

令和 8 年度上期 「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は 1 つにまとめています

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
1	講座	教材	ガイドブックの最新の数値が反映されているデータなどがありますか	今回受講いただいたガイドブック令和 7 年度版が最新のものです。新しい食ロス量が公表されましたら、ガイドブックも更新予定です。
2	講座	外食	30・10と言われていますが、持ち帰りも推進することが大切と考えています。	まずは、適量を注文して、しっかり食べきっていただくことが重要です。 やむを得ず残した場合は、食べ残し持ち帰り促進ガイドラインの留意事項を踏まえつつ、持ち帰ることも検討していただくことが推奨されています。
3	講座	食べ残し持ち帰り	「食べ残しの持ち帰り」とSP法における衛生管理責任の関係性はどちらになりますか？	ぜひ、2024年12月策定した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を参照してください。 民事法、食品衛生法、PL法の関係性で整理されています。 【民事法の観点】では、消費者・事業者が留意点を記載。食事提供という役務契約（店舗で食事を提供する行為）と食べ残しの持ち帰り行為は別契約と整理されている。このため、客が持ち帰るためには、両者で合意をとる必要がある。 【食品衛生法の観点】では、安全な食事を提供であることから、食べ残しを持ち帰る合意にあたっては、持ち帰る客が安全に持ち帰って食べてもらうための説明が必要があり、店舗側の説明責任があること。リスク（お刺身など生もの）のある食事は持ち帰りは合意をしないということの2点が求められる。 【PL法の観点】では、店舗で提供した時点で安全性に問題がなければ、店舗側には責任はそこまで、万が一、持ち帰った客に食中毒の事故など発生した場合は、不適切な管理などで留意事項を守らなかった消費者側の責任となる。
4	講座	食品期限表示	我が家では多少の賞味期限切れも食しますが、賞味期限切れで廃棄される食品は多いのでしょうか？	消費者庁の調査では、国民の 4 分の 1 が、賞味期限・消費期限について理解していない状況があります。また、家庭系食品ロスの約 4 割は直接廃棄（未開封のまま廃棄される食品）です。賞味期限は食品パッケージに記載された保存方法を守っていれば、すぐに食べられなくなるものではありません。 消費者庁では、「賞味期限はおいしいめやす」のキャッチフレーズで普及を行っておりますので、覚えていただきたいと思います。
5	講座	食品期限表示	52-53ページの食品期限のグラフを見て、「製造日からの日数」と消費期限、賞味期限の見た感覚が逆のように感じてしまいますが、そんな人が多いのではないのでしょうか。 ふたつの期限は理解したうえで、X軸上に「製造日から日数」が示されていますが、先に消費期限が来るように見えるのです。	賞味期限、消費期限とも、本来食べられなくなる期限の少し手前で設定されているためです。 期限表示には、ある程度のバッファが設定されていることからです。
6	講座	食品期限表示	賞味期限の年月日と年月にした場合、2026/8/31 と表示していたものが2026/8 となった場合 8/1と8/30では幅がありますがどういった風に認識すればいいのでしょうか	メーカーは、品質が保持できる期限の手前を賞味期限として（バッファ） 設定していますので、この 1 か月の幅は吸収できるようにしています。 商慣習の 1 つである日付逆転のルール（以前に納品した日付のものよりも、前の賞味期限のものは次に納品できなず廃棄される）の問題に対する食品ロス削減対策として、この年月表示は非常に効果的です。
7	講座	商慣習	1/3ルールが理由で廃棄されている量は把握されていますでしょうか？	おおよそ20万トンと言われています。これをフードバンクに届けられるようにすれば、多くの生活困窮者を救うことができると言われています。現在のフードバンクの食品取扱量は1.5万トン、この10倍は必要と言われているので、3 分の 1 ルールで捨てられる食品を、食品寄附に回せるよう促進していこうとしています。
8	講座	商慣習	スーパーでの食品の廃棄基準に関してはガイドラインなどあるのでしょうか？	3 分の 1 ルールなど商慣習であり、ガイドライン等は、ありません。
9	講座	食品寄附	フードバンク活動では、販売できなくなった劣化した食品を貧困者に送るとことですが、貧困で苦しんでいる人々には優先してよい状態の食品を贈ると国々の仕組みを作ることが大切と考えています。飢えているから、これでいいでしょという選民思考が感じられます。	大変大きな誤解と考えます。フードバンク団体ではしっかりとした期限・品質管理のもとで、配付されていると認識しています。2024年12月策定の食品寄附ガイドラインにおいても、食品の安全性が最優先であると明示しています。劣化した食品が配付されている実態はございません。 食品寄附については、輸配送の問題などで寄附が進まないケースがあるため、政府による支援により食品ロス削減の観点からも食品寄附を促進していきたいと考えています。 食品寄附が進まない問題の別の理由には、転売などの横流しの問題による食品事業者側の懸念もあるため、フードバンク団体のしっかりとした衛生管理、横流し防止のトレーサビリティなど、食品寄附ガイドラインにしっかりと記載しています。その上で、ガイドラインに沿って適切に活動するフードバンクを認証する制度も、令和 8 年 4 月にスタートさせたところです。
10	講座	食品寄附	フードバンクでは期限が切れていない食材が扱われていると思いますが、それが子ども食堂で活用されるときには、ネットワーク内で賞味期限が切れたものが出回っているのが現実です。改めて、食材管理の指導・学びの場が必要だと思えます。	講座でも説明しているとおり、未開封かつ商品パッケージの記載どおりに保存していれば、「賞味期限」が過ぎても、すぐに食べられなくなるものではありませんので、現場の判断もあると思います。何よりも、安全性の確保をした上で、食品寄附活動を進めることが前提と考えますので、食品寄附ガイドラインを、ぜひ一読いただきたいと思います。
11	講座	食品寄附	フードバンクに、よく野菜など受け取れないものをお持ちになられる個人生産者さんがいらっしゃいます。生ものの受け入れ先などが、提示されるとよいと思うのですが…	傷みやすいものは、フードバンクで受け取ることが難しい場合が多いと思います。 自治体によっては、生産者とフードバンクをマッチングする取組もあつたりします。
12	講座	食品寄附	私は小中学生のときに給食委員会に所属していて、未開封の包装されたパンや牛乳をフードバンクにまわすことを提言しましたが、当時受け入れられませんでした。やはり、温度管理や責任の所在などが難しいからでしょうか？ また実際、給食の未開封の残飯をフードバンクにまわす活動はありますか？	学校給食の未開封の食材が寄附されているケースは、コロナ禍はあったと思いますが、一般的に期限の短い給食食材は、寄附に回らないのが現状ではないかと思います。
13	講座	食品寄附	現在学級閉鎖などの際は給食パンをフードバンクに寄贈いただいています。参考までにお伝えします。	共有いただき、ありがとうございます。
14	講座	食品寄附	フードドライブに協力をしようと思っても、持っていくところが遠いために、車がないために廃棄してしまった。	まずは、フードドライブに協力したいというお気持ちが大事であると考えます。 大手コンビニやスーパー、自治体で、フードドライブを実施しているところもございますので、地域での実施状況など調べてみていただくと助かります。 無理せず、お出かけの機会があれば、持って行き、食品寄附（フードドライブ活動）していただければと存じます。
15	講座	食品寄附	今年度よりフードドライブを担当しています。全国のフードドライブの実例など何か参考になるウェブページ等など情報収集・情報共有が可能な方法は現在何かありますか？	環境省では、フードドライブ活動を実施するための手引きを用意しておりますので、事例も紹介していますので、一度ご確認ください。 https://www.env.go.jp/content/000390518.pdf

