2024年6月21日

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　をご確認いただき、設定してください。 （https://www.caa.go.jp/terms_of_use/）
2	講座	教材	HP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HP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 し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、どう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、どこかへもってい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	し込みはしていませんが子どもと一緒に受講していませ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	エ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。

2024年３月１日時点

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。今後は、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廃棄物について、公益目的として組成調査を実施しています。その組成調査の中から食品廃棄物の観点でも調査（約200自治体の情報）を行い、その結果を基に、拡大推計を出しています。
3	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。
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、各食品事業者に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	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、企業が環境や社会に配慮していることを評価している消費者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ると見受けられます。このような視点を取り入れて、乗り越えることも一つの考え方と思います。
6	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。
7	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。	ガイドブックは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。
8	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でしょうか。	人のために生産された食品は人で消費されることが理想です。まずは、廃棄抑制（食べきりや使い切きり）、そして再利用（食品寄附など）、その次にリサイクル（肥料や資料、エネルギーへの転換など）です。ぜひ、サポーターとして、地域の方などへ周知いただけるようご協力をお願いします。
9	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考えます。
10	制度等	活動	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、P162～163、P180～181に事例がありますので、ご確認ください。
11	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。
12	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、登録申請書に記載をしていますが、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。
13	制度等	制度	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。

2023年６月12日時点

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。可能な限り食べきる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ってと思います。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、そこ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しけないのか、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） と考えることがでます。
6	講座	統計データ等	Ｐ９の下のグラフは数値と棒グラフの幅が違いますが、どっちが正しいのでしょうか？例81万トンは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ィ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。	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れらえます。 今後の推移は、引き続き注視していきたいところです。

2023年６月12日時点

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

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？よろしくお願いいたします。	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・キュー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、食べきるようお願いします。 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	絵本の配付はしておりません。 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。 ますは、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か？	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いただけますでしょうか？	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ぐ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、持ち帰りたいと言うと、「食中毒が発生する危険性があるのでお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。 「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
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？	
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は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
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。	
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かありますか。	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きます。 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６万円とのことです。 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
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ほしいです。	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	００９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００８　００９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２３７２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
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いただきたいです。	
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１ｔ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２０３０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えれ、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７４８万トンのうち２４７万トンは「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．組成調査が行え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。
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。	
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　５４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るところですが、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Reuse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。