

食品ロスの現状及び 食品ロス削減推進基本の方針改正に伴う 食品期限表示ガイドラインの改正について



新潟県農林水産部食品・流通課

1 食品ロスの現状

- 日本では年間2,104万トンの食品廃棄物等が出され、うち食品ロスは**464万トン**
→ 世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料援助量の約1.3倍に相当
- 国民一人あたりに換算すると**“おにぎり約1個分(約102g)の食べもの”**が毎日廃棄

<日本>

食料を海外からの輸入に大きく依存

- ・食料自給率（カロリーベース）は**38%**
(農林水産省「食料需給表（令和5年度）」)

廃棄物の処理に多額のコストを投入

- ・市町村及び特別地方公共団体が一般廃棄物の処理に要する経費は**約2.3兆円/年**
(環境省「一般廃棄物の排出及び処理状況等について（令和5年度）」)

食料の家計負担は大きい

- ・食料が消費支出の**1/4以上**を占めている
(総務省「家計調査（2024年）」)

深刻な子どもの貧困

- ・子どもの貧困は、**9人に1人**と依然として高水準
(厚生労働省「2022年 国民生活基礎調査」)



<世界>

世界の食料廃棄の状況

- ・食料廃棄量は年間**約13億トン**
- ・人の消費のために生産された食料のおよそ1/3を廃棄
(国連食糧農業機関（FAO）「世界の食料ロスと食料廃棄（2011年）」)

世界の人口は急増

- ・2024年は約81億人、2054年には**約98億人と予測**
(国連「World Population Prospects The 2024」)

深刻な飢えや栄養不良

- ・飢えや栄養で苦しんでいる人々は**約7.3億人**
- ・5歳未満の発育阻害は**約1.5億人**
(国連食糧農業機関（FAO）
「The STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD（2024）」)