令和 8 年度上期 「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は 1 つにまとめています

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
16	講座	その他	国内で消費しきれない食品に関しても、外国から輸入しているという事例をテレビ番組で聞いたことがあります。 例えば、牛乳を 2 トン廃棄しているが、同じ量の牛乳を海外から輸入している。 牛乳は 9 0 日間常温保存が可能な保存方法もあると思いますが、このような事態になる理由はどのようなものがあるのでしょうか。	日本が輸入している食品量は、年間 3 ,000万トン程度。この 7 分の 1 の食品が、日本では食品ロスが発生している。国内のものが消費されず廃棄され、海外から食品が輸入されている状況は、食料自給率の低い日本では、いつまでも続けるわけにはいきません。明確な回答にはなりませんが、サポーターになる皆様には、この実態を知って、地域の方に伝えることで、食品ロス削減の啓発につなげていただきたいと思います。
17	講座	その他	ロス問題の年代別意識調査で壮年期に高くなる現象が出ていますが どんな理由が考えられておりますか？	年齢を重ねるごとに、もったいないという意識からは、食品ロスの認知度が高いといえます。 また、10代はSDG s など学校の授業で学んでいます。20、30代は学校等で学ぶ機会がなかったことから少ない傾向があります。
18	講座	その他	高齢者食育を担当しています。 食品ロス削減に対して優先順位が低い層や、構造的に食品ロスを減らすことが難しい層（例えば、高齢者世帯や共働きでまとめ買いをせざるを得ない世帯）に対する、より具体的に現実的な解決策はどのようにデザインされていますか？	世代別の対策はあると考えておりますが、まとめたデザイン表はご用意がございません。 サポーターとなった際には、お悩み方一人一人に寄り添った形で、ガイドブックにある対策をお知らせいただけると助かります。たとえば、まとめ買いをせざるを得ない方には、計画的な食材を使い、レシピの工夫などお伝えいただきたいと思います。
19	講座	その他	消費者庁側から、学校内でこんな活動をしてもらいたい、というご希望はあったりしますか？調理師学校では大量にロスが出ていると思いますので	どのような場面でロスが発生するのか、具体的に不明ですが、食品ロス削減に繋がるレシピを考案することや、作った料理は、先生・生徒でみんなで食べきる、使わなかった余り食材など、近隣のこども食堂へ寄附、自治体と交流を深める意味も含めて地域連携プログラムなども考えられるのではないかと思います。
20	講座	その他	また、現在婦人会等との繋がりにより普及啓発を進めています。今回の内容を情報として会報などで会員の方などに共有をしたいと思いますが、出典等なか情報共有の際にルールがありますでしょうか。（消費者庁へ報告、出典の記載など）	消費者庁の出典いれていただくことで可能です。
21	講座	その他	防衛上の問題でリサイクル持ち出しが出来ず大量ロスが出ている国家機関についても調査が必要と思います。その量は半端ないです。	どのような状況か不明ですが、国では災害用備蓄食料を有効活用する取り決めがあります。賞味期限が近い災害備蓄食料は防災訓練や食品寄附などで使用しています。
22	講座	その他	生産者のロスかどうかの認定はかなり個人差がありますね。	農産物の場合、取れすぎて畑にすき込まれる場合もありますし、規格外といって廃棄することもあるかと思えます。確かに、生産者によって、ロスかどうかは認識が異なってくると考え、様々な人の考え方で一概ではないこともあります。しかしながら、まだ食べられる食品ということであれば、アップサイクルなど新たな価値への転換を図っていただけるとよいと考えます。
23	制度	登録	試験の案内は別途届くのでしょうか。	メールで送付しますが、以下URLからもダウンロードいただけます。 https://www.no-foodloss.caa.go.jp/supporter/organization.html#in03
24	制度	登録	5月12日締め切りのの受講希望者に名前がないが、本日受講した者は、テスト受験等を行ってもサポーター登録はされないでしょうか？	本講座をご受講いただいているのであれば、登録の流れにそって、登録依頼いただいて問題ございません。
25	制度	活動	サポーター登録後は活動報告等が必要でしょうか 既にサポーターになっている団体の今までの活動例など見れるところはございますか？	登録後のサポーター活動報告は、年に 1 回（任意）で報告いただけます。 当庁が用意したアンケート形式に回答いただけます。 登録サポーターの活動例（毎年度の活動報告）は、以下URLをご参照ください。 https://www.no-foodloss.caa.go.jp/supporter/activities.html#ar1
26	制度	活動	具体的な活動を進めていく上で、活動団体や企業とのマッチングなどの支援はしていただけますでしょうか。	消費者庁では、残念ながら、直接マッチングのお手伝いはしておりません。最寄りの自治体や活動団体、コミュニティ等にご相談していただけると助かります。
27	制度	活動	地域の特性を踏まえた活動の具体的な例をもう少し教えていただけますか	例えば、 ・農水産業が盛んで、規格外品も多くでるなどの実態を把握した上で、規格外品をアップサイクルするなど新たな価値への転換 ・昼間の人口が多く企業が多い地域の場合は、企業の期限間近の備蓄食料の有効活用（食品寄附）やフードドライブ活動の呼びかけ ・夜の人口が多く、飲食街が多い場合は、食べきり・食べ残し持ち帰りの促進を、自治体と店舗で連携するよう働きかける などサポーターとしてご活躍いただければ幸いです。
28	制度	活動	サポーターになるとなにかしらの活動に参加する事はありますか？	各自で出来る範囲の活動をしていただければと存じます。消費者庁からは、活動のためのメルマガ情報を定期配信していますので、その内容を参考にしてください。 また、年の1回、消費者庁では登録サポーター向けにフォローアップ講座を開催しますので、ぜひご参加ください。
29	制度	活動	・サポーターが講義を行い、新たなサポーターの認定を行うことが可能とありましたが、その講義内容は各サポーターが考えた任意のものでよろしいのですか？ ・新たなサポーターのための講義を行う場合、ガイドブックの中でこれだけは伝えてほしいなど講義内容に関してこだわりはありますか？	ガイドブックの情報編（オレンジ色帯部分）にある食品ロスの現状を把握いただき、周囲に伝えていただければ、みなさまの食品ロスがどのような影響を与えているのか認識してくださると考えます。 そのほか、各団体・個人で、得意分野があると思いますので、その得意部分とあわせてガイドブックの対象項目をお伝えいただけるとよいと考えます。

令和7年度下期「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は 1 つにまとめています

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
1	講座	寄附	フードドライブ活動で、どこの実施事業者も、未開封が原則な事が多いですが、玄米のうち、米袋の開いた痕跡があるものの取扱いはどうすべきでしょうか。精米過程を踏むため、未開封品と同様の扱いでよいでしょうか。	フードドライブの食品を受け取る側の団体と要相談になると考えます。 最寄りのフードバンク団体や寄附予定先の団体の受け入れ方法をご確認をお願いします。
2	講座	商慣習	商習慣の改善は国から強く命令に近い形で事業者に伝えてもらうことを希望します。	2025年 6 月に食料システム法（食品等の持続的な供給を実現するための食品等事業者による事業活動の促進及び食品等の取引の適正化に関する法律）が公布され、食品ロスを生むような商慣習について、農林水産省が改善命令を出せると言ったないようが盛り込まれる（2026年 6 月施行）予定です。 これにより、大きな改善が見込まれると考えます。
3	講座	商慣習	3分の 1 のルールですが、海外ではどの様にしているのでしょうか。マネできそうなルールはありますか。	アメリカは 2 分の 1 ルール、イギリスは 4 分の 3 ルールと聞いています。 日本では、ガイドブックにも記載しているとおり、2 分の 1 ルールに緩和するよう、農水省をはじめ関係省が周知啓発等を行っております。 日本の 3 分の 1 ルールの商慣習は、消費者の過度な鮮度志向によるものもあるため、消費者の行動も変えていく必要があります。
4	講座	食品期限表示	「賞味期限の説明」で廃棄期限を設ければ、どうでしょうか。	一つのアイディアと考えますが、現在、国際基準と整合性を合わせて、消費期限・賞味期限の食品期限表示を法律に基づいて設定されています。 今現在、法律を改訂するというのは難しい状況です。 アンケート結果では、食品の期限表示の正しい理解について、まだ 4 分の 1 の人が理解していない現状があります。賞味期限の理解促進を図らなければ、廃棄期限を設けても、消費者が混乱してしまうので、まずは現状について理解促進をしっかりとやっていきたいと考えます。
5	講座	食品期限表示	消費期限のみの表示食品はどれぐらいまで食べられますか。特に納豆など、見た目やにおいで判別が難しい物についてはどうですか。	消費期限は、過ぎたら食べないほうがよい期限です。 賞味期限について、いつまで食べられるかは、個々の商品によって異なります。一般的に、メーカーでは 2 割バッファーを設けているケースが多く、本来10か月の期限であれば、8 か月の賞味期限となっています。メーカーでは、消費者から問合せがあった場合は、情報提供するよう、食品期限表示のガイドラインには記載していますので、必要な場合はメーカーへ問合せを行ってください。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1029.pdf
6	講座	食品期限表示	お米について 精米済み（未開封）のお米について、精米からの賞味・消費期限はどの程度ですか。 また、玄米であれば、精米するまでどの程度保存できますか。	個々の製品によって異なるため、一概には言えないが、一般的には玄米の方が長持ちします。精米については、一般的に賞味期限が記載されています。 そのほか、農林水産省ホームページでは、精米の保存期間は 1 か月ぐらいがめやすと記載されています。 https://www.maff.go.jp/j/heya/kodomo_sodan/0006/01.html
7	講座	食品期限表示	賞味期限が切れてしまったものを発展途上国などの食料が足りていない地域に支援することができるのでしょうか。	海外へ送付する日数もかかりますので、現実的に難しいと考えます。日本の生活困窮者に提供することを、まずは優先して行っていただければと考えます。
8	講座	その他	食品ロスを減らすのはもちろんなのですが、日本では、食品と他のゴミを分けて回収して、堆肥化したりバイオガスを取ったりという再利用を義務づけるというのは難しいことなのでしょうか。 英国やオランダなどは、食品について、焼却も埋立も禁止していると聞いたことがあります。	3 Rの観点からは、こういった取組も効果的と考えます。ただ、自治体で対応いただく必要があるため、全国的に一律、このような対応をすることは難しい状況です。 そもそも、食品ロスは出さないことが重要です。家庭から出るごみの 4 割が生ごみ、うち 1 割は食品ロスとされているため、まずは食品ロス削減を出さないことから初めていただきたいと考えます。
9	講座	その他	コンビニでは、機会ロスの観点から、毎日一定量の食品ロスが出ます。そのロスを困窮世帯等に回すことができれば、貧困対策として有効だと思いますが、ロスを外部に出すことを、大概のコンビニは応じません。そのボトルネックになっているのは何なのでしょう。	コンビニエンスストアで主なロスになっている食品は、いわゆる日配品と呼ばれる おにぎり、サンドウィッチ、弁当など。これらはの販売期限から消費期限まで、約 2 時間の設定となっていることから、短い期間での食品寄附が難しいといった実情がありますが、こういったことが解消できないかと、消費者庁にて、アプリを使用して、近隣の方に取りに来てもらう実証事業を実施しています。この実証がうまく行けば、コンビニエンスストアも、廃棄率を削減できます。また、生活困窮者の方へ食品を渡すこともできるようになると考えます。
10	講座	その他	当市では、食品ロス量を量っていません。全体量は、量っている自治体を参考に推計しているのでしょうか。	家庭系食品ロスの推計にあたっては、200自治体にて、食品廃棄・食品ロスの組成調査を行っており、全国に拡大推計しています。（環境省推計） 一方、事業系食品ロスは、食品リサイクル法によって、年間100トン以上の食品廃棄を排出する事業者に対して、食品廃棄物等の定期報告の義務を課しており、その報告により推計しています。（農林水産省推計）
11	講座	その他	加熱調理した食品の冷凍保存可能期間はどの程度でしょうか。	食品の種類にもよると考えます。 家庭で調理した食品について、冷凍したものでも、計画を立てて、早めに食べることをお勧めします。
12	講座	その他	行政で賞味期限切れの食品を生活困窮者にお渡ししたことが問題となった事例がありましたが、食品ロスの観点からどのように考えますか。 いちフードバンクとして、賞味期限の切れた食品の安全性をどう確保したらよいでしょうか。 また、先ほどのご回答ですと、賞味期限切れの食品であっても、安全性が確保できれば、生活困窮者に賞味期限切れの食品をお渡しすることは問題ないのでしょうか。	賞味期限はおいしいめやすであることから、直ぐに食べられなくなるものではありません。 消費者庁でも、不用となった備蓄食品について、期限が間近なものは食品衛生検査を行い、その上で安心して食べられる期限を設けて、希望するフードバンク団体等に寄附を行っています。 消費者庁では、賞味期限が切れた食品について、検査機関と相談して、検査を行った上でフードバンクへお渡ししています。ただ、フードバンクでその検査を行うことは難しいため、食品メーカーと相談していただくことがよいでしょう。
13	講座	その他	外食産業では、規格外食品の使用は進んでおられるのでしょうか。私自身、味には問題なくおいしく食べれた経験がありまして気になりました。	生産者と連携したり、生産者がレストランを開業し、そこで規格外野菜も使った食事を提供することもあります。
14	講座	その他	割引されているものを見ると、このまま売れ残ってしまったら廃棄されてしまうと思い、つい買いすぎてしまいます。実際、スーパーで売れ残ってしまったものはすべて捨てられてしまうのでしょうか。	食品ロス削減の観点から、値引き品を積極的に買っていただくことは良いことですが、もったいないと、つい買いすぎてしまうと、事業系ロスが家庭系ロスに転嫁されただけですので、必要なだけを買うようにしていただきたいと思います。
15	講座	その他	海外のスーパーでは、野菜や果物、その他の食品の量り売りが多いように思います。必要な分だけ購入するためには、できるだけ個包装をやめた方がいいと思います。その辺りの指導などはありますか。	ガイドブックでも紹介しているとおり、農林水産省とともに、量り売りや小分けについても啓発しています。 なお、消費者庁と環境省が合同で開催する食品ロス削減推進表彰では、令和 4 年度の表彰において、量り売りの取組が受賞しています。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/food_loss_award/2022/winners_introduction/assets/consumer_education_cms201_221_027_06.pdf

