しいときに食べてもらいたい。時間をおくことでおいしさが落ち、おいしくないといわれるのも困る。
  - ・消費者も持って帰ることに抵抗があるとよく聞く。外国では持ち帰りが進んでいると聞くが、欧米でのドギーバッグに対する意識はどうか。
  - ・持ち帰ることが美德であるというようなことになれば、持って帰る人も増えるのでは。
  - ・欧米や、中華料理といった油を多用する料理に比べると、日本料理は鮮度が高く、ドギーバックになじまない。

- ・持ち帰り可能な料理を各店で判断し、メニューの中で持ち帰り可能な食事にドギーバックマークなどをつけるなど、メニューごとに対応をすれば進むのでは。
- ・過去に持ち帰りが可能なものに表示したこともある。弁当とは違いコースの料理などは、味付けが薄いのもちが悪い。
- ・行政が旗振りをして、進めていくことが重要。

#### ◆食べきりキャンペーン

- ・長野県松本市では30・10 運動の取組により、協力店もお客様へ運動をPRし、かなり食べ残しが減った。
- ・今年の8月から開始の静岡県食べきり割りキャンペーンについては、静岡県からは、リピーターがついたという話もあり、店側にもメリットがある。
- ・食べきり割りは、幹事にもメリットがある。
- ・静岡県での取組みには行政からの支援はなく、協力店の登録のみ。
- ・店側も府とセットで行うということであれば、広報してもらえるとというメリットもあるので、実施するところもあると思われる。
- ・ぐるなびなどで、「完食すれば、割引きします」というようなクーポンをつくれればよいのでは。取組を知ってもらうことが大切。

#### ◆ホテルにおける宴会、バイキング

- ・ホテルの宴会で構成メンバーが違えば食べる量も異なる。宴会の幹事とホテル側との調整がきちりできればロスが減るのでは。
- ・事前に男女、年齢等の状況をうかがっているが、サービスメニューなど低価格メニューは、細かな変更は難しい。幹事は料理がなくなるのを嫌うので、質より量を重視する幹事が多い。
- ・バイキングでも量を何回も細かく分けて提供するところも多い。鮮度も保てて、食品ロスも減る。

# 第1回府民会議提出資料(第3回テーマ)について

テーマ等	日程	コアメンバー (学識経験者・行政は全回出席)	具体的な検討内容(例…素案)
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵庫の在庫管理</li> <li>・ 計画的な買い物</li> <li>・ 食べ切り</li> <li>・ 期限表示の理解の浸透</li> <li>・ 食材を使い切る調理方法の浸透 など</li> </ul>	③ 今回	全メンバー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 家庭向け啓発活動</li> <li>・ 府民講座の開講等の情報提供など</li> </ul>
余剰食品の寄附等			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 備蓄食料の有効活用方策</li> <li>・ フードバンクとの協定実例 など</li> </ul>


# 今回討議内容の全体討議における位置づけについて

分類		主な発生削減策			
事業系	食品製造業	需要予測精度向上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1/3(2/3残し) ルールの緩和</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 印字ミスの削減等</li> <li>・ 賞味期限設定の見直し</li> <li>・ 賞味期限の年月日表示から年月表示への変更</li> <li>・ 期限設定情報（食品分析センター試験結果など）の開示 など</li> </ul>	
	食品卸売業			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 余剰食品の寄附等</li> </ul>	値引き等による売り切り
	食品小売業			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小容量販売</li> <li>・ ばら売り など</li> </ul>	
	外食産業			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食べきり運動の展開</li> <li>・ 小盛サービス</li> <li>・ 持ち帰り（自己責任）</li> <li>・ 調理ロスの削減 など</li> </ul>	
家庭		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵庫の在庫管理</li> <li>・ 計画的な買い物</li> <li>・ 食べ切り</li> <li>・ 期限表示の理解の浸透</li> <li>・ 食材を使い切る調理方法の浸透 など</li> </ul>			



