

2026年1月10日（土）
昭和女子大学専門職大学院「消費者志向経営概論」

食品ロス削減の現状と取組について

消費者庁消費者教育推進課
食品ロス削減推進室長
田中 誠

食品ロスの現状・目標

○**食品ロス量**は、**年間464万トン**（令和5年度推計）
（食べられるのに廃棄されている食品の量）

≡国連世界食糧計画（WFP）による食料援助量（約370万トン）の約1.3倍

○**年間1人当たりの食品ロス量**は、**37kg**

≡毎日一人 約お茶碗1杯（おにぎり1個）分捨てているのと同じ

➤ 我が国は食料を海外からの輸入に大きく依存

食料自給率（カロリーベース）で**38%**（令和5年度）

➤ 食費は消費支出の中の**1/4**（令和5年）

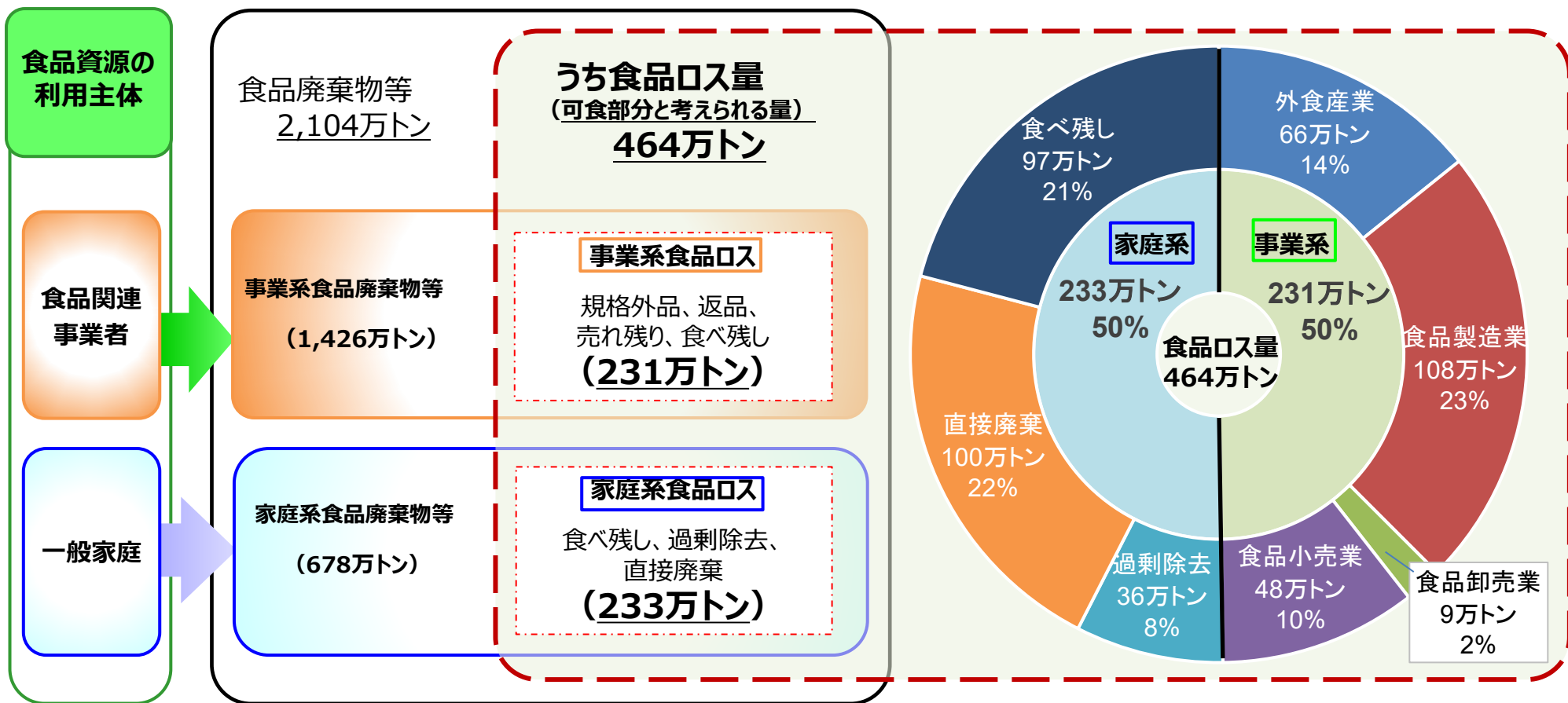
➤ 子どもの貧困率は11.5%で、**9人に1人**（令和3年）

2030年度に2000年度と比較し、**事業系食品ロス量を60%減** ※
家庭系食品ロス量を早期半減

※2020年に策定した「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」の中で、事業系食品ロス量を2030年度までに2000年度比で半減させることを設定していたが、2022年度の食品ロス量において、事業系は2030年度目標を8年前倒しで達成したことから、2025年3月に新たな目標として60%減と設定。

