

京都府食品ロス削減府民会議

第2回資料

平成28年9月6日

事務局 京都府農林水産部食の安心・安全推進課

第2回資料 目次

第1回京都府食品ロス削減府民会議での主な議論（要旨）	… … … P 1
京都府の食品ロスの発生状況について	… … … … … P 4
前回府民会議提出資料（第2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 「商品汚損・破損の削減 など」について	… … … … … P 7
2 「賞味期限延長と消費者広報 など」について	… … … … … P 8
3 「外食産業における食品ロス削減策」について	… … … … … P 15
（参考1）食べ切り運動などの取組事例について	… … … … … P 16
（参考2）ドギーバッグと食品衛生法について	… … … … … P 19
次回（第3回）会議のテーマについて	… … … … … P 24

第1回京都府食品ロス削減府民会議での主な議論(要旨)

○実態把握

- ・ 実際問題として京都府の中でどのくらいの食品ロスがあるかという調査・研究は重要。
※京都市分のデータ：家庭系3.3万トン、製造を除く事業系一般で3.5万トン
- ・ 実際取り組まれている団体等の生の声を聞いて実態を学習して対策を検討する。委員以外の関係者を呼ぶ。
※神戸や奈良、大阪の市民生協では、食品ロス削減の取組が進んでいる。

○小売店舗の取組事例

- ・ 小売り店舗の中には、食品残渣等を再資源化する取組として、惣菜の加工などで出された廃食油をBDF（Bio Diesel Fuel）燃料として加工し利用してきたが、排気ガス規制の強化で火力が弱い等うまくいかないこともあり、バイオディーゼル燃料車のリースアップ時の切り替えで現在減少。

○食品の宅配

- ・ 宅配事業では、物流センターでのパッケージ破れや返品等で結構な量の食品ロスが出ており、廃棄処分費用が発生。
- ・ フードバンクで引き取ってもらうことで、廃棄処分費用の削減につながる。

○ホテル・飲食事業での食の提供

- ・ ホテル業界では、人件費削減のため、バイキングスタイルが多くなってきた。
- ・ バイキング形式での食品ロスには、減る・増えるのそれぞれの意見があるが、残った食品は厨房で廃棄するのが基本。
- ・ お膳で一人ずつ料理を提供する場合、ロスが出るかどうかはお客次第。
- ・ 食べるのではなく、集まることが目的の宴会もある。
- ・ 宴会等の料理は、予約等を受けて食材を仕入れるので食材を調理せずに置いておくことはなく、また、消費期限等は重要視していない。
- ・ 関係団体で、食品ロスを削減できるやり方をシェアしていければよい。

○ドギーバッグ

- ・料理の提供者側からみると、ドギーバッグで持って帰ったものを食べて食中毒が出ると、話題になったり、トラブルのネタになったりする。
- ・持ち帰る人の自己責任が前提。
- ・集まることが目的の宴会などでは、ドギーバッグ活用の可能性はある。要は幹事が重要で、幹事にメリットのあるサービス提供の発想が必要。
- ・欧米のドギーバッグには、責任の所在等が明記してあるものも。
- ・ドギーバッグを使うことが文化水準的に、また、マナー的にもよいものという流れができれば普及するのでは。

○消費者の意識

- ・消費者は賞味期限等に敏感。期限が切れたものは、腐ったものみたいな見方をされる。対面販売が減っていることもその要因か。
- ・期限について、高齢者はお弁当等に過敏、若者は缶詰等に過敏。
- ・消費期限直前のものを値引き販売することにあまり抵抗はないという結果がある。

○家庭でできること

- ・例えば、毎月30日は冷蔵庫の中をチェックし、食品の棚卸しを行い、10日以内に使い切るという家庭向け3010の啓発もある。
- ・食品庫が多いと管理しきれずに、食品ロスが多くなるという傾向も。食品は冷蔵庫＋1カ所にといい呼びかけも必要。
- ・使いキリができない食材としてドレッシングなどの調味料が多い。
- ・廃棄したものをどこから手に入れたかとアンケートをとると、「もらい物」が多い。