令和7年度下期「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は1つにまとめています

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
16	講座	食べ残し持ち帰り	飲食店では持ち帰りを禁止しているところが多いですが、消費者庁として何か取り組みをされていますか。	2024年12月に、食べ残した料理の対象や持ち帰る際の留意事項などを整理した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を公表しました。また、本ガイドラインの普及のため、地方公共団体、保健所、各種イベントや研修会などで講演を行い、周知啓発に努めています。
17	制度等	活動	事業者（飲食店や宿泊施設、小売店）へ食品ロス削減の取組を行っていただきたいという願いは、国から事業者へ直接行っているのでしょうか。食品ロス削減推進サポーターとしてどのように事業者へアプローチすればよいのか具体的な方法があれば、教えてほしいです。	国からは、各業界団体を通じて、個々の事業者にお願いをしております（消費者庁、農林水産省、環境省、経済産業省などから）。また、地方公共団体にもお願いして、地域の事業者にも周知をしてもらっています。 サポーターの方には、地方公共団体と連携して、地域の事業者に呼びかけを行っていただければ幸いです。あるいは、地域の住民の方にも呼びかけていただきたいと思います。 補足として、国からは、コンビニエンスストアなど会員のフランチャイズチェーンの協会に、てまどりの呼びかけの依頼をしています。地方公共団体では、食べきり協力店など制度を設けている場合がありますので、ぜひ地域の様子をご確認いただければと存じます。
18	制度等	活動	飲食店やイベント会場の食品持ち帰り用のステッカーやポスターなどはあるのでしょうか。	食べ残し持ち帰りに関するステッカーやポスターなどは、環境省ホームページに掲載していますので、確認の上ご活用ください。 https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html
19	制度等	活動	motteECOのロゴやデザインはどこの店舗でも利用可能なのでしょうか。	以下ページから申請いただき、ご使用いただくことになります。 https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html
20	制度等	活動	テキストに掲載されている一般の投稿者様のアイデアを、イベントなどで活用したい場合、どこかに許可を取り必要はありますか。レシピやフォトコンテスなどHPIに掲載されているものなどについて（p.88～89など）	消費者庁の出典を明記することで、ご活用いただけます。 ただし、画像に関しては、第三者が権利を持っている場合がありますので、テキスト全体を引用した上で、消費者庁ガイドブックなど出典を明記してください。
21	制度等	活動	10月食品ロス削減月間のポスター等は、会社のホームページや配達車へ添付してもよろしいのでしょうか。その場合は消費者庁のホームページからダウンロードできるのでしょうか。	食品ロス削減月間ポスターについては、食品ロス削減推進アンバサダーを起用している関係で、お申込みの上、PDFデータをお渡ししています。ホームページへの掲載は出典を入れることで問題ございませんが、配達車への添付は別途ご相談です。消費者庁著作物である資料については、出典を入れることで自由にご活用いただけます。

令和7年度上期「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は 1 つにまとめています

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
1	制度等	活動	各市町村で環境展、環境フェアがありますが消費者庁と共同で（フードバンク出展するケース等）実施できるような仕組みがあると良いと思いますがいかがでしょうか？	状況にもよりますが、オンライン登壇など可能なこともあります。
2	制度等	活動	50代ですが20代30代の若い世代にスーパーなどで「手前からとったほうがいいよ」なんて言ってしまうと煙たがられるのではないかと思います。何か、一緒に取り組めるような策はあるでしょうか？	手前の商品は、期限間近で値引きされていて、お得なこともあります。世代やライフスタイルにより、なかなか理解してもらえないこともありますが、機会があれば、「【すぐ食べるものは、】てまえから」とお伝えいただければ幸いです。
3	制度等	登録	サポーター登録はウェブで行うのですか？ テストページのURLを教えてくださいませんか？	https://www.no-foodloss.caa.go.jp/supporter/registration.html
4	制度等	登録	登録しなくても資料等いただけるのでしょうか？	啓発資料は、以下URLにあります。紙媒体があるものは、郵送可能です。その他はPDFをダウンロードしてご利用ください。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet/
5	制度等	その他	サポーターを他の人にしてもらうにはどうすればよいのか？	食品ロス削減推進サポーターページを紹介いただければ幸いです。
6	講座	教材	ガイドブックP30-31のFood Loss,Food Wasteについて、東アジアではなく日本のみの数値を表したデータはありますでしょうか？	残念ながら、ございません。国連の独自の調査資料で、エリアのみです。
7	講座	教材	mottECOの啓発活用について申請等方法等が知りたいです。	以下ウェブページをご参照ください。 https://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html
8	講座	教材	ガイドブックP13ごみ処理事業経費に処理場建設費は入っていますか？	処理場の建設費は含まれません。 年間のごみ処理経費のみとなります。
9	講座	教材	ガイドブックP48の軽量とありますが、これはどのように計量されているのでしょうか。QOコードを見ましたが直接の回答につながらなかったの で、お聞きしたいです。 また、これは今後アプリでの取り組みなどは考えられているのでしょうか。	徳島県で、モニター100名に実際に計測を行っていただきました。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_180703_0003.pdf
10	講座	教材	ガイドブックP12の棒グラフ、カロリーベースと生産額ベースを比較して分かる内容とは	食糧自給率において、生産額ベースは国別の物価にも関わってくるため、従来、カロリーベースで比較することが多いです。
11	講座	教材	ガイドブックp47の捨てられやすい食品1位が主食となっていますが、 p.143の捨ててしまいがちな食品1位が野菜となっていますがこの違いは何ですか？	P47は徳島県で実施した実証事業で、P143がハウス食品グループ本社の調査で、データのとり方が異なります。
12	講座	教材	ガイドブックP28の日本の定義では「生産」の項目で「豊作や形が悪いなどにより、流通できず廃棄される」という項目がありますが、私の認識では、生産者が流通させることができずに廃棄した農作物などの量は国内の「食品ロス量」に含まれていないと思いますが、いかがでしょうか。以前、農林水産省へも問い合わせいたしましたが、農業生産者側で流通に乗らずに廃棄された食料はカウントできていないため、食品ロス量には含まれていないとの回答がありました。 食品ロスの定義の捉え方、実際の食品ロスの規模をどう伝えればよいのでしょうか？	日本の食品ロス推計量には、生産段階は含まれておりません。 ただ、食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針には、人のために生産された食料は、人が消費することが大前提として、生産段階の削減についても盛り込まれております。 このことから、規格外の農水産物などの利活用の取組や、取組が進むよう周知いただけますと幸いです。
13	講座	教材	P30の世界の食品ロス量についてです。よく知られている数値では2011年のFAOのレポートで40億トン/年の食料生産中、13億トンが廃棄という数値でした。その後、2021年にWWFとTescoが行った調査レポート「Driven to Waste」では、25億トンのFood loss & waste が発生しているとの記載があります。 https://www.worldwildlife.org/publications/driven-to-waste-the-global-impact-of-food-loss-and-waste-on-farms P28の定義で食品ロスをとらえると、国内の食品ロスは2023年推計の464万トン＋生産者側での廃棄（農業生産者や漁業者が流通させることができずに廃棄している食料）であり、世界の食品ロスも13億トンではなく25億トンになるのではないかと思います。どちらの数値を伝えていくのが正解でしょうか。	消費者庁では、あくまで国連が公表しているデータを参考とさせていただいており、お知らせいただいたデータは、当庁作成のガイドブックには反映しておりません。 WWFとTescoの調査結果についても、公表されているデータとして、こういった報告もあるということで、出前授業等でお伝えいただくことは問題ないと存じます。
14	講座	その他	第2次基本方針を少し拝見しましたが、保育所、幼稚園等への栄養士の配置は必置でしょうか？推奨でしょうか？推奨の場合は、何かインセンティブがありますでしょうか？	栄養士を配置することが望ましい との考えから、関係省庁で検討していく予定です。