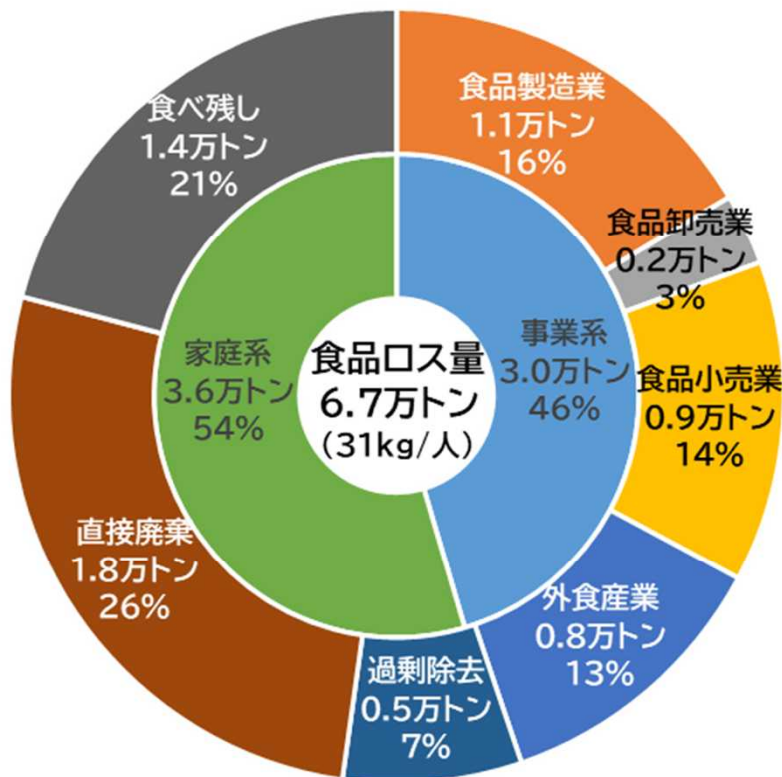


2 本県の食品ロス発生量

- 本県の食品ロス発生量は年約6.7万トンと推計（2023年度）
- 食品関連事業者から発生する事業系食品ロスは全体の約半分（3.0万トン）

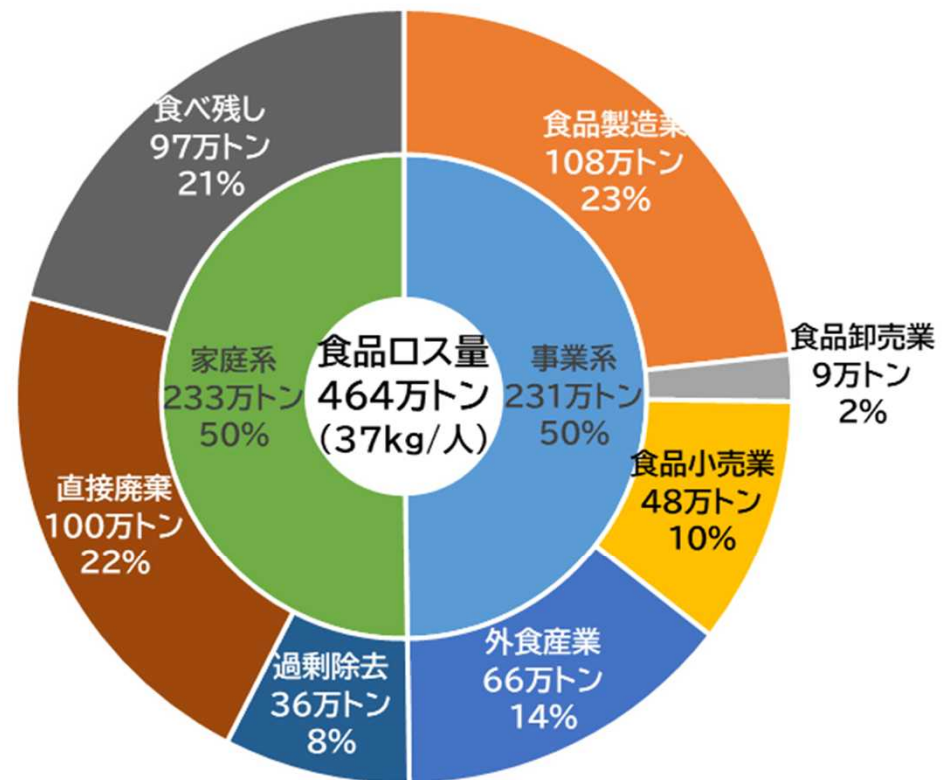
<新潟県>

年6.7万トン（1人当たり31kg）



<全国>

年464万トン（1人当たり37kg）



※小数点以下を四捨五入により端数処理しているため合計値が一致しない 2023年度

3 新潟県食品ロス削減推進計画

- 消費者団体、生産者団体等が参画する「食品ロス削減推進協議会」での議論を踏まえ、2022年3月「新潟県食品ロス削減推進計画」を策定
- 2025年3月「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」の改正に伴い、「新潟県食品ロス削減推進計画」も改正予定

<計画の基本理念>

「食べ物を大切にする持続可能な地域社会づくり」の推進
～もったいない、減らそう食品ロス～

こうした地域社会の実現のために、**県民や食品関連事業者等、多様な主体が目指すべき方向性を共有**し、それぞれの立場で取組を進めていくことが重要

<計画期間>

2022年度（令和4年度）から2030年度（令和12年度）までの9年間

4 各主体に求められる行動と役割（消費者）

区分	消費者に期待される行動
買物	<ul style="list-style-type: none">・ 出かける前に冷蔵庫の中身をチェックし、買い過ぎない・ 欠品を許容する意識を持つ・ 家庭ですぐ使う食品は、商品棚の手前にある商品等、期限間近の商品を選ぶ
保存	<ul style="list-style-type: none">・ 食材に応じて適切に保管する・ 冷蔵庫内の在庫管理を定期的に行う・ 賞味期限を過ぎた食品でも食べられるかどうか個別に判断する
調理	<ul style="list-style-type: none">・ 料理の作りすぎを避ける・ 家にある食材を計画的に使い切る・ 食材の食べられる部分はできる限り活用する
外食	<ul style="list-style-type: none">・ 食べきれぬ量を注文する・ 宴会では、最初と最後に料理を楽しむ時間帯を設けるなお、食べ残しを減らすマナーを実践する
その他	<ul style="list-style-type: none">・ 家庭で余った食品をフードバンク団体等へ提供する・ 県や市町村等が実施する食品ロス削減に向けた取組等に参加・協力する