○高齢者

- ・世界的にみても高齢者が増えると食品ロスは増える傾向。
- ・高齢者が買いだめをして、使用されずに廃棄されてしまうことも多い。
- ・週に1回しか買い物ができないような買い物難民の高齢者が増えると、食品ロスが増えることが懸念。
- ・自宅で食べることが食品ロスの一因。認知症、介護的な側面での問題もある。
- ・認知症の方の中には買い物がうまくできず、食品ロスが増えることもあり、認知症の方等の支援と食品ロスの問題を関係づける視点も必要。

○フードバンクへの食品提供

- ・フードバンクの信頼性向上のためには、行政が担保をすることが重要。
- ・もらいものなどをフードバンクで活用できれば。
- ・近くの施設で生鮮野菜の提供があったりしたが、フードバンクから取りに行かなければならないという形で、一過性で終わってしまった。
- ・小売店舗に納品された食品は店舗側で値引き販売し、流通過程で出た食品はフードバンクに寄付の棲み分けで良いのではないか。
- ・運送業の配達車等で家庭から食品を集めるフードドライブと呼ばれる活動もある。
※その際、毎月30日に冷蔵庫チェックをする家庭向け3010との連携も検討材料
- ・イギリスでは家庭での食品ロス削減から取り組んでいるが、なかなかこれだけで削減が進むという解決策はない。

○京都市の取組

- ・京都市では、生ごみの3キリ運動（食べキリ、使いキリ、水キリ）を実施。
- ・今後は、商業施設等で啓発活動をもっと進めていきたい。
- ・ウェブで生ごみスッキリ情報館も開設。
- ・京都市の取組を府内全体に広げていく方策も検討。

京都府の食品ロスの発生状況（25年度推計）について

	食品ロス全体	種別		業種別		
全国	約632万トン	事業系	約330万トン	食品製造業	約141万トン	
				食品卸売業	約13万トン	
				食品小売業	約58万トン	
				外食産業	約119万トン	
		家庭系	約302万トン			
推計割合 (京都府割合)	2.0パーセント	事業系	2.0パーセント	3.3パーセント	食品製造業	4.9パーセント
					食品卸売業	1.2パーセント
					食品小売業	2.4パーセント
					外食産業	2.3パーセント
		家庭系	2.0パーセント			
京都府	約13万トン～約17万トン	事業系	約7万トン	約11万トン	食品製造業	約7万トン
					食品卸売業	約0.2万トン
					食品小売業	約1万トン
					外食産業	約3万トン
		家庭系	約6万トン			
推計基礎 積算データ	内閣府 県内総生産（支出側）	事業系	家庭系のとの差から算出	経済活動別県内総生産から算出 ※ 経済産業省 地域経済レポートによれば酒類製造業など飲料製造業の付加価値生産額が全国平均と比較して高い特性がある。	食品製造業	内閣府 経済活動別県内総生産 食品製造業
					食品卸売業	内閣府 経済活動別県内総生産 卸売業
					食品小売業	内閣府 経済活動別県内総生産 小売業
					外食産業	内閣府 経済活動別県内総生産 対個人サービス業
		家庭系	総務省 都道府県別人口			

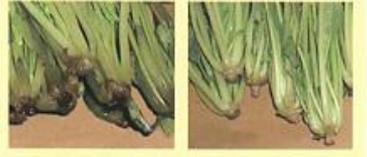
前回府民会議提出資料(第2回テーマ)について

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)
商品汚損・破損 の削減 など	②平成28 年9月 (今回)	流通、小売、飲食、消費 者団体	・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
<ul style="list-style-type: none"> ・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 			<ul style="list-style-type: none"> ・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

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"> ・ 1/3(2/3残し) ルールの緩和 ・ 余剰食品の寄附等 	値引き等による売り切り	<ul style="list-style-type: none"> ・ 印字ミス削減等 ・ 賞味期限設定の見直し ・ <u>賞味期限の年月日表示から年月表示への変更</u> ・ <u>期限設定情報（食品分析センター試験結果など）の開示</u> など
	食品卸売業				<ul style="list-style-type: none"> ・ 商品汚損の削減 ・ 商品破損の削減 など
	食品小売業		<ul style="list-style-type: none"> ・ 小容量販売 ・ ばら売り など		
	外食産業		<ul style="list-style-type: none"> ・ 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		
家庭		<ul style="list-style-type: none"> ・ 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			