● 食品ロスの発生要因

食品廃棄物等の発生状況と割合 <概念図>



資料：農林水産省及び環境省「令和5年度推計」

※割合の記載について、少数点以下を四捨五入により端数処理をしているため、合計値が一致しない場合があります。

〔参考〕 産業廃棄物の総排出量は3億7,400万トン（令和4年度）、一般廃棄物の総排出量は3,897万トン（令和5年度）


資料：環境省「産業廃棄物の排出・処理状況について」、「一般廃棄物の排出及び処理状況等について」

食品ロスによる経済損失及び温室効果ガス排出量の推計結果

2023（令和5）年度における食品ロスによる

- 経済損失は4兆円、国民1人当たり 年間31,814円
- 温室効果ガス排出量は1,050万t-CO₂、国民1人当たり 年間84kg-CO₂


2023（令和5）年度 食品ロスによる経済損失・温室効果ガス排出量の推計結果

 2023[令和5]年度食品ロス量

464万トン

国民1人当たり ※1

37kg/年

 食品ロスによる経済損失の合計 ※2

4.0兆円

国民1人当たり ※1

31,814円/年

 食品ロスによる温室効果ガス排出量の合計 ※3

1,050万t-CO₂

国民1人当たり ※1

84kg-CO₂/年



※1 国民1人当たりは総務省「人口推計」（2023年10月1日時点）に対する値。

※2 経済損失は各部門（事業部門・家庭部門）にまたがるものを合計したものであり、食品ロスの削減による経済上の利得が全て家計に裨益するものではない。

※3 温室効果ガス排出量は各部門にまたがるものを合計したものであり、食品ロスからの排出が全て家庭からの排出としてカウントされるものではない。

持続可能な開発目標（SDGs）と食品ロスの削減

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals : SDGs）

- ・ 2015年（平成27年）9月に、国連の「持続可能な開発サミット」で採択された2016年から2030年までの国際目標。
- ・ 貧困を撲滅し、持続可能な世界を実現するために、17のゴール（目標）が設定されている。



★「食品ロス」関係の記載

目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する

12.3 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**食料の損失**を減少させる。

（英語本文）

12.3 By 2030, halve per capita global **food waste** at the retail and consumer levels and reduce **food losses** along production and supply chains, including post-harvest losses

食品ロスの削減の推進に関する法律

令和元年5月31日公布（令和元年法律第19号）
令和元年10月1日施行

<食品ロスの問題>

- ・我が国ではまだ食べることができる食品が大量に廃棄
- ・持続可能な開発のための2030アジェンダ（2015年9月国連総会決議）でも言及

資源の無駄（事業コスト・家計負担の増大）、環境負荷の増大等の問題も

前文

- ・世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示
- ・食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記

➡ 多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進するため、本法を制定する旨を宣言

食品ロスの削減の定義（第2条）

まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための社会的な取組

責務等（第3条～第7条）

国・地方公共団体・事業者の責務、消費者の役割、関係者相互の連携協力

食品廃棄物の発生抑制等に関する施策における食品ロスの削減の推進（第8条）

食品リサイクル法等に基づく食品廃棄物の発生抑制等に関する施策の実施に当たっては、この法律の趣旨・内容を踏まえ、食品ロスの削減を適切に推進

食品ロス削減月間（第9条）

食品ロスの削減に関する理解と関心を深めるため、食品ロス削減月間（10月）を設置

基本方針等（第11条～第13条）

- ・政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針※を策定（閣議決定）
 - ・都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定
- ※令和2年3月31日 閣議決定（令和7年3月25日 変更）

基本的施策（第14条～第19条）

- ①消費者、事業者等に対する教育・学習の振興、知識の普及・啓発等
※ 必要量に応じた食品の販売・購入、販売・購入をした食品を無駄にしないための取組等、消費者と事業者との連携協力による食品ロスの削減の重要性についての理解を深めるための啓発を含む
- ②食品関連事業者等の取組に対する支援
- ③食品ロスの削減に関し顕著な功績がある者に対する表彰
- ④食品ロスの実態調査、食品ロスの効果的な削減方法等に関する調査研究
- ⑤食品ロスの削減についての先進的な取組等の情報の収集・提供
- ⑥フードバンク活動の支援、フードバンク活動のための食品の提供等に伴って生ずる責任の在り方に関する調査・検討

