

「外食産業での食品ロス削減について」

一般社団法人日本フードサービス協会

最近の外食産業の経営環境は、景気の低迷、消費税の引き上げ等を背景とした消費者の節約志向の一層高まり、また、原材料価格、人件費等の上昇によるコスト高等により、一段と厳しくなっております。

また、外食産業は、多種多様な「業種・業態」が存在する産業で、事業者規模も大企業から中小・零細事業者まで存在する裾野の広い産業であり、業容も、セントラルキッチンを持つ事業者から、フランチャイズ展開を行う事業者、単独店舗のみの事業者など多様で、食品ロスのあり様も一様ではありません。

このような中で、外食産業は「食品ロスの削減」について、

- ・曜日別・天候別などの来店データを活用した客数の予測精度の向上、
- ・期限切れ食材の減少等、在庫管理の徹底、
- ・仕入・仕込みの小ロット、小ポーション化、
- ・小盛りメニューの導入、
- ・フライオイルの寿命の延長、

など、各社の事業の中でお客様のニーズに合わせ、