

北海道食品ロス削減推進計画(案)

目 次

第1章 計画策定の趣旨等

- 1 計画策定の背景・趣旨
- 2 計画の位置付け
- 3 計画の期間

第2章 食品ロス等の現状と課題

- 1 全国的な食品ロスの発生状況
 - (1) 事業系食品ロス
 - (2) 家庭系食品ロス
 - (3) 食品ロス削減に取り組んでいる者の割合
- 2 北海道における食品ロスの発生状況
- 3 北海道の現状と課題

第3章 食品ロス削減の推進方針及び施策

- 1 食品ロス削減のめざす姿
- 2 推進の視点
- 3 基本方針と主な取組
 - 【基本方針1】食品ロスを発生させない取組の推進
 - 【基本方針2】未利用食品等を有効活用する取組の推進
 - 【基本方針3】食品ロス削減推進体制の整備
- 4 数値目標

第4章 計画の推進

- 1 関係者の役割
 - (1) 消費者
 - (2) 食品関連事業者等
 - (3) その他事業者
 - (4) 消費者団体、NPO法人等
 - (5) 行政
- 2 食品ロス削減の推進体制

1 第 1 章 計画策定の趣旨等

2 1 計画策定の背景・趣旨

3 我が国では、本来食べることができるにもかかわらず捨てられてしまう食品
4 (「食品ロス^{*}」)が、生産から加工・流通、消費に至るフードチェーン^{*}の各段
5 階において多様な形態で発生し、国の推計によると、直近の平成29年度(2017年
6 度)では、全国で年間612万トン、本道においても33万トン発生しており、この
7 量は国民1人あたりに換算すると、1年間で約48kg、1日当たり約132g(茶碗
8 約1杯のご飯の量に相当)になります。

9 また、食品ロスとして廃棄される食品は、生産から廃棄までの各段階におい
10 て、製造や運搬、燃焼等にエネルギーを消費し、多くの二酸化炭素を排出して
11 います。

12 近年では、食品ロスに関する国際的な関心が高まり、平成27年(2015年)9月
13 の国連サミットで採択された「持続可能な開発目標(SDGs)^{*}」では、「目標
14 12.持続可能な生産消費形態を確保する」のターゲットにおいて、「2030年まで
15 に小売・消費レベルにおける世界全体の1人当たりの食料の廃棄を半減させ、収
16 穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる」が設
17 定されるなど、食品ロスの削減は喫緊の課題となっています。

18 道では、平成17年(2005年)に制定した「北海道食の安全・安心条例^{*}」(平成17
19 年北海道条例第9号)に食育^{*}の推進を明記するとともに、平成31年(2019年)3
20 月に策定した「第4次北海道食の安全・安心基本計画^{*}」及び「第4次北海道食
21 育推進計画^{*}」において、食品ロスの削減に向けた取組を推進しています。

22 また、国においても、多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減
23 を総合的に推進するため、「食品ロスの削減の推進に関する法律^{*}」(以下「食
24 品ロス削減推進法」という。)が令和元年(2019年)5月に制定されるとともに、
25 食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方向、推進の内容や重要事項を定め
26 た「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針^{*}」(以下「基本方針」という。)
27 が令和2年(2020年)3月に公表され、施策の総合的な推進を図ることとしてい
28 ます。

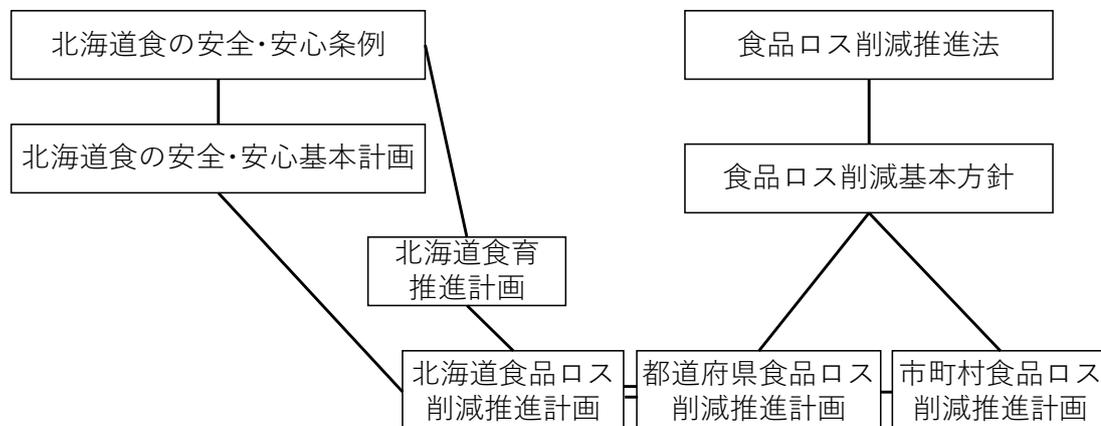
29 一方、今般の世界的な新型コロナウイルス感染症(COVID-19)拡大により、食
30 に対する意識や関心が高まり、食料が安定的に供給されることの重要性や地域
31 の素晴らしい食の価値と魅力を改めて見つめ直す機会となっています。

32 こうした状況を踏まえ、消費者や食品関連事業者等^{*}、関係機関・団体など様
33 々な道民の方々の理解と参加により、効果的な施策を持続的に推進するため、
34 施策の推進方向を明示し、取組を進めます。

2 計画の位置付け

本計画は、「食品ロス削減推進法」第12条第1項に基づき都道府県が国の基本方針を踏まえて策定する都道府県食品ロス削減推進計画として位置付けます。

また、この計画は、「北海道食の安全・安心基本計画」及び「北海道食育推進計画」の食品ロスの削減に関する個別計画の一つとして位置付けます。



〔関連する主な計画〕

- ・ 北海道SDGs推進ビジョン
- ・ 北海道廃棄物処理計画
- ・ 北海道教育推進計画

持続可能な開発目標(SDGs)と食品ロス

平成27年(2015年)9月、国連で150を超える加盟国首脳が参加の下、「我々の世界を変革する：持続可能な開発のための2030アジェンダ」が全会一致で採択され、その中核として17のゴール(目標)と169のターゲットからなる「SDGs (Sustainable Development Goals: 持続可能な開発目標)」が掲げられました。

ゴール(目標)12「持続可能な生産消費形態を確保する」のターゲットのひとつとして、「2030年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少させる」があります。(ターゲット 12.3)