食品ロス削減推進会議（第20条～第25条）

内閣府に、関係大臣及び有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議を設置
（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置

食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 概要

【第1次基本方針：令和2年3月31日閣議決定】

【第2次基本方針：令和7年3月25日閣議決定】

「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」は、行政、事業者、消費者等の取組の指針となるものとして「食品ロスの削減の推進に関する法律」の規定に基づき策定。

《我が国の食品ロスの状況》

(第2次基本方針策定時)

事業系236万トン
家庭系236万トン

- ・食品ロス量は年間472万トン（令和4（2022）年度推計）
＝国連世界食糧計画（WFP）による食料支援量（約370万トン）
の1.3倍
- ・年間1人当たりの食品ロス量は38kg

持続可能な社会の実現

多様な主体が連携し、国民運動として食品ロスの削減を推進



食品ロスの削減の推進において消費者、食品の生産・製造・販売等に関わる事業者等に求められる役割と行動

消費者、食品関連事業者、国・地方公共団体等の各主体がそれぞれの立場で、食品ロスの問題を「他人事」ではなく、『我が事』として捉え、行動に移すことを促進。

《消費者》

日々の生活の中でできることを一人一人が考え、行動に移す。

例)

- ・買物の前に家にある食材をチェック。
- ・定期的な冷蔵庫内の在庫管理。
- ・食卓に上げる料理は食べられる量に。
- ・外食時は食べられる量を注文、宴会時の3010運動等の実践、残った場合は自己責任の範囲で持ち帰り。

3010運動

注文の際
適量を注文しましょう。

定食後30分は、
席を立たず、料理を楽しみましょう。

お開き前10分は、
自分の席に戻って、再度、
料理を楽しみましょう。



〔自己責任で持ち帰ることができることを明示したロゴマーク mottECO〕

《農林漁業者・食品関連事業者》

事業活動による食品ロスを把握、商慣習を含め見直しに取り組む。

例)

- ・規格外や未利用の農林水産物の有効活用。
- ・賞味期限表示の大括り化、賞味期限の延長、納品期限（3分の1ルール）の緩和。
- ・季節商品（恵方巻きなど）の予約販売等。
- ・値引き・ポイント付与等による売り切り。
- ・外食での小盛りメニュー等の導入。
- ・持ち帰りへの対応。



〔恵方巻きのロス削減プロジェクトの目印〕



〔小盛りメニュー等の導入〕

《国・地方公共団体》

消費者等への普及啓発、食品関連事業者等の取組への支援、情報の収集・提供、未利用食品を提供するための活動の支援等を実施。

例)

- ・食品ロス削減の施策の推進。
- ・災害時用備蓄食料の有効活用。
- ・主催イベントでの食品ロスの削減。
- ・食品ロス削減の推進に関する表彰。

都道府県及び市町村は、地域の特性を踏まえた取組を推進するため、「食品ロス削減推進計画」を策定（努力義務）。国は、計画策定を促進。



〔国の災害時用備蓄食料の有効活用としてフードバンク団体へ提供〕



〔食品ロス削減全国大会の実施〕

第2次 食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針

第1次基本方針において、食品ロスの削減の目標は、**家庭系食品ロスと事業系食品ロス共に、2000年度比で2030年度までに食品ロス量を半減させること**と設定。直近2022年度の食品ロス量は家庭系・事業系ともに236万トンであり、**家庭系についてはあと20万トンの削減が必要。事業系については2030年度目標を8年前倒しで達成したこと**から、**新たな目標として60%減と設定**。今後は、新型コロナウイルス感染症の影響が残っている可能性や、経済成長・インバウンドの拡大など様々な状況から、**更なる削減の取組が進むよう具体的な施策を追加**。

