

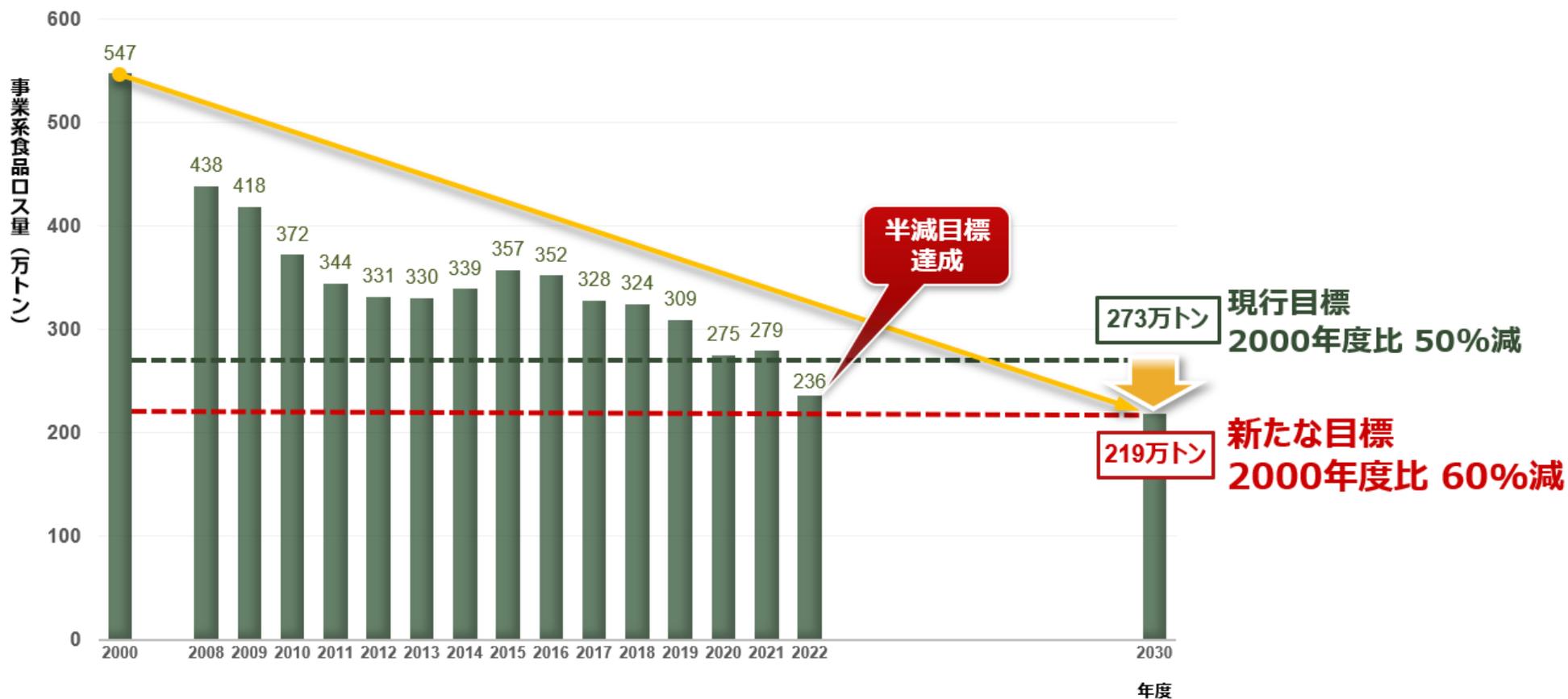
追加説明資料



令和6年12月
農林水産省・環境省

事業系食品ロスの削減に係る新たな目標

- 現行の削減目標（2030年度までに2000年度比で半減（273万トン））は、食品関連事業者を始めとした関係者及び消費者の不断の取組もあり、2022年度（236万トン）に達成。
- 新たな目標については、食品ロスの発生実績の趨勢を基本とする予測に加えて、今後の食品ロス削減に向けた取組の拡大余地や社会経済情勢を大きく変化した新型コロナウイルス感染症の影響やその間に起きた消費者の行動変容等を踏まえ、2030年度までに2000年度比で60%削減（219万トン）とする。



新たな目標に向けての食品関連事業者による効果的な取組



- ✓ 食品事業者が取組を進めるにあたって、**消費者**の食品ロス削減への**理解や取組**も重要。
- ✓ 食品の製造から小売・外食までの業種別に、**食品ロスの発生量が多い工程**等において、**効果的な取組を強化**することにより、新たな目標（6割減）を**実践**。

| | 食品製造業 | 食品卸売業 | 食品小売業 | 外食産業 | |
|---------------|----------------------------------|--|------------------------------|--|-------------------------|
| 食品ロス発生量が多い工程※ | 製造工程における原材料端材 39.0万トン (推計) | 返品、不良品 3.0万トン 納品期限の切れた商品 1.7万トン (推計) | 販売期限切れの商品 24.0万トン (推計) | 売れ残り商品 12.4万トン 作り置き品・誤発注で 廃棄されたもの 7.7万トン (推計) | 食べ残し 28.9万トン (推計) |
| 効果的な取組 | 新たな活用方法の開拓、技術革新 | 商慣習見直し | 「てまえどり」推進 | | 食べきりの推進 |
| | | 未利用食品寄附促進 | | | 食べ残し持ち帰りの推進 |
| | | AIによる需要予測推進 | | | |