【国連が採択した17のゴール】

3 計画の期間

この計画の期間は、令和3年度(2021年度)から令和12年度(2030年度)までの10年間とします。

社会経済情勢の変化等によって、計画の変更が必要になった場合には、道民からの意見や北海道食の安全・安心委員会等の意見を聴いて見直しを行います。

第2章 食品ロス等の現状と課題

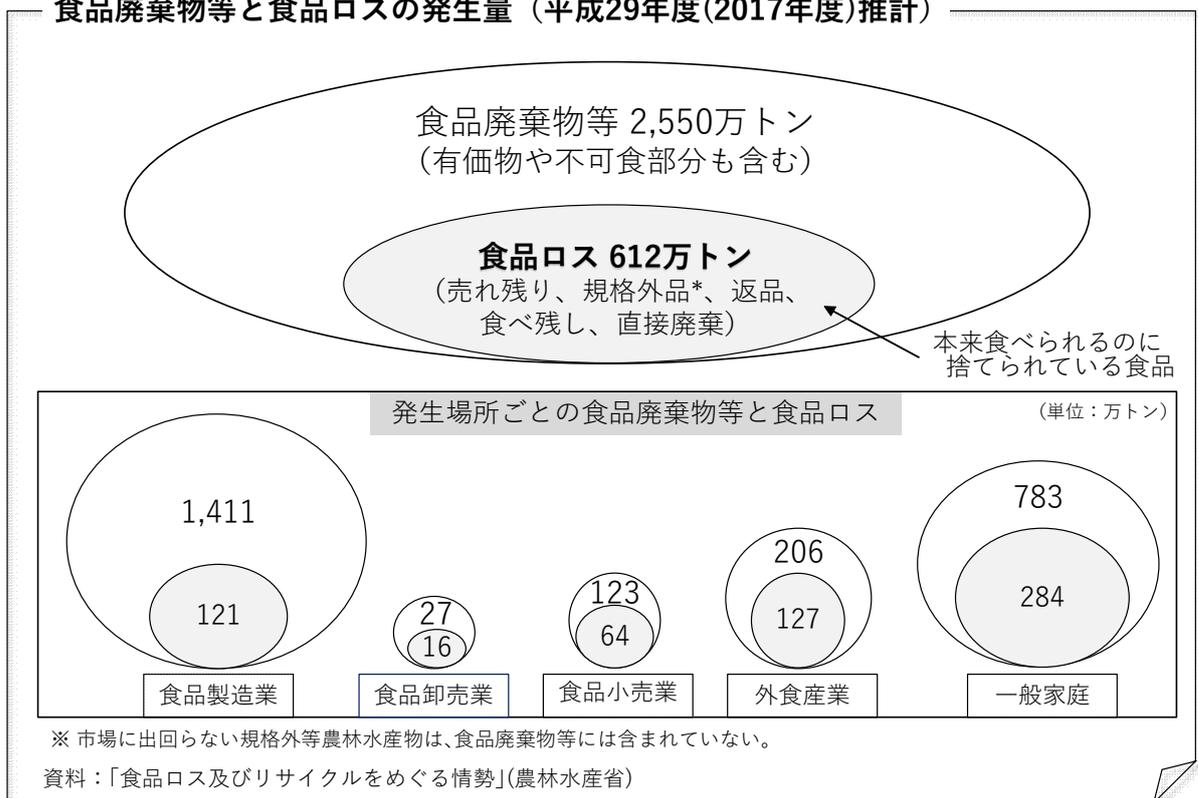
1 全国的な食品ロスの発生状況

我が国は、食料自給率(供給熱量ベース)が38%(令和元年度(2019年度)・概算)と低く、多くの食料を輸入に依存している中、平成29年度(2017年度)には、食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業の事業系と一般家庭の家庭系を合わせて年間2,550万トンの食品廃棄物等*(有価物や不可食部分を含む)が排出され、このうち本来食べられるにもかかわらず捨てられてしまう可食部分と考えられる食品ロス量は612万トン発生しており、その内訳は、事業系食品ロス量が328万トン、家庭系食品ロス量が284万トンとなっています。

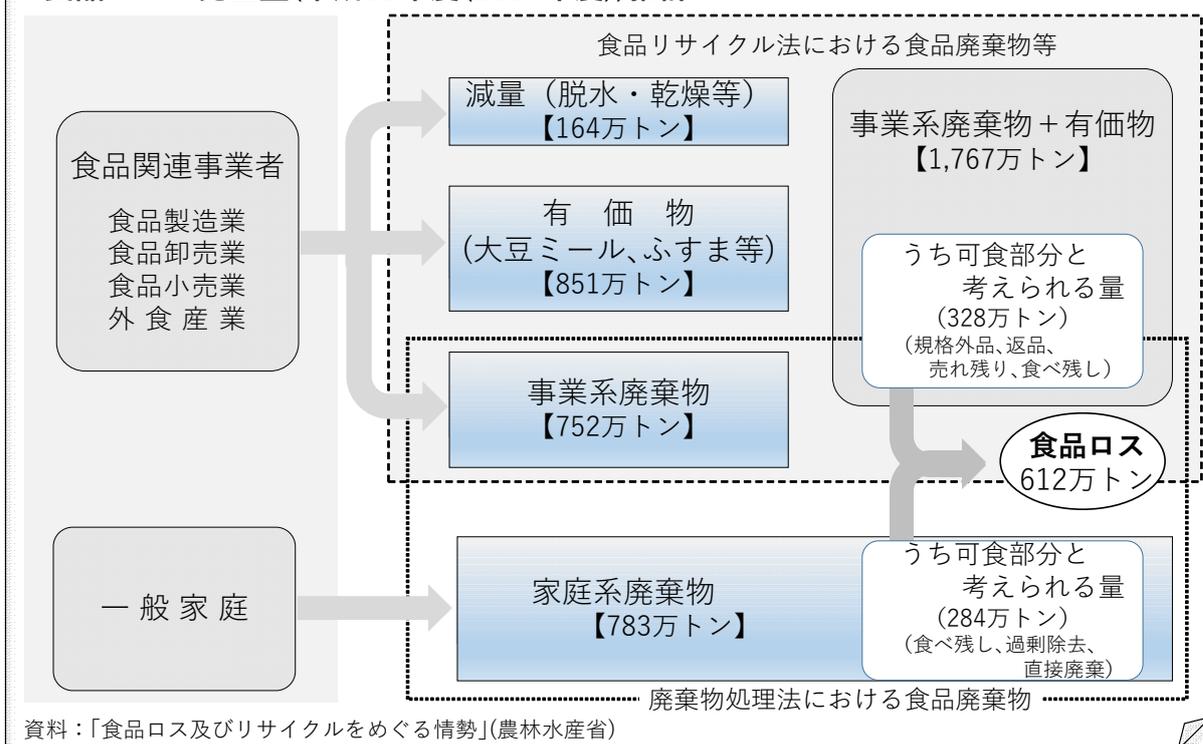
また、全国の市区町村が処理した家庭ごみなどの一般廃棄物の量は、4,289万トン(平成29年度(2017年度))で、これに要する経費は1兆9,745億円、1人当たりでは15,500円になります。

なお、家庭系食品ロス量は、市区町村が処理した一般廃棄物量の約7%に当たります(資料:「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」環境省)。

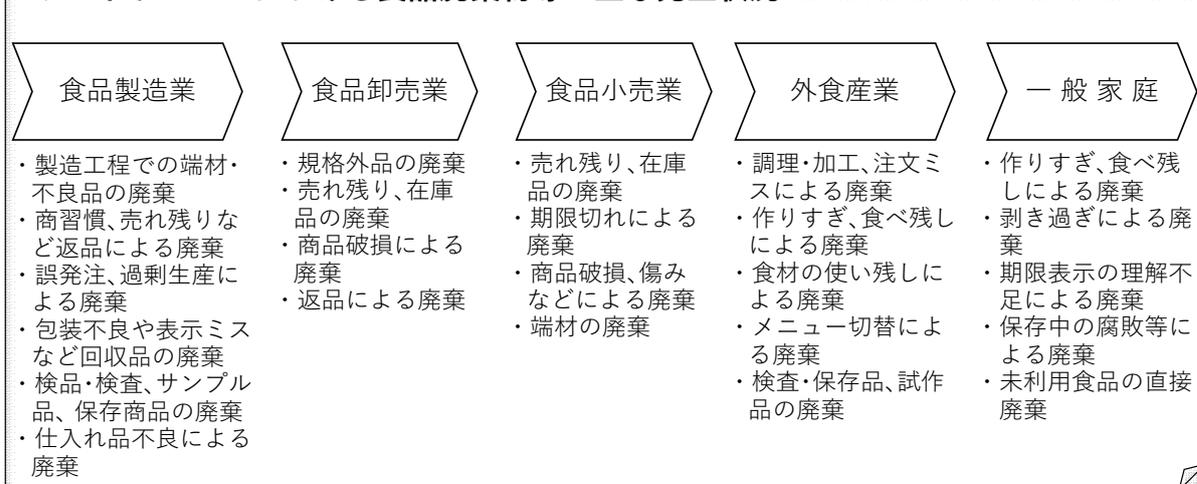
食品廃棄物等と食品ロスの発生量 (平成29年度(2017年度)推計)



食品ロスの発生量(平成29年度(2017年度))推計



フードチェーンにおける食品廃棄物等の主な発生状況



食品ロスとFoodloss

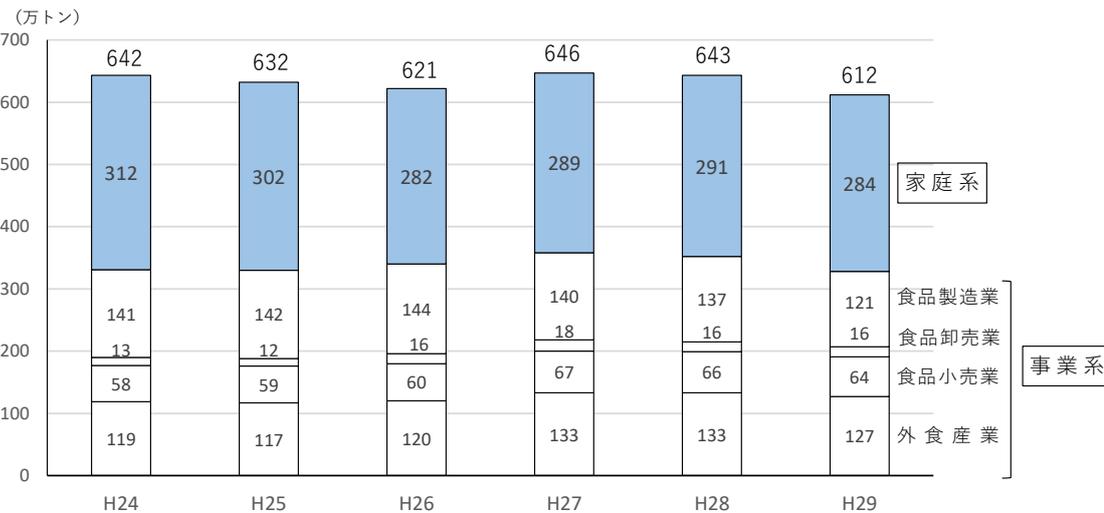
国際連合食糧農業機関(FAO)が平成23年(2011年)に発行した「世界の食料ロスと食料廃棄(Global Food Losses and Food Waste)」の定義によると、

「食料のロス(Food Losses)」は、人の消費に仕向けられる食料を扱うサプライチェーンの各段階における食料の量的減少を意味し、生産、収穫後の取扱い及び加工の段階で発生する、