# 1 「冷蔵庫の在庫管理など家庭における食品ロスの削減」について

家庭における食品ロスの発生原因	課題	パイロット実例等
冷蔵庫の在庫管理が不適切	共働きの増加、世帯構成の変化などにより買いため傾向にある	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵庫の在庫管理アプリ（賞味期限等も同時に管理）、ホワイトボードの導入</li> <li>・ 冷蔵庫整理術（背の高いものから奥、用途別エリア分け など）の啓発</li> <li>・ 買い物前のホワイトボード、冷蔵庫の写メ</li> <li>・ 家庭向け3010運動（毎月30日は、冷蔵庫クリーンアップデー、毎月10日は、もったいないクッキングデー…第2回既出）の展開</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 計画的な買い物が困難</li> </ul>	毎日買い物をすることができない忙しい家庭では、必要量以上に食材を購入することがある	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 週間食事メニューの作成による計画的な買い物</li> <li>・ 冷蔵庫の適正管理（上記参照）</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食べ切り</li> </ul>	食べ切り運動が京都府内で浸透していない	京都市が進める「3キリ運動」（使いキリ、食べキリ、水キリ…参考1）を府内全域に広げる

家庭における食品ロスの発生原因	課題	パイロット実例等
賞味期限と消費期限の違いに対する理解が進んでいない	賞味期限が到来すると食べられないと認識（第2回既出）	<ul style="list-style-type: none"> <li>賞味期限の年月表示化（3箇月超に限る）</li> <li>行政によるPR</li> <li>賞味期限と消費期限の違いを小売段階で消費者に直接PRしつつ、賞味期限の近いものから購入するよう呼びかけ など</li> </ul> <div style="text-align: center;">  <p>（国の食品ロス削減キャラクター「ろすのん」）</p> <p>NO-FOODLOSS PROJECT</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>他にも賞味期限・消費期限直前の値引き販売等もあるが今後議論する予定</li> </ul>
食材を使い切る調理方法の浸透	食材を使い切る調理方法がわからない。	食材を使い切る調理研修会の開催、調理方法等をインターネット上で講座開講

## 2 「余剰食品の寄附等」について

余剰食品の寄附等が進まない原因	課題	パイロット実例等
寄附された食品の安全性の担保・責任の所在が不明確	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 法的責任の所在等を明確化する協定の締結</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ フードバンクとの協定書の締結（参考2）</li> <li>・ （諸外国）法律等による支援（参考3）</li> </ul>
備蓄食料が期限切れとともに廃棄	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 備蓄食料の有効活用方法がわからない</li> <li>・ 備蓄食料を提供するオファーをどこにして良いかわからない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 備蓄食料を使った調理研修会の開催、調理方法等をインターネット上で講座開講</li> <li>・ 備蓄食料のフードバンクへの提供</li> </ul>

# (参考1)京都市の取組事例について

京都府 京都市の例（京都市のホームページから抜粋）

使いキリ 食キリ 水キリ

なにはともあれ、これだけはやってみよう!

## 生ごみ3キリとは?

生ごみ3キリとは、買った食材を使い切る「使いキリ」、食べ残しをしない「食キリ」、ごみを出す前に水を切る「水キリ」、これらの3つの「キリ」を合わせたキャッチフレーズです。

生ごみスッキリ! ダイエット!

3キリ

使いキリ 食キリ 水キリ

### 買いすぎない、買ったものは使いキリ

1. 出かける前の冷蔵庫チェックを忘れずに
2. 献立を考えて、使うものだけを買いかごへ
3. 野菜・果物を正しく保存、肉・魚の余りは「小分け」して冷凍!
4. 冷蔵庫を整理整頓、こまめに在庫チェック。省エネ、節約効果もあって◎

献立

整理整頓 & 在庫チェック

使いキリ

## もったいない!とにかく食べキリ

1. せっかくのお料理、できるだけ残さずおいしく食べましょう
2. 残りは、冷蔵か冷凍保存して、忘れずに食べましょう
3. 残り物アレンジレシピも試してみてください!
4. 「賞味期限切れ」＝「捨てなきゃ」ではありません!



## スリムに水キリ

1. べちゃべちゃで重いし、臭うし、燃えにくい!とにかく水分をカット
2. まず濡らさない。そしてひと絞り。さらに乾燥!



