

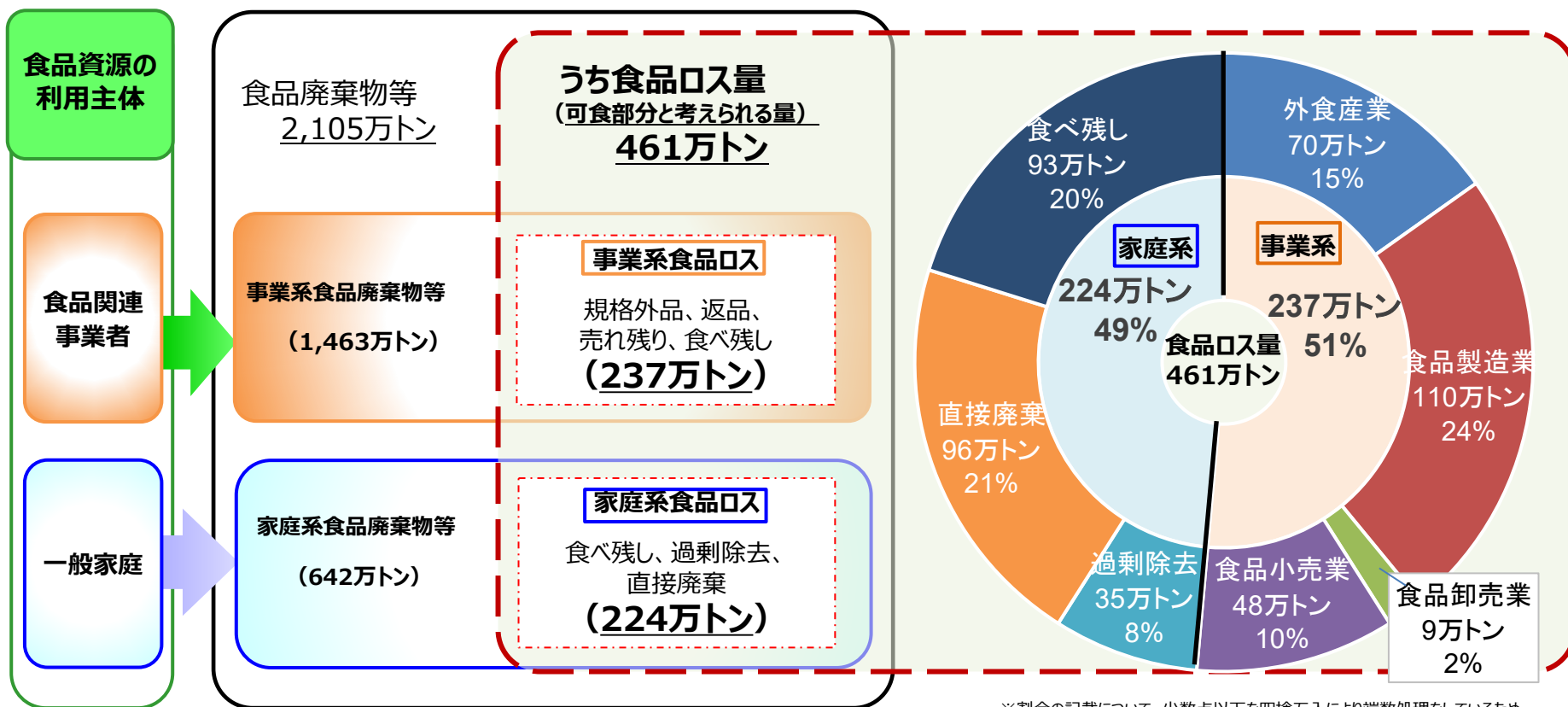
2026年8月1日（土）公開講座

食品ロスをめぐる事情と 食べ残し持ち帰り促進について

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6年度推計」

* 食品廃棄物等、食品ロスの中には、飼料、肥料等に再生利用されているものを含む。

※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3億6,725万トン（令和5年度）、一般廃棄物の総排出量は3,811万トン（令和6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