「食料のロス・廃棄(Food Losses and Food Waste)」は、人の消費に向けられる食用生産物に関わるフードチェーンの一部で失われる、あるいは捨てられる食料のことで、本来は人の消費用でありながら、その後、非食用として利用されたとしても、食料のロス・廃棄とみなされる、とされています。

本計画における「食品廃棄物等」は食料のロス(Food Losses)に、「食品ロス」は食料の廃棄(Food Waste)に近いと考えられるが、一致はしていない。

食品ロス量の推移



資料:「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」(農林水産省)

(参考)食品ロスの推計方法

■ 事業系廃棄物由来

- 1 農林水産省が、食品リサイクル法に基づき行っている定期報告及び統計調査の結果により、食品産業全体の食品廃棄物等の年間発生量を試算
- 2 定期報告者へのアンケート調査により得られた食品廃棄物等の可食部割合を、1で試算された食品廃棄物等の年間発生量に乗じることで可食部(食品ロス)の量を推計

■ 家庭系廃棄物由来

- 1 環境省が毎年、市区町村を対象に行っている食品廃棄物、食品ロスの発生状況のアンケート結果に基づき、家庭から発生する食品ロス量を試算
- 2 食品ロスの発生量を把握していない市区町村については、1の結果を基に算出した食品ロス量の食品廃棄物に対する割合の平均を食品廃棄物に乗じて食品ロス量を推計

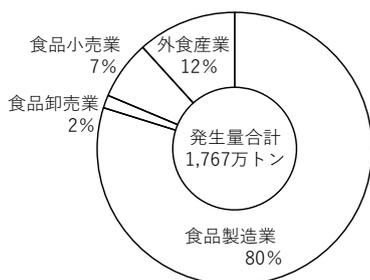
資料:「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」(農林水産省)

(1) 事業系食品ロス

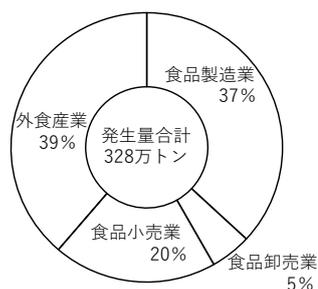
事業系における食品廃棄物等は年間1,767万トン排出され、このうち食品ロス量は328万トンとなっています。

また、業種別の事業系食品ロス量では、食品製造業と外食産業がそれぞれ約4割を占めています。

事業系食品廃棄物等の業種別内訳



事業系食品ロスの業種別内訳



資料:「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」(農林水産省)

1 (2) 家庭系食品ロス

2 家庭系における食品廃棄物等は年間783万トン排出され、このうち食品ロス
3 量は284万トンとなっています。

4 (3) 食品ロス削減に取り組んでいる者の割合

5 消費者庁が実施した「平成30年度消費者の意識に関する調査結果報告書」
6 によると、食品ロスを認知して削減に取り組む消費者の割合は、71.0%とな
7 っています。

8
9 2 北海道における食品ロスの発生状況

10 国が公表する全国の食品ロス量や「食品の循環資源の再生利用等の促進に関
11 する法律」(以下「食品リサイクル法」という。)に基づく食品廃棄物等の発生
12 量調査などの結果を基に、国の手法にならって道内の食品ロス量を推計すると、
13 平成29年度(2017年度)では、事業系と家庭系を合わせて年間233万トンの食品廃
14 棄物等が排出され、このうち食品ロス量は33万トン発生しています。

15 その内訳は、事業系食品ロス量は22万トン、家庭系食品ロス量は11万トンと
16 なっています。

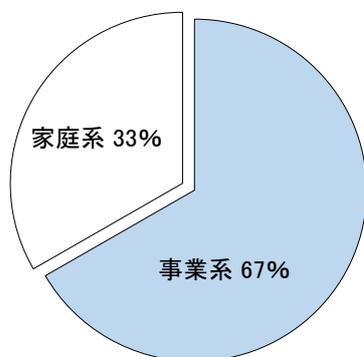
17 (1) 事業系食品ロス

18 事業系における食品廃棄物等は年間202万トン排出され、このうち食品ロス
19 量は22万トンとなっています。

20 (2) 家庭系食品ロス

21 家庭系における食品廃棄物等は年間31万トン排出され、このうち食品ロス
22 量は11万トンとなっています。

23
24 食品ロスの発生状況の内訳



	平成27年度 (2015年度)	平成28年度 (2016年度)	平成29年度 (2017年度)
食品ロス(年間)	39万トン	34万トン	33万トン
うち事業系	28万トン	23万トン	22万トン
うち家庭系	11万トン	11万トン	11万トン



調理くず



直接廃棄



食べ残し

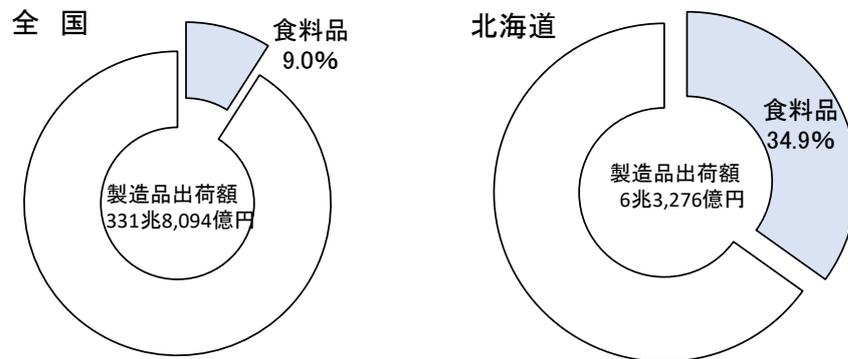
写真:函館市令和2年度食品ロス実態調査

3 北海道の現状と課題

北海道は、恵まれた土地資源や自然環境を活かし、我が国最大の食料供給地域として、安全・安心な食料を供給する重要な役割を担っており、食品ロスの削減は、食育の推進やSDGsの達成に資する重要な取組です。

また、道民全体で食べ物の大切さ、食とそれに携わる方々への感謝、環境保全への意識を共有し、それぞれの立場で具体的な行動を実践することが大切と考え、平成28年度(2016年度)から「おいしく残さず食べきろう!」をスローガンとした「どさんこ愛食食べきり運動*」を市町村、企業、団体、学校などと連携し、食品ロスの削減に向けた取組を推進するとともに、「第4次北海道食育推進計画」において、食品ロス削減の取組を重点事項の一つとして位置付けています。

なお、北海道は、豊富な農林水産原材料を活かした食料品製造業が盛んであり、工業製造品出荷額に占める割合が34.9%(平成30年度(2018年度))と全国の9%を大きく上回っていることから、食品ロス全体に占める事業系の割合が全体の3分の2となっており、全国が約半分であるのに比べ高くなっています。

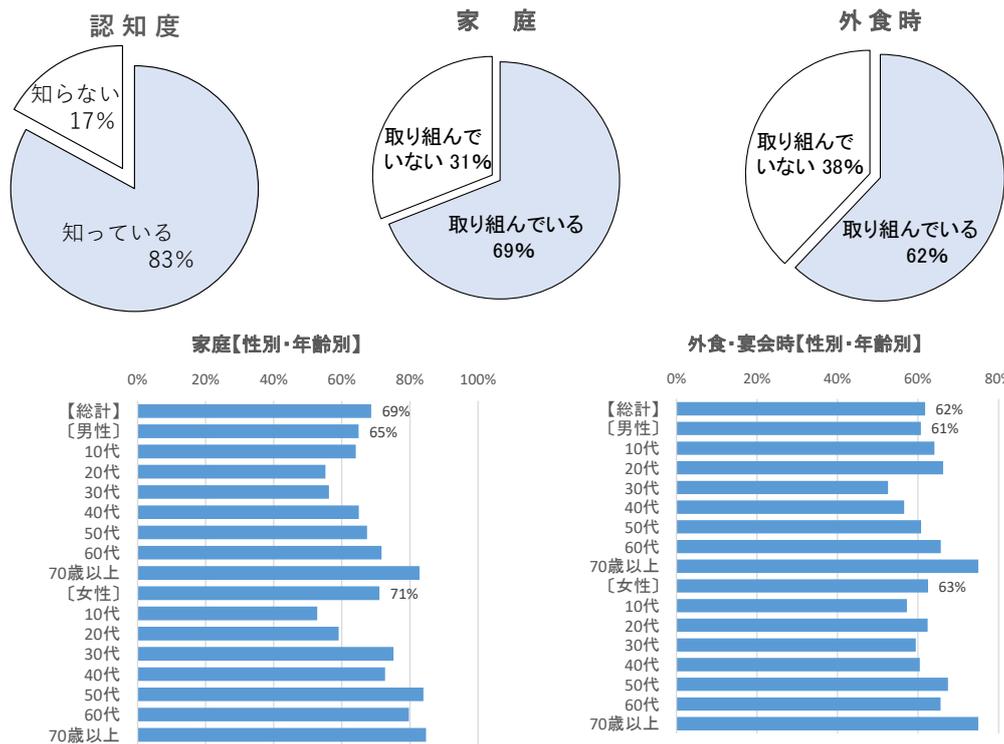


資料:「工業統計調査」(経済産業省)