《食品ロスの削減の目標》

2000年度比で2030年度までに

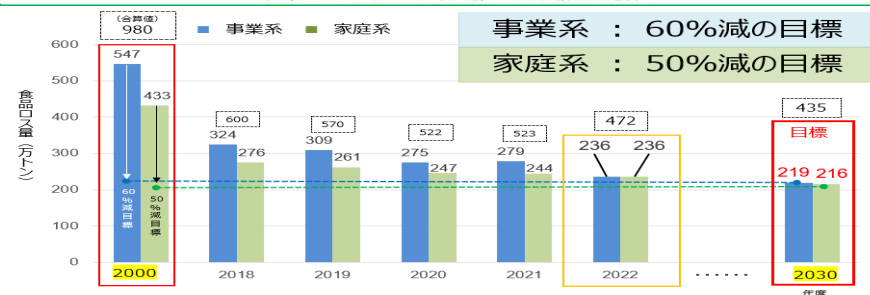
①家庭系食品ロスは、50%減**早期達成** ←あと20万トン削減

事業系食品ロスは、60%減【新規】

②食品ロス問題を認知して削減に取り組む消費者の割合を80%【継続】

※2024年度は74.9%

食品ロス量の推移と削減目標



食品ロスの削減の推進に関する基本的施策

※（3）表彰、（5）情報の収集及び提供（継続）

（1）教育及び学習の振興、普及啓発等

【新規】

- ✓ 食品ロス削減、食品寄附促進及び食品アクセス確保の三つの施策を「**食の環（わ）プロジェクト**」として一元的に発信。
- ✓ 「**食べ残し持ち帰り促進ガイドライン**」に基づき、消費者の自己責任を前提とした持ち帰りの周知。
- ✓ 脱炭素につながる新しい豊かな暮らしを創る国民運動「**デコ活**」の推進及び**mottECO**の普及促進。
- ✓ 地方公共団体での食品ロス削減の取組状況の公表などを通じた、地域での取組の底上げ・横展開。
- ✓ 地域等において食品ロスの削減を担う人材となる**食品ロス削減推進サポーター**の育成。
- ✓ 未就学児を対象に食育等の取組を進めるため、保育所、幼稚園等において**栄養士・管理栄養士や栄養教諭を配置**。
- ✓ 国際的な組織との連携を通じた先駆的取組の共有により、**国際展開を推進**。



【食品ロス削減推進

【国際連携による情報共有】

（2）食品関連事業者の取組に対する支援

【新規】

- ✓ 「食品廃棄物等の発生抑制に向けた取組の情報連絡会」において、納品期限の見直しや賞味期限の安全係数の見直し及び大括り表示への見直しについて周知・徹底し、**商慣習の見直しを推進**。
- ✓ 食べ残し持ち帰りに関する留意事項について「**食べ残し持ち帰り促進ガイドライン**」に基づき周知。
- ✓ **mottECO導入事例**の知見・ノウハウの周知。
- ✓ 「**食品期限表示の設定のためのガイドライン**」の改正内容の周知及び取組の促進。
- ✓ 企業における発生抑制等の具体的な取組内容が公表される仕組みの検討。

【拡充】

- ✓ ICT、AI等の新技術の活用といったDXの推進による食品ロス削減及び食品寄附の取組の促進。



【食品ロス削減・食品寄附促進アプリ等の活用】

（4）実態調査及び調査・研究の推進

【新規】

- ✓ **事業者の災害時用備蓄食料の廃棄量の実態把握**と有効活用の検討。
- ✓ 家庭系食品ロスの発生要因に応じた効果的な削減策の整理、地域の関係主体向け手引きの取りまとめ。