2024（令和6）年度における食品ロスによる

- 経済損失は3.8兆円、国民1人当たり 年間31,097円
- 温室効果ガス排出量は978万t-CO₂、国民1人当たり 年間79kg-CO₂

2024（令和6）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



2024[令和6]年度食品ロス量

461万トン

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

3.8兆円

国民1人当たり ※1

31,097円/年



食品ロスによる温室効果ガス排出量の合計 ※3

978万t-cO₂

国民1人当たり ※1

79kg-CO₂/年



※1 国民1人当たりは総務省「人口推計」（2024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。



★ 「食品ロス削減」に関する目標

目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する（つくる責任 つかう責任）

- 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基本的な方針

【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】

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

令和6年度推計

事業系237万トン
家庭系224万トン

・食品ロス量 年間461万トン

≒国連世界食糧計画（WFP）による
食料支援量（約250万トン）の1.8倍

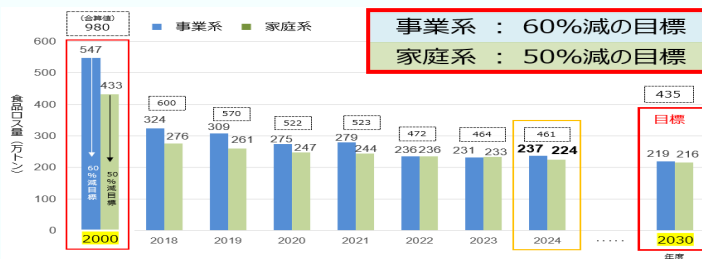
・1人当たり年間 37kg

≒毎日1人あたり
おにぎり1個分を捨てている計算



持続可能な社会の実現

①食品ロスの削減目標



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80%
※2025年度は77.2%

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



各主体に求められる役割と行動

《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。

- ・買物前の食材チェック
- ・冷蔵庫内の在庫管理
- ・料理の食べきり
- ・外食の食べきり
- ・宴会時30・10運動
- ・食べ残しの持ち帰り

《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。

- ・規格外品の有効活用
- ・賞味期限の延長
- ・3分の1ルール緩和
- ・季節商品の予約販売
- ・値引きによる売り切り
- ・小盛りメニューの導入
- ・食べ残し持ち帰り



〔恵方巻きのロス削減プロジェクトの目印〕

〔小盛りメニュー導入〕

《国・自治体》

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支援等を実施。

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。

(1)教育及び学習の振興、普及啓発等

- ・「食の環（わ）」プロジェクトの発信
- ・「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」周知
- ・デコ活、mottECOの普及促進
- ・食品ロス削減推進サポーターの育成
- ・栄養教諭を配置促進
- ・国際展開の推進



〔食品ロスガイド〕



〔食の環ロゴ〕

食品ロス削減の基本的施策

(2)食品関連事業者の取組に対する支援

- ・商慣習の見直しを推進
- ・「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」取組促進
- ・mottECO導入事例の周知・促進
- ・「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の周知・促進
- ・ICT、AI等の新技術の活用



〔食品ロス削減・食品寄附促進のアプリ等の活用〕

(3)実態調査及び調査

- ・研究の推進
- ・事業者の災害時用備蓄食料の実態調査
- ・経済損失、環境負荷の推

2024（令和6）年度 食品ロスによる経済損失、環境負荷の推定結果

461万トン 37kg/年	3.8兆円 31,097円/年	978万t-co2 79kg-co2/年
------------------	--------------------	-------------------------