平成30年度(2018年度)に道が実施したアンケート調査によると、食品ロスの問題について知っている人の割合は83%、家庭で食品ロス削減に取り組んでいる人の割合は69%、外食・宴会で取り組んでいる人の割合は62%となっています。

男女別の内訳で見ると、知っている人の割合は、男性(89%)が女性(79%)を上回っているものの、家庭で取り組んでいる人の割合は、女性が71%、男性が65%、外出時に取り組んでいる人の割合は、女性が63%、男性が61%とそれぞれ女性が上回っています。

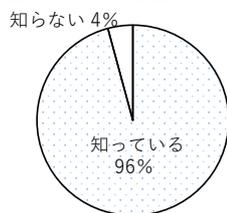
また、年代別に見ると、家庭で取り組んでいる人の割合は、男性は10代から30代、女性は10代と20代、外出時に取り組んでいる人の割合は、男性は30代と40代、女性は10代から40代がそれぞれの平均を下回っており、一層の普及啓発が必要となっています。



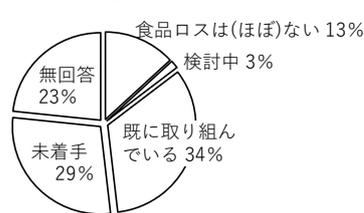
食品ロスの削減に関するアンケート調査結果

本調査は令和2年10月に道内の生産業者、製造業者、卸業者、小売業者、外食業者の850業者を対象に、食品ロスについてアンケート調査を実施し、143件の業者からの回答がありました(回収率16.8%)。

食品ロスの認知度

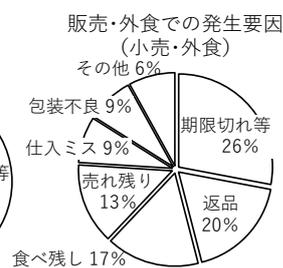
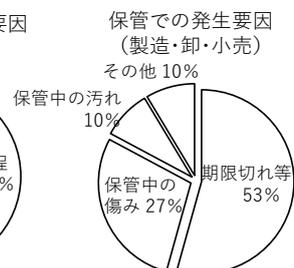
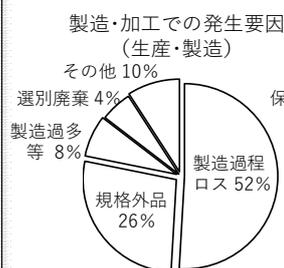


食品ロスの取組状況



回答者のうち96%の業者が食品ロスを知っていると回答。食品ロスを知っている業者のうち34%が既に取り組んでいる一方、29%が未着手となっています。

食品ロスの発生要因(部門別)



製造・加工段階では、製造過程のロスが52%、続いて規格外品が26%となっています。保管段階での発生要因は、期限切れが53%、保管中の傷みが27%となっています。販売・外食では、期限切れ等が26%、返品が20%、食べ残しが17%となっています。

第3章 食品ロス削減の推進方針及び施策

1 食品ロス削減のめざす姿

我が国最大の食料供給地域である北海道では、農林水産業が食品加工などの他産業とも深く結びついており、地域の経済と社会を支える基幹産業として重要な役割を担っています。

このため、道では、消費者自らが食の大切さに対する理解を深め、安全な食品の選択や好ましい食習慣を身につけることが重要と考え、「北海道食の安全・安心条例」において、食に関する知識及び食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育の推進を明記しています。

条例に基づく「第4次北海道食の安全・安心基本計画」では、主な取組として、「食」に関する理解を深める食育の推進を掲げ、農林漁業体験活動などを通じて「地域の食を知り、伝える」取組や食品ロスの削減に向けた「どさんこ愛食食べきり運動」を「北海道SDGs推進ビジョン」に位置付け、持続可能な地域社会形成に向けた北海道全体の主体的な取組として推進することとしています。

また、「第4次北海道食育推進計画」では、「食と環境の関係を考え、行動する」を重点事項として位置付け、食品ロスの現状や社会に与える影響、削減の意義等について理解の促進を図るとともに、市町村や団体、企業、メディア等と連携した「どさんこ愛食食べきり運動」の普及啓発を実施することとしております。

さらに、外食や宴会での「食べきりキャンペーン」のほか、家庭や買い物での留意点、賞味期限*や消費期限*の違いなど、様々な場面において手軽に実践できる具体的な知識や取組を提案するなど道民行動としての定着や、飲食店や食品関連事業者などと連携し、それぞれの立場で実践できる食品ロスの削減に向けた取組や優良事例などについて、広く道内に発信し、社会全体での機運醸成を図ることとしています。

これらの取組を通じ、食品ロスの削減を他人事ではなく我が事として捉え、理解するだけにとどまらず行動に移すことが重要です。

めざす姿

道民運動として、一人一人が食品ロスの削減を実践

～生産地だからこそ“もったいない”の心を大切に！～

2 推進の視点

食品ロスの削減に当たっては、我が国最大の食料供給地域である北海道の地域の特性を活かすとともに、生産から加工・流通、消費に至るフードチェーン全体の中で、関係する道民が相互に連携し、持続可能な取組とすることが重要であることから、「地域性」と「連携・継続性」の視点を踏まえ、取組を進めます。

(1) 地域性

食品ロス削減の取組は、消費者教育や環境問題、産業振興、地域づくりなどにわたり、地域の特性を踏まえて進めることが重要です。

(2) 連携・継続性

食品ロスを削減するためには、国・地方公共団体、食品関連事業者等、消費者などの多様な主体が相互に連携を図り、それぞれの立場で主体的に理解して行動する取組を継続的に行うことが重要です。

3 基本方針と主な取組

北海道の食品ロスを削減し、「めざす姿」を実現するため、消費者、食品関連事業者等、関係機関・団体、行政などが相互に連携するとともに、それぞれが持続的・主体的に食品ロス削減に向けた活動を行うため、3つの基本方針を設定し取組を進めます。

【基本方針1】食品ロスを発生させない取組の推進

(現状と課題)

- 家庭においては、作り過ぎや食べ残し、調理時の剥き過ぎや過剰除去*、消費期限や賞味期限など期限表示の理解不足、冷蔵・冷凍庫への過信による保存中の腐敗などによる廃棄により食品ロスが発生しています。
- 食品製造・卸売・小売業においては、仕入れや製造工程における廃棄、端材や包装不良の発生、賞味期限など商習慣による返品、過剰生産による売れ残りなどによる廃棄により食品ロスが発生しています。
- 外食産業においては、調理ミスや仕込みすぎ、メニュー変更、食べ残しなどによる廃棄により食品ロスが発生しています。

〈取組の柱〉

◇ 消費者個々の意識を醸成し、家庭における食品ロス削減の取組を実践

- ▷ 食品ロスの現状や社会へ与える影響、削減の意義等について理解の促進を図る。
- ▷ 自ら排出している食品ロスを把握するとともに、食べ物の大切さや感謝の気持ちを持ち、地域の食の価値や魅力を見つめ直し、“もったい

ない”の心を育むための啓発を推進する。

▷ 体験や経験などを通じて、生産から加工・流通、消費に至るフードチェーン全体に対する理解の促進を図る。

▷ 学校や消費者団体などの食育に関する取組と連携した普及・啓発を推進する。

▷ 各種媒体を活用して、積極的に食品ロスの削減に向けた情報発信に努めるとともに、食品ロス削減月間*などでの集中的な普及啓発を推進。

◇ 食品関連事業者等の意識を醸成し、食品ロス削減の取組を推進

▷ 食品ロスの現状や社会へ与える影響、削減の意義等について理解の促進を図る。

▷ 製造工程や販売方法、商習慣の見直しなど、食品ロスの削減に向けた取組の推進を図る。

▷ 保存性の向上など、食品ロスの削減に向けた商品開発や技術開発・普及などの促進を図る。

▷ 食品ロスの削減につながる事例などの情報発信に努めるとともに、人材育成などの推進を図る。

▷ 食品関連事業者等と連携したキャンペーン活動や「どさんこ食べきり協力店」制度の登録推進を図る。

【基本方針２】未利用食品等*を有効活用する取組の推進

(現状と課題)

○ 我が国は、食料自給率が低く、多くの食料を海外からの輸入に依存している中、大量の食品ロスが発生しており、まだ食べることができる食品をできるだけ食品として利用することが重要です。

○ 食品関連事業者等から未利用食品等のまだ食べることができる食品の提供を受けて貧困、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない人々にこれを提供するための活動であるいわゆるフードバンク活動については、食品ロスを削減するため有効に活用することも必要です。しかしながら、フードバンク実態調査事業報告書（公益財団法人 流通経済研究所）によると、平成28年(2016年)以降に活動を開始した団体が全体の半数を占めるとともに、組織の運営基盤が弱く、運営スタッフ不足や社会的認知度の低さなどの課題があります。また、食品関連事業者等の供給側としては、衛生管理や物品管理など食品の提供に伴い生じる責任のあり方などに対する不安があります。