【拡充】

- ✓ 食品ロス発生量及びその経済損失・環境負荷（温室効果ガス排出量）の推計の継続的な実施。

（6）未利用食品等を提供するための活動（食品寄附）の支援等

【新規】

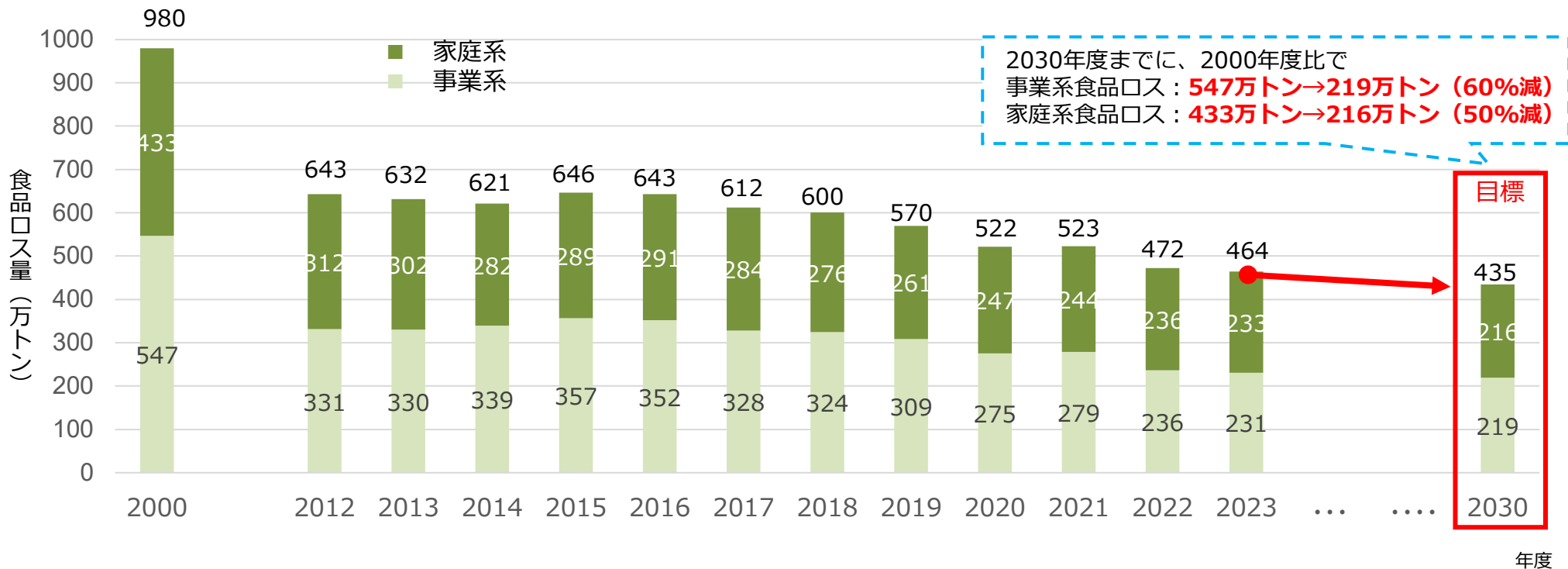
- ✓ 食品寄附活動の社会的信頼の向上と活動定着のための「**食品寄附ガイドライン**」の普及啓発。
- ✓ 一定の管理責任を果たすことができるフードバンク活動団体等を特定するための仕組みを構築。
- ✓ 社会全体のコンセンサスの醸成等を踏まえ、食品寄附に伴って生ずる民事責任の在り方について、最終受益者の被害救済にも配慮した法的措置を講ずることを目指す。
- ✓ 食品寄附を行う事業者の取組を促進するため、**税制上の取扱いの周知や企業版ふるさと納税**を活用した食品寄附の優良事例を発信。
- ✓ **フードバンク団体等**を介した食品寄附を促進するための**支援の強化**。



（ガイドライン作成による食品寄附促進）

食品ロス量の推移と削減目標

2030年度に、2000年度と比べ、家庭系食品ロス量・事業系食品ロス量ともに50%減の目標としていたが、事業系食品ロス量は、2022年度推計で8年前倒しで目標を達成したことから、新たな60%減の目標を設定した。（事業系目標：273万トン→219万トン ※第2次食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針 2025年3月25日閣議決定）



年度	2000	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2030
家庭系	433	312	302	282	289	291	284	276	261	247	244	236	233 (▲46%)	216 (▲50%)
事業系	547	331	330	339	357	352	328	324	309	275	279	236	231 (▲58%)	219 (▲60%)
合計	980	643	632	621	646	643	612	600	570	522	523	472	464 (▲53%)	435 (▲56%)

（農林水産省及び環境省 推計）（単位 万トン）

※端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがあります。

（）内の数字は、2000年度と比較した削減率

食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～（概要）

1. 背景・目的

- 食品ロスを削減するには、レストラン・ホテル等の外食産業における食品ロスの主たる原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰りを促進す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及び消費者に求められる行動について整理し、2024年12月にガイドラインを策定**（消費者庁・厚生労働省）。

2. 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**。※一般食堂等、業として食事の調理・販売を行う者における持ち帰りを対象。

3. 事業者が民事上又は衛生上留意すべき事項

【民事の観点】

○顧客が食べ残したものを**持ち帰るには飲食店との合意が必要**。

・（合意内容として）飲食店による衛生面に関する**一定の注意事項（右のひな形）**を説明することなどは、**法的リスクの低減**につながる。

・合意内容の明確化等の点で利用規約の整備も有効。

【食品衛生の観点】

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。

4. 消費者に求められる行動

- 食中毒リスク等について理解の上、**持ち帰る際やその後の食品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、**飲食店等からの説明事項を適切に遵守**。具体的には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。
- 事業者の取組に対する積極的な評価**。

