

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ご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くとよいでしょう。
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、現在の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（2020）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くなったこと等の社会的状況も関係していると考えられるため、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とき、持ち帰りたいと言うと、「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します。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のでしょうか、どうでしょうか？	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。

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はありますか。	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、公にさせていた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、出典を明記をお願いします。
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。
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。	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
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がありますか。	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いたします。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