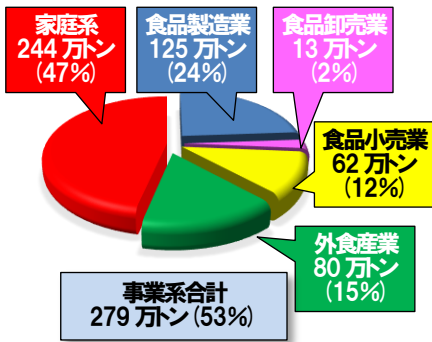




食品ロスを減らしましょう！



● 食品ロスとは？

本来食べられるにも関わらず捨てられてしまう食品のことです。

● 国内の発生量は？

1年間に約523万トン^{*1}もの量が捨てられています。
1人当たりに換算すると、毎日、おにぎり1個分の食品を捨てている計算になります。

● 事業者からの発生量と割合は？

事業者からの排出は約279万トンで、食品ロス全体の約53%を占めています。

^{*1} 令和3年度推計値

食品ロスによる廃棄は、環境への負荷やごみ処理コスト増大などの社会全体の問題のほか、事業者の経済的損失にもつながります。

以下の例を参考に食品ロス削減に向けた取組・工夫を進めましょう。

飲食・宿泊業の皆さまへ

● 仕入れでは…

食材の無駄を出さないための仕入れ調整

● 提供の際は…

小盛りメニューの設定や、お客様の要望に応じた分量の調節など、食べ残しを減らす対応

● 宴会では…

「3010運動^{*2}」を、声かけや啓発品でお客様への食べきりの周知

^{*2} 乾杯後30分間、お開き前10分間は食事を楽しむ運動

● 食べきり特典の設定…

完食のお客様への割引やサービス券の配布など、食べきり特典の設定

食べ残しの持ち帰りについて

- **※衛生上の注意事項があります。**裏面の注意事項をご確認の上、持ち帰りを希望するお客様への対応・判断をお願いします。

食品小売業の皆さまへ

● 少量販売の設定

ばら売り、少量パック、はかり売りなど少量販売の設定

● 期限切れ廃棄の削減

「てまえどり^{*3}」の推奨、見切り(値引き)販売による、販売期限切れ廃棄の削減

^{*3} 商品棚手前にある販売期限の迫った商品を選ぶことを呼びかける取組

● 販売期間の延長

衛生管理上支障のない範囲で販売期間の延長

● 余剰食品の提供・廃棄食品のリサイクル

フードバンク、こども食堂などへ食品の提供、食品廃棄物の堆肥化・飼料化によるリサイクル

● 店内での啓発

店内でのポスター掲示等、広報資材を活用した食品ロス削減の啓発

関連情報について

● 旭川市ホームページ

「旭川市食品ロス削減ポータルサイト」

- 食品ロスに関する情報や市内の状況などを紹介しています。
- 右記省庁ホームページのリンクもあります。



● 関係省庁のホームページ

- 消費者庁「めざせ！食品ロスゼロ」
 - 農林水産省「食品ロス・食品リサイクル」
 - 環境省「食品ロスポータルサイト」
- 食品ロスの現状や取組の紹介をはじめ、ポスターなど啓発資材の情報も掲載しています。

! 「持ち帰り」の留意事項 !

● 飲食店の皆様へ ●

お客様が食べ残してしまった料理は
お客様がおうちで安全においしく

召し上がっていただくために、食中毒などのリスクをお伝えし

お客様の自己責任でお持ち帰り

いただくことが重要です



mottECO

お守りいただきたいこと

- 持ち帰りを希望されるお客様には、食中毒のリスクや取扱方法
衛生上の注意事項を説明しましょう
- 持ち帰りには中心部まで十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生
など加熱が不十分な料理は、ご要望があっても応じないようにしましょう
- 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう
- 水分はできるだけ切り、早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう
- 夏の季節など外気温が高い場合やお客様の持ち帰り時間が
長い場合は、持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう
- その他、料理の取扱いについて、注意書きを添えるなど
食中毒等の予防をするための工夫をしましょう
- 持ち帰った食品は速やかに食べていただくように
お客様にお知らせしましょう

日本で、食べられるのに廃棄されている食品は **年間約523万トン**
これは、世界全体の食料援助量の **約12倍** です。食べ残しを減ら
して、みんなで“笑顔のサイクル”回していきたいですね



「モッテコ」

飲食店で食べきれなかった料理を
「お客様の自己責任で」
持ち帰る行為の愛称です

食品ロス削減にご協力
ありがとうございます

環境省 消費者庁 厚生労働省 農林水産省

私たちは持続可能な開発目標
(SDGs)を支援しています



出典：環境省ホームページ

* 最新の数値に変更しています