- 1 ○ 「食品リサイクル法」においては、食品ロスの削減を含めて食品廃棄物
2 等について発生抑制が優先と位置付け、その上で発生したものについては、
3 飼料や肥料等への利用、熱回収等の再生利用を推進しています。

4 〈取組の柱〉

5 ◇ 未利用食品等の有効活用を促進

- 6 ▶ 未利用食品等について、直売所などでの販売や再生利用、フードバ
7 ンク活動など未利用食品等を有効に活用する団体への提供など、有効
8 活用に向けた取組を推進する。
9 ▶ フードバンク活動など未利用食品を有効に活用する団体に対する食
10 品関連事業者等や消費者などの理解の促進を図る。
11 ▶ フードバンク活動など未利用食品等を有効に活用する団体との連携
12 の強化を図る。

13
14 【基本方針3】食品ロス削減推進体制の整備

15 (現状と課題)

- 16 ○ 道では、平成28年(2016年)に食育に係る施策を総合的かつ効果的に推進
17 する庁内関係部局で構成する「食育推進連絡会議」に、食品ロスの削減に
18 向けた施策の検討等を行う「食品ロス対策部会」を設置し、取組を推進し
19 ています。
20 ○ 平成28年(2016年)から「どさんこ愛食食べきり運動」を市町村や団体、
21 企業、大学等と連携しながら推進しています。
22 ○ 「食品ロス削減推進法」において、市町村は基本方針及び都道府県食品
23 ロス削減推進計画を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画の策定に努める
24 ものとされています。

25 〈取組の柱〉

26 ◇ 関係者と連携した総合的な施策を推進

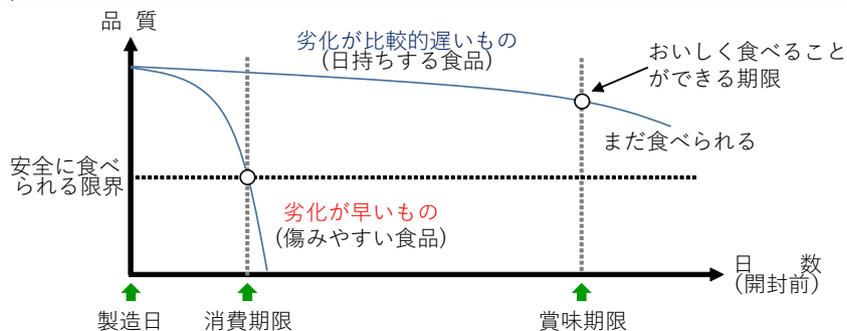
- 27 ▶ 庁内関係部局で構成する「食育推進連絡会議食品ロス対策部会」を
28 中心に、食品ロス削減に向けた取組を推進する。
29 ▶ 国をはじめ食品関連事業者等や関係機関・団体などとの連携・協働に
30 努めるとともに、関係者の取組を促進する。

31 ◇ 食品ロス削減を推進する基盤づくりを推進

- 32 ▶ 市町村食品ロス削減推進計画策定に向けた取組を促進する。
33 ▶ 市町村や関係機関・団体等が実施する食品ロス削減に向けた取組を促
34 進する。

「消費期限」と「賞味期限」のイメージ

	消費期限	賞味期限 (おいしいめやす)
意味	期限を過ぎたら食べない方がよい期限	おいしく食べることができる期限
表示	年月日	3か月以内は年月日、3か月超は年月表示可
対象	弁当、サンドイッチ、総菜、ケーキ など	缶詰、レトルト食品、カップ麺 など

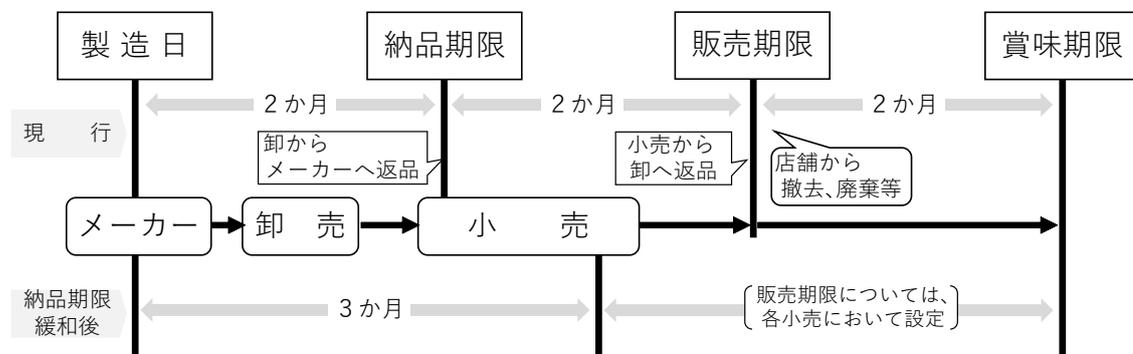


※ 消費期限や賞味期限は、未開封の状態、保存方法に表示されている方法で保存した場合の期限で、開封後や決められた方法で保存していない場合には、期限が過ぎる前であっても品質が劣化していることがあります。

※ 消費期限や賞味期限は、食品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、容器包装の形態などの知見や情報が要なことから、食品関連事業者が設定します。

このため、微生物試験や理化学試験など科学的・合理的な根拠に基づいて設定する必要があります。

納品期限の緩和(3分の1ルールの見直し)



※ 3分の1ルールとは、食品流通業界における商習慣であり、食品の製造日から賞味期限までの期間を3等分し、賞味期限が6か月の場合、製造日から2か月の時点までを納品期限、4か月の時点までを販売期限として設定する慣習的なルールのこと。

商習慣の見直しに向けた取組

事業者ができること

- 製造業**
 - ・消費、賞味期限の延長(包装資材の開発等)
 - ・賞味期限の年月表示化
- 卸売業**
 - ・小売業と連携し、納品期限の緩和
 - ・各仕入れ先(製造業者)へ得意先(小売業)の販売状況を共有
- 小売業**
 - ・製造業者、卸売業者からの納品期限の緩和
 - ・店頭での販売期限の延長

消費者ができること

- ・すぐに食べるものは手前から順番に購入する(期限の近いものから購入する)
- ・欠品していても仕方がないとする
- ・消費期限と賞味期限の違いを理解する

※ 農林水産省は、食品ロスを削減するため「食品ロス削減のための商習慣検討ワーキングチーム」(事務局:公益財団法人流通経済研究所)を設置し、「納品期限の緩和」、「賞味期限表示の大括り化」といった商習慣見直しの取組を推進しています。

令和2年(2020年)10月30日時点で商習慣見直しに取り組んでいる(または今後取り組む予定の)事業者をとりまとめ公表しています。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_3.html

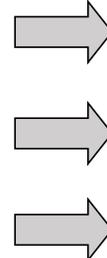
フードバンク活動

寄付者

事食
業品
者関
等連



フ
ー
ド
バ
ン
ク



受贈者

各
福
社
施
設
・
団
体

児童養護施設・障害者福祉施設
・ホームレス支援団体など

食品企業の製造工程で発生する規格外品などを引き取り、福祉施設等へ無料で提供する「フードバンク」と呼ばれる団体・活動があります。まだ食べられるにもかかわらず廃棄されてしまう食品(いわゆる食品ロス)を削減するため、こうした取組を有効に活用していくことも必要と考えています。

資料：農林水産省HPより抜粋

4 数値目標

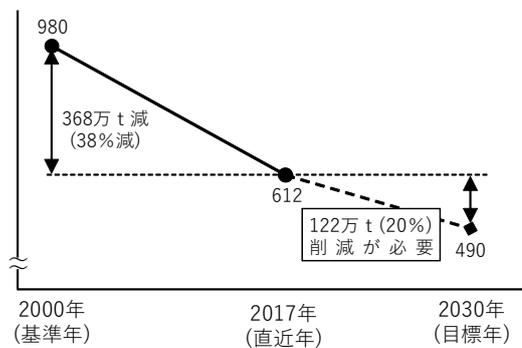
(1) 食品ロス発生削減目標

平成29年度(2017年度)を基準に、令和12年度(2030年度)までに、食品ロスを20%削減するものとします。

区 分	平成29年度 (2017年度)	令和12年度 (2030年度)	削 減 量
食 品 ロ ス 量	3 3 万 ト ン	2 6 万 ト ン	△ 7 万 ト ン
うち事業系	2 2 万 ト ン	1 7 万 ト ン	△ 5 万 ト ン
うち家庭系	1 1 万 ト ン	9 万 ト ン	△ 2 万 ト ン

《目標設定の考え方》

国は、2000年度を基準に2030年度までに食品ロスを半減する目標を設定しています。全国における食品ロス量は、2000年度の980万トンから直近の2017年度には612万トンに減少しており、2030年度に目標の490万トンを達成するためには、2017年度から20%削減することが必要であることから、北海道においても、目標として2017年度を基準に2030年度までに20%、7万トン削減を目標として設定しました。