令和7年度上期「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は 1 つにまとめています

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
15	講座	その他	事業系、家庭系とも生ごみを紙などと一緒に燃せるゴミとして焼却しています。よって、食品ロスの地域実態が掌握されていません。生ごみを分別するためには、制度や設備の変更をしなければならず、自治体は消極的。国としてこれに対し強い方針を示すことはできないのでしょうか？	食品リサイクル法や循環型社会形成推進基本計画などに、様々な形で対策を進めています。食品ロスの地域実態については、環境省HP等を確認してみてください。
16	講座	その他	農家さんや漁師さんが収穫や漁の段階で廃棄する部分の食品ロスはどのように掌握されるのでしょうか？ 畑に取り残されて廃棄されてしまうような野菜の量は食品ロスとしてどのように調査されているのですか。 収穫段階での集計手段がないとのことですが、今後何らかの集計をお考えですか？	食品ロス削減の基本方針では、生産段階の削減についても示されています。しかしながら、食品ロス量には含まれておりません。そもそも把握することが難しく、その手段がない状況です。今後も推計をとる予定はないと考えられます。
17	講座	その他	私の住所地ではゴミ収集は専用袋が強制されています。削減によってゴミ袋も削減になります。燃やせるゴミをもっと分別すればその生ゴミである4割も肥料などにリサイクル出来、食品ロス問題と同時に解決出来ると思います。燃やして処分の終わりではなく、 家庭から出る食ロス（生ごみ）の捨てやすさと、食ロス削減の効果に相関はありますか？	家庭系ごみ排出量の内、約 1 割が食品ロスと言われています。生ゴミ、食品ロスは、水分を多く含み量もかさむため、食べ残しや作り過ぎ、期限切れなどの食品の廃棄をなくすだけでも、かなり削減できると考えられます。
18	講座	その他	過剰除去は事業系の廃棄の方が大きいような気がしますが、どうなんでしょうか？	ガイドブックP127 のように、ブロッコリーの茎も活用する取組や、たまねぎをカットした未だ食べられる部分を加工する取組などもあり、過剰除去をなくす努力をする事業者も増えてきています。
19	講座	その他	もやしの保存方法について、プランチングの内容を教えてください。加熱処理をしないで冷凍したことが、反響がよかったのでしょうか？	もやしはよく洗い、水切りしたものを冷凍することで、味噌汁・スープやナムルの具材などに使うと便利です。 https://x.com/caa_nofoodloss/status/1643508775393828864
20	講座	その他	スーパーマーケットの閉店時の廃棄が最も多いですが、対策されている事例や支援の方向はありますか？	最近の小売店・コンビニでは、売り切りできるよう値引き販売などを行っています。食品ロス削減の方法について、悩まれている事業者などいましたら、売り切りの対策や、販売期限切れの商品のフードバンクへの提供など、サポーターからの助言をしていただければと存じます。地域のフードバンクの紹介なども支援の一つと考えます。
21	講座	その他	食品ロス量に関してご質問なのですが、日本の都道府県別ロス数、または順位などのデータはございますか。	都道府県別ごみ処理の現状 をご参考に添付します。 そのうち、家庭系ごみ排出量の内、約 1 割が食品ロスと言われています。 環境統計集_4章 物質循環_一般廃棄物 ?4.06 都道府県別ごみ処理の現状 [Excel版 423KB] e-Govデータポータル
22	講座	その他	1／2ルールはどのくらい浸透しているのでしょうか。	農林水産省ホームページで、商慣習見直しに取り組む食品製造・小売事業者の公表を行っています。 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/syokansyu/torikumi2024.html
23	講座	その他	3010運動はどのくらい浸透していますか。	3010運動等の食べきりの取組に賛同する自治体の集まり「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」の会員は、現在、449自治体です。会員でない自治体においても、多数、同様な運動を行っています。
24	講座	その他	家庭で生ごみ処理機などの普及は効果ありますか？	まずは、食べきることを実施していただき、食べられない生ごみを処理機を活用いただくことは効果があると考えます。
25	その他	その他	国を動かしている人たちは、食品ロスのこと理解していない人が多いので、アンケートをとってもらいます。	消費者庁では、以前に職員にアンケートを採ったり、有志でフードドライブ活動を行ったりしており、職員の意識は高いと思っています。

令和 6 年度下期 「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は 1 つにまとめています				
NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
1	講座	教材	2 0 3 0 年に目標 4 8 9 という指標を 2 0 2 2 年に達成しています（4 7 2）あらたな目標設定をする予定はありますか。	令和 2 年 3 月に閣議決定した「食品ロスの削減の推進に関する基本的な方針」では、半減目標としていましたが、今年（令和 7 年）3 月に見直しする方向で、事業系は 6 割減、家庭系は引き続き半減目標とする審議が行われています。
2	制度等	活動	このテキストは、我々が知っていればよいのか？これを利用して講座を開いて、知らせて行くべきなのか。	サポーターにおかれては、テキストの内容を全体網羅的に把握いただき、講座やイベントで、食品ロス問題を伝え、かつ参加者に適した取組を周知いただければ幸いです。
3	講座	その他	保育園の栄養士です。現在人参や大根は皮を剥いて調理しています。今後皮を剥かずに提供したいと考えていますが、その際の注意点などありましたら教えてください。保護者の中には農薬や汚れ等気にする方もいます。水でよく洗うなどの対処でも十分なのでしょうか。	人参や大根の皮までは、食品衛生上の注意事項に記載されていません。ただし、農薬など気にする方もいるかと思いますが、農薬も食用に適するように作られているため、皮を食べたからといって、本来、体を害することはないですが、しっかり洗浄していただくことで十分かと考えます。 ※テキストのZapping（ガイドブックのP73)に記載のとおり、ジャガイモについては、皮の取り扱いに留意をお願いいたします。
4	講座	教材	エシカルと言う言葉が徐々に広がっていますがこれも食品ロスの一環と考えていいですか。	食品ロス削減は、エシカル消費（人・社会・環境等へ配慮した消費行動）の一環と言えます。ガイドブックのP26をご確認をお願いします。
5	制度等	活動	サポーターの啓蒙のために何か資料が有りましたら送って頂けますか。	以下URLに、消費者庁作成にチラシや冊子がございます。紙媒体として用意しているものは、送付が可能です。 PDFファイルのみのものは、ダウンロードしてお使いください。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet
6	制度等	活動	サポーター本人による伝達研修が想定されているとお見受けしますが、この場合の伝達された受講者であっても認定の対象となるのでしょうか。	地方公共団体の職員におかれては、認定後に住民等に対して講座を実施していただく場合は、その受講者は認定対象になります。民間団体等におかれては、各団体内のみ認定対象となります。
7	制度等	活動	活動する際のスライドに今日のテキストブックの写真やイラストなどを利用しても良いですか。 学校で家庭科教員として働いております。先ほどの質問での付随ですが、学校でもテキストの引用は避けた方が良いでしょうか。	ガイドブックのCase study（事例紹介）のページは、民間団体等に著作権がある場合がございますので、当該ページの写真・イラストだけ抜粋して使用することは避けてください。それ以外は、消費者庁作成のもので、使用は可能です。 ガイドブックのCase study（事例紹介）のページを使用したい場合は、消費者庁ガイドブックであることが分かるよう、そのページ全体を使用すると出典を入れてください。使用の仕方によっては第三者（著作権をお持ちの方）に確認が必要もあり得ますので、消費者庁に確認してください。 学校の授業において、生徒がタブレットを使用している場合は、デジタルブック版もご利用ください。
8	制度等	活動	授業の場合 特別なルールはありますか？ 数か所の大学、専門学校、公的料理教室などです。	NO.7と同様です。
9	制度等	活動	フードバンク活動は個人、または企業として自由に活動していいものなのでしょうか。	団体として、施設に食品寄附をしたい場合では、寄附予定先のフードバンク団体と調整の上、提供することが可能と考えます。 フードバンク団体を運営したい場合は、冷蔵庫などの設備、大きな倉庫など持っている企業であれば、一部衛生面において保健所の届出が必要な可能性もありますが、一般的にはボランティア活動として自由に対応いただけます。
10	講座	教材	エコマイスターのメンバーさんにガイドブックをいただけるでしょうか。5 0 人くらいです。	在庫状況により、希望に添えない場合もありますが、消費者庁に問合せをお願いいたします。
11	講座	教材	ガイドブック p 132-133 にある、賞味期限の年月表示化について、P132には 2025.9.17 ⇒ 2025.8 とありますが P133の表示例では 変更前 2019.9.19 変更後 2019.9 とあります。P132の表示に従えば、133 p の変更後は 2019.8 となるかと思いましたが何か理由があるのでしょうか。ご教授願います。	P132は、従来の安全係数に基づいた年月日から、年月表示に変える場合の表示例 P133は、賞味期限の延長の工夫を行った上で、年月表示に変えた事例です。
12	講座	教材	冷暗所の具体的な場所はどこになりますか。	ガイドブックP83に記載のとおり、メーカー等HPからも「冷暗所」と表示されている場合は、おおよそ「直射日光の当たらない高温多湿を避けた場所」と考えることができます。たとえば、台所シンク下や床下収納などあると考えられます。
13	制度等	活動	こども食堂参加者家庭を対象に講演会の開催を予定しておりますが、適切なパンフレットなどありますでしょうか。	昨年（2024年）12月に、食品寄附ガイドラインを公表。パンフレットはできていないが、フードバンクや子供食堂を実施する方が注意する点、参加する方が注意する点について記載。困窮世帯を対象にした場合は、どういったルートで寄附が行われているのか、国がどのように促進しているのかといった点もガイドラインに記載していますので、ご確認ください。
14	講座	教材	フードバンクとフードドライブの違いをもう一度ご説明願えますか。	フードバンク活動は、企業がフードバンクや子供食堂など食事に困っている施設（フードバンク団体等）へ食品寄附を行う活動。 フードドライブ活動は、消費者が自宅にある使用予定のない食品を、自治体や地域の小売店舗などに設置された寄附用ボックスなどに提供し、フードバンクへ寄附される活動。 いずれの場合も、最終的に、食事に困っている方に寄附食品が届く活動です。
15	制度等	活動	自治体でサポーター登録をしているところはありますか。	自治体の職員も、サポーター登録されている多数の方がいます。サポーターとなって、地域での食品ロス削減が進むよう、イベントや講座を開催していただきたい、地域に根ざした食品ロス削減の人材を増やしていただきたいと考えます。
16	制度等	活動	説明編・情報編の資料をワークショップ等で活用する際に言葉でよりも視覚的に伝える方が有効と思いますのでパワポ等で頂く事は可能でしょうか。	残念ながら、教材（ガイドブック）のガイドブックのパワポ等の編集可能な資料はございません。消費者庁HPIに掲載している、デジタルブックの活用や、PDF版を引用していただければと考えます。 どうしても一部切り出して使いたい、編集が難しいなどあれば、消費者庁までご相談ください。
17	講座	教材	冷凍した野菜やキノコなどはどのくらいの期間まで食べることができるのか（肉類は1か月くらいなどの目安）、冷凍やけは食べても問題ないかを知りたい	消費者庁では、冷凍の期間についてお示しできるものがございません。 農林水産省や冷蔵庫メーカーなどのウェブサイトをご参考にしていただくとよいかと存じますが、期限は目安と考え、冷凍であっても、早めに調理して、食べることをお勧めします。 冷蔵庫メーカーのウェブサイトでは、きのこは約 1 か月、ブロック肉は約 1 か月・挽肉などは約 2 ～ 3 週間と記載が見受けられます。また、冷凍焼けについても食べても問題ないが、おいしくないと記載しているウェブページもあるようです。

