

# 京都府食品ロス削減府民会議

## 第7回資料

平成30年3月16日

事務局 京都府農林水産部食の安心・安全推進課



## 第6回京都府食品ロス削減府民会議での主な議論(要旨)

### ○印字ミス等の削減について

#### ◆各業種での印字ミスの発生状況について

- ・小売業では印字ミスはよくある。印字ミスがあった場合は回収するようにと厚生労働省が指導しているため、保健所に届け出ている。
- ・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。
- ・製造業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。

#### ◆「きょうと信頼食品登録制度」の活用について

- ・2020年のHACCP義務化に向けて「きょうと信頼食品」の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。
- ・「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、印字ミスがなにかチェックできる。
- ・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。

#### ◆課題・改善策について

- ・一旦家庭にいった商品を回収し、正しく印字し直して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。
- ・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。**品質管理の向上が根本的な課題**。

## ○売れ残りによる廃棄について

### ◆小売店の登録制度について

- ・小売店を事前に調査して、効果のある取組を登録要件とする。府市連携して取り組みたい。
- ・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、電車にいながら、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。
- ・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。

### ◆消費者理解について

- ・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。
- ・「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れば小売としては有難い。
- ・買う側にも問題はありますが、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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。

# 第1回府民会議提出資料(各回テーマ)について

回	テーマ等	具体的な検討内容(例…素案)
2	・商品汚損・破損の削減 など	・パイロット事業実例 など
	・小容量・ばら売り など	・単身世帯の増加と消費者広報など
	・賞味期限関係	・賞味期限延長と消費者広報
	・食べきり運動の展開 ・小盛サービス ・持ち帰り(自己責任)・調理ロスの削減 など	・3010運動の展開 ・ドギーバッグの普及策 ・府民への啓発方法 など
3	・冷蔵庫の在庫管理 ・計画的な買い物 ・食べ切り ・期限表示の理解の浸透 ・食材を使い切る調理方法の浸透 など	・家庭向け啓発活動 ・府民講座の開講等の情報提供 など
	・余剰食品の寄附等	・備蓄食料の有効活用方策 ・フードバンクとの協定実例 など
4	・1/3(2/3残し)ルールの緩和	・ルール緩和の具体的方策 ・賞味期限の設定見直し方策 など
	・期限設定情報	・食品分析センター試験結果開示 など
5	・規格外品の有効活用	・規格外品の販売方策 ・容器包装の高機能化 など
	・需要予測精度向上	・販売状況情報の共有化方策 ・日配品の週間発注化方策 ・コーザルデータの活用策 など
6	・印字ミスの削減等	・きょうと信頼食品登録制度の拡充
	・値引き等による売り切り	・消費期限別価格設定店の例 など



7	全回の総括	・これまでの議論の総括 ・今後の方針の確認 など
---	-------	--------------------------

# 1 食品ロス削減府民会議開催以降の動きについて

分類		課題	主な発生削減策		現在の取組	残された課題への対応	
事業系	農林	農産物規格外品の有効活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工販売</li> <li>直売所販売</li> <li>消費者への理解促進</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>加工・直売所販売の推進</li> <li>直売所等からフードバンク等へ規格外品等の提供の働きかけ</li> </ul>		
	食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> <li>需要予測精度のズレによる売れ残り</li> <li>印字ミス等による廃棄</li> </ul>	需要予測精度向上 <ul style="list-style-type: none"> <li>1/3(2/3残し)ルール緩和</li> <li>余剰食品の寄附等</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>京都府の防災備蓄品提供のため、京都府と協定書を締結</li> <li>フードバンク提供企業を募集</li> <li>社協と連携し、支援が必要な方の要望を把握</li> <li>コーザルデータ活用</li> <li>「きょうと信頼食品登録制度」への登録推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品提供企業への信頼性向上のためフードバンクとの協定書締結を促進</li> <li>1/3ルール緩和協力企業を募集</li> <li>コーザルデータのシェアの推進</li> <li>「売り切れ御免」など消費者の意識改革の推進</li> <li>値引きによる売り切り等を実践している小売店を「食品ロス削減協力店舗」(仮称)として登録</li> </ul>	
	食品卸売業	<ul style="list-style-type: none"> <li>売れ残りによる廃棄(値崩れと利益水準)</li> </ul>		値引き等による売り切り			<ul style="list-style-type: none"> <li>商品破損の削減など</li> </ul>
	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>			