1 「商品汚損・破損の削減 など」について

商品汚損・破損の原因	課題	パイロット実例等
重量等が異なる他種食品との混載輸送による商品汚損等	同類品だけでは、積載量が小さく輸送コスト増	同種食品メーカーをドミナント化した同類品の共同配送
	容積が大きく軽いもの（容積勝ち商品）の輸送コストの割高	配送インフラの適正化 （例 4t標準車両（=24m ³ 積）→ 4t超ロング車（=37m ³ ）など）
	容積が小さく重いもの（重量勝ち商品）の輸送コストの割高	配送インフラの適正化 （例 増t車を中心とした配車など）
鮮度劣化・輸送時衝撃	鮮度保持と衝撃緩和	<p>青果鮮度保持フィルム 真空断熱資材容器 （出典：農林水産省ホームページ）</p>  <p>ほうれん草 鮮度保持試験 【保存日数：5日間 保管温度：18～20℃】</p> <p>防曇OPP包装 スバッシュ®包装</p> <p>衝撃緩和防振パレット など</p>  

2 「賞味期限延長と消費者広報 など」について

賞味期限に係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	<ul style="list-style-type: none"> 賞味期限の年月表示化（3箇月超に限る） 行政によるPR 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 <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"> 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
賞味期限の設定に対して、消費者の不安がある	商品の表示欄に限りがある	ホームページ等において、賞味期限の設定根拠となる科学的データ（食品分析センター試験結果など）を開示 など

食品廃棄削減に向けた 消費者意識調査結果報告

平成26年2月26日
国民生活産業・消費者団体連合会

調査結果報告（概要）



調査目的

社会全体の食品廃棄削減に向けて、生活者へ周知・啓発すべき内容、事業者としての対応について、議論のベースとなる生活者の実態を把握することを目的とする。

調査概要

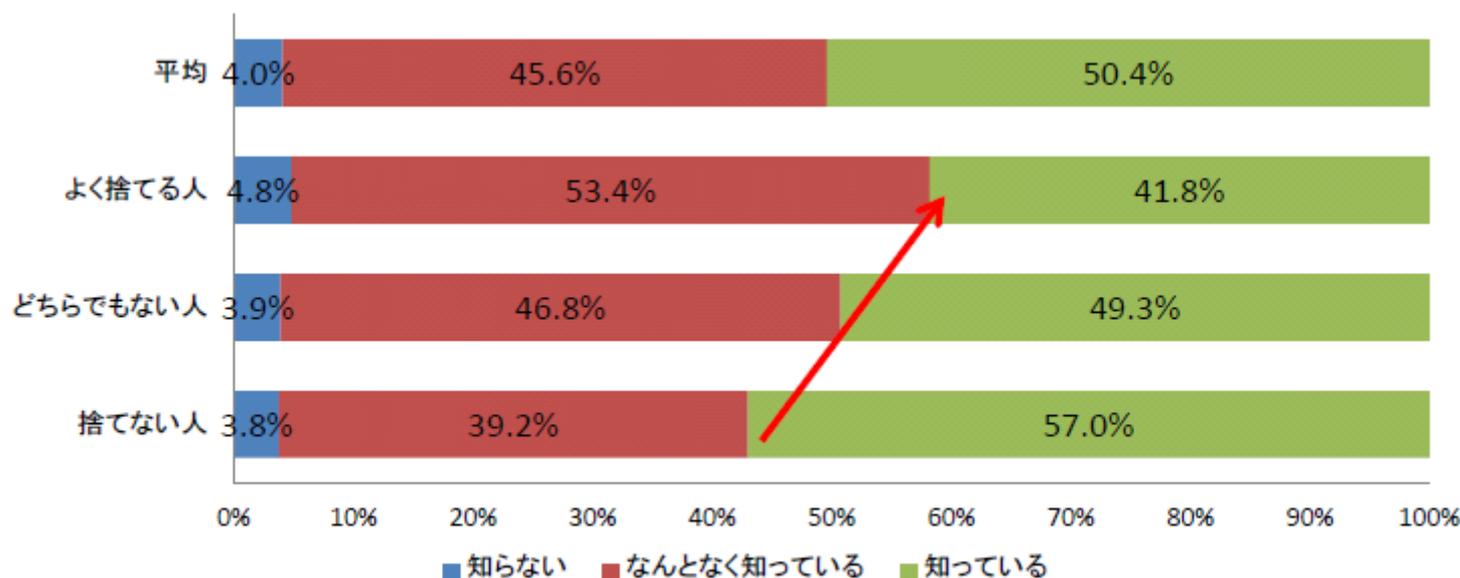
調査時期	2013年11月1日(金)～11月14日(火)						
調査対象	世帯の食事管理者						
調査方法	インターネットによるアンケート調査						
回答者数	1871名(内、有効回答数1683件)						
年代構成	10・20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
女性	150名	263名	238名	207名	357名	68名	1283名
男性	25名	54名	105名	139名	67名	10名	400名
合計 (構成比)	175名 (10.4%)	317名 (18.8%)	343名 (20.4%)	346名 (20.6%)	424名 (25.2%)	78名 (4.6%)	1683名 (100%)
備考	調査結果の数値は四捨五入により合計が100%にならない場合があります。						