# (参考2) フードバンクとの協定書の締結について

## 国内のフードバンク協定書の共通的事項

	セカンドハーベスト・ジャパン	生活協同組合連合会コープ 東北サンネット事業連合
譲渡品の目的 外使用の防止	第1条（転売等の禁止）	第8条（譲渡禁止）
譲渡先の特定	第2条（使用範囲）、第3条（受 益者）	第1条（目的）
消費・賞味期 限内の提供	第4条（寄贈品の管理）	第3条（受領）
寄贈後の管理 方法	第4条（寄贈品の管理）	第2条（役割）、第4条（記録・管理）
寄贈者の免責	第5条（寄贈者の保護）	第5条（免責）

## (セカンドハーベスト・ジャパンの例…ホームページから抜粋)

### 防災用の寄贈品に関する合意書

セカンドハーベスト・ジャパン（以下「2HJ」といいます。）と寄贈者は、2HJが寄贈者から寄贈される食料品及び生活用品（以下「寄贈品」といいます。）を受領、管理、使用及び配布するにあたり、以下のとおり合意します。

1) (転売等の禁止)

2HJは、寄贈品を転売せず、金銭その他の有価物、役務と交換しません。

2) (使用範囲について)

2HJは、寄贈品を2HJの非営利目的事業に関してのみ使用し、その他の目的のために使用しません。

3) (受益者)

2HJは、高齢者、失業者、貧困生活者、ホームレス、母子家庭、DV被害者、難民、児童、被災者その他生活の困窮等により支援を必要とする人々（以下「受益者」といいます。）の援助のため、社会福祉法人、特定非営利活動法人、行政その他受益者の支援を目的とする団体（以下「支援団体」といいます。）を通じて、または直接受益者個人に対して寄贈品を提供します。

4) (寄贈品の管理)

寄贈者は、寄贈品が2HJに寄贈されるまでの間、寄贈品の保管方法に従い適切に管理されていたことを保証します。なお、寄贈者は、賞味期限内の食品を寄贈します。

5) (寄贈者の保護)

2HJは、寄贈品の寄贈後の保管管理について全責任を負い、万一寄贈品に関して事故やクレームが発生した場合は寄贈者にその責任を問いません。

6) (期間)

本合意書の有効期間は、下記日付から満1年間とします。

期間満了の1ヶ月前までに、当事者のいずれからも書面による契約終了の意思表示がない場合には、同一条件で期間を1年間更新するものとし、以降も同様とします。

本合意の証として、本合意書2通を作成し、双方記名押印の上各1通を保有するものとし、

(2HJ)

東京都台東区浅草橋四丁目5番1号水田ビル1F セカンドハーベスト・ジャパン

理事マクジルトン・チャールズ・アール ㊟

(寄贈者)

事業者名

所在地

部署・氏名 ㊟

(生活協同組合連合会コープ東北サンネット事業連合の例…資料提供と掲載許可を直接いただいています)

## 基本協定書

(以下「甲」という)と

生活協同組合連合会コープ東北サンネット事業連合(以下「乙」という)とは、次のとおり協定(以下「本協定」という)する。

### 第1条(目的)

甲は、乙に対し、甲の取り扱うまたは保有する食品及び生活用品等(以下「食品等」という)を無償で提供し、乙は、乙の運営する「コープフードバンク」を通じて同食品等を乙との間で協定している社会福祉に寄与する団体・組織(以下「提供先」という)へ無償で提供することにより、食品等の無駄をなくし有効活用を実現するとともに社会福祉に寄与する。

### 第2条(役割)

1. 甲は、乙に対して、賞味期限内または消費期限内であり、提供時にそれ自体の品質に関する問題が発生していない食品等を任意に無償で提供する。
2. 甲は、第1項に基づき乙に対し提供する食品等の種類、数量、時期等について、決定するものとする。
3. 甲は、乙に対し、食品等を無償で提供する義務を負わないものとする。
4. 乙は、第1項に基づく食品等の提供を受けた場合、乙の責任を持って適切に管理する。
5. 乙は、第1項に基づき甲から提供された食品等について、提供先に対し賞味期限内または消費期限内に提供する。
6. 乙は、提供先において、提供した食品等を賞味期限内または消費期限内に適切に消費するように指導する。