56%減 → 60%減
240万トン → 219万トン
▲21万トン

食品関連事業者だけでなく、消費者の理解や取組が鍵

注：取組を講じても各工程の食品ロスがゼロにできるわけではない点に留意。

※）農林水産省「令和5年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業（食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査）報告書」（令和6年2月）の表2-12をもとに作成。

(参考) 事業系食品ロスの内訳

- ✓ 食品の製造から小売・飲食店までの流通の工程別に可食部の内訳を整理し、内訳別の可食部割合について集計を行った調査結果（※1）を踏まえて、令和4年度の事業系食品ロス量の内訳を作成。
- ✓ この中には、調理ミスによる失敗品、検査不合格品など削減が困難なものが含まれる。

4業種別・工程別の事業系食品ロスの発生量（推計）

（単位：万トン）

| | 食品製造業 | | 食品卸売業 | | 食品小売業 | | 外食産業 | | 事業系食品ロス合計 | |
|----------------------------|---------------|--------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|--------------|
| | 構成比 | 食ロス量 | 構成比 | 食ロス量 | 構成比 | 食ロス量 | 構成比 | 食ロス量 | 構成比 | 食ロス量 |
| 原材料 | 33.8% | 39.5 | 26.3% | 2.6 | 5.1% | 2.5 | 6.4% | 3.8 | 20.6% | 48.5 |
| 製造工程 | 62.4% | 73.0 | 13.1% | 1.3 | 0.8% | 0.4 | 1.6% | 1.0 | 32.1% | 75.7 |
| 設備操作に係るロス（異物混入・製造・加工ミス） | 8.9% | 10.4 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 4.4% | 10.4 |
| 設備関連ロス（設備の動作不調、ラインの製品切替え等） | 4.8% | 5.6 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 2.4% | 5.6 |
| 試作品（新製品開発等） | 0.3% | 0.4 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.1% | 0.4 |
| 製造工程における原材料端材 | 33.3% | 39.0 | 7.7% | 0.8 | 0.7% | 0.3 | 0.3% | 0.2 | 17.1% | 40.3 |
| 発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできるもの | 9.0% | 10.5 | 5.3% | 0.5 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 4.7% | 11.1 |
| その他 | 6.1% | 7.1 | 0.1% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 1.3% | 0.8 | 3.4% | 7.9 |
| 輸配送・卸売工程 | 3.7% | 4.3 | 60.5% | 6.1 | 0.2% | 0.1 | 1.2% | 0.7 | 4.7% | 11.2 |
| 返品、不良品 | 2.0% | 2.3 | 30.1% | 3.0 | 0.1% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 2.3% | 5.4 |
| 事故品 | 0.2% | 0.2 | 2.6% | 0.3 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.2% | 0.5 |
| 納品期限の切れた商品 | 1.3% | 1.5 | 16.9% | 1.7 | 0.0% | 0.0 | 1.1% | 0.7 | 1.6% | 3.9 |
| その他 | 0.2% | 0.2 | 10.9% | 1.1 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.6% | 1.3 |
| 小売店舗 | 0.1% | 0.1 | 0.1% | 0.0 | 93.2% | 45.7 | 20.7% | 12.4 | 24.7% | 58.2 |
| 売れ残り商品 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 7.8% | 3.8 | 20.7% | 12.4 | 6.9% | 16.2 |
| 販売期限切れの商品（弁当・日配品、加工食品等） | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 48.9% | 24.0 | 0.0% | 0.0 | 10.2% | 24.0 |
| 事故品 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.4% | 0.2 | 0.0% | 0.0 | 0.1% | 0.2 |
| 調理ミスによる失敗品等 | 0.0% | 0.0 | 0.1% | 0.0 | 0.9% | 0.4 | 0.0% | 0.0 | 0.2% | 0.5 |
| その他 | 0.1% | 0.1 | 0.0% | 0.0 | 35.2% | 17.2 | 0.0% | 0.0 | 7.4% | 17.4 |
| 飲食店舗 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.8% | 0.4 | 70.1% | 42.1 | 18.0% | 42.5 |
| 仕入材料の使い残し | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.1% | 0.0 | 6.6% | 4.0 | 1.7% | 4.0 |
| 試作品（新メニュー開発等） | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.2% | 0.1 | 0.1% | 0.1 |
| 作り置き品・誤発注で廃棄されたもの | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 12.9% | 7.7 | 3.3% | 7.7 |
| お客様の食べ残し | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.7% | 0.3 | 48.1% | 28.9 | 12.4% | 29.2 |
| 調理ミス | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.9% | 0.5 | 0.2% | 0.5 |
| その他 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 0.0% | 0.0 | 1.5% | 0.9 | 0.4% | 0.9 |
| 合計 | 100.0% | 117.0 | 100.0% | 10.0 | 100.0% | 49.0 | 100.0% | 60.0 | 100.0% | 236.0 |

※上表のパーセンテージ（%）は、4業種区分毎の可食部排出総量に対する割合。

※1）農林水産省「令和5年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業（食品関連事業者における食品廃棄物等の可食部・不可食部の量の把握等調査）報告書」（令和6年2月）の表2-12をもとに作成。