(2) 食品ロスの削減に向けた行動目標

食品ロス削減のために何らかの行動をしている道民の割合を、令和5年度(2013年度)に80%以上とします。なお、この目標は、「第4次北海道食育推進計画」の数値目標(指標)を準用しています。

区 分	平成30年度 (2018年度)	令和5年度 (2023年度)
家庭で実施	6 9 %	8 0 %
外食時に実施	6 2 %	

1 第4章 計画の推進

2 1 関係者の役割

3 食品ロスは、事業系、家庭系の双方から発生しており、その削減に向けては、
4 消費者と食品関連事業者等が主体的にそれぞれの役割を理解し実践することが
5 重要です。

6 また、食品関連事業者等は食品ロスの削減に当たっての課題や自ら行ってい
7 る取組を消費者に伝え、消費者はそれを受け止めて、食品ロスの削減に取り組
8 む食品関連事業者等の商品や店舗等を積極的に利用するといった双方向の取組
9 が必要です。

10 さらに、消費者団体やNPO法人、行政などもそれぞれの役割を果たしなが
11 ら連携・協働し、食品ロスの削減に向け持続的に取り組むことが重要です。

12 (1) 消費者

13 消費者は、食品ロスの削減の重要性を理解するとともに、食べ物に対する
14 感謝の気持ちを持ち、日常のあらゆる場面において、食品ロスの削減につな
15 がる取組の実践に努めます。

16 ○ 食品ロスの状況や社会に与える影響、削減の意義等について理解すると
17 ともに、自ら排出している食品ロスの現状について理解・把握に努めます。

18 ○ 食の大切さや地域の食文化、災害時の食料の大切さなど様々な視点から
19 食への理解と食に関する正しい知識を深めるように努めます。

20 ○ 体験や見学などを通じて、フードチェーン全体に対する理解を深めると
21 ともに、地域における食の価値や魅力を見つめ直し、地産地消の推進など
22 に努めます。

23 ○ 調理する時には、剥き過ぎや過剰除去に気をつけるとともに、残った食
24 材を活用した料理や下処理、小分けなどによる適切な保存に努めます。ま
25 た、食べきれなかったものについては、工夫してリメイクなどに努めます。

26 ○ 定期的に冷蔵庫内など家庭にある食材の状況を点検するなど、食材を使
27 い切るように努めます。

28 ○ 消費期限や賞味期限など期限表示を正しく理解するとともに、過度な鮮
29 度志向を改め、使用頻度などに応じ、期限間近な商品の優先購入などに努
30 めます。

31 ○ 商習慣の見直しなど食品関連事業者等が行う食品ロスの削減に向けた取
32 組を理解し、協力に努めます。

33 ○ 外食時の適量注文や、宴会時には食べきりタイムを設けるなど「どさん
34 こ愛食食べきり運動」の実践に努めます。

- 1 外食時に料理が残ってしまった場合は、外食事業者を確認の上、説明を
2 よく聞いた上で、自己責任の範囲での持ち帰りに努めます。
- 3 保存中に傷んでしまった食材や家庭菜園などで採れ過ぎた未利用食品等
4 については、漬物などの保存食品や堆肥化などへの再生利用を図り、有効
5 活用の促進に努めます。
- 6 道や市町村などが行う食品ロスの削減に向けた取組等への積極的な参加・
7 協力に努めます。

8 9 (2) 食品関連事業者等

10 食品関連事業者等は、フードチェーン全体での食品ロスの状況とその削減
11 に向けた取組の必要性について理解を深めるとともに、自らの行う取組など
12 の情報発信や啓発に努めます。

13 また、フードチェーン全体での連携・協働を図り、食品ロスの削減や適正な
14 再生利用、未利用食品等の有効活用の促進に努めます。

15 さらに、国や道などが実施する食品ロスの削減に関する施策や取組に協力
16 するよう努めます。

17 [農林漁業者・食品製造業者]

- 18 規格外農産物等や規格外品の直売所などでの販売や飼料化・堆肥化など
19 への再生利用を図り、有効活用の促進に努めます。
- 20 生産・製造工程、製造方法などを見直すことにより、原材料ロスや印字
21 ミスなどによる廃棄の削減に努めます。
- 22 取引業者と販売計画などの情報共有を図り、需要予測精度の向上による
23 余剰在庫の削減や商習慣の見直しなどの推進に努めます。
- 24 容器・包装等を見直すことによる消費期限・賞味期限の延長や、自らが行
25 う食品ロスの削減に向けた取組について、情報発信などに努めます。
- 26 食品廃棄物等の再生利用を図るなど循環型社会形成の推進や、フードバ
27 ンク活動など未利用食品等を有効に活用する団体への提供など、有効活用
28 の促進に努めます。

29 [食品卸売業者・小売業者]

- 30 取引業者と販売計画などの情報共有を図り、需要予測精度の向上による
31 余剰在庫の削減や保管・配送時の破損等による廃棄の削減に努めます。
- 32 季節商品の予約販売など需要に応じた販売や、商習慣の見直しなどの推
33 進に努めます。
- 34 小容量販売やバラ売り、消費者が購入量を選択できるなど販売方法の見
35 直しや、自らが行う食品ロスの削減に向けた取組について、情報発信など

1 に努めます。

- 2 ○ 食品廃棄物等の再生利用を図るなど循環型社会形成の推進や、フードバ
3 ンク活動など未利用食品等を有効に活用する団体への提供など、有効活用
4 の促進に努めます。

5 **[外食事業者]**

- 6 ○ 需要予測精度の向上や調理、注文ミスの削減などに努めます。
7 ○ 小盛りや小分けメニューなど消費者が食べきれぬ量を選択できる仕組み
8 の導入や、自らが行う食品ロスの削減に向けた取組について、情報発信な
9 どに努めます。
10 ○ 宴会時における食べきりタイムの呼びかけなど「どさんこ愛食食べきり
11 運動」の実践に努めます。
12 ○ 食品廃棄物等の再生利用を図るなど循環型社会形成の推進や、フードバ
13 ンク活動など未利用食品等を有効に活用する団体への提供など、有効活用
14 の促進に努めます。
15 ○ 自己責任であることの説明や食中毒等を予防するための工夫を行った上
16 で、持ち帰りに可能な限り協力するよう努めます。

17 **(3) その他事業者**

- 18 ○ 食品関連事業者等が行う食品ロスの削減に向けた取組への理解の促進や
19 主体的に食品ロスの削減につながる取組の実践に努めます。
20 ○ 行政等と連携しながら食品ロスの削減に向けた取組の実践に努めます。
21

22 **(4) 消費者団体、NPO法人等**

- 23 ○ 行政等と連携しながら、食品ロスの削減に向けた取組の実践に努めます。
24 ○ 自ら行う取組について、積極的な情報発信などにより認知度の向上に努
25 めます。
26

27 **(5) 行政**

- 28 ○ 自ら率先して食品ロスの削減に向けた取組を実践するとともに、道民や
29 食品関連事業者等、関係機関・団体などの取組を促進します。
30 ○ 食の生産から加工・流通、消費に至るフードチェーンの各段階において、
31 食の循環や環境との関係、地域の食文化など様々な視点からの食への理解
32 と食に関する正しい知識を深める取組を推進します。
33 ○ 食材の保存方法や料理レシピなど食品ロスの削減につながる情報提供・発
34 信等を推進します。
35 ○ 食品ロスの削減につながる技術や事例などの情報提供・発信等を推進しま
36

1 す。

- 2 ○ フードバンク活動など未利用食品等を有効に活用する団体と連携の強化
- 3 を図るとともに、取組などの情報提供・発信等を推進します。
- 4 ○ 全道的な食品ロス削減運動を展開するため、推進体制を整備し、道民や
- 5 食品関連事業者等、関係機関・団体などとの連携強化を図ります。
- 6 ○ 道民や食品関連事業者等、関係機関・団体などと連携して、各種広報媒体
- 7 やイベントなど様々な機会を活用し、「どさんこ愛食食べきり運動」の普
- 8 及啓発に努めます。
- 9 ○ 関係機関・団体などと連携して、フードチェーン全体に対する理解を深め
- 10 るため、体験や見学などの取組を推進します。
- 11 ○ 商習慣など食品ロスの削減に向けた全国的な取組や制度の見直し等につ
- 12 いて、国と一体となって推進します。
- 13 ○ 家庭から排出される生ゴミをはじめとしたゴミの排出抑制を促進するた
- 14 め、3R*(リデュース、リユース、リサイクル)の普及啓発を推進します。
- 15 ○ 学校の教育活動全体を通して、正しい知識・情報に基づいて食品を選択す
- 16 る能力や、食品ロス削減の視点を含めた感謝の心を育成する食育の取組を
- 17 推進します。
- 18 ○ メールマガジンやホームページ、SNSなどを活用して、積極的な情報
- 19 提供・発信等を推進します。
- 20 ○ 市町村は、国の基本方針及び本計画を踏まえ、地域住民等に対する食品
- 21 ロスの削減に関する普及啓発や各種施策を推進します。