食品を「よく捨てる人」「捨てない人」の傾向

○消費期限と賞味期限の違いについての理解

消費期限と賞味期限の違いについての理解度は全体を見ると96.0%の人が違いについて「知っている」「なんとなく知っている」と回答している。

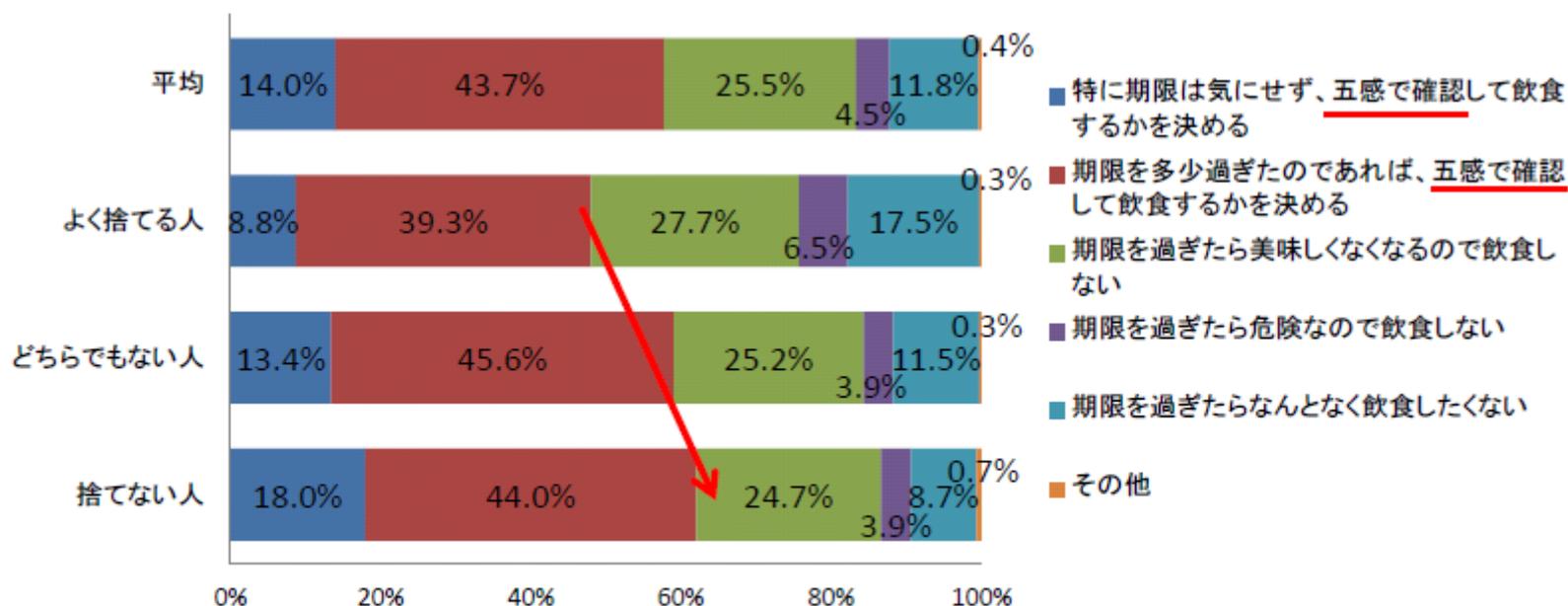
しかし、食品廃棄の傾向が強い人(よく捨てる人)ほど、「なんとなく知っている」割合が増加傾向にある。



