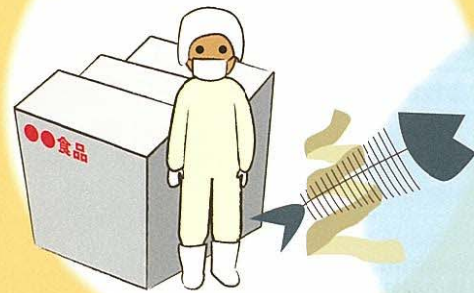


食品廃棄物の発生抑制

食品製造業で...



外食産業で...



加工残さ
過生産
破損品
期限切れ
仕入れミス
作りすぎ
食べ残し...

食品卸売業で...



食品小売業で...



食品の製造や調理過程で生じる加工残さで食用に供することができないもの、食品の流通過程や消費段階で生じる売れ残りや食べ残し等が、食品廃棄物です。

食品リサイクル法では、食品廃棄物の発生抑制を最優先で取組むものとして位置付けて、食品が製造・加工されてから消費に至るまでの各過程において対策を講じることを義務付けています。

食品廃棄物等の発生抑制の一層の推進を図るためには、食品関連事業者及び消費者が連携した取組を実施することが必要です。



▶ 外食産業で...



外食産業における食品廃棄物の発生抑制対策

顧客が食べたい量等を把握してから料理を提供することで食べ残しを削減できます。期限切れによる原材料ロスや売れ残りは、仕入れる食材の量や作り置きする料理を適正に管理することで削減できます。食べ物を捨てるのを「もったいない」という意識を顧客と共有し、「残さず食べる」習慣を広めることも大切です。

外食産業で発生する食品廃棄物				
	原材料ロス	調理くず	売れ残り	食べ残し
仕入れ過程	<ul style="list-style-type: none"> ● 製造（販売）量に合わせた仕入れ ● ロスの出ない製品・材料への仕入れの見直し 			
製造・調理過程		<ul style="list-style-type: none"> ● 調理済み食品の仕入れ ● ミスの発生が少ない調理方法への変更 		
販売過程			<ul style="list-style-type: none"> ● 受注生産、作り置きの削減 	<ul style="list-style-type: none"> ● 調理ボリュームの適正化（ハーフサイズ・小盛りメニュー等の少量販売） ● 食べ残しの持ち帰りの推奨（ドギーバッグ等の利用促進）

企業の取組事例 ①

サトレストランシステムズ株式会社

ロスの出にくい仕込み作りの実践：
小ポーション仕入れ食材の使用と詳細な販売予測に合わせた小ロット発注による店舗仕入れの適正化

サトレストランシステムズ株式会社では、店舗に送る原材料の小ポーション化とデータに基づいた店舗からの適正な発注のコントロールにより、店舗での事前の仕込みを少量化しました。これによって、食材の廃棄要因を一つずつつぶし、食材を廃棄せずに使い切る経営を実践しています。特に、廃食用油については、これまでは再生利用のみでしたが（再生利用率は100%を達成）、現在では重点的に発生抑制に取り組んでおり、平成19年度に419tだった発生量は平成21年度には256tと大幅に削減されています。

また、定期的に食味検査やダメージ検査・菌数検査等を行い、科学的に適正な消費・賞味期限の設定にもチャレンジしています。

小ポーションでの仕入れ



食品廃棄物等の発生抑制効果

・平成21年度 420 t 削減（平成19年度比）

企業の取組事例 ②

株式会社モスフードサービス

販売状況に合わせた調理

株式会社モスフードサービスでは、店舗での商品の提供において、ファーストフードスタイルのため食べ残し（可食部）が出にくく、かつ注文後に調理する「アフターオーダー方式」の採用により、作り置きのロスが発生しにくい仕組みになっています。

その他にも、在庫食材を「フードバンク」に提供したりコーヒー豆の変更によりコーヒーかすの発生量を削減するなどの取組も行っています。

店舗が1日に排出する野菜くず・コーヒーかす



食品廃棄物等の発生抑制効果

・平成21年度 125 t 削減（平成19年度比）