### 第3条(受領)

- 乙は、甲から提供された食品等について、直ちに賞味期限または消費期限及び品質を確認する。
2. 乙は、甲から提供された食品等のうち、賞味期限内または消費期限及び品質に問題ない食品等を受領する。
  3. 前条第2項による甲の決定後、天災地変や運送機関の事故その他の事情等により、食品等の提供が困難と甲において判断される場合には、甲は、書面等にて乙にその旨通知して善処策を講じるものとし、これに係る乙の損害について甲は責任を負わないものとする。

### 第4条(記録・管理)

乙は、甲から提供された食品等に関する情報を管理するため帳簿等を作成するものとし、甲が求めるときには、当該帳簿等を開示するものとする。

### 第5条(免責)

乙は、甲から提供された食品等の製造物責任法に定める製造業者としての責任を除き一切の責任から甲を免責するものとする。



## 第6条(反社会勢力の排除)

甲及び乙は、それぞれ相手方に対し、次の各号の事項を確約する。

- (1) 自らが、暴力団、暴力団関係企業、総会屋若しくはこれらに準ずる者またはその構成員(以下総称して「反社会勢力」という。)ではないこと。
- (2) 自らの役員(業務を執行する役員、取締役、執行役またはこれらに準ずる者をいう。)が反社会勢力ではないこと
- (3) 反社会勢力に自己の名義を利用させ、本契約を締結するものではないこと
- (4) 自らまたは第三者を利用して、次の行為をしないこと
  - ① 相手方に対する脅迫的な言動または暴力を行う行為
  - ② 偽計または威力を用いて相手方の業務を妨害し、または信用を毀損する行為

## 第7条(秘密保持)

乙は、基本協定書に関連して受領または知り得た甲の経営上、業務上、営業上の秘密を、基本協定書の有効期間中はもとより本協定書終了後も厳重に保持または適切に処分し、第三者に開示または漏洩してはならない。また本目的以外の目的に利用してはならない。

## 第8条(譲渡禁止)

乙は、甲の事前の書面による同意を得ることなく、基本協定書に基づく権利及び義務の全部または一部を第三者に譲渡し、または担保に供してはならない。

## 第9条(中途解約)

甲または乙は、解約日の3ヶ月前までに相手方に書面で通知することにより、基本協定書を解約することができる。

## 第10条(協議解決)

基本協定書に定めのない事項または本協定書の各条項の解釈に疑義を生じた場合については、甲乙誠意を持って協議の上解決する。

## 第11条(有効期間)

1. 本協定書の有効期限は、 年 月 日から 年 月 日までの1年間とする。なお、期間満了の3ヶ月前までに甲乙いずれからも解約の意思表示のない場合は、1年間延長し、以後も同様とする。
2. 前項の規定に関わらず、甲及び乙は合理的な理由がある場合にはいつでも本協定書を解除することができる。

本協定書の締結を証するため、本協定書2通を作成し、甲乙記名捺印の上、各自1通を保有する。

# (参考3) 諸外国の法律等による支援について

(フランスの例)

N° 245

SÉNAT

SESSION ORDINAIRE DE 2015-2016

Enregistré à la Présidence du Sénat le 10 décembre 2015

**PROPOSITION DE LOI**

ADOPTÉE PAR L'ASSEMBLÉE NATIONALE,  
*relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire,*

TRANSMISE PAR

M. LE PRÉSIDENT DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE

À

M. LE PRÉSIDENT DU SÉNAT

*(Envoyée à la commission de l'aménagement du territoire et du développement durable, sous réserve de la constitution éventuelle d'une commission spéciale dans les conditions prévues par le Règlement.)*

*L'Assemblée nationale a adopté la proposition de loi dont la teneur suit :*

## **Article 1er**

I. – Après la sous-section 1 de la section 3 du chapitre 1er du titre IV du livre V du code de l'environnement, est insérée une sous-section 1 *bis* ainsi rédigée :