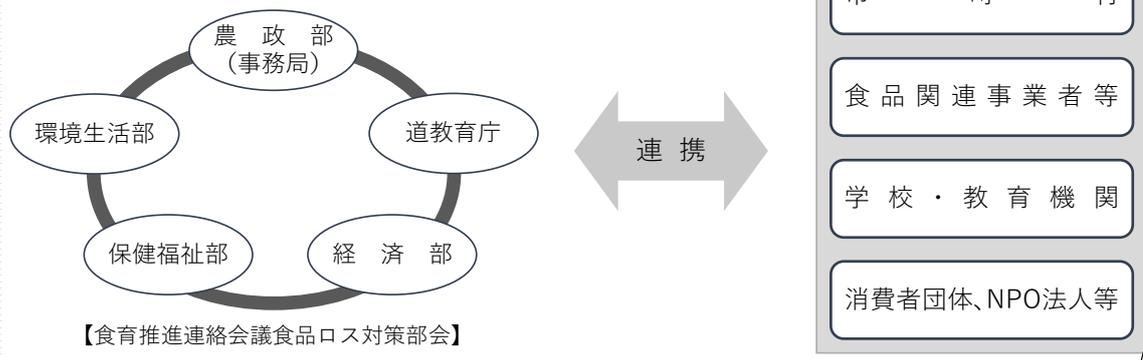
23 2 食品ロス削減の推進体制

24 道は、庁内関係部局で構成する食育推進連絡会議食品ロス対策部会を中心に、
25 具体的な施策等を検討するとともに、国や全国おいしい食べきり運動ネットワ
26 ークなどと連携し、食品ロスの削減に向けた取組を推進します。

27 市町村や食品関連事業者等、関係機関・団体など関係者と連携を図り、食品ロ
28 スの削減に向けた取組を総合的に推進します。

北海道における推進体制

関係部局の連携により、情報の共有、効果的な施策の検討・実施



全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会

「おいしい食べ物を適量で残さず食べきる運動」の趣旨に賛同する地方公共団体により、広く全国で食べきり運動等を推進し、もって3Rを推進するとともに、食品ロスを削減することを目的として、平成28年(2016年)10月に設立。

- ・会員数～420自治体（令和2年(2020年)3月25日現在）
- ・事務局～福井県 安全環境部 循環社会推進課

活動内容

- 1 「食べきり運動」の普及・啓発
- 2 「食べきり運動」に関する取組や成果の情報共有及び情報発信
- 3 前項のほか、食品ロス削減に関する取組や成果の情報共有及び情報発信
- 4 国、民間団体、事業者等との連携及び協働
- 5 その他、目的を達成するために必要な事業

どさんこ愛食食べきり協力店制度

北海道では、「食品ロス」の削減につながる取組を実施する食品関連事業者の方を「どさんこ食べきり協力店」として登録し、協働して取組を進めています。

対象店舗

北海道内で営業する飲食店・宿泊施設、食品小売店

登録店は
北海道HPで紹介
しています！！

登録の要件

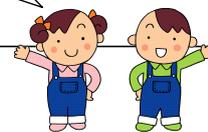
以下の取組のうち、1つ以上の実践

食品小売店の取組

- ばら売り、量り売り、少量パックによる販売
- 賞味期限・消費期限の迫った商品の値引販売
- 食材使い切りレシピや残り物アレンジレシピの紹介
- ポスター等の掲示による食品ロス削減の啓発の実施
- 上記以外の食品ロス削減につながる取組

飲食店・宿泊業の取組

- 小盛りやハーフサイズメニューの設定
- 食べ残しをしなかった場合の割引や特典の付与
- 容器の提供など持ち帰り希望への対応
- ポスター等の掲示による食品ロス削減の啓発の実施
- 上記以外の食品ロス削減につながる取組



家庭での取組事例

○ 買い物では

- ・ 買い物の前に冷蔵庫をチェックしましょう
- ・ バラ売りや少量パックなどを利用し、必要な分だけ買しましょう
- ・ すぐに食べる予定の食品は手前に陳列されているものを選んで買しましょう



○ 料理では

- ・ 家族の予定を把握し、作りすぎに注意しましょう
- ・ 野菜や果物の皮の厚むきには注意しましょう
- ・ 今まで捨てていた野菜の茎や皮を使うなど食材を有効に活用するレシピを学び、上手に使い切りましょう



○ 食事では

- ・ 好き嫌がなく、残さず食べましょう
- ・ 食べきれなかったものは、他の料理に作り替えたり、冷凍保存しましょう



北海道
今日から実践！
家庭でできる食品ロス削減

食品ロスとは
まだ、食べられるのに捨てられた食品のことで日本全体では年間でも43万トン(※)発生し、このうちの約半分は家庭から出ています。
※国による推計(平成28年度)

全国のみんが
毎日お家で約1冊分のゴミを
捨てていることになるんだよ！

家庭からの食品ロスはどのようにするの？

1 食べ残し 食卓にのぼった食品のうち、食べられずに捨てられたもの	2 直接廃棄 消費期限や賞味期限切れなどで、手つかずのまま捨てられたもの	3 過剰除去 厚くむき過ぎた野菜の皮など、食べられる部分まで捨てられたもの
--------------------------------------	---	--

おいしく残さず食べきろう！
【家庭5箇条】

- 1 買すぎない★お出かけ前に冷蔵庫確認
- 2 作りすぎない★残ったらリメイク・冷凍保存
- 3 むきすぎない★野菜の茎や皮も有効活用
- 4 捨てすぎない★賞味期限を正しく理解
- 5 「もったいない」「ありがとう」を大切に

(株)アレフの取組

店舗から発生する廃棄物のうち一番多い生ゴミについて、粉碎、発酵乾燥する処理機を導入し、生ゴミ資材に再生。

この生ゴミ資材を協力牧場に運び、敷きわらや家畜のふん尿と混ぜあわせ、発酵させ、堆肥化しています。

できた堆肥は、契約生産者などの畑や田んぼの肥料として使われるほか、園芸肥料としても販売しています。

また、お子様向けに完食応援イベント「もぐチャレ」やライスの小盛りメニューの導入など食べ残しの削減に取り組んでいます。

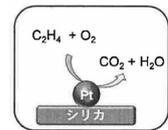


フードロス削減コンソーシアムの取組

北海道大学、北海道科学技術総合振興センター、北海道立総合研究機構、セコマグループは、食品のサプライチェーンにおけるフードロス問題の解決と歩留まり向上を目指し、フードロス削減コンソーシアムを設立。

北海道大学が開発したプラチナ触媒による保存技術を基盤として、正しい保存技術の情報提供によるフードロス削減活動の支援や、普及のための情報発信などの活動を行うこととしています。

※ プラチナ触媒は、シリカ上に白金(プラチナ・Pt)微粒子が担持されている触媒で、0℃の低温状態においても、エチレンガス(C₂H₄)を酸化分解し、二酸化炭素(CO₂)を発生させることができます。



セコマグループの取組

セコマグループは、原料生産・仕入から製造、卸・物流、小売まで一貫した独自のセコマ・サプライチェーンを持ち、製配販全体で、様々な食品ロスの削減に取り組んでいます。

- 原料からの鮮度管理、包材等による消費期限の延長
- 製造工程で発生する端材などの有効活用
- プラチナ触媒による貯蔵野菜の歩留まり改善
- 地域と一体となった規格外品に有効活用(商品開発)

などの取組により、令和元年(2019年)には約1,288トンの規格外品や端材を商品に活用しています。



食品ロスの削減に向けた取組

■ AI(人工知能)を活用

大手コンビニチェーンは、AIに過去2年分の仕入れ実績を学習させ、商品ごとの需要予測精度を高め、仕入れ数量と販売数量の乖離を改善し、食品ロスの削減につなげています。

大手システム会社は、量販店向けに販売実績や気温などをAIに学習させ、客数や日配品販売数を予測し、ロスや欠品の削減につなげています。

■ 長期保存技術の開発

空気や酸素を通しにくいバリア性の高い紙パックを使用し、食品と容器を別々に殺菌、無菌充填により常温・長期保存が可能となる技術を開発しました。

■ 鮮度保持包装資材の開発

青果物の水分蒸散を抑え、適度な通気性と透湿性を両立させることにより、新鮮な状態を長期間保つことができます。

食品ロス削減関係の主なHP

区分	アドレス
消費者庁	めざせ！食品ロスゼロ https://www.no-foodloss.caa.go.jp/index.html [食品ロス削減]食べもののムダをなくそうプロジェクト https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/ 消費者庁のキッチン(クックパッド) https://cookpad.com/kitchen/10421939
農林水産省	食品ロス・食品リサイクル https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/
環境省	食品ロスポータルサイト～食べ物を捨てない社会へ http://www.env.go.jp/recycle/foodloss/index.html 食品ロスの削減・食品廃棄物等の発生抑制 http://www.env.go.jp/recycle/food/post_5.html
団体	全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/network/
札幌市役所	おうちでエコサイズ～食品ロスの削減～ http://www.city.sapporo.jp/seiso/gomi/genryo/campaign.html
江別市役所	食品ロス削減の取り組み http://www.city.ebetsu.hokkaido.jp/site/gomi/42042.html
室蘭市役所	食品ロス削減について http://www.city.muroran.hokkaido.jp/main/org3300/281209_syokuhinnrosu.html
函館市役所	食品ロスを減らしましょう https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2019031300032/
網走市役所	食品ロス削減の取り組みについて https://www.city.abashiri.hokkaido.jp/225gomi_recycle/020bika_eco/040syokuhin_loss.html
帯広市役所	食品ロスの削減 https://www.city.obihiro.hokkaido.jp/shiminkankyoubu/seisoujigyuka/syokuhin_loss.html
釧路市役所	「食品ロス」削減のおいしい食べきり運動 https://www.city.kushiro.lg.jp/kurashi/gomi/genryou/page00003.html
岩手県	エコロルと一緒に食品ロスの削減に取り組みましょう！ https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/kankyou/seisaku/recycle/1005658.html
富山県	とやま食品ロスゼロ作戦 https://foodlosszero.jp/
福井県	おいしいふくい食べきり運動 https://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/
北海道	食べ残し対策「どさんこ愛食食べきり運動」 http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/advance/leftover.htm 北海道の3Rの推進 http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/jss/top_page/3r.htm

