

食品ロス削減協力店登録制度の概要

新宿区ごみ減量リサイクル課

1 背景

日本では年間 2,775 万トンの食品廃棄物が排出されており、このうち、食べられるのに廃棄される食品を「食品ロス」といいます。規模は 621 万トンと試算されて世界全体の食料援助量の約 2 倍もあります。新宿区においては、平成 28 年度資源・ごみ排出実態調査の結果、区の家計の燃やすごみは推計 41,363 トンで、未利用食品の割合は 6.2%となりました。この量を推計すると約 2,565 トンになり、区民 1 人あたり年間約 7.8kg の食品ロスを出していることとなります。新宿区は飲食店が非常に多いため、食べ残しや過剰除去で多くの食品ロスが出ていると考えられます。そのため、新宿区内の食品ロスを削減するべく、新宿区食品ロス削減協力店登録制度を実施します。

2 飲食店等での取組

平成 26 年度経済センサス基礎調査及び平成 24 年経済センサス活動調査の統計では、新宿区内で約 6,000 店の一般飲食店及び旅館・ホテルが営業を行っています。区内で飲食を提供する事業者には食品ロス削減の重要性を訴え、各店舗等での取組を奨励することで、消費者・事業者両方へ働きかけ、意識の向上を図り、食品ロス・生ごみの減量を推進していきます。

○対象 新宿区内の飲食物を提供する飲食店・ホテル等

○取組 食品ロスをはじめとした食品廃棄物を削減する取組を以下の項目とし、この内の 1 つ以上実践（予定も含む）する店舗を削減協力店として登録します。

1	料理の量の調節を希望する客への積極的対応 例：ハーフサイズや小盛のメニューの導入、ごはんや麺の量の調整
2	ばら売りや量り売り等による食料品販売 例：ばら売り・量り売りによる販売、少量パックによる販売
3	閉店時間間際等の値引販売 例：賞味・消費期限間近な食料品の割引販売、閉店時間間際の割引販売

4	持ち帰り希望者への対応 例：持ち帰り希望者への対応（十分に加熱調理を行い、常温で保存が可能な食品であって、店舗が持ち帰り可能と判断した場合に限る。なお、持ち帰りについては、希望者の自己責任とする。）
5	食品廃棄物の、食品リサイクル施設でのリサイクル処分の実施 例：食べ残しや調理残さを廃棄せず動物飼料や肥料へのリサイクル
6	寄附等による、売れ残り・規格外商品等の有効活用 例：過剰在庫・規格外商品等のフードバンク等への寄附
7	食品ロス削減の啓発 例：ポスターや卓上ポップ等でのPR、店舗HP等での啓発
8	その他食品ロスを削減するための取組 例：食べきりした際に利用者への割引券等の発行、その他店舗独自の取組

3 役割

<p>○利用者</p> <p>役割</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品ロス削減に協力 ・食べたい量のメニューの選択 ・食事を残さない 	<p>○飲食店・ホテル等</p> <p>役割</p> <ul style="list-style-type: none"> ・店舗での削減取組の実施 ・協力店の登録をPR ・利用者への食べきり協力依頼 	<p>○区</p> <p>役割</p> <ul style="list-style-type: none"> ・協力店を登録、区HP等で情報を掲載。 ・協力店の利用をPR ・食品ロス削減についてPR
---	--	---

4 登録制度の流れ

- ①店舗が登録申請書を提出
- ②区が申請内容を確認
- ③承認後、区から登録店へステッカー・店内掲示用ポスターを送付
- ④区が登録店の情報を区HPやイベント等で発信
- ⑤登録店のサービスの提供、利用者の食べきり等の協力