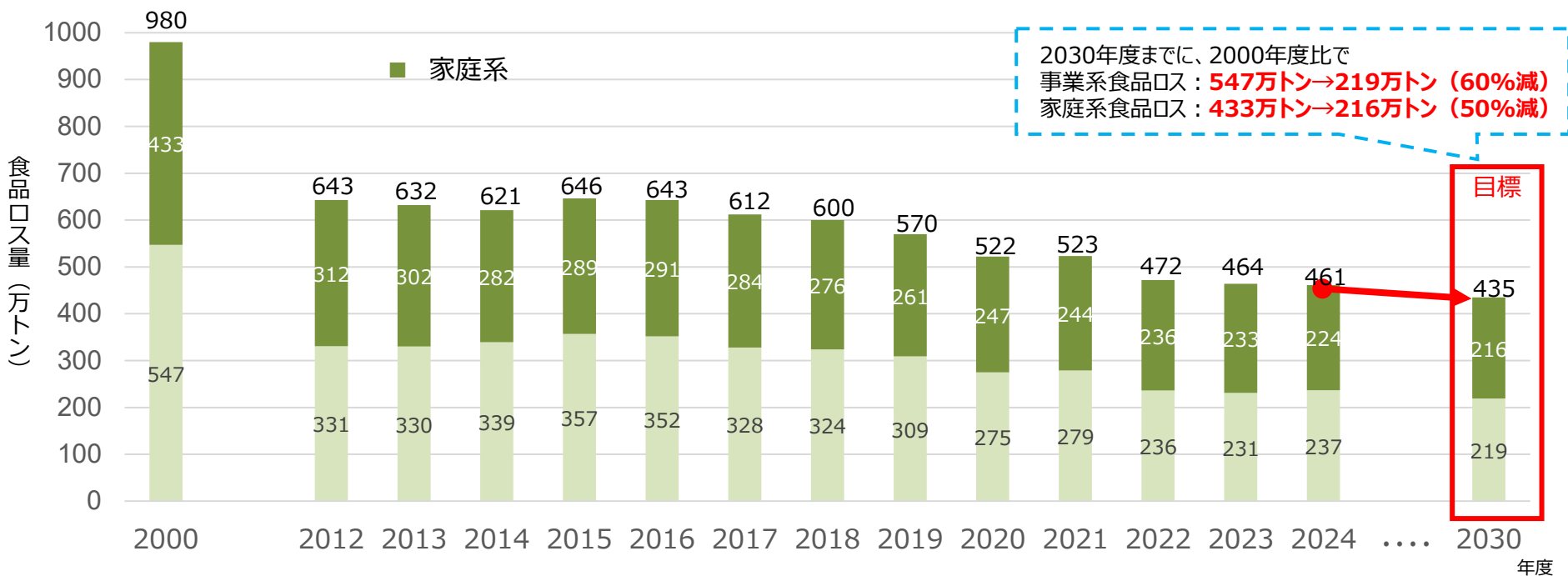
(4)未利用食品等を提供するための活動（食品寄附）の支援等

- ・「食品寄附ガイドライン」周知
- ・フードバンク活動団体の認証
- ・民事的責任の法的措置の検討
- ・税制上の取扱いの周知

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	2024	2030
家庭系	433	312	302	282	289	291	284	276	261	247	244	236	233	224 (▲48%)	216 (▲50%)
事業系	547	331	330	339	357	352	328	324	309	275	279	236	231	237 (▲57%)	219 (▲60%)
合計	980	643	632	621	646	643	612	600	570	522	523	472	464	461 (▲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）

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律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））

※食品ロスの削減の推進に関する法律（略称 食品ロス削減推進法）

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をお願いします。

※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 お召し上がりください。	生もの、傷みややすいものの お持ち帰りはお控えください。
暑い時期や長時間の 持ち運びはご注意ください。	単に温めるだけでなく、十分に再加熱 してからお召し上がりください。

こんにちは！mottECO(モッテコ)です
埼玉県では「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、「もっとエコ」と「持って帰ろう」
というメッセージがこめられています。

食品ロスについて詳しくは
食品ロスポータルサイトへ



SDGs目標達成に向けた「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」

食品ロスを削減するためには、レストラン・ホテル等の外食産業における主たる食品ロスの原因である顧客の食べ残しについて、その持ち帰り促進を図ることが有効な方策とされています。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を整理するとともに、消費者に求められる行動について整理したガイドラインが策定されました。