道内の主なフードバンク活動団体の活動概要

名称	所在地	活動開始年	取扱品	提供の条件	提供先	取扱量 (2018年)
NPO法人札幌市福祉生活支援センター(フードバンク札幌)	札幌市 北区	H24年 2012年	加工食品(常温・冷蔵・冷凍)、農産物など	賞味期限が1週間以内であっても、賞味期限までの日数が残っているもの	児童養護施設、母子生活支援施設、自立援助ホーム、子ども食堂など	158トン
生活協同組合コープさっぽろ	札幌市 西区	H28年 2016年	加工食品(常温・冷蔵)	賞味期限が1か月以上残っているもの	児童養護施設、学校外学習生活支援団体	116トン
NPO法人ハンズハーベスト北海道	札幌市 中央区	H20年 2008年	加工食品(常温・冷蔵・冷凍)、農水産物など	賞味期限が1か月以上残っているもの	児童養護施設、母子生活支援施設、生活困窮者支援団体、子ども食堂など	116トン
NPO法人ピースーズ	旭川市	H28年 2016年	加工食品(常温)、農産物など	賞味期限が1か月以上残っているもの	障害者施設、個人支援	—
NPO法人フードバンクイコロさっぽろ	札幌市 東区	H30年 2018年	加工食品(常温)、農産物、卵	賞味期限が1週間以内であっても、賞味期限までの日数が残っているもの	自立援助ホーム、更生支援施設、個人支援、子ども食堂など	2トン
フードバンクいぶり	室蘭市	H30年 2018年	加工食品(常温)、農産物など	賞味期限が1週間以内であっても、賞味期限までの日数が残っているもの	生活困窮者支援団体、個人支援、子ども食堂など	—
フードバンク道南協議会	函館市	R元年 2019年	加工食品(常温・冷蔵・冷凍)、農水産物など	賞味期限が1週間以内であっても、賞味期限までの日数が残っているもの	児童養護施設、自立援助ホーム、生活困窮者支援団体、子ども食堂など	—
フードバンクネットワークもったいないわ・千歳	千歳市	H19年 2007年	加工食品(常温・冷蔵・冷凍)、農産物など	賞味期限が2週間以上残っているものなど	自立援助ホーム、生活困窮者支援団体、個人支援、子ども食堂など	19トン
NPO法人ワーカーズコープぼっけ(フードバンクとまこまい)	苫小牧市	H28年 2016年	加工食品(常温・冷蔵・冷凍)、農水産物など	賞味期限が2か月以上残っているもの	母子生活支援施設、生活困窮者支援団体、個人支援、子ども食堂など	8トン
NPO法人ワーカーズコープ釧路地域福祉事業所	釧路市	R2年 2020年	加工食品(常温)、野菜・果物、菓子、米など	常温保存未開封・未使用、賞味期限2か月前	障害者施設、生活困窮者支援団体、個人支援、子ども食堂など	—

資料：「各フードバンク活動団体の活動概要(令和2年12月24日集計)」(農林水産省)より抜粋

1 = 用語解説 =

2 ○ 過剰除去

3 不可食部分を除去する際に過剰に除去された可食部分（例えば、厚く剥きすぎた野菜の皮
4 など）。

5
6 ○ 規格外品

7 重量・容量や色・形状が当該商品の標準と異なるものや包材の不良が発生した商品等。

8
9 ○ 持続可能な開発目標（SDGs）

10 Sustainable Development Goalsの略で、先進国を含む2030年（令和12年）までの国際社会
11 全体の開発目標。17のゴール（目標）とその下位目標である169のターゲットから構成。すべ
12 ての関係者（先進国、途上国、民間企業、NGO、有識者等）の役割を重視し、「誰一人取り
13 残さない」社会の実現を目指して、社会・経済・環境をめぐる広範囲な課題に統合的に取り組
14 むこととしている。

15
16 ○ 消費期限

17 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全
18 性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示すもの。

19
20 ○ 賞味期限（おいしいめやす）

21 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能
22 であると認められる期限を示すものであり、期限を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに
23 食べられなくなるわけではない。

24
25 ○ 食育

26 様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を有し、健全な食生活を実践
27 することができる人間を育てること。

28
29 ○ 食品関連事業者等

30 食品の製造、加工、卸売若しくは小売又は食事の提供を行う事業者及び農林漁業者並びに
31 これらの者がそれぞれ組織する団体。

32
33 ○ 食品廃棄物等

34 食品の製造や調理過程で生じる食用に供することができないもの、流通過程や消費段階で
35 生じる食用に供されずに廃棄されたもの。食品廃棄物等には、食品ロスのほか、例えば、魚
36 ・肉の骨等、食べられない部分が含まれる（市場に出回らない規格外等農林水産物は、食品廃
37 棄物等には含まれていない）。

38
39 ○ 食品ロス

40 本来食べられるにもかかわらず捨てられる食品のこと。

41
42 ○ 食品ロス削減月間

43 食品ロス削減推進法において、10月を「食品ロス削減月間」、10月30日を「食品ロス削減
44 の日」と定められている。

45
46 ○ 食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針

47 食品ロス削減推進法第11条の規定に基づき、食品ロスの削減の推進の意義及び基本的な方
48 向、推進の内容、その他食品ロスの削減の推進に関する重要事項を定めたもの。都道府県は、
49 基本方針を踏まえ、都道府県食品ロス削減推進計画を、市町村は、基本方針及び都道府県食

品ロス削減推進計画を踏まえ、市町村食品ロス削減推進計画を定めるよう努めなければならないものとされている。また、基本方針は、国や地方公共団体の施策の指針となるだけでなく、事業者、消費者等の取組の指針となるもの。

○ 食品ロスの削減の推進に関する法律

食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的として、令和元年(2019年)5月に公布、10月に施行された法律。

○ 3R(スリーアール)

廃棄物の発生抑制(Reduce)、再利用(Reuse)及びリサイクル(Recycle)のこと。

リサイクルとは、再生利用(廃棄物等を原材料として再利用すること:マテリアルリサイクル)及び熱回収(廃棄物等から焼却に伴う熱エネルギーを回収すること:サーマルリサイクル)をいう。

○ どさんこ愛食食べきり運動

食品ロスの削減に向け、「おいしく残さず食べきろう!」をスローガンに実施している運動。

○ フードチェーン

農林水産業、食品製造業、食品販売業など、食品の一次生産から販売・消費に至るまでの食品供給の行程のこと。この一連の工程(フードチェーン)の各段階で様々な要素が食品の安全性に影響を及ぼす可能性があり、食品の安全性を確保するためには、各段階で適切な対応がとられることが必要である。

○ 北海道食育推進計画

北海道食の安全・安心条例に基づき、食育を具体的に進めるための計画であるとともに、食育基本法(平成17年法律第63号)に規定する都道府県食育推進計画。第1次(計画期間:平成17~21年度)、第2次(計画期間:平成21~25年度)、第3次(計画期間:平成26~30年度)を経て、現行は、第4次北海道食育推進計画(計画期間:平成31~令和5年度)。

○ 北海道食の安全・安心基本計画

北海道食の安全・安心条例に基づき、食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、中期的な施策の目標や内容を明らかにした計画。第1次(計画期間:平成17~21年度)、第2次(計画期間:平成21~25年度)、第3次(計画期間:平成26~30年度)を経て、現行は、第4次北海道食の安全・安心基本計画(計画期間:平成31~令和5年度)。

○ 北海道食の安全・安心条例

食の安全・安心に関し、基本理念を定め、道及び生産者等の責務並びに道民の役割を明らかにするとともに、道の施策の基本となる事項を定めることにより、食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって道民の健康の保護並びに消費者に信頼される安全で安心な食品の生産及び供給に資することを目的として、平成17年(2005年)3月に制定された道の条例。

○ 未利用食品等

事業者等から発生する余剰在庫や納品・販売期限切れなどの食品。