5 各主体に求められる行動と役割（事業者）

区分	食品ロス要因	求められる役割と行動	
農林漁業者	ハネモノ	<ul style="list-style-type: none"> 規格外や未利用の農林水産物の有効活用の促進 	
食品関連事業者	食品製造業者	<ul style="list-style-type: none"> 成型時の端材 設備トラブル等で製品にならなかった原料・規格外品など 	<ul style="list-style-type: none"> 食品原料の無駄のない利用や製造工程等における適正管理 賞味期限の延長、賞味期限表示の大括り化 サプライチェーン全体での適正受注促進 消費実態に合わせた容量の適正化 食品の端材や型崩れ品等の有効活用
	食品卸・小売業者	<ul style="list-style-type: none"> 販売期限切れの商品 商品入れ替えで引き揚げた商品 	<ul style="list-style-type: none"> 厳しい納品期限（3分の1ルール等）の商習慣見直し 季節商品の予約制など需要に応じた販売 賞味・消費期限に近い食品を売り切るための取組
	外食事業者	<ul style="list-style-type: none"> 顧客の食べ残し 調理段階での仕込みすぎ 	<ul style="list-style-type: none"> 天候や消費者特性などを考慮した仕入れ・提供の工夫 消費者が食べきれる量を選択できる仕組みの導入 食べきりを呼びかける「3010運動」等の取組 消費者の自己責任を前提とする料理持ち帰りの実施
	共通事項	—	<ul style="list-style-type: none"> 購入希望者とのマッチングによる売り切りの工夫 フードバンク活動等の理解と未利用食品の提供 食品ロス削減に向けた組織体制の整備と積極的な情報開示

6 食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 主な変更点

第2次 食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 主な変更点

第1次基本方針において、食品ロスの削減の目標は、家庭系食品ロスと事業系食品ロス共に、2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させることと設定。直近2022年度の食品ロス量は家庭系・事業系ともに236万トンであり、家庭系についてはあと20万トンの削減が必要。事業系については2030年度目標を8年前倒しで達成したことから、新たな目標として60%減と設定。今後は、新型コロナウイルス感染症の影響が残っている可能性や、経済成長・インパウンドの拡大など様々な状況から、更なる削減の取組が進むよう具体的な施策を追加。

《食品ロスの削減の目標》

2000年度比で2030年度までに

- ①家庭系食品ロスは、50%減**早期達成** ←あと20万トン削減
事業系食品ロスは、60%減【新規】
- ②食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%【継続】
※2024年度は74.9%

食品ロス量の推移と削減目標



食品ロスの削減の推進に関する基本的施策

※(3)表彰、(5)情報の収集及び提供(継続)

(1) 教育及び学習の振興、普及啓発等

【新規】

- ✓ 食品ロス削減、食品寄附促進及び食品アクセス確保の三つの施策を「食の環(わ)」プロジェクトとして一元的に発信。
- ✓ 「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、消費者の自己責任を前提とした持ち帰りの周知。
- ✓ 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」の推進及びmottECOの普及促進。
- ✓ 地方公共団体での食品ロス削減の取組状況の公表などを通じた、地域での取組の底上げ・横展開。
- ✓ 地域等において食品ロスの削減を担う人材となる**食品ロス削減推進サポーター**の育成。
- ✓ 未就学児を対象に食育等の取組を進めるため、保育所、幼稚園等において**栄養士・管理栄養士や栄養教諭を配置**。
- ✓ 国際的な組織との連携を通じた先駆的取組の共有により、**国際展開を推進**。



【食の環ロゴマーク】 サポーター育成用教材



【食品ロス削減推進 サポーター育成用教材】



【国際連携による情報共有】

(2) 食品関連事業者の取組に対する支援

【新規】

- ✓ 「食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」において、納品期限の見直しや賞味期限の安全係数の見直し及び大括り表示への見直しについて周知・徹底し、**商慣習の見直しを推進**。
- ✓ 食べ残し持ち帰りに関する留意事項について「**食べ残し持ち帰り促進ガイドライン**」に基づき周知。
- ✓ **mottECO導入事例**の知見・ノウハウの周知。
- ✓ 「**食品期限表示の設定のためのガイドライン**」の改正内容の周知及び取組の促進。
- ✓ 企業における発生抑制等の具体的な取組内容が公表される仕組みの検討。



【食品ロス削減・食品寄附促進アプリ等の活用】

【拡充】

- ✓ ICT、AI等の新技術の活用といったDXの推進による食品ロス削減及び食品寄附の取組の促進。

(4) 実態調査及び調査・研究の推進

【新規】

- ✓ **事業者の災害時用備蓄食料の廃棄量の実態把握**と有効活用の検討。
- ✓ 家庭系食品ロスの発生要因に応じた効果的な削減策の整理、地域の関係主体向け手引きの取りまとめ。

【拡充】

- ✓ 食品ロス発生量及びその経済損失・環境負荷(温室効果ガス排出量)の推計の継続的な実施。

(6) 未利用食品等を提供するための活動(食品寄附)の支援等

【新規】

- ✓ 食品寄附活動の社会的信頼の向上と活動定着のための「**食品寄附ガイドライン**」の普及啓発。
- ✓ 一定の管理責任を果たすことができるフードバンク活動団体等を特定するための仕組みを構築。
- ✓ 社会全体のコンセンサスの醸成等を踏まえ、食品寄附に伴って生ずる民事責任の在り方について、最終受益者の被害救済にも配慮した法的措置を講ずることを目指す。
- ✓ 食品寄附を行う事業者の取組を促進するため、**税制上の取扱いの周知**や**企業版ふるさと納税**を活用した食品寄附の優良事例を発信。
- ✓ **フードバンク団体等を介した食品寄附を促進するための支援の強化**。