食品を「よく捨てる人」「捨てない人」の傾向

○賞味期限についての認識・行動

賞味期限の認識についての設問に対して、食品廃棄をしない人ほど賞味期限の意味合い通りに五感で判断する人が増え、よく捨てる人ほど期限によって廃棄を決めている傾向がある。



食品を「よく捨てる人」「捨てない人」の傾向

○消費期限・賞味期限の設定方法の認知

「捨てない人」と「よく捨てる人」を比較すると、「捨てない人」の方が期限表示の設定方法の知識を有している傾向が強いものの、全体として約8割が期限の設定方法についての知識がない状況。

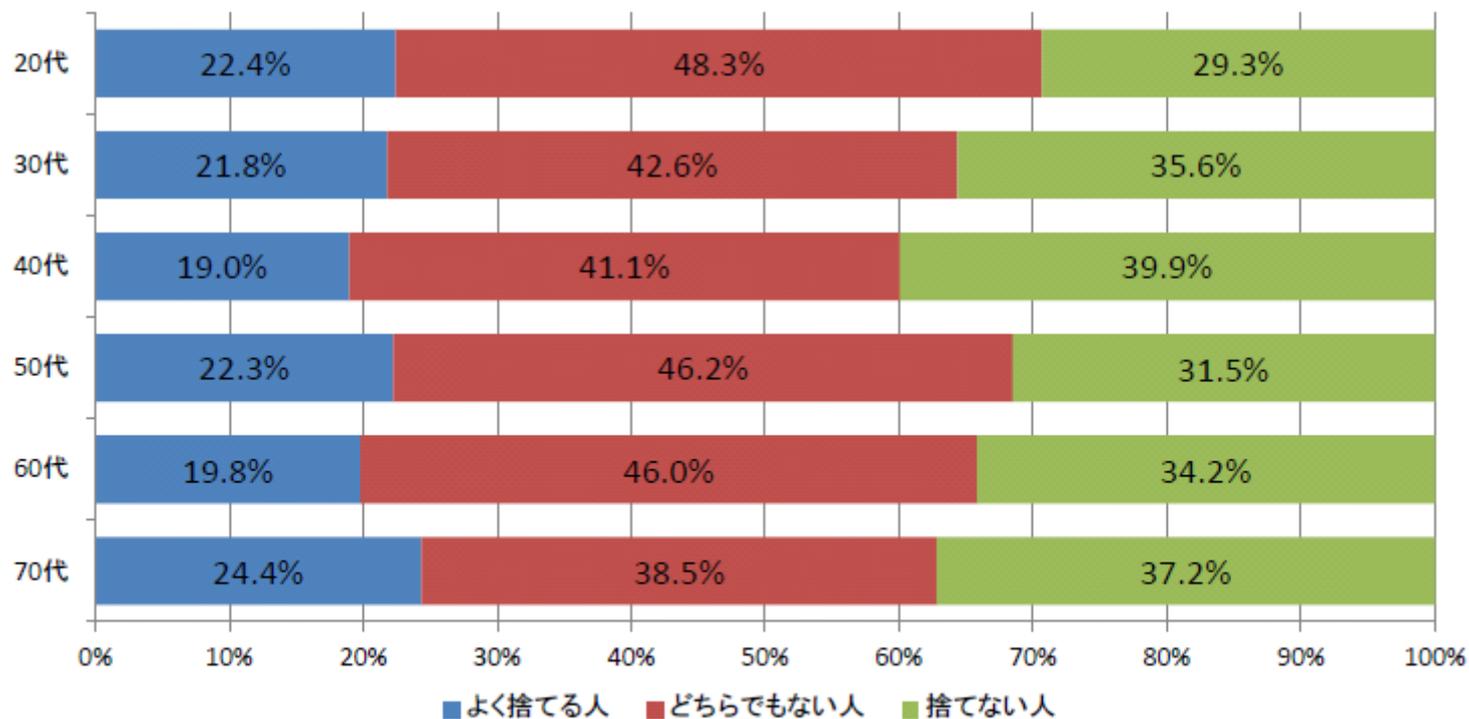
期限表示の設定方法について	誰が設定しているか		どのように設定しているか		両方とも知っている	両方とも知らない
	知っている	知らない	知っている	知らない		
サンプル数	371 (22.0%)	1312 (78.0%)	345 (20.5%)	1338 (79.5%)	287	1254
よく捨てる人	19.4%	21.5%	18.3%	21.7%	17.1%	21.4%
どちらでもない	↕ 36.7%	46.4%	↕ 38.8%	45.7%	↕ 36.9%	46.3%
捨てない人	43.9%	32.1%	42.9%	32.6%	46.0%	32.3%
総計	100%	100%	100%	100%	100%	100%