分類		課題	主な発生削減策		現在の取組	残された課題への対応
事業系	外食産業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ残し</li> <li>・調理ロスなど</li> </ul>	需要予測精度向上	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べ残しを減らす工夫をしている店舗等を「<b>食べ残しゼロ推進店舗</b>」として登録(府域13店舗)</li> <li>・全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会の『<b>外出時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーン</b>』に参画し、イベントやマスコミ等を活用した消費者への意識啓発を実施(ラジオ、京都駅前電光掲示板などでの啓発)</li> <li>・食材を有効活用する調理研修会等の開催(南極料理人による研修会、舞鶴市と共催による市民向け講座、同志社女子大学とのコラボによるインターネット府民大学動画講座)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・継続</li> <li>・同様の取組を継続</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・消費期限切れ等による直接廃棄</li> <li>・食べ残し</li> <li>・調理くずなど</li> </ul>		<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・同様の取組を継続</li> </ul>	

# フードバンク関係施策

## きょうとこどもの城づくり事業（京都式フードバンク事業）

### ◆事業趣旨

小中学生の40人に1人が独りで夕食をとっている孤食の実態を踏まえ、家庭的な雰囲気の中で食事を提供する子ども食堂やこどもの居場所の運営を支援するため、食品メーカー等から提供のあった食材等を府内各地で活動するこれらの団体へ届けることのできる仕組みを構築

### ◆事業概要

- ・食材の受付窓口や子ども食堂等とのマッチングを行う「きょうとフードセンター（仮）」を設置（3月）
- ・原則、食材提供者及び子ども食堂等が、指定の場所へ搬送又は取りに行くこととし、社会福祉法人等の協力を得て、府内各地に食材の受け渡しの拠点となる一時保管場所を設置（順次拡大）

## 講演会・講習会の開催

府民一人ひとりが「食品ロス」について考え、削減の方法を学ぶきっかけを作るため、講演会や調理研修会などを開催しています。



↑南極料理人の西村淳さんによる講演会・料理教室



↑夏休みの小学生対象のもったいない鬼ごっこ(京都生協と共催)



↑食品ロスとエシカル消費をテーマにした市民向け講座(舞鶴市と共催)

## 食べきりクッキング動画の作成

調理くずや食べ残しを極力出さない調理方法を短時間でわかりやすく学ぶことができるよう、同志社女子大学の協力を得て、「食べきりクッキング動画」を作成しました。



◆動画は京都府HPに掲載しています

<http://www.kyoto-fumindaigaku.jp/>



## 「食べ残しゼロ推進店舗」の認定

食品ロス削減等の取組を実践する飲食店・宿泊施設を「食べ残しゼロ推進店舗」に認定しています。



食べ残しゼロ推進店舗の取組内容			
<b>食材を使い切る</b>	食材を使い切る工夫	<b>ごみの水キリ</b>	ごみ排出時の水キリ等の工夫
<b>食べ残し出さない</b>	食べ残しを出さない工夫	<b>使い捨て使わない</b>	使い捨て商品の使用を抑える工夫
<b>宴会・冠婚葬祭</b>	宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫	<b>啓発活動</b>	食べ残しゼロに向けた啓発活動
<b>持ち帰りできる</b>	食べ残しの持ち帰りができる工夫	<b>その他の工夫</b>	上記以外の食べ残しを減らすための工夫

\*認定店舗はホームページで紹介しています  
<http://www.pref.kyoto.jp/shokuiku/documents/tabenokoshizerotenpo.html>



## 2 食品ロス削減をめぐる動きについて

### (1) 府議会の動き

#### 食品ロス削減に向けての取り組みを進める意見書

食は世界中の人々にとって大事な限りある資源である。世界では全人類が生きるのに十分な量の食べ物が生産されているにもかかわらず、その3分の1は無駄に捨てられている。中でも、もったいないのは、まだ食べられる状態なのに捨てられてしまう食品ロスである。農林水産省によると、日本では年間2,797万トンの食品廃棄物が発生しており、このうちの632万トンが食品ロスと推計されている。

食品ロスの半分は事業者の製造・流通・販売の過程の中で起き、もう半分は家庭での食べ残しや消費期限前の廃棄などで発生している。食品ロスの削減には、事業者による取り組みとともに、国民の食品ロスに対する意識啓発も問われてくる。

については、国におかれては、国、地方公共団体、国民、事業者が一体となって食品ロス削減に向けた取り組みを進めるため、次の事項について早急に取り組むことを強く求める。