令和 6 年度上期「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は 1 つにまとめています				
NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
1	その他	その他	①賞味期限切れ商品を企業からいただいて、生活困窮者に配布することは問題ないでしょうか？ ②消費者庁様を私共のフードバンクサイトと外部リンクしたいと思いますが、何かしら手続きは必要でしょうか？	①消費者庁では、期限間近の備蓄食料について有効活用することとして、フードバンク等へ提供しています。期限が直近のもの、切れているものについては、衛生検査を行い、安全であることを確認した上で、提供しております。 こういった取組があれば、配付については問題無いと考えますが、提供を受けた事業者とよく相談することが望ましいと考えます。 また、現在、多くのフードバンクでは、食品安全の観点や最終受益者への配慮から、期限内の提供をしているところが多いのではないかと思料します。消費者庁は、官民協議会を設置し、「食品の提供に伴って生ずる法的責任の在り方を含めた食品提供を促進するための措置の具体化」について議論し、寄附促進のガイドラインを作成するところです。 ガイドラインに関する情報は、以下URLをご参照ください。 (https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/conference/assets/consumer_education_cms201_231222_010.pdf) ②消費者庁ウェブサイトのリンクは、以下URLの利用規約 2.リンクについて をご確認ください、設定してください。 (https://www.caa.go.jp/terms_of_use/)
2	講座	教材	HPIにある家庭から排出される食品ロスの発生量の推計結果と推移（平成 26 年度～令和 2 年度）によれば過剰除去が 6 年間で 3 分の 1 になっている、家庭での食品ロスの発生原因の内訳で過剰除去が減少している原因は何か？	家庭系食品ロス量を推計している環境省によれば、料理をしない世帯や、カット野菜や冷凍食品を使用する世帯が増えるなどライフスタイルが変化した可能性はあります。過剰除去が出ないような工夫レシピを、動画サイトや消費者庁や環境省のHPIに掲載していることや、料理教室のモデル事業を支援したりしていることも寄与している可能性はあります。
3	講座	制度	試験といっても提出をしないでいいというのは、講座の視聴をただけでいいという理解でいいですか？	消費者庁食品ロス削減推進サポーターの認定を受けるためには、消費者庁開催または地方公共団体の食品ロス削減の講座をご受講いただきます。 受講後は、サポーターになることを前提として、試験をうけていただきます。 試験は、基本的な食品ロス問題に関する物です。また、小論文（サポーターになった場合の目標）を記載いただきます。 試験といっても、復習や目標設定を兼ねているため、当庁へのご提出は不要です。
4	講座	制度	サポーター登録をしておく、ということ有効に利用できたりするのでしょうか？ 資格でないということは、どこかへもって行って何かに通用できるものではないということだと思うのですが。	登録していただいた方には、消費者庁の認定証をお渡ししますので、出前授業などにお持ちいただいたり、タイトルとしてご利用いただくなど、少しでも活動しやすくなるのではないかと存じます。 また、当庁から定期的にメルマガなどを発信しますので、新着情報などキャッチしやすくなると考えます。 「単なる資格ではない」と表現については、活動の予定はないが資格を持つのみ前提とする方も折られると思料します。当庁としては、本制度の目的をご理解いただき、ぜひ精力的にご活動をいただきたいという意図で、説明を差し上げました。
5	講座	内容	アーカイブは提供いただけますか。	個別で申請いただければ、DVD等で提供可能です。
6	講座	教材	・食品ロス事前チェックシートは、どのようにチェックして、タイプを決めるのでしょうか？それぞれ 4 つから 5 つのチェックが多かったところのタイプということでしょうか？数は同じくらいになってしまいます	2 つのタイプがいずれも同数であれば、そのタイプの傾向であると考え、また思いあたるようでしたら、その削減の取組をおこなっていただきたいと考えます。
7	講座	教材	今後、ガイドブックは年度ごとに送付いただけるのでしょうか？	毎年度、データ（PDF/デジタルブック）の更新をしています。印刷物としては、当庁の在庫状況により、印刷ができない年もございます。
8	その他	その他	食品ロスのアップデートのHpはどこからいけばいいですか？	食品ロスの推計量については、以下URLをご確認をお願いします。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/
9	講座	教材	テキストが、令和3年版と4年版があるようなのですが、違いはありますか？	食品ロス推計量を更新しています。 取組方法などのページは、基本的に変わりありません。
10	講座	制度	サポーター登録をした後は、いろいろ案内などいただけるのでしょうか。イベントなど	可能な限り、メルマガなどで情報共有いたします。
11	講座	教材	講座でデーターをP,P,Iに使用して良いですか	ぜひ、ご活用ください。
12	講座	制度	川崎市内に食品ロス削減推進サポーターとして活動されている団体が他にありましたら、教えてください。	川崎市内でのご登録は、7 名です。
13	講座	制度	申し込みはしていませんが子どもと一緒に受講していましたが登録できますか ・18歳以上でもでしょうか	食品ロス削減の普及啓発・取組を実施いただける方であれば可能です。
14	講座	教材	Eシカルの講座を実施していますが、消費者庁のパンフなどの提供を希望するには何部とか制限がありますか？ ・生涯学習の県民カレッジで使いますので申し込みさせていただきます。	食品ロス削減啓発資材（うんこドリルを除く）は、1000部を上限、うんこドリルは100部を上限としております。これを超えるご希望がある場合は、在庫状況にもよりますが、別途相談ください。
15	その他	その他	Tv番組で 大食いの番組等はちょっと考えてもらいたい。	ご意見承りました。

令和 5 年度 第2回「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は 1 つにまとめています

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
1	講座	教材	食品ロス削減推進法などに、食品寄贈者の免責が規定されていないのは何故でしょうか。今後、規定される見込みはあるのでしょうか。	これまでは、食品の寄付に関する免責制度など諸外国の調査を実施してきました。日本においては、未利用食品の提供（食品寄附）の促進に向けて、2024年度にガイドラインを策定することとしています。
2	講座	教材	家庭での食品ロスの数字はどのように出すのですか？ゴミの中から食品を取り出して計るのですか？	ごみステーションに集められた一般ごみを調査し、食品ロス量を調査する約200自治体の情報を基に、拡大推計を出しています。
3	制度等	制度	講座は、3日間日程がありますが、1 日のみの参加で大丈夫という認識をもってよろしいでしょうか。	3 日間とも同じ講座内容ですので、1 日間の受講で問題ございません。
4	制度等	活動	事業系の食品ロスを減らすにあたり、どのように事業者にアプローチしていくのが効果的でしょうか（接点づくり等）	ガイドブックに記載の取組例を挙げて、各食品事業者を紹介していただくのがよいでしょう。また、接点づくりは、自治体で連携している事業者（協議会など設立している場合などもある）がいると思いますので、そこから広げていくのがよいかと考えます。
5	講座	教材	団体主催でセミナー等を開催する場合、参加者を対象にp50のようなチェックシートを（出典を明記の上）活用しても良いのでしょうか？	消費者庁が作成したチェックシートです。このシートについては、自由にご利用いただけます。
6	制度等	活動	事業者としては値引きや寄付はブランド毀損になるという懸念が出ます（捨てたほうがマシと言う考え方）が、どう乗り越えるべきでしょうか？	値引きや寄付をブランドの一部として位置付け、社会的責任を果たすことをあると考えます。現在では、消費者は、企業が環境や社会に配慮していることを評価している方が多くなっていると思います。また、値引き販売をビジネスにした事業者もが増えていていると見受けられます。
7	制度等	活動	国民の行動変容ということが目的かと思いますが、若い方々に周知を深めるために必要なことがあるかと思います。SNSやメディアを有効活用するのも大切かと思います。インスタグラムなどのアカウントはございますか？	消費者庁では、インスタグラムのアカウントは開設していませんが、X（旧Twitter）のアカウントで毎週数回、食品ロス削減につながる情報発信を行っています。また特設サイトも用意しています。若者へ広く周知することについては、皆様のご協力をよろしくお願いいたします。
8	制度等	活動	サポーター活動を行う中で、説明資料としてガイドブックのデータを活用しても問題ないでしょうか。また、使用する際のクレジットなどルールはありますか。社内勉強などにも使用可能でしょうか。	ガイドブックをご使用いただいて問題ございません。ただ、Case Study（事例紹介）の部分は、各事業者や団体の方の著作物になりますので、写真など一部を切り出しせず、ページ全体を引用し、消費者庁食品ロス削減ガイドブックの出典を入れていただきますようお願いいたします。
9	制度等	制度	サポーターとして登録した団体の名称等は公表されますでしょうか。	現時点では、公表はしておりません。ただし、登録申請書に記載しているとおり、最寄りの都道府県には情報共有させていただいております。
10	その他	その他	学校給食の残飯もかなり気になる問題ですが、学校での食品ロスの取組の優良事例はありますか。	ガイドブックのP112～113、P180～181にも事例がございます。
11	制度等	活動	リサイクルにも優先順位があることを、消費者は知らない方が多いのではないのでしょうか。	まずは、廃棄抑制、その次にリサイクルです。ぜひ、サポーターとして、周りの方に周知いただければ幸いです。
12	制度等	活動	フードサプライチェーンの外食産業のロス発生要因に、仕入れた食材の賞味期限、消費期限切れがあると思います。売れ残りによる廃棄は多いと思います。お客さんの動向が予測できず、勤務していたときに胸が痛かったです。従業員への再販売もなかったので廃棄するしかありませんでした。企業への啓発もお願いいたします。	現在、農林水産省と連携して、食品事業者に向けて、食品ロス削減の事例紹介などを行っています。天候による需要予測や、欠品について理解していただけるよう消費者への啓発なども取組例となります。政府だけでは、企業や消費者に届かないところもありますので、皆様にサポーターになっていただき、ご協力をいただきたいと思います。
13	制度等	活動	昨年度、サポーターとして登録させていただいたております。今年度も学習したく、講座を受講させていただいたのですが、登録は年度ごとにするのでしょうか？	サポーター登録は 1 回のみで問題ございません。復習として再受講したとしても、再申請の必要はございません。