調査結果

属性別の傾向

年代別 年代による、よく捨てる人、捨てない人に特に大きな傾向は見られなかった

よく捨てる人・捨てない人の割合



3 「外食産業における食品ロス削減策」について

外食産業における食品ロスの発生原因	課題	パイロット実例等
お客様の食べ残し	宴席等における食べ残し	<ul style="list-style-type: none"> ・ 府民への啓発活動 ・ 食べ切り運動（3010運動（宴席開始30分と終了10分前の食事専念）の展開（長野県松本市など） ・ 行政が協力店を募り、食事を食べきったお客様には割引券等を進呈（静岡県） <p>※（参考1）参照</p>
	お客様の食事量と提供量の不一致	<ul style="list-style-type: none"> ・ 府民への啓発活動 ・ 小盛サービスの提供 ・ ドギーバッグ（自己責任）の普及 →食品衛生法関係の整理 ※（参考2）参照
調理ロスの削減	お客様のニーズがない	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大根の葉などを使ったレシピの開発
	調理ミス、ポーションミス（盛り付けミス）	<ul style="list-style-type: none"> ・ レジ連動型自動発注・調理ミス報告システムの導入 など

(参考1) 食べ切り運動などの取組事例について

長野県 松本市の例（松本市のホームページから抜粋）

残さず食べよう！30・10（さんまる いちまる）運動

- ① おそとで「残さず食べよう！30・10（さんまる いちまる）運動」
飲食店等からの生ごみのうち、約6割がお客さんの食べ残した料理です。
会食、宴会時での食べ残しを減らすために、以下について取り組んでみましょう。
- 1 注文の際に適量を注文しましょう。
 - 2 乾杯後30分間は席を立たず料理を楽しみましょう。
 - 3 お開き前10分間は自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

ぜひ、職場の宴会から始めていただき、「もったいない」を心がけ、食品ロス削減の取組みにご協力ください。



PR用コースター(見本)



PR用ポケットティッシュ(見本)



PR用ポスター(見本)

長野県 松本市の例（続き）

量より質を重視したメニューや食べ切れる分量のメニューのことを「プラチナメニュー」と名付け、「プラチナメニュー」を提供していただける飲食店等を紹介します。

プラチナメニューの詳細や提供店の申込みについては、下記「プラチナメニュー提供店を募集します」をご覧ください。

（メニューの例）

「量」について、アンケートより品目、量ともに多いという意見が多数ありました。

通常9品から8品に減らし、洋皿の提供をやめ、前菜などを一口程度の食べやすい量にし、全体の量を減らす代わりに、鰻（うなぎ）や鱧（はも）、鮑（あわび）といった高級食材を用いて通常メニューとは違った「プラチナメニューならではの」の特別感を演出いたしました。

