

# 食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ概要

令和5年12月22日 消費者庁、農林水産省、環境省、こども家庭庁、法務省、文部科学省、厚生労働省、経済産業省

第3回 食品衛生監視部会

令和7年3月26日

資料3

2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させる政府目標達成に向け、今回の施策パッケージに盛り込まれた施策を中心に、関係府省庁が地方公共団体や関係民間団体とも連携しながら来年度中に着実に実行し、来年度末に予定している「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（2020年3月31日閣議決定）の見直しに反映させる。

●食品ロス量 ※コロナ禍影響年を除く直近5か年（平成27年～令和元年度）平均614万トン（家庭系：280万トン 事業系334万トン）

2021年度：523万トン ※家庭系：244万トン 事業系：279万トン

目標値：489万トン ※家庭系：216万トン 事業系：273万トン

## ● 施策パッケージの主な内容とその後の施策の展開方向

主な施策項目		2023年度	2024年度	2025～2029年度	
食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針（2020年3月31日閣議決定）		※基本的な方針見直し（閣議決定）		改定基本的な方針に基づく施策の展開	
未利用食品等の促進 (食品寄附)	食品の期限表示の在り方	期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態調査、検討会を通じた「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し、その際「まだ食べることのできる食品」の取扱いについて具体的に検討【消】		新たな期限表示ガイドラインを踏まえた施策の展開	
	食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を含めた食品提供を促進するための措置の具体化	<ul style="list-style-type: none"> <li>一定の管理責任を果たすことができる食品寄附関係者（寄附者、フードバンク等）を特定するためのガイドライン（食品寄附ガイドライン）の官民による作成（関連モデル事業の実施）【消、農、環、厚、こ、法】</li> <li>食品寄附関係者が加入しやすい保険の仕組みに関する官民協力の下での検討【消】</li> <li>食品関連事業者に対する税制上の取扱いや優良事例の周知・発信【農、消】</li> </ul>		一連の施策実行後、一定の管理責任を果たせる食品寄附関係者による食品寄附活動の促進による食品寄附への社会的信頼の向上し、その上で、食品寄附実態把握、社会福祉や食品アクセスの確保の観点からの食品寄附促進の必要性、社会全体のコンセンサス醸成等を踏まえ、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て法的措置を講じる	
	フードバンク団体等を介した食品提供円滑化の強化支援（※別紙参照）	先進的なフードバンクへの輸配送等支援【農】、地方自治体や食品事業者、フードバンク、福祉に関する関係者等が連携して、買物困難者や経済的に困窮している者への食料提供を円滑にする地域の体制づくり支援【農、こ、法】、食品の無償提供に関わる多様な主体のデータ連携に関するモデル事業の実施【消】、重層的支援体制整備事業等を活用したフードバンク団体等・地方自治体等の連携促進【農】、食事の提供等を行うことも食堂の支援【こ】		寄附食品の管理・流通体制の高度化、地域現場のニーズとの連携の取組の推進	
外食	食べ残しの持ち帰り促進	消費者の自己責任を前提としつつ協力する飲食店等が民事・食品衛生上留意すべき事項を規定するガイドライン（食べ残し持ち帰りガイドライン）の策定（関連モデル事業の実施）【消、農、環、厚、法】		食べ残し持ち帰りガイドラインを踏まえた食べ残し持ち帰りの意識変化の推進	
食品廃棄物の排出削減の促進	事業系	企業の排出抑制の具体的な取組の公表	食品業界・消費者・行政が構成員となる「食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」の設置、商慣習（納品期限、賞味期限の安全係数・大括り表示等）の見直し等に係る取組の促進【農】		事業系食品ロス削減対策の更なる強化
		1/3ルール等高慣習見直し促進			
		食品のリユース促進			
	家庭系	食品ロス状況把握と削減策促進	家庭系食品ロス発生要因の分析、家庭系食品ロスの効果的削減策に関する手引きの作成【環】		家庭系食品ロス削減対策の更なる強化 ライフスタイルの変革促進
		国民運動「デコ活」によるライフスタイル変革促進	デコ活の推進、新しい豊かな暮らし製品・サービス実装支援、デコ活アクション呼び掛け【環】		
		期限表示の正しい理解の促進	賞味期限の愛称（「おいしいめやす」）の周知【消】		期限表示の理解促進
	その他	経済損失と環境負荷試算	算出法確立 → 食品ロス量と併せて経済損失と温室効果ガス排出量の試算値を公表【消、農、環】		
		地域主体モデル事業取組強化	サーキュラーエコノミー地域循環モデル構築【経】、食品廃棄ゼロエリア創出【環】		サーキュラーエコノミー加速化、食品廃棄ゼロエリア創出
		学校、保育所、認定こども園、幼稚園への栄養教諭・栄養士等の配置拡大	栄養教諭を中核とした指導の充実【文】、栄養教諭に係る定数改善と計画的な採用等の働きかけ【文】、保育所・認定こども園・幼稚園への栄養士・栄養教諭の配置支援【こ、文】		
		国主催イベント等での削減取組	2025大阪・関西万博啓発手法検討、資料開発【消】		2025大阪・関西万博、園芸博覧会での啓発
	ICT等の活用	ICTを活用した売れ残り等の課題解決【農】、サプライチェーン効率化のための調査・実証・啓発【経】			