ガイドラインにおける民事法関係のポイント

- 顧客には飲食店の外に持ち出さないという債権的制約が課されており、顧客が自由に食べ残したものを持ち帰ることができるわけではない。
- 飲食店は、顧客が持ち帰ることを申し出た段階において、持ち帰ることについて新たに顧客との間で合意をしているものと考えられる。
- 新たな合意において、飲食店は、顧客が持ち帰った食べ残しを安全に消費するための注意事項の説明を行うなどの一定の義務を負うと考えられる。
- 食べ残し持ち帰りの合意の内容には、①持ち帰る飲食物を特定して提供すること（生ものなど典型的に食中毒の可能性が高い飲食物については合意しないなど）及び②当該飲食物の種類、状況等を踏まえ、持ち帰って食べる際の安全性に関する注意事項の説明をすることが含まれると考えられる。
- 飲食店は、自らの法的リスク等の予見可能性を高めるため、あらかじめ食べ残し持ち帰りに当たっての利用規約を定めておくことが有効である。
- 顧客が食べ残したものを持ち帰る際又は持ち帰った後に細菌が付着又は増殖することで食品事故の原因が生じた場合には、当該飲食物を提供した時点で、既に飲食店の食品（製造物）の「引き渡し」が終了しており、引き渡し時に欠陥が存在したとはいえないため、製造物責任は生じない。
- 持ち帰って食べる際の安全性に関する注意事項の説明を行う義務を行わず、当該顧客に損害が発生した場合には、持ち帰りについて合意した飲食店には当該説明を怠った等の義務違反による損害賠償責任が発生し得る。
- 飲食店は、チラシなどにより食べ残し持ち帰りについての注意事項を説明するなど、一定のなすべきことをした場合には、結果的に民事上の法的リスクの低減につながると考えられる。

利用規約

【目的・基本的考え方】

- 食品ロス削減はSDGsにおいても国際目標が設定され、我が国においても課題となっています。美味しくお食事を召し上がって頂くためには、お客様にまずその場で食べきって頂くことが重要であるものの、どうしても食べ切れなかったものについては、御要望があれば持ち帰って頂くことが食品ロス削減の有効な方策といえます。そこで、当店は食べ切れなかった飲食物の持ち帰りの促進に取り組んでいます。
- 飲食物の持ち帰りにあたっては、一定の食中毒のリスクがあるので、お客様におかれましては当店が御説明する衛生上の注意事項を十分御理解いただき、お客様の自己責任のもとに行っていただきます。
- 遵守事項：表面の注意事項を遵守してください。

【確認事項】

お客様が飲食物をお持ち帰りされる場合には、お持ち帰りの際又はお持ち帰り後のお客様の行為に起因する食中毒又は異物混入による事故について、提供店では責任を負いかねますのでご了承ください。

私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

デジ活については

食の福プロジェクトについては

チラシの利用規約に合意いただき、注意点を守ってお客様の責任でお持ち帰りください。

飲食店側の説明責任



はい、利用規約に合意して、自己責任で注意点を守って持ち帰ります。

顧客側の自己責任

第5:消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン (概要版)

1 背景及び基本的な考え方

- 食べ残しの持ち帰りが消費者の自己責任であることを前提。
- 消費者及び事業者に対し食品衛生上の一定の配慮事項を示すもの。
- 食べ残しの持ち帰りに対する消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容につなげる。

対象 客に飲食させる施設(レストラン、居酒屋、ホテル等)

※テイクアウト用の食事を提供する施設／学校、病院等の集団給食施設は対象外



2 ガイドラインの使い方

- 消費者は、本ガイドラインを参考に食べ残しの持ち帰りを判断。
- 事業者は、本ガイドラインを参考に消費者に移し替え時の配慮や持ち帰り際の注意事項等を伝達。
- 持ち帰りに適する食品は事業者が判断、消費者は事業者の指示に従う。
- 地域・文化的な背景も踏まえ、柔軟な取組にも配慮。



【消費者への留意事項】

- 温度が高いところに放置しない、速やかに喫食する。
- 一度手を付けた食品の食べ残しは、その本人が喫食。
- 食物アレルギーがある者へ譲渡しない。
- 異味、異臭等を感じた場合は喫食しない。