令和5年度 第1回「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は1つにまとめています				
NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
1	講座	資材	例えば、外食での持ち帰りについては店が衛生上の理由から持ち帰りを拒否する場合もありますが、この場合でも「自己責任」と言って持ち帰っても良いものなのでしょうか？（例えば、自宅からタッパーなどを持っていくという前提で）	6月のこの時期は、高温多湿であることから、持ち帰りはあまり望ましくないと言えます。可能な限り食べきよう工夫をお願いします。 持ち帰りについては、お店側、お客側の双方の合意があつてと思います。消費者庁では、「外食時のおいしく食べきりガイド」を公表していますので、まずガイドをご確認いただきますようお願いいたします。 ◎外食時のおいしく「食べきり」ガイド https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_190520_0002.pdf
2	講座	資材	広報誌に、このガイドブック掲載の情報をもとにした記事を掲載しても良いのでしょうか？	ガイドブックの紹介をしていただいて問題ございません。掲載の際は、「出典 消費者庁」を御記入ください。 掲載を控えていただきたいものとして、CaseStudyのページの事業者紹介した画像・写真は、事業者に著作権がありますので、そごだけ抜き取った使用は禁止とさせていただきます。
3	講座	統計データ等	食料自給率の説明がカロリーベースになっていますが、なぜ「カロリーベース」になっているのか、これまでも明確な資料を見つけることができませんでした。そこへ持ってきて、p.12では生産額ベースも出てきています。これでは説明をするときに相手もこんがらがってしまいます。なぜカロリーベースで計算しなければいけないのか、なぜ生産「量」での表示にならないのか、という点について教えてください。（農水省のキッズサイトでも分かりづらかったので、分かりやすく伝えるために、という点で）	農林水産省のデータを紹介しており、同省のデータでは生産額ベース及びカロリーベースとなっています。食べ物の摂取カロリーに対して比較したほうが、実態にあっていると考えられるため、カロリーベースでの表現でお示ししています。
4	講座	統計データ等	食品ロスの計算が製造以降の部分という説明がありましたが、生産部分の食品ロスを入れての推計値（もしくは生産部分のみの推計値）というのではないのでしょうか？	生産部分における食品ロスの推計値はございません。 現在の事業系食品ロス推計値は、農林水産省が食品リサイクル法に基づき、製造・卸売り・小売・外食の食品事業者からの報告を取りまとめた上で、算出しています。
5	講座	統計データ等	③ 計量するだけで22,400円削減できるという話でしたが、メモできなかったので2割の金額をもう一度教えていただけますか？	京都市の調査では、食品ロスを金額換算した場合、年間1世帯あたりの56,000円と公表。 これを参考に、消費者庁の調査（食品ロス削減ガイドブックP48） 食品ロスを計測するだけで2割削減に当てはめると、11,200円（56,000x0.2） 食品ロスを計測および取組した場合4割削減に当てはめると、22,400円（56,000x0.4）と考えることができます。
6	講座	統計データ等	P9の下グラフは数値と棒グラフの幅が違いますが、どちらが正しいのでしょうか？例81万トンと121トンぐらいの緑色になっています。	数値が正しいです。 棒グラフ幅の修正漏れです。
7	講座	統計データ等	ガイドブック143ページにあるような、家庭で捨てられている食品の内訳に関する消費者庁のような、公的機関からのデータはないのでしょうか。	消費者庁が実施した令和4年度消費生活意識調査で、類似データがありますので参考にしてください。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_research/research_report/survey_003/assets/survey_003_221006_0002.pdf
8	講座	統計データ等	食品ロス量の推移と削減に関して、2013年頃から10年間は600万t程度で横ばいかと思います。2000年は900万t超えな中、2013年600万t台は非常に大きな削減となっているように思うのですが、何が大きな原因（対策）となった結果、削減されているのでしょうか。逆に2013年以降ほぼ横ばい（減少の仕方が落ち着いている）なのは何が原因だと推測されていますか。	2000年に各リサイクル法が、2021年には食品リサイクル法が施行され、大手企業（食品廃棄物等の発生量100t以上）を中心に削減の取組が進んだと考えられます。ある程度の取組が進み、少しずつ減少。2020、2021年度は新型コロナウイルス感染症の影響もありますので、今後注視していきたいと思っています。
9	講座	統計データ等	46トンCO2削減したら具体的に何がどのようにどうなるのか？教えてください。	CO2排出を大量に排出することは、温暖化進行の懸念があります。現在、気候変動など温暖化によるものとも言われておりますので、食品ロス削減をすることで、燃やすごみを減らすことができ、ごみを燃焼する際に発生するCO2の排出を削減できます。 なお、政府は2050年までにCO2を含む温室効果ガスの排出を全体としてゼロの状態にする、カーボンニュートラルを目指すことを宣言しています。
10	講座	統計データ等	P12の貧困率のグラフの使用が不適切です。貧困率は下がっていますが、基準となる中央値も下がっているため、低収入者は増えている状況です。	厚生労働省の調査データを引用しています。本ご意見については、厚生労働省に共有いたします。
11	講座	統計データ等	31ページ、アフリカが著しくfood wasteの量が多かったです。食糧難のイメージをもつ国ですが、なぜ食品廃棄量が多いのでしょうか。	アフリカのfood waste（小売・外食・家庭）が多いのは、インフラや保存の技術などがまだ進んでいないためと考えられます。例えば、天候等の影響による停電で冷蔵庫が故障し、食品が腐敗し廃棄となってしまう、など
12	講座	統計データ等	新しい数字になったものの一覧表はいただけますか？全部描き切れなかったかもしれません。	食品ロス削減関係参考資料（令和5年6月9日版）をご確認ください。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/efforts_230609_0001.pdf
13	講座	統計データ等	令和3年度推計で事業系食品ロスの食品製造業が前年よりも4万トン増加しているのは、コロナ禍が落ち着き生産増加したことが原因と考えられるのでしょうか。	令和3年度は、まだ行動制限などあったと思われます。 食品製造業においては、製造の見込みの甘さにより、在庫過多等で廃棄が増えたのではないかと考えられます。 今後の推移は、引き続き注視していきたいところです。

令和 5 年度 第 1 回「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

※同様な質問は 1 つにまとめています				
NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
14	制度等	資材	今後の学校・企業での講演の際、消費者庁のテキストの抜粋を当団体の講演資料の一部として直接使ってよいか。その際は出典を消費者庁と明示しますが、事前に消費者庁に対し資料使用許可を得る必要があるのでしょうか。	ガイドブックについては、消費者庁の出典を記載いただくことで御活用頂けます。ただし、CaseStudyページの事業者の取組に関しては、画像や写真など著作権が事業者にありますので、使用する際は画像・写真だけ切り取っての御利用はお避け下さい。ページ全体を引用し、消費者庁の出典を入れてください。
15	制度等	資材	ガイドブックの冊子を送っていただくことはできますか？	広くはお配りしていませんが、サポーター向けにはお配りしております。希望については、消費者庁までご連絡ください。
16	制度等	手続き	サポーター登録申請書の消費者庁の提出方法は、メールで添付ですか？それとも郵送でしょうか？よろしく願いいたします。	サポーター登録申請書はEXCELファイルです。 よってメールで提出をお願いいたします。送付先は、申請書内に記載があります。
17	制度等	その他	サポーターとして活動するうえで必要な経費（資料作成・印刷代等の直接経費）は完全自己出費なのでしょうか。	現時点では、自己負担になります。消費者庁でご用意している紙媒体のチラシなどは、ご希望があれば、郵送いたします。ぜひ御活用ください。また、消費者庁では、地方公共団体向けの交付金制度があります。自治体におかれましては、本制度の活用も御検討ください。
18	その他	その他	家庭菜園で育てたトマト・茄子・キュウリ等は一斉に食べ頃となるため、廃棄する場合があるが、これも食品ロスに該当するのでしょうか？	まだ食べられるのに捨てられてしまう食品「食品ロス」という定義の上では、食品ロスとなると考えます。余ってしまう場合は、近所へのおすそ分け、そのほか地域のフードバンク、子ども食堂への提供などできるかと思います。 フードバンクや子ども食堂については、最寄りの自治体が把握していることもありますので、そちらにお尋ねください。
19	その他	その他	もやしの冷凍は生のままでよろしいのでしょうか？	購入したもやしは、よく洗い、よく水切りをして保存袋に入れ、冷凍してください。冷凍もやしの活用は、そのまま味噌汁やスープの具材にできます。また解答して味付けしてナムルにもできるかと思います。消費者庁食品ロス削減Twitterでつぶやいた投稿記事は、こちら。 https://twitter.com/caa_nofoodloss/status/1643508775393828864?s=20
20	その他	その他	フードバンクとして賞味期限を切れた商品を渡すことは可能ですか。もちろん受け取る団体に了解の上です。	フードバンクのガイドラインでは、賞味期限内の物と示されているケースが多くあります。期限切れについては、個別でフードバンクへご相談してみてください。
21	その他	その他	飲食店での食べ残しについては、衛生的に持ち帰りを推奨していない店があるかと思うのですがこちらが希望すれば持ち帰りできるのでしょうか。関係省庁からの働きかけがあると嬉しいです	6月の高温多湿の時期は特に、持ち帰りを望まない店舗も多いかと思います。まずは適量を注文して、食べきようお願いします。どうしても持ち帰りたい場合は、お店の方との信頼関係もあるかと思いますので、両者でよく相談いただきたいと思います。政府では、持ち帰りも含めたガイドライン「おいしく食べきりガイド」を公表しています。以下URLをご確認ください。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_190520_0002.pdf
22	その他	その他	啓発絵本はどこで入手できますか？読み聞かせしています	絵本の配付はしていません。消費者庁の未来本部では、絵本の貸出を行っております。以下URLをご確認お願いします。 https://www.caa.go.jp/policies/future/project/project_008/inquiry/
23	その他	その他	フードロスにならない工夫を考えるべきではないか	おっしゃるとおりです。まずは、食品廃棄の発生抑制をお願いします。ガイドブックのほか、ご自身の工夫があれば、ぜひ周りの方へ周知をお願いいたします。

