

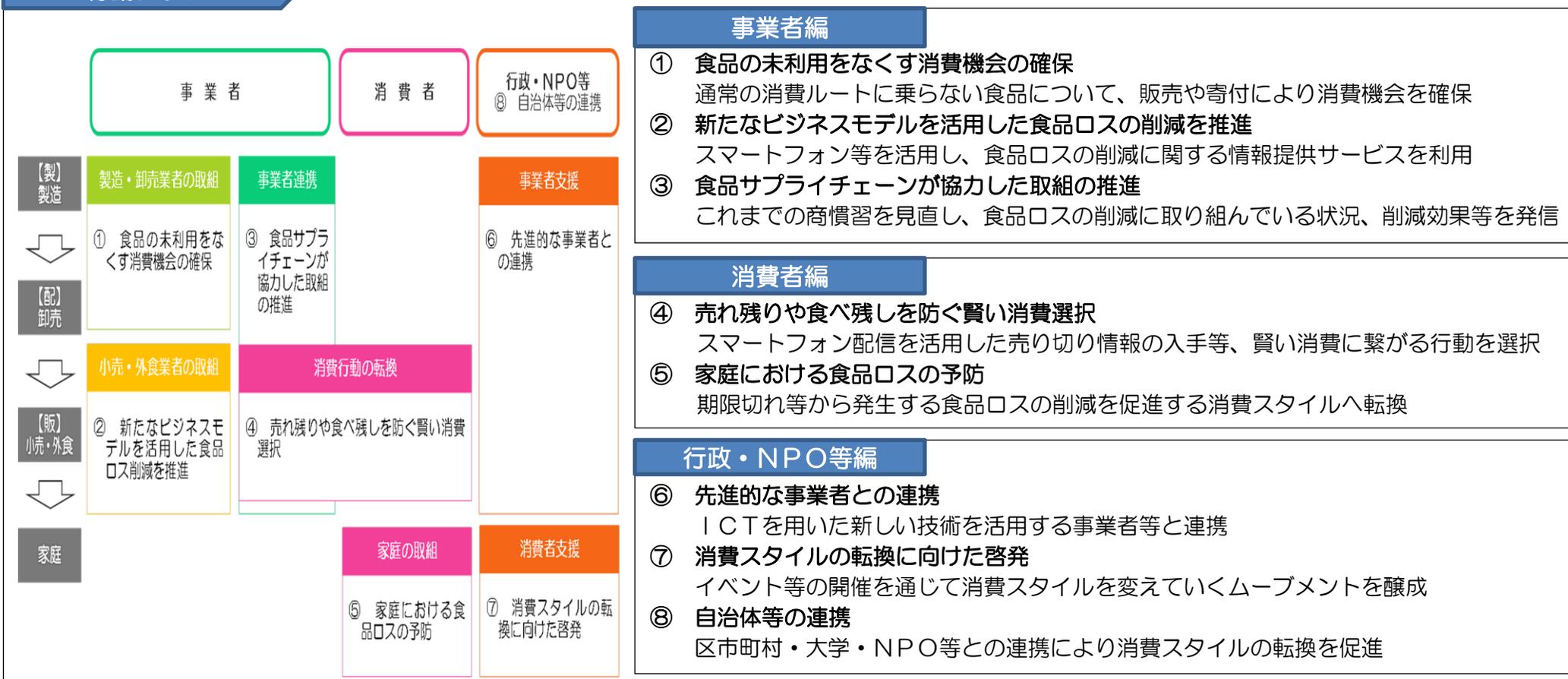
## 東京都食品ロス削減行動プラン（案） 概要

- 東京都食品ロス削減パートナーシップ会議において、賞味期限の長い加工食品や外食産業等を中心に食品ロスの削減策について議論
- 今年度内に会議における議論を「行動プラン」として取りまとめ、各主体が実践する食品ロスの削減の方向性を明示

## 対策の視点

- 事業者と消費者の食品ロスの発生実態に対する相互理解の推進
- 食品ロスの削減に向けた関係者のパートナーシップの醸成
- ICTの進展による新しい技術やこれによる新しいマーケットの創出と積極的な活用
- 食生活における「もったいない」を意識した消費スタイルへの転換
- 食品ロスの削減は、食品製造や物流にかかるエネルギーの消費抑制にも寄与

## 行動プラン



# 東京都食品ロス削減行動プラン（案） 取組例

## 事業者編

- ① 食品の未利用をなくす消費機会の確保
  - 販売・寄付等による消費機会の確保 ⇒ フードバンク等への寄付
  - 賞味期限が近い等の商品を販売するサイト利用 ⇒ 社会貢献型フードシェアリングプラットフォーム（KURADASHI. j p）活用
- ② 新たなビジネスモデルを活用した食品ロスの削減を推進
  - AI等を活用した販売・来客等予測 ⇒ 気象情報やPOSデータ等を用いた需要予測システムの活用による発注数量の適正化
  - 賞味期限等が近くなった商品購入者へのポイント付与 ⇒ Eco Buy（NTTドコモ）活用（※平成29年度東京都モデル事業）
- ③ 食品サプライチェーンが協力した取組の推進
  - 先入れ先出しルールによる食品ロスの回避 ⇒ 賞味期限の年月表示化や長期化
  - 納品期限の緩和 ⇒ 1/3ルールの見直し

## 消費者編

- ④ 売れ残りや食べ残しを防ぐ賢い消費選択
  - 商品の売り切り情報の入手 ⇒ フードシェアリングサービス（TABETE）活用
  - 食べ残し食品の持ち帰り ⇒ ドギーバッグの使用
  - 必要量や消費までの時間に応じた食品の選択 ⇒ 小分けされた商品の活用や外食における小盛メニューの注文、賞味期限の近い商品の選択
- ⑤ 家庭における食品ロスの予防
  - 調理されずに捨てられる直接廃棄を防止 ⇒ 買い物前の冷蔵庫のストックチェックを習慣化、期限表示の正しい理解
  - 食べられずに捨てられる食べ残しを防止 ⇒ 食べる分だけ調理、食べ切れなかった場合の保存方法の工夫
  - 食べられるのに捨てられる過剰除去を防止 ⇒ インターネット等を利用した使い切りレシピの活用

## 行政・NPO等編

- ⑥ 先進的な事業者との連携
  - ICTを用いた需要予測等の有効活用 ⇒ 先進的な技術開発を行っている事業者との連携
  - 未利用食品を円滑に調達できる機会の創出 ⇒ 防災備蓄食品の有効活用の仕組みづくり
- ⑦ 消費スタイルの転換に向けた啓発
  - 食品ロス削減に関して考えるきっかけを提供 ⇒ 食品ロス削減キャンペーンの開催
  - 「もったいない」の意識を高め、消費行動を変えていくための連携 ⇒ 「チームもったいない」への参加募集
- ⑧ 自治体等の連携
  - 区市町村・大学・NPO等との連携 ⇒ イベント等におけるフードドライブの開催
  - 食品ロス削減に関する先進事例等の共有 ⇒ 九都県市首脳会議、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会等のネットワークを活用・連携
  - 食品ロス削減に関する知識の付与 ⇒ 区市町村・学校等が実施する環境学習等のテーマとして設定