« *Sous-section 1 bis*

« *Lutte contre le gaspillage alimentaire*

« *Art. L. 541-15-4. – La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations.*

*Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en oeuvre dans l'ordre de priorité suivant :*

« 1° *La prévention du gaspillage alimentaire ;*

« 2° *L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;*

« 3° *La valorisation destinée à l'alimentation animale ;*

« 4° *L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.*

« *La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.*

« Art. L. 541-15-5. – I. – Les distributeurs du secteur alimentaire assurent la commercialisation de leurs denrées alimentaires ou leur valorisation conformément à la hiérarchie établie à l'article L. 541-15-4. Sans préjudice des règles relatives à la sécurité sanitaire des aliments, ils ne peuvent délibérément rendre leurs invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation ou à toute autre forme de valorisation prévue au même article.

« II. – Aucune stipulation contractuelle ne peut faire obstacle au don de denrées alimentaires vendues sous marque de distributeur, au sens de l'article L. 112-6 du code de la consommation, par un opérateur du secteur alimentaire à une association caritative habilitée en application de

l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime, prévu par une convention conclue par eux.

« III. – Le don de denrées alimentaires par un commerce de détail alimentaire dont la surface de vente est supérieure au seuil mentionné au premier alinéa de l'article 3 de la loi n° 72-657 du 13 juillet 1972 instituant des mesures en faveur de certaines catégories de commerçants et artisans âgés à une association caritative habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime fait l'objet d'une convention qui en précise les modalités.

« IV. – Le présent article n'est pas applicable aux denrées impropres à la consommation.

« V. – Un décret fixe les modalités d'application du présent article.

« Art. L. 541-15-6. – I. – Au plus tard un an après la promulgation de la loi n° du relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ou au plus tard un an à compter de la date de leur ouverture ou de la date à laquelle leur surface de vente dépasse le seuil mentionné au premier alinéa de l'article 3 de la loi n° 72-657 du 13 juillet 1972 précitée, les commerces de détail alimentaires dont la surface de vente est supérieure à ce seuil proposent à une ou plusieurs associations mentionnées au III de l'article L. 541-15-5 de conclure une convention précisant les modalités selon lesquelles les denrées alimentaires leur sont cédées à titre gratuit.

« Les commerces de détail ayant conclu une telle convention avant la promulgation de la loi n° du précitée sont réputés satisfaire au présent I.

« V. – Un décret fixe les modalités d'application du présent article.

« Art. L. 541-15-6. – I. – Au plus tard un an après la promulgation de la loi n° du relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ou au plus tard un an à compter de la date de leur ouverture ou de la date à laquelle leur surface de vente dépasse le seuil mentionné au premier alinéa de l'article 3 de la loi n° 72-657 du 13 juillet 1972 précitée, les commerces de détail alimentaires dont la surface de vente est supérieure à ce seuil proposent à une ou plusieurs associations mentionnées au III de l'article L. 541-15-5 de conclure une convention précisant les modalités selon lesquelles les denrées alimentaires leur sont cédées à titre gratuit.

« Les commerces de détail ayant conclu une telle convention avant la promulgation de la loi n° du précitée sont réputés satisfaire au présent I.

« II. – Le non-respect de l'obligation prévue au I est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la troisième classe. »

« III. – Un distributeur du secteur alimentaire qui rend délibérément impropres à la consommation les invendus alimentaires encore consommables, sans préjudice des dispositions réglementaires relatives à la sécurité sanitaire, est puni d'une amende de 3 750 €. Il encourt également la peine complémentaire d'affichage ou de diffusion de la décision prononcée, dans les conditions prévues à l'article 131-35 du code pénal. »

II. – Le II des articles L. 541-15-5 et L. 541-15-6 du code de l'environnement, dans leur rédaction résultant du présent article, entre en vigueur un an après la promulgation de la présente loi.