また、「地産地消」の観点から、長野県産野菜の魅力をお客様に再確認していただきたく考え、新鮮な地元野菜をふんだんに使用いたしました。

② おうちで「残さず食べよう！30・10（さんまる いちまる）運動」

毎月30日は、冷蔵庫クリーンアップデー

冷蔵庫の賞味期限・消費期限の近いものや野菜・肉等の傷みやすいものを積極的に使用し、冷蔵庫を空にしましょう。

毎月10日は、もったいないクッキングデー

特に、今まで食べられるのに捨てられていた野菜の茎や皮等を活用して子どもといっしょに料理をするもったいないクッキングを実施しましょう。

静岡県の例（静岡県のホームページから抜粋）

（ふじのくに食べ切りやったねキャンペーン）

残さず食べてプレゼントをもらっちゃおう！

メロンや野菜があたる！

ごちそうさま！
フォトコンテストへ
参加する



お店で注文したメニューを食べきり(完食)して、空のお皿と一緒に写真を撮って、キャンペーンサイトへ投稿してください。当選者には、メロンや野菜セットなど豪華賞品をプレゼント(※時期によって内容は異なります)。♥の数賞や猛打賞など、ご用意していますので奮ってご参加くださいね。

協力店舗： レストラン 居酒屋

もれなく居酒屋で！

食べきり割
を受ける



居酒屋で宴会コースを食べきり(完食)して、キャンペーンサイトで表示される「食べきり画面」をお店のスタッフへ見せてください。もれなくその場で、お会計金額からの割引が受けられます。

協力店舗：

居酒屋 ※宴会コース限定

(参考2) ドギーバッグと食品衛生法について

「外食時の食べ残しの持ち帰り」に関する食品衛生法の整理等について
(出典：消費者庁ホームページ 第2回食品ロス削減に関する意見交換会 資料)

今回考え方を整理した項目

外食の「持ち帰り」に当たっての食品衛生法上の取扱い

- ① 食べ残しを持ち帰ることに対する法規制
- ② 食べ残しを持ち帰った客が体調を崩した場合の飲食店の責任
- ③ 厚生労働省において、持ち帰りについての情報提供等を行った事例

厚生労働省の見解等（消費者庁が厚生労働省食品安全部からの聞き取り）

- ① 持ち帰りに関する法規制
食品衛生法においては、客側・飲食店側ともに、外食時の食べ残しを持ち帰ることについて禁止する規定はない。
- ② 食べ残しを持ち帰った客が体調を崩した場合の飲食店の責任
 - ・客側の責任で持ち帰った場合であっても、客が体調を崩した際に、飲食店側に一切責任が発生しないとまでは言い切れない。
 - ・（人の健康を損なうおそれがある食品の販売等を禁じる）食品衛生法第6条の問題が生じうる。
 - ・医師の届出等により事案を探知した場合、自治体（保健所）の判断の下、必要に応じて疫学的な調査を行うなど、ケースバイケースで対応することとなる。
- ③ 持ち帰りについての情報提供等を行った事例
 - ・厚生労働省において、外食の持ち帰りについて、食品衛生の観点から注意喚起を行った記録はない。
 - ・また、外食の持ち帰りに関する一般的な情報提供を行った事例もないが、関連する事柄について扱った例としては、以下の通知がある。

1) 食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について
(平成13年6月7日付け食発第170号)

関係業者への指導事項のひとつとして、寿司及び刺身等の魚介類調理品の取扱いについて、食中毒を防ぐ観点から、「調理後は可能な限り速やかに提供することとし、冷蔵保存の状態を出てから消費されるまで最大でも2時間以内とすること。」との記述あり。

2) 学校給食における食中毒の防止について(昭和44年6月18日付け環食第8758号)

同日発出の通知「学校給食における食品衛生の徹底について」(昭和44年6月18日付け文体給第196号)を引用し、その中に「なお、パン等の残食の持ち帰りは衛生上の見地から禁止することが望ましいこと」とある。