令和４年度 第２回「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

2023年２月15日時点

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
1	制度等	資材	資料の表や図の年代表記は、西暦に統一してください。国際的データとしても必要な表示ですよ。	今後、ガイドブック更新の際に修正いたします。
2	講座	統計データ等	生産段階分は令和2年度の食品ロス522万トンに含まないとのこと説明をいただきましたが、日本の「食品ロス」の定義には含めるとあります（P29）。生産段階での廃棄量はどの程度なのでしょう？	農林水産省にも確認していますが、規格外野菜などの廃棄量の推計は行われていないため把握できておりません。
3	講座	統計データ等	日本の食品ロスの定義で生産工程が含まれないと言われたようですが、聞き間違いでしょうか？	食品ロス削減推進法の食品ロス削減の定義としては、「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」としています。 このことから、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品（規格外農産物など）が生産段階で発生している場合は、こちらも食品ロスの対象となります。 ただし、食品ロスについては、農林水産省及び環境省において、製造、卸、小売・外食、消費の段階について推計値を公表しておりますが、生産段階の食品ロスは推計できていない状況です。
4	講座	統計データ等	世界の栄養不足人口の資料は載っていますが、世界規模での食糧危機の問題が取り使われていないように思われます。その点につき、ご説明をお願い致します。	世界の人口は膨らみ、2050年に約97億人と予想されています。 2022年の世界の人口は約79億人です。現在、全人口に食料が足りていると仮定した場合、2050年には、1.2倍の食料が必要という計算となります。 参考：以下URLに掲載している「食品ロス削減関係参考資料」13ページ https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/#reference
5	講座	統計データ等	消費期限が過ぎても、食べられるよ！自己責任ですが。もったいない精神の、これは過剰？判断力の素晴らしさ？	ガイドブックの52、53ページを御確認ください。 消費期限は、過ぎたら食べないほうがよい期限です。 賞味期限は、おいしく食べることができる期限（おいしいめやす）です。過ぎてもすぐ食べられなくなるわけではありませんが、期限内に食べられるよう計画的に買い物をして、食べきるように心がけていただけるとよいでしょう。
6	講座	統計データ等	商慣習3分の1ルールを2分の1ルール化へ、というのは、現在どの程度進んでいるのでしょうか。	農林水産省が、納品期限の緩和として取り組み事業者 240事業者（令和4（2022）年10月末時点）と公表しています。 https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/221102_17.html
7	講座	統計データ等	食品ロスに係るCO2排出量の原単位のご算出方法についてご説明頂けますとありがたいです。	食品は多くの水分を含むため、焼却の際は、たくさんのエネルギーを使うとともに、焼却にあたっては二酸化炭素（CO2）が発生します。皆で協力して100トンの食品ロスを削減すれば、46トンのCO2を削減することができます。 食品ロスに係るCO2排出原単位：0.46t-CO2/t※ （食品分類ごとに食品1トンの原材料調達・生産に係るCO2排出原単位に食品自給率を乗じ、家庭からの食品ロス量に係る構成比で加重平均した） 令和4年版食品ロス削減ガイドブック 15ページを参照ください。 https://www.no-foodloss.caa.go.jp/digitalbook/02/#page=17
8	講座	統計データ等	テキストにある平成30年の数字から「食品ロス」総量などが減っていますが、その理由は何ですか？政府や個々の取り組みが成功しているとうことでしょうか？	令和元（2019）年度推計までは600万トン台、令和2（2020）年度推計は522万トンと減っていますが、これはコロナ禍の影響で外食産業などからの排出が少なかったこと等の社会的状況も関係している考えられるため、今後、状況注視していきたいところです。
9	講座	統計データ等	家庭系食品ロスの重量（R2年度 247万トン）はどのように調査しているのでしょうか？食べ残し、直接廃棄、過剰除去 それぞれどのように推計しているのか教えてください。	環境省が、組成調査を実施する市区町村を対象に食品廃棄物、食品ロス（食べ残し、直接廃棄、過剰除去）の発生状況のアンケートに基づき、家庭から発生する食品ロスを把握。 組成調査を行っていない市区町村については、上記の結果を基に算出。食品ロス量の食品廃棄物に対する割合の平均を食品廃棄物量に乗じて食品ロス量を推計、全市区町村の合計を算出し、推計値としています。
10	講座	統計データ等	国連世界食糧計画の食料援助されている数値を再度教えてくださいませんか？	国連世界食糧計画（WFP）の2019年の食料支援量は約420万トン。それに対して、日本は、食料支援量の1.2倍に相当する食品ロス（年間522万トン）を排出しています。 令和4年（2022年）度版食品ロス削減ガイドブック 8ページを参照ください。
11	制度等	統計データ等	フードバンク等の実態はどれくらい有るのか知りたい。また自分の地域ではどこにあるのかしたいときどうするか	2021年には、フードバンク215団体（令和4年10月31日時点） 農林水産省で把握しているフードバンク団体のリストは、以下URLのとおりです。 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-27.pdf
12	制度等	その他	外食で食べ残しが発生しそうなとき、持ち帰りたいうと、「食中毒が発生する危険性があるので持ち帰りいただけません」と言われるケースがよくあります。これは食品衛生関連の法律で決まっているのでしょうか？	持ち帰りについては、法律で特段の定めはありません。 持ち帰りの際は、生ものなど持ち帰りに適さない物もありますので、店舗の方とよく相談していただきたいと思います。なお、持ち帰りにあたっては、自己責任で実施していただくことを、政府作成の「外食時のおいしい食べきりガイド」では記載しています。
13	制度等	その他	一律禁止するのではなく、自己責任で持ち帰ることができるようにしていただきたいですが、いかがでしょうか？	「外食時のおいしい食べきりガイド」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_190520_0002.pdf

14	制度等	その他	生産・加工技術によって食品ロスが削減される取組がなされている大手企業の例はありますが、その技術は公開されているのでしょうか？ 特許権、実用新案権など知的財産権との関係で難しいでしょうが、どうでしょうでしょうか？	生産・加工技術による食品ロス削減の取組事例は、食品ロス削減ガイドブックの124～133ページ等で紹介しており、各事業者のホームページもリンクしております。技術の詳細については、当該ホームページ等を御確認ください。 また、技術、特許権、実用新案権など知的財産権についても、各事業者に、直接お問合せをお願いいたします。
----	-----	-----	---	--

令和4年度第 1 回「食品ロス削減推進サポーター」オンライン講座での質疑に対する回答表

2022年 7 月28日時点

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
1	制度等	資材	啓発活動を行うにあたり、使用できるパワーポイントやそれを作成する際の素材集などがありますでしょうか。	消費者庁食品ロス削減特設サイトの食品ロス削減推進サポーター向けページ（ https://www.no-foodloss.caa.go.jp/supporter/ ）のタブ「活動資材・参考事例」で紹介していますので、御確認いただき、御活用ください。
2	制度等	資材	食品ロス削減ガイドブックのURLは、公にしていいたいでしょうか。PCやスマホで見やすいです。今後、ネット上のガイドブックは、どんなタイミングで更新されていきますか。	食品ロス削減ガイドブックのURLは、消費者庁公式ホームページでも掲載しておりますので、公にしていだいて問題ございません。 ガイドブックの更新タイミングについては、統計データ（推計値）などが変わった時期をみて、更新できればと考えています。
3	制度等	資材	今後ネット上のガイドブックは、どんなタイミングで更新されていきますか。	
4	制度等	資材	講座などで本に記載されているチェックシートなどを活用しても良いでしょうか。	ぜひ、御活用お願いいたします。 ガイドブックP42-43の「食品ロス 事前チェックシート」は、ガイドブックPDFから抜粋いただき、ご利用ください。 ガイドブックP50-51のチェックシートについては、記入シートを以下URLに掲載していますので、ダウンロードしてお使いください。 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet/#leaflet ※消費者庁HPからダウンロード、加工してご利用の際は、出典を明記お願いします。
5	制度等	資材	テキストに掲載されている画像や写真のデータを使用したいのですが、頂けるのでしょうか。	事例紹介（Case Study）のページの画像等の事業者等の写真・画像は、その事業者等に著作権がある場合がございますので、写真・画像のみ切り取った使用は控え、そのページ全体を引用していただきます。 それ以外の消費者庁が作成したページは、自由にご利用いただけます。 第三者が著作権その他の権利を有している可能性のある文章・図表等は、以下URLを御参照をお願いします。 https://www.caa.go.jp/terms_of_use/third-party_contents/#food_loss_2021
6	制度等	資材	ガイドブックの内の図やイラストは、ポスター掲示したり、広報誌に載せたり、チラシとして配布などしても問題ないでしょうか。	
7	制度等	資材	啓発活動の際に、ガイドブックのコピー配布や拡大コピーでポスター掲示をしてもよろしいでしょうか。	不明な点は、消費者庁にお問合せください。（メールアドレス no-foodloss@caa.go.jp）
8	制度等	登録	講座後の流れが、少々分かりにくかったので、再度ご説明をお願いできないでしょうか。特に試験の受け方について。「受講団体」とは何を指しているのでしょうか。	講座をお申込みいただいた際の団体窓口を指します。 今後の案内等すべて、団体窓口にお送りいたしますので、会員様への情報共有は団体窓口から実施していただきます。
9	制度等	登録	本ZOOM終了後、これからの登録などのURLや詳細な流れについてのメールなどは届きますでしょうか。	食品ロス削減推進サポーター向けページ（ https://www.no-foodloss.caa.go.jp/supporter/ ）に掲載いたしますので、御確認ください。
10	制度等	登録	任命や登録団体にたいして、活動するにあたり、任命期間や登録に期間消滅とありますか。	現時点で、登録期限などは設けておりません。 食品ロス削減を地域に広めていただくため、可能な限り、長く活動いただけるようお願いします。 なお、各サポーターの活動状況については、消費者庁にて把握するため、年に1回行う活動報告の調査（アンケート形式）に御協力ください。
11	制度等	登録	申請から登録証送付までのスケジュールはどのようになりますか。いつ頃の送付になるかをお知らせください。	登録申請の申込状況にもよりますが、1、2か月程度と考えています。
12	制度等	登録	サポーターの認定までの流れが分かりませんでした。テストと小論文を受けたのち、再度3日間の講義を受講して、認定へということでしょうか。また、活動自体は登録窓口である受講団体を通じて行うイメージでしょうか。個人での活動は想定していないでしょうか。	試験を受けていただいた後、この先、食品ロス削減推進サポーターになって活動するかをご検討いただき、サポーターとなる意思がある場合は、消費者庁が別途ご案内するサポーター登録申請書に必要事項を記入して、消費者庁へ提出いただけます。 その後、消費者庁にて、審査し、認定します。
13	制度等	窓口	サポーターとして食品ロス削減の発信をする際に疑問が生じた際の窓口はございますか。	消費者庁消費者教育推進課食品ロス削減推進室宛て（メールアドレス no-foodloss@caa.go.jp）まで、お問合せください。
14	講座	統計データ等	家庭の食品ロスが6万円という数値はどこが発表したものでしょうか。	京都市の調査によれば、1世帯（4人家族）で発生する食品ロスを金額に換算すると年間約6万円とのこと。 https://www.city.kyoto.lg.jp/kankyo/cmsfiles/contents/0000212/212663/p3_fix.pdf
15	講座	統計データ等	食品ロスは年々減少傾向にあるということでしょうか。特に事業系（外食産業）は顕著に減少しているということでしょうか。	年々、少しずつ減少しています。事業系においては、製造業、外食産業で減少傾向です。令和2年度においては、新型コロナウイルス感染症の影響もあるため、今後の状況を見ていきたいところです。 （参考）農林水産省資料「食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢」 P12 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_4-18.pdf