**Article 2**

Après le 2° de l'article 1386-6 du code civil, il est inséré un 3° ainsi rédigé :

« 3° Qui fait don d'un produit vendu sous marque de distributeur en tant que fabricant lié à une entreprise ou à un groupe d'entreprises, au sens de l'article L. 112-6 du code de la consommation. »

**Article 3**

À l'article L. 312-17-3 du code de l'éducation, après la première occurrence du mot : « alimentation », sont insérés les mots : « et à la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

**Article 4**

À la première phrase du cinquième alinéa de l'article L. 225-102-1 du code de commerce, après le mot : « circulaire », sont insérés les mots : « , de la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

*Délibéré en séance publique, à Paris, le 9 décembre 2015.*

*Le Président,*

*Signé : Claude BARTOLONE*

245号  
上院  
通常会議（2015年-2016年）

2015年12月10日上院において審議議題として登録された。

下院が採択した  
食料浪費と闘う法案

下院は以下のように法案を採択した。

**第一条**

環境法典第五編第四部第一章第三節第一款の末尾に以下の第二目が挿入される。

第一款第二目

食品浪費との闘い

L第541-15-4条 食品浪費との闘いには生産者、加工業者、流通業者、消費者、諸団体のすべてが動員されねばならない。そのための行動には（優先度が高い順に）：

1. 食品浪費の防止
2. 寄贈または加工を通じての人の消費に適する残り物の利用
3. 動物飼料としての活用。
4. 堆肥にするか、メタン化による再生可能エネルギー源としての利用が含まれる。

食品浪費と闘いはすべての関係者の認識を高め、育成されねばならない。現地の利害関係者の動員と特に自治体の食品浪費削減キャンペーンに当たって、消費者へ頻繁なコミュニケーションを含む。

L第 541-15-5条 - I. 第L. 541-15-4条によって食品流通業者は食品の販売や活用を行う。衛生に関する規則に違反することなく、売れ残り食品を故意に消費またはその他のすべての利用の形態に不適なものにすることはできない。

II. 食品小売店は慈善活動団体へ流通業者がブランド名を付けた食品の寄贈は契約条項で妨げることはできない。フランスで認められた慈善活動団体は農村海洋漁業法典L. 第230. 6条で定められている。

III. 売り場面積400平方メートル以上の食品小売店が慈善活動団体へ食品を寄贈することは方式を定める契約によって行う。

IV. L第 541-15-5条は人間が食べるのには適さない食べ物には適用しない。

V. 本条は法令によって条件が決められている。

L第 541-15-6条 -I. 本法が成立してから1年以内、また開店した時から1年以内、売り場面積400平方メートル以上の食品小売店は慈善活動団体と売れ残り食品無償譲渡の方式を定める契約を結ばねばならない。

本法が成立するまで上記のような契約を結んだ食品販売業は本 I に適合していると認める。

II. Iによって義務されたことを守らない場合は下から3番目に重い3, 500ユーロ（およそ35万円）の罰金刑に処する。

III. 食品流物業者が、衛生に関する規則に違反することなく、売れ残り食品を故意に消費またはその他のすべての利用の形態に不適なものにすることをする場合、3, 750ユーロ（およそ38万円）の罰金刑に処する。その上、判決を公表する付加刑として行為者課せられる。

II. 環境法典の L. L第 541-15-5条とL第 541-15-6条のIIは本法が成立して1年がたってから施行される。

## 第二条

フランス民法典 1386-6 条 2 項の後に以下のように挿入される。

3 項. 企業や企業集団に属する商品メーカーが流物業者がブランド名を付けた食品を寄贈する。

## 第三条

教育法典 L. 312-17-3、「栄養」が最初に表れた後のところに「食品浪費との闘い」が挿入される。

## 第四条

商法典 L. 第 225-102-1 条の第五項の最初の文章に「回状」という単語の後、「食品浪費との闘い」が挿入される。

パリにて、2015年12月9日

バルトロン議長

## (カナダ オンタリオ州の例)

### Donation of Food Act, 1994

S.O. 1994, CHAPTER 19

**Consolidation Period:** From June 23, 1994 to the [e-Laws currency date](#).

No amendments.