- 1 食品ロス削減に向けて、削減目標や基本計画を策定するとともに、食品ロス削減推進本部の設置や担当大臣を明確化すること。
- 2 加工食品等の食品ロスを削減するため、需要予測の精度向上により過剰生産の改善を図るとともに、商慣習の見直しに取り組む事業者の拡大を推進すること。
- 3 飲食店での食品ロス削減に向けて、食べ切ることができる分量のメニューや、量より質を重視したメニューの充実を推進するとともに、「飲食店で残さず食べる運動」など好事例を全国に普及させること。

- 4 家庭における**食品在庫の適切な管理や食材の有効活用などの普及啓発を強化**すること。  
また、学校等における食育・環境教育など、食品ロス削減に効果が見られた好事例を全国的に普及させること
- 5 **フードバンクなどの取り組みを全国的に拡大**し、未利用食品を必要とする人に届ける仕組みを確立すること。さらに、災害時にフードバンク等の活用を進めるため、被災地とのマッチングなど必要な支援を行うこと。

以上、地方自治法第99条の規定により意見書を提出する。

平成28年7月15日

衆議院議長 大島理森 殿

参議院議長 山崎正昭 殿

内閣総理大臣 安倍晋三 殿

総務大臣 高市早苗 殿

文部科学大臣 馳浩 殿

農林水産大臣 森山 殿

経済産業大臣 林幹雄 殿

環境大臣 丸川珠代 殿

内閣官房長官 菅義偉 殿

内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全） 河野太郎 殿

消費者庁長官 板東久美子 殿

京都府議会議長 植田喜裕

## 2 食品ロス削減をめぐる動きについて

### (2) 国の動き

法律の制定 (平成30年度公布・施行の見込み)

## 食品の廃棄削減へ法案

### 公明が骨子案、自民と調整

8/23(水) 日経 ④

公明党は食べ残しや売れ残りによる食品の廃棄を減らすため「食品ロス削減推進法案」(仮称)の骨子案をまとめた。食

を社会全体で高め、まだ食べられる食品の廃棄量を減らす施策、つくりを国や地方自治体、企業の責務として規定する。自民

時国会に議員立法で提出を目指す。骨子案によると、内閣府に関係閣僚や有識者を委員とする「食品ロス削減推進会議」を設置して

政府の基本方針を策定。これに基づき都道府県と市町村が実行計画を定める。農漁業や食品加工業、小売業などの関連企業とも連携し、余った食品を簡単に廃棄しないための取り組みを推進する。食品ロスとは宴会で余った料理や店で売れ残った総菜、賞味期限が切れ

た加工品など、また食べられるが廃棄処分される食品などを指す。近年では企業が余った食品を寄付したり、宴会で最初の30分と終わりの10分を料理を食べる時間に充てる「3010運動」を自治体呼びかけたりと、官民の取り組みが広がっている。

## 食品ロス減へ法案

日農

### 公明が 国、地方に実施責務

29/9(土) 骨子

公明党は、また食べられるのに廃棄されてしまう「食品ロス」を減らすための法案の骨子をまとめた。政府と地方公共団体に、食品ロスの削減につながる施策の策定と実施の責務を課すことを明記。事業者と消費者にも積極的な取り組みを求めている。自民党や野党に協力を呼び掛け、秋の臨時国会に議員立法の提出を目指す。

によると、食品廃棄物約2775万トのうち、2割を超える約621万トが食品ロスだった。骨子によると、関係閣僚や有識者で構成する「食品ロス削減推進会議」(仮称)を内閣府に設置し、基本方針を策定。この方針を基に都道府県と市町村は実施計画を定める。

食品ロスは、店舗での売れ残りや消費期限切れの在庫、家庭での食べ残しなどを指す。環境省などの2014年度の推計

余った食材を集めて第三者に提供する民間の活動「フードバンク」への支援も盛り込んだ。寄付された未利用食品によって食中毒などの事故が起きた場合の法的責任の所

## (参考) 「食品ロス削減推進法案」 (仮称) 骨子案 概要

- ◆内閣府に関係閣僚や有識者を委員とする「食品ロス削減推進会議」(仮称)を設置し、国の基本方針を策定
- ◆国の方針を基に、都道府県と市町村が実行計画を策定
- ◆農漁業や食品加工業、小売業などの関連企業とも連携し、余った食品を簡単に廃棄しないための取組を推進
- ◆フードバンクへの支援も規定