参考チラシ

まずは美味しく食べ切りましょう。食べ切れなかったらSDGs目標達成に向けて持ち帰りましょう！

お持ち帰りの際の注意点

お客様の責任でお持ち帰りください。
容器への移し替えはご自身でお願いします。

※匂いや味に異変を感じた場合は召し上がらないでください。
※アレルギーのある方には譲渡しないでください。

帰宅後できるだけ速やかに
召し上がってください。

生もの、傷みやすいもの
のお持ち帰りはお控えください。

暑い時期や長時間の
持ち運びはご遠慮ください。

単に温めるだけでなく、十分に再加熱
してから召し上がってください。

こんにちは！ mottECO(モッテコ)です
事業者では「飲食店での食べ残しの持ち帰り」のことを「mottECO(モッテコ)」と名付けました。
「mottECO」には、「もってこ」と「帰って来よう」というメッセージが込められています。

mottECO

食品ロスについて詳しくは
食品ロスポータルサイトへ

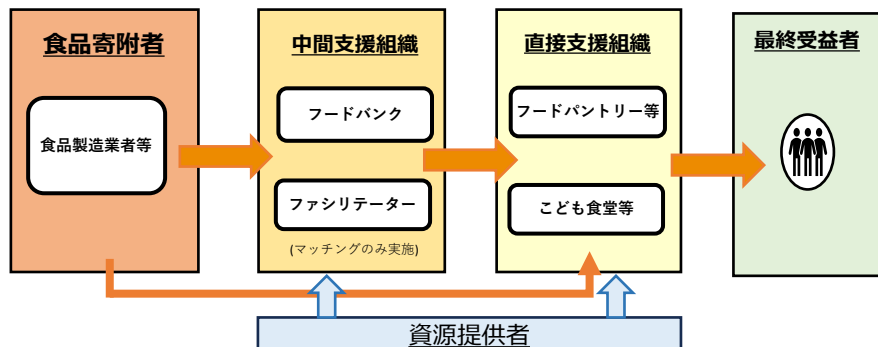
食品寄附ガイドライン～食品寄附の信頼性向上に向けて～（概要）

1. 背景・目的

- 食品ロスを削減するためには、未利用食品の有効活用（食品寄附）の促進が重要とされるところ、食品寄附に関わる各主体の情報不足、信頼性・透明性等を高めるための枠組みの整備、フードバンク等の底上げの必要性などが指摘されている。
- 令和5年12月、関係省庁において「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」を取りまとめ、その中で、「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、仲介者（フードバンク、フードパントリー等））を認定する仕組みなどにより特定するための食品寄附に関するガイドラインを官民で作成し、食品寄附への社会的信頼を高める」とされた。
- そこで、既に官民で策定されている既存の各種ガイドライン・手引き等を参照しつつ、**各主体が一定の管理責任を果たすことができるようにするために遵守すべき基準や留意事項を示したガイドラインを、官民協議会における議論を通じて作成。**

2. ガイドラインの対象範囲

①食品寄附者（事業者）、②ファシリテーター（需要のマッチングを行うサービスを提供する場合の者）、③フードバンク、④フードパントリー等、⑤こども食堂等、⑥資源提供者（資金・物流サービス等の提供者）を想定。



3. ガイドラインの具体的な遵守事項の整理

- 法令事項**：法令上名宛て人に一定の義務付けをしている法令を引用した事項（※）
 - 必要事項**：食品寄附の信頼性向上等の観点からガイドラインとして必要と考える事項
 - 推奨事項**：取り組むことが望ましい事項
- ※ 食品衛生法、食品表示法、個人情報保護法

4. ガイドラインの具体的な内容

※ 各主体ごとに各章で記載

○ 提供元・提供先における合意事項：

提供食品の情報（保存方法、期限表示、アレルギー等）、品質確保・管理、転売禁止、事故時の対応等

○ 安全面等の管理：

食品の品質・衛生管理（必要な設備の設置等）、受取・輸配送時の検品（期限表示・破損等の確認等）、施設の衛生管理（清掃等）等

○ 提供時の注意：

衛生上の取組（保冷剤の提供等）、食品表示情報の伝達と管理等

○ トレーサビリティ：

記録の作成・保存（名称、数量、期限、アレルギー、入出荷年月日、寄附者・提供先の名称等）

○ 事故時の対応：

保険の加入（保険分科会においては、主にフードバンク向けの損害賠償保険の在り方を、こども食堂等については、既存のボランティア用保険の活用について議論）、記録を踏まえた連絡等