二〇三〇年度までの半減目標の達成

# 食べ残しの持ち帰り促進ガイドライン（概要）

## 1. 背景・目的

- SDGsにおいて食品ロス削減に関する国際目標が設定され、我が国においても2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させるといふ政府目標を設定。令和5年末には、当該目標の確実な達成に向けて「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を策定。
- 中でも、レストラン・ホテル等の外食産業における主たる食品ロスの原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰り促進を図ることが有効な方策。しかしながら、**食べ残しの持ち帰りについて合意することについての法的責任関係が不明瞭である上、持ち帰りに伴う法的・衛生的な責任を高いハードルとして感じる事業者が相当数いることが課題。**
- そこで、法律面・衛生面でのリスクの低減を図ることで、**事業者・消費者双方が安心して食べ残しの持ち帰りを促進することができるよう、事業者が民事上又は食品衛生上留意すべき事項を整理するとともに、消費者に求められる行動について整理。**

## 2. 対象

一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者（学校・病院等を除く）が、特定の場所で顧客に飲食させることを前提に食事の提供をしたものの、顧客が当該場所では食べきれずに当該場所以外の場に持ち出す飲食物。

## 3. 基本的な考え方

食品ロス削減のためには、**まずは消費者が食べることが重要**であるが、食べ残してしまったものの持ち帰りも1つの有効な方法。その際には、**事業者が消費者に一定の注意事項の説明等を行うとともに、消費者も自己責任の下に持ち帰りを行うことで、事業者及び消費者双方の協力と理解のもと、本ガイドラインを参考に持ち帰りの取組を促進し、双方の持ち帰りに対する意識の変化や行動変容を期待。**

## 4. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

### ●持ち帰りの際の事業者による一定の注意喚起等の実施

民事の観点から、飲食店等において、安心・安全な持ち帰りを推進すべく、食べ残しの持ち帰りに関し、衛生面に関する**一定の注意事項を説明**することが有効

食品衛生の観点からは、持ち帰りに適する食品は十分に加熱されていること等をもとに事業者が判断すること、清潔な容器等を提供することなどを提示

### ●利用規約の整備

円滑な持ち帰りの実施のため、事業者・消費者双方の合意の内容を明確化するとともに、消費者におけるリスクの把握等や事業者における法的リスク等の予見可能性を高めるために有効

→ガイドラインにおいて**利用規約のひな型**を例示

## 5. 消費者に求められる行動

### ●食べ残し持ち帰りの理解促進

食べ残しの持ち帰りを行う場合には、食中毒リスク等に対する十分な理解の上、**持ち帰る際及び持ち帰った後の食品の管理の責任は基本的に消費者にある**ことを十分に認識し、飲食店等からの事前説明事項を適切に遵守することが求められる。

食品衛生の観点からは、温度が高いところに放置しないこと、速やかに喫食すること、異臭等を感じた場合は喫食しないことなどを提示

### ●事業者の取組に対する積極的な評価

**食べ残し持ち帰りサービスを提供する飲食店等の取組を消費者行動により評価**していくことが求められる。

# 消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン(概要版)

## 1 背景及び基本的な考え方

- 食べ残しの持ち帰りが消費者の自己責任であることを前提。
- 消費者及び事業者に対し食品衛生上の一定の配慮事項を示すもの。
- 食べ残しの持ち帰りに対する消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容につなげる。

対象 客に飲食させる施設(レストラン、居酒屋、ホテル等)

※テイクアウト用の食事を提供する施設/学校、病院等の集団給食施設は対象外



## 2 ガイドラインの使い方

- 消費者は、本ガイドラインを参考に食べ残しの持ち帰りを判断。
- 事業者は、本ガイドラインを参考に消費者に移し替え時の配慮や持ち帰る際の注意事項等を伝達。
- 持ち帰りに適する食品は事業者が判断、消費者は事業者の指示に従う。
- 地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮。



### 【消費者への留意事項】

- 温度が高いところに放置しない、速やかに喫食する。
- 一度手を付けた食品の食べ残しは、その本人が喫食。
- 食物アレルギーがある者へ譲渡しない。
- 異味、異臭等を感じた場合は喫食しない。

### 【事業者への留意事項】

- 持ち帰りに適する食品の判断は十分に加熱されていること等により検討。
- 生ものや半生など加熱が不十分な料理は慎重に検討。
- 清潔な容器と移し替え用の清潔な器具を消費者に提供。
- 留意事項はチラシ等で消費者へ伝達。

### 【消費者及び事業者への共通留意事項】

- 消費者及び事業者は保健所が行う調査に対して協力する。