



第3回 食品ロスの発生要因と削減目標

●食品ロスの発生要因

食品ロスの発生は、事業系（食品関連事業者（食品製造業・食品卸売業・食品小売業・外食産業））と家庭系で分けられます。

【事業系】事業系では、製造や流通で生じる規格外品や返品、またレストランや宴会場等での食べ残しが主な要因です。

【家庭系】家庭系では、食べ残し、手つかずの食品（直接廃棄）、皮の剥きすぎ（過剰除去）等が主な要因です。作りすぎて食べきれなかったり、買って冷蔵庫に入れたまま、気が付いたら賞味期限（消費期限）が切れてしまったりと、日常でつい起こってしまうことが、食品ロスにつながります。

●食品ロスの削減目標

食品ロス削減の目標は、2015年に国連サミットで採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」を踏まえ、家庭系食品ロスについては、「第四次循環型社会形成推進基本計画」、事業系食品ロスについては、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」において、2000年度比で、2030年度までに**食品ロス量を半減させる目標**が設定されています。

●世界で目指す国際目標（SDGs）

SDGsでは、食料の損失・廃棄の削減が、世界で目指す国際目標に設定されています。



【目標 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。

【目標 12.5】

2030年までに廃棄物の発生防止、削減、再生利用及び再利用により、廃棄物の発生を大幅に削減する。



食品ロス削減を目指すため、消費者や事業者、自治体等の様々な立場での協力が必要となります。

★次回は、食品ロスを減らすための家庭での取り組みについてお伝えします。