#### **Liability of donor**

1. (1) A person who donates food or who distributes donated food to another person is not liable for damages resulting from injuries or death caused by the consumption of the food unless,

(a) the food was adulterated, rotten or otherwise unfit for human consumption; and

(b) in donating or distributing the food, the person intended to injure or to cause the death of the recipient of the food or acted with reckless disregard for the safety of others. 1994, c. 19, s. 1 (1).

#### **Liability of director, agent, etc.**

(2) The director, agent, employee or volunteer of a corporation that donates food or that distributes donated food is not personally liable for any damages resulting from injuries or death caused by the consumption of the food unless,

(a) the food was adulterated, rotten or otherwise unfit for human consumption; and

(b) in donating or distributing the food, the director, agent, employee or volunteer,

(i) did not act in good faith,

(ii) acted beyond the scope of his or her role as director, agent, employee or volunteer, and

(iii) intended to injure or to cause the death of the recipient of the food or acted with reckless disregard for the safety of others. 1994, c. 19, s. 1 (2).

#### **Non-application**

2. This Act does not apply to a person who distributes donated food for profit. 1994, c. 19, s. 2.

3. Omitted (provides for coming into force of provisions of this Act). 1994, c. 19, s. 3.

4. Omitted (enacts short title of this Act). 1994, c. 19, s. 4.



# 1994年食料寄付に関する法

1994年オンタリオ規則法, 19章

連結期間: 1994年6月23日から法制執務業務システム (e-Laws) 運用開始日修正事項なし

## 寄付者の責任

1. (1) 食料を寄付する、あるいは寄付された食料を他人に配給する者は、下記を除き、係る食料の消費によって生じる損傷あるいは死亡による損害に対して責任を負わない:
- 食料に質の低下があった、あるいは腐敗、あるいは人による消費に不適切であった場合;
  - また、食料を寄付あるいは配給する当事者は、係る食料の受給者を損傷させる、あるいは死亡させることを意図していた場合、あるいは他人の安全を無謀にも無視して行動した場合 (1994年c. 19, s. 1 (1))

## ディレクター、代理人等の責任

- (2) 食料を寄付あるいは寄付された食料を配給する企業のディレクター、代理人、従業員、ボランティアは、下記を除き、係る食料の消費によって生じた損傷あるいは死亡による損害に対して責任を負わない:
- 食料に質の低下があった、あるいは腐敗、あるいは人による消費に不適當であった場合;
  - また、
    - (b) 食料を寄付あるいは配給する際、ディレクター、代理人、従業員、ボランティアが、
      - (i) 誠意を持って行動しなかった
      - (ii) ディレクター、代理人、従業員、ボランティアとしての役割を越えて行動した
    - また、
      - (iii) 係る食料の受給者を損傷させる、あるいは死亡させることを意図していた場合、あるいは他人の安全を無謀にも無視して行動した場合 (1994年c. 19, s. 1 (2))

## 不適用

2. 本法は利益目的で寄付された食料を配給する者に対して適用されない。 (1994, c. 19, s. 2.)
3. 省略 (本法の条項の発効について 1994, c. 19, s. 3.)
4. 省略 (本法の簡略標題規定について1994, c. 19, s. 4.)

(参考) 食品衛生法(昭和22年法律第233号)の参照条文

第6条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。)、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

# (参考4) 京都府の災害備蓄食糧の廃棄処分の状況

品目	22年度	23年度	24年度	25年度	26年度	品目毎合計
アルファ化米	2,000食	2,000食				<b>4,000食</b>
乾パン	10,000食	70,000食				<b>80,000食</b>
粉ミルク			1,500食			<b>1,500食</b>
年度毎	<b>12,000食</b>	<b>72,000食</b>	<b>1,500食</b>	—	—	<b>85,500食</b>



**8万5,500食**

# 次回(第4回)会議のテーマについて

テーマ等	日程	コアメンバー (学識経験者・行政は全回出席)	具体的な検討内容(例…素案)
1/3(2/3残し) ルールの緩和	④	全メンバー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ルール緩和の具体的方策</li> <li>・ 賞味期限の設定見直し方策 など</li> </ul>
小容量・ばら売り など			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 単身世帯の増加、消費者広報 容器ごみの抑制 など</li> </ul>