○ 財務管理・情報開示：

損金算入、実績報告等

※ 参考資料として、各種ひな形（フードバンク・こども食堂等間の合意書、こども食堂等から最終受益者への説明事項等）、必要事項を抽出したチェックリスト等を添付

フードバンクの認証制度（案）

※R7年度実証事業、R8年度スタート

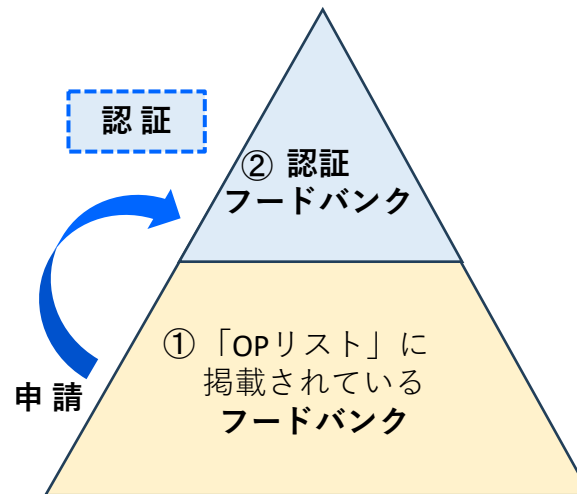
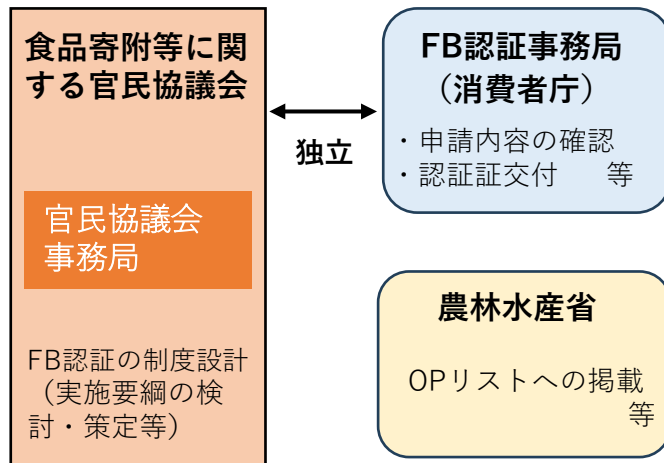
<目的>

一定の管理責任を果たすことができるフードバンクを認証することにより、食品寄附活動への社会的信頼を高め、企業等からフードバンクへの食品寄附活動の拡大につなげることを目的とする。

<概要>

- ① 希望するフードバンクが団体の情報を申告し、一定の手続を経て「フードバンクオープンリスト（仮称）」（以下「OPリスト」という。）に掲載後、公表。
- ② ①の「OPリスト」に掲載されているフードバンクの申請に基づき、食品寄附ガイドラインに基づき作成された認証申請項目一覧表に則り、一定の管理責任を果たすことができるフードバンクを認証する（以下「認証制度」という。）。

認証制度のイメージ



認証制度の具体的内容・手続

食品寄附ガイドラインに基づき作成された認証申請項目一覧表への回答を提出。内容・関係書類等の確認の上、ガイドラインに準拠する活動を行っているものを認証。

認証制度の前提となる自己申告

農林水産省の掲載規程に定める手続に則り、自己申告を行ったフードバンクをOPリストに掲載。

認証申請項目一覧表の主な項目

1. 運営管理上講ずべき措置に関する体制整備

- ① 提供食品情報（保存方法、期限表示、アレルギー等）把握
- ② 情報の記録及び伝達（トレーサビリティ）
- ③ 提供食品の転売等の禁止
- ④ 提供食品に係る事故発生時における対応
- ⑤ 提供食品の提供先及び譲渡先との合意等