【事業者への留意事項】

- 持ち帰りに適する食品の判断は十分に加熱されていること等により検討。
- 生ものや半生など加熱が不十分な料理は慎重に検討。
- 清潔な容器と移し替え用の清潔な器具を消費者に提供。
- 留意事項はチラシ等で消費者へ伝達。

【消費者及び事業者への共通留意事項】

- 消費者及び事業者は保健所の行う調査に対して協力する。

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～の周知状況について

令和6年12月25日に、食べ残し持ち帰り促進ガイドラインが策定されて以降、安心して食べ残し持ち帰りを促進することができるよう、事業者と消費者の双方に対し周知を実施。

1. 業界団体等と連携した周知の実施

R7.7.1 ～食べ残しをなくそう！～ 食品ロス削減「mottECO FESTA2025」

mottECO 普及コンソーシアム主催の食品ロス削減の啓発イベント。企業、団体、省庁等が集まり、講演会、ブース展示等を実施。消費者庁は食べ残し持ち帰り促進ガイドラインに関する講演を実施。

2. キャパシティビルディング事業（R7年度予算事業）の実施

R7.9.9 事業者向け食べ残し持ち帰り促進ガイドラインに関する研修会

飲食業界等の事業者の方々を対象に、本ガイドラインの趣旨・内容を説明し、さらに、事業者の方々に取組事例の紹介をしていただいた。

R7.10.20 消費者向け食べ残し持ち帰り促進ガイドラインに関する研修会

飲食店等を利用される消費者の方々を対象に、本ガイドラインの趣旨・内容を説明。

3. 政府広報を通じた周知の実施

R8.1.11 「杉浦太陽・村上佳菜子日曜まなびより」テーマ：食べきり・食べ残し持ち帰り促進

年始の新年会の時期に合わせて、食べきりの重要性和食べ残し持ち帰りについての周知を実施。食べきりが大前提であることと食べきりのための取組を紹介した上で、食べきれなかった場合の食べ残し持ち帰りの際に注意する事項などを説明。

自治体向け周知について

消 教 推 第 4 2 号
健 生 食 監 発 0127 第 3 号
令 和 7 年 1 月 27 日

各都道府県・指定都市 食品ロス削減に関する窓口担当部（局）長 殿
各都道府県・指定都市 消費者行政主幹部（局）長 殿
各都道府県・保健所設置市・特別区 衛生主管部（局）長 殿
各都道府県 環境部（局）長 殿

消費者庁消費者教育推進課長
厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
（公 印 省 略）

「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～」の周知について

食品ロスの削減の推進に関する法律（令和元年法律第19号）に基づき、「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」（令和2年3月31日閣議決定）が策定され、関係機関等において様々な取組が行われているところです。

令和5年12月22日に開催された食品ロス削減推進会議において、「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」がとりまとめられ、食べ残し持ち帰りに対する外食事業者及び消費者双方の意識の変化や行動変容につながるよう、外食時の食べ残し持ち帰りの取組に関する施策を推進することとされました。

今般、消費者庁及び厚生労働省の連名で、令和6年12月25日に「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～」を策定しましたので、都道府県等におかれましては、別添1及び2を御確認の上、同ガイドラインの趣旨を御理解いただき、消費者及び食品関係事業者に対して、食育下市区町村に広く御案内いただきますようお願いいたします。

【別添1】「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）
【別添2】「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～」

【関連ウェブサイト】
食品ロスの削減の推進に関する法律等 | 消費者庁

【問い合わせ先】
○全体及び民事上の留意事項について
消費者庁 消費者教育推進課
食品ロス削減法制対策室
担当：杉田、田代
電話：03-3507-9261（直通）
メールアドレス：nc-foodloss@caa.go.jp
○衛生上の留意事項について
厚生労働省健康・生活衛生局 食品監視安全課
担当：高橋、長瀬
電話：03-3595-2337（直通）

参考：https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/promote/assets/consumer_education_cms201_250610_04.pdf

その他の周知について

各種機関誌等への寄稿
食品ロスサポーターへの周知 等