※学校給食衛生管理基準(平成21年文部科学省告示第64号)においても、学校給食において、「パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。」との記述あり。

④ 参考(厚生労働省に照会があった際の対応について)

口頭で、食品衛生法に持ち帰りを禁止する規定はないが、仮に持ち帰った客が体調を崩した場合に飲食店の営業に影響が出てしまう可能性がありうるのではないかと、という趣旨の説明を行ったことはあると思われる。

対応の一例

ア 長野県の例

廃棄物の担当課が中心となって「食べ残しを減らそう県民運動」を実施しており、この中で、飲食店等の取組のひとつとして「持ち帰り希望者への対応」を掲げ、協力店を募集している。

あわせて、食品衛生の担当課が「食べ残し料理等を持ち帰るときの注意事項」をまとめ、ホームページにて情報提供を行っている。

消費者の方へ

あくまでも自己責任の範囲で持ち帰っていただくようお願いします。

【基本的な注意事項】

- ・ 清潔な箸などを使って、清潔な容器に入れてください。
- ・ 容器へは食品ごとに分けて入れてください。汁気のあるものは汁気を切ってから入れてください。
- ・ 刺身、サラダ等の生ものは、持ち帰らないようにしてください。
- ・ また、十分加熱されていない食肉料理、玉子料理も同様に持ち帰らないでください。
- ・ 暖かいところに置かないようにしてください。
- ・ できるかぎり早めに食べてください。喫食可能な時間や保存温度は、お店の方に訊ねてください。
- ・ 加熱可能な食品は、再加熱してから食べましょう。
- ・ 臭いや食感に少しでも不安を感じた場合は、食べないようにしましょう。

営業者の方へ

料理の持ち帰りを認めるときは、料理の取り扱いについて次のような注意書きを添えるなどして、消費者の方へ食中毒予防のための注意喚起をしていただくようお願いします。

【例示 1】

- ・ 料理のお持ち帰りは、お客様の責任においてお願いします。
- ・ 早めにお召し上がりください。
- ・ 暖かいところに置かないようお願いいたします。
- ・ 生もののお持ち帰りはご遠慮ください。
- ・ 再加熱してお召し上がりください。

【例示 2】

- ・ 料理の持ち帰りは、お客様の責任においてお願いします。
- ・ 長時間、暖かいところで保存することにより、食中毒の危険性が高まりますので、十分注意してください。

イ ドギーバッグ普及委員会の例（ドギーバッグ普及委員会からの聞き取り）

（活動内容について）

活動を始めた2009（平成21）年当初は、インターネットサイトの開設、パンフレットの作成、メディア説明会などを通じて世論を喚起することで、認知度の向上に努めた。

また、外食企業への働きかけ、説明会の開催、イベントへの参加などを行い、飲食店の開拓と一般向けの普及を図った。

ワンガリ・マータイ氏が提唱した「もったいない」もあり、認知度は徐々に向上してきているが、実際の行動につながっていない点が課題である。

- ・消費者は持ち帰りに対する気恥ずかしさ
- ・飲食店は持ち帰り後の食中毒発生への懸念
- ・チェーン店におけるオペレーション項目増加への懸念

（保健所との関係について）

保健所に食品衛生との関係について照会したことがあるが、明確に答えられるものはないとのことであった。また、万が一食中毒が発生した場合、店の責任となり、営業停止となることもありうるとのことであった。

（対応方策）

消費者、飲食店双方の不安や疑問に答えるため、様々な説明等を行っている。

- ・持ち帰りに対するイメージアップ
食べ物を大切にする行為であること、シェフの作った料理を残すのはもったいないこと等の啓発
- ・持ち帰りは、客の自己責任であることの明確化
自己責任表明カードの作成
- ・持ち帰り導入や運営は店の裁量によることの明確化
- ・持ち帰りに関するガイドラインや行動規範の策定
食中毒を防ぐ観点から消費者が安全かつおいしく持ち帰りができる手順を示したもの

(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。

次回(第3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)
<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 	③	全メンバー	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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			<ul style="list-style-type: none"> ・ 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