【ガイドライン作成による食品寄附促進】

7 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正の流れ



7 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会（概要）

1. 期限の設定を行う食品関連事業者等に対して

(1) 定義に基づく「消費期限」又は「賞味期限」の設定

消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方は現在継承されていないことを周知するとともに、定義に基づく期限の設定を促す必要がある。



(2) 食品の特性に応じた指標

必要以上に多くの指標で評価を行い、結果として短い期限設定をしている例がある一方、これまでの指標では不足していると考えられる例もあるため、危害要因となり得る微生物の特徴（酸に強い、低温で増殖する等）を含む食品の特性等に基づき、自ら必要な指標を選定するよう促す。

(3) 安全係数

「0.8」の提示を見直すとともに、食品の特性等に応じて、安全係数はできるだけ1に近づけることが望ましいことを示す。
安全性が十分に担保されている食品については安全係数を考慮しないこともありうる旨を示す必要がある。



(4) 賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる期限の目安

食品ロス削減の観点から、まだ食べることができる期限の目安について開示を求められた場合には、情報提供に努めるよう促す。

7 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正のポイント①

趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

消費期限又は賞味期限の設定

- 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。
- 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。

2. (1) ア

「このように定義されていることを考慮すると、消費期限は微生物試験等の安全性に係る試験・検査の結果を優先して設定する期限であり、賞味期限は理化学試験や官能検査等の品質の試験・検査の結果を優先して設定する期限となる。」

① 安全性を欠くことがない期限
(安全性に係る試験結果等より)

② 全ての品質が保持される期限
(品質に係る試験結果等より)



左の場合は、
3日でも10日でも
「消費期限」です。

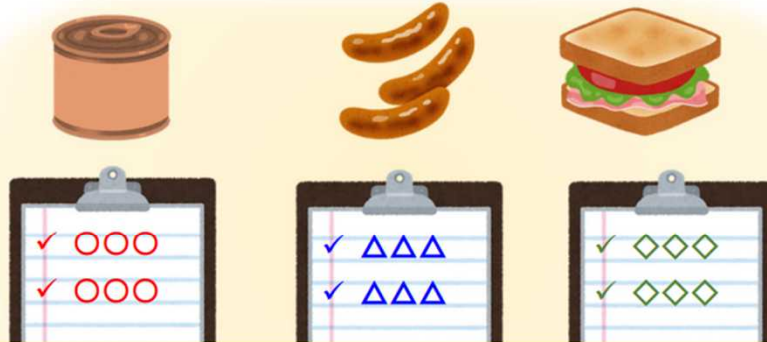
①を優先し設定→ **消費期限**

②を優先して設定→ **賞味期限**

食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定

- その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。
- 客観的な項目（指標）として、食品の特性等を勘案せず、食品一律に同じものを課すことは、必要以上に短い期限設定に繋がる場合もあり、望ましくない。HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、その食品に適切な項目（指標）を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。

※ 食品を製造する際に工程上の危害要因を分析・管理し、安全を確保する衛生管理手法。
令和3年から原則すべての食品等事業者が実施。



それぞれの食品の特性等に応じた指標を設定しましょう。

また、
衛生規範は廃止されています。
根拠なく、旧衛生規範を引用
して指標を設定することは
望ましくありません。



食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

- 食品の特性等に応じ、安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。
- 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。
- (微生物増殖の観点であれば) 加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目(指標)及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。



安全の確保が第一です。
食品特性と安全性を踏まえ、適切な安全係数の設定を。



「0.8」の考え方はもうありません。

安全係数が1に近づいても、



特性が類似している食品に関する期限の設定

- 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。
- 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。

ただし、期限を延ばす場合には、科学的・合理的な根拠に基づく必要があります。



賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

- 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するよう努める。

● 食べることができる期限
(根拠がある場合)

● においや見た目
で判断できること

● 十分加熱する等
調理法の工夫



事業者において知見がある場合は、情報提供することにより食品ロス削減につなげていきましょう。

- 期限表示に関する消費者の理解促進のため、消費期限や賞味期限の説明を付記することも望ましい。

(例)

賞味期限 (開封前)

25 . 9 . 6

おいしく召し上がっていただくための目安です

ご清聴ありがとうございました