2. 活動に必要な施設設備の保有

3. 品質及び衛生管理上の措置に関する体制整備

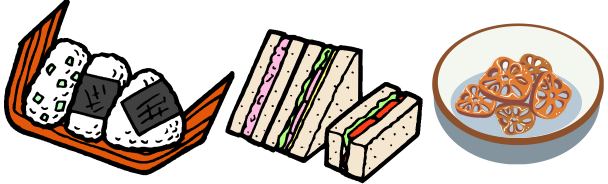
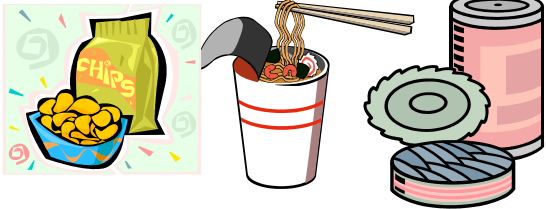
- ① 提供食品の品質及び衛生管理（食品の保管、取扱い等）
- ② 提供食品の期限表示等の表示の伝達・管理
- ③ 食品の受取及び輸配送時における検品
- ④ 施設設備の衛生管理

4. 提供食品による事故に備えた保険加入

<認証作業イメージ>



期限表示（消費期限・賞味期限）

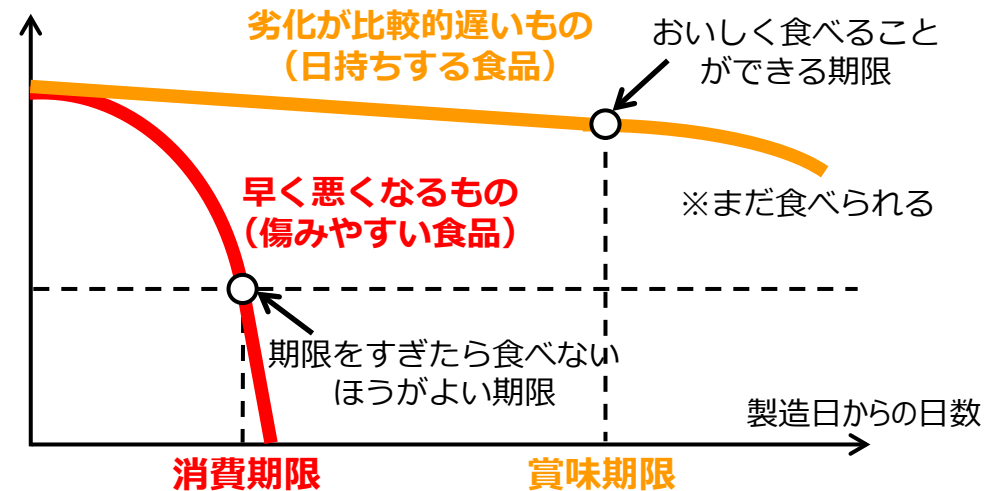
	定義	表示がされている食品の例
消費期限	食品表示基準第2条第1項第7号 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。	弁当、サンドイッチ、惣菜 
賞味期限	食品表示基準第2条第1項第8号 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	菓子、カップめん、缶詰 

【表示例】

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご（国産）、砂糖、・・・
内 容 量	400g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△

賞味期限
25.12.1

【消費期限と賞味期限のイメージ】



見直し後の「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

趣旨

- 事業者が、食品ロス削減の観点と食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、消費期限又は賞味期限を設定できるよう策定したもの。
- 事業者は、本ガイドラインを踏まえ、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく期限及び安全係数の設定を自ら考えて行うことが期待される。

論点	内容
消費期限又は賞味期限の設定	<ul style="list-style-type: none">○ 本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮しどちらかを正しく表示する。○ 「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。
食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定	<ul style="list-style-type: none">○ その食品を最も理解している事業者が、特性等を勘案し、期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に自ら決定する必要がある。○ HACCPに沿った衛生管理※での危害分析を踏まえ、食品の特性等を勘案し科学的・合理的に自ら決定する。 ※令和3年から原則すべての食品等事業者が実施
食品の特性等に応じた「安全係数」の設定 <div>賞味期限 = (例：80日) 客観的な試験に基づく期限 × 安全係数 (例：100日) (例：0.8)</div>	<ul style="list-style-type: none">○ 安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。○ 加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品等、変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品は、考慮する必要はないと考える。○ 一方、数値は、微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品には、その特性に応じて設定する必要がある。
特性が類似している食品に関する期限の設定	<ul style="list-style-type: none">○ 本来、個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要がある。○ 商品アイテムが膨大であること等を考慮すると、個々の食品で試験・検査を行うことは現実的でないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能である。
賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」	<ul style="list-style-type: none">○ 消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するように努める。

できることからはじめよう！
「もったいない」の気持ちが
力になります。



消費者庁消費者教育推進課
食品ロス削減推進室



https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/