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
16	講座	統計データ等	日本の食品総生産量と食品輸入量をトンベースで教えてください。	農林水産省の平成30年度食料需給表（確報値）によれば、国内生産量は約63,000,000トン、国内消費仕向量の純食料（輸入を含む）については、 約69,000,000トン ※ https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500300&tstat=000001017950&cycle=8&year=20201&month=0&tclass1=000001032890&tclass2=000001163786&tclass3val=0 なお、食品輸入量は、厚生労働省の輸入食品監視統計から約31,000,000トン https://www.mhlw.go.jp/content/000824534.pdf ※国内消費仕向量は、国内生産量＋輸入量－輸出货量－在庫の増加量（又は＋在庫の減少量）によって算出 ※純食料は、粗食料（国内消費仕向量から飼料用・種子用等を除いたもの）に歩留りを乗じたものであり、人間の消費に直接利用可能な食料の形態の数量
17	講座	統計データ等	食品ロスだけでなく、食品廃棄物の全体の量もトンベースで教えてください。	食品ロス削減ガイドブック 9 ページを御参照ください。
18	講座	統計データ等	0 0 9 のページの数値が私が頂いた本と違っています。	食品ロス削減ガイドブック 9 ページは、平成30年度推計値です。講座の中では、令和 2 年度推計値を補足しております。 講座で使用した資料は、食品ロス削減推進サポーター向けページ（ https://www.no-foodloss.caa.go.jp/supporter/ ）のタブ「活動資材・参考事例」で紹介しています。
19	講座	統計データ等	ガイドブックの 0 0 8 0 0 9 のページでした。数字を赤く訂正してあった画面です。赤字はいつの資料だったでしょうか。 食品廃棄物 トンベース 2 3 7 2 トンともお話されていたと思います。	食品ロス削減ガイドブック（令和 3 年度版）では、最新の食品ロス量（令和 2 年度推計）が反映されておりません。そのため、お手元のガイドブックに書き込んでいただきたいことから、講義で修正箇所としてお伝えしております。 講義で使用した資料（赤字で訂正した箇所を含む）は、消費者庁食品ロス削減特設サイトのサポーター向けページに掲載しますので、御確認ください。
20	講座	統計データ等	収穫されずに放置している農作物は食品ロス量としてどの程度集計されているのでしょうか。また、非常に大きな量だと思うので、その改善対策など行政での取り組みや働きかけをご教示いただけましたら幸いです。	日本の食品ロス量は、製造から消費段階の推計値で、生産段階の食品ロスは含まれておりません。 しかしながら、食品ロス削減推進法の基本方針では、食品ロス削減を国民運動としていくため、農林漁業者における食品ロス削減について、規格外産物の有効活用の促進を明記しています。
21	講座	統計データ等	農作物などが規格外等の理由で廃棄される量を教えてください。	現在では、規格外の野菜や魚を販売する事業者もいますので、そういった事業者を活用することも食品ロス削減に貢献できることをご紹介いただければと思います。
22	講座	統計データ等	食品ロスを減らすことによって二酸化炭素削減量はどの程度と推計できるのでしょうか（例えば 1 t の食品ロスを減らすと輸送、加工、焼却等で発生する二酸化炭素量をどの程度減らせるのか）	令和 3 年10月22日に閣議決定された地球温暖化対策計画の別表6－12「68. 脱炭素型ライフスタイルへの転換」では、「食品ロスに係るCO2排出原単位：0.46t-CO2/t。（食品分類ごとに食品1トンの原材料調達・生産に係るCO2排出原単位に食品自給率を乗じ、家庭からの食品ロス量に係る構成比で加重平均した）」と明記されています。 少し古い情報ですが、FAO（国連世界食糧計画）のレポートでは、世界の食品廃棄物は年間約4.4ギガトンの温室効果ガスを排出している。と記載しています。 https://www.fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/FWF_and_climate_change.pdf
23	講座	統計データ等	事業系はすでにほぼ 2 0 3 0 年度目標レベルに到達している（目標273万 t に対して275万t@2020） ことに関して、・削減できた要因の分析 ・目標の見直しはあるのか。	現時点で見直しの予定はありません。 新型コロナウイルス感染症の影響で、外食事業者からの食品ロスが減っていると見受けられ、今後、コロナ以前の状況に戻ったらどうなるか、というところを注視していく必要があります。
24	講座	統計データ等	食料自給率のカロリーベースとは、よく意味が分からないのですが、どういった意味でしょうか。宜しくお願いします。	カロリーベース総合食料自給率は、基礎的な栄養価であるエネルギー（カロリー）に着目して、国民に供給される熱量（総供給熱量）に対する国内生産の割合を示す指標です。 https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/011.html
25	講座	統計データ等	テキスト64Pのデータは家庭の発生量が276万トンのままです。247万トンの内訳がありましたらお知らせください。	食品ロス削減推進サポーター向けページに、講座で使用した資料を掲載していますので御確認ください。
26	講座	統計データ等	当市での食品ロス率を把握してみたいのですが、どのように測定しているのでしょうか。日本の家庭系食品廃棄の 7 4 8 万トンのうち 2 4 7 万トンは「まだ食べれる」というのはどのように測定しているのでしょうか。	地方公共団体によっては、組成調査を行い、把握しています。 家庭系食品ロスを推計する環境省では、1．地方公共団体にアンケートを行い把握。2．組成調査が行っていない地方公共団体については、上記 1 の結果を基に算出、食品ロス量を食品廃棄物に対する割合の平均を食品廃棄物量に乗じて食品ロス量を推計しています。 モニター調査により、実際、家庭で食品ロスを量ってもらい、その地域のおおよその家庭系食品ロスを計測する地方公共団体もあります。

NO	カテゴリー 1	カテゴリー 2	受講者からの質問	消費者庁からの回答
27	講座	持ち帰り	ドギーバッグは、飲食店が嫌がるように思います。例えば結婚式場のお食事を 持って帰ることができないと思います。持って帰った食材から腹痛となった場合の 対策はできているのでしょうか。	まずは、残さず食べることが前提です。 ドギーバッグは店舗との相談の上、自己責任でお持ち帰りいただくことが前提です。また、お持 ち帰りいただく場合は、生ものは避け、火の通っているものを、速やかに帰宅し、早めに食べきる ことが必要です。 消費者庁は、農林水産省、環境省、厚生労働省と共に、「食べきりガイド」を公表し、持ち帰 りの際の留意点も掲載しています。
28	講座	持ち帰り	ドギーバッグ（持ち帰り）導入について、食品衛生上の観点から難しいと言われ ることが少なくありません。保健行政を通じて、飲食事業者への啓発も重要と考 えますが、お考えはいかがでしょうか。	（参考）外食時のおいしく「食べきりガイド」 https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/pdf/efforts_190520_0002.pdf
29	講座	期限表示	賞味期限，消費期限は，必ずどちらかが表示されるのでしょうか。	ほとんどの加工食品に、期限表示（賞味期限・消費期限）が必要となっています。 長期保存しても品質が変化しにくい一部の食品（冷菓・砂糖・塩など）は、賞味期限が省 略されている場合があります。
30	講座	期限表示	賞味期限につきまして、いつまで安全に食べる事が出来るのか、メーカー側の食 品衛生分析の結果公表なども重要であると思います。また、食べられるのかどう かの判断を消費者に求めるのであれば、その判断基準の啓もう活動も必要では ないかと考えますが、この2点についての見解をお伺いしたいと思います。	食品ロス削減ガイドブック 5 4 ページに賞味期限に記載しております。 ご理解いただき、啓発していただきたいと考えます。
31	講座	期限表示	ガイドブックP132の「賞味期限の年月表示化の例」、賞味期限が年月日表示 の対象になる物は何か。農産物加工品は対象になるか。	現時点では、清涼飲料水、菓子（賞味期限180日以上）、カップ麺です。
32	講座	期限表示	「賞味期限」について説明する際、実際、食することの出来る期限の説明はどの ように行えばよいでしょうか。	賞味期限はおいしいめやす、期限が切れても、すぐに食べられなくなるわけではないとお伝えし ていますが、ガイドブック54ページに記載しているとおり、一定の余裕を設けて「賞味期 限」を設定※していますので、未開封で、適切に保存していれば、翌日などすぐに食べれなくな るわけではありません。 ※食品の特性にもよりますが、安全係数おおよそ0.8を設定 期限が切れて、判断に迷うなどお声もあります。そのようなことを避けるためにも、計画的に買い 物をして、期限内に使いきれるよう工夫をしていただくのがよいでしょう。
33	講座	フードバンク関連	フードバンク活動に頼るということであれば活動への支援も視野に入れていただ ければと思います。	まずは、各主体が食品ロスを削減することが重要です。その上で、行き場のないまだ食べられる 食品を有効活用するため、フードバンク団体への支援ということがあります。 農林水産省や関係省庁では、フードバンク支援を行っています。
34	講座	フードバンク関連	食品ロスのReuselについてはフードバンクやフードドライブという市民活動しか、今 のところ活用法があげられていませんが、他の対策や方策は消費者庁としてはあ るのでしょうか。	事業者においては、返品などされた食品衛生上問題のない食品について引き取り、加工等し て新たな価値として商品とするケースもあります。
35	その他	意見	エシカル消費のところででも食事に困っている人のことを考えて食べ物を無駄なく扱 うことが大切だとされていますが、大食い番組については消費者庁ではどのように 考えておられますか。特に子供への影響について気になります。	食品ロス削減の観点での番組への抑制の呼び掛けは、特段しておりません。 今のところは、本来食べられるのに捨てられてしまう食品をどう減らすかというところを観点とし て、取り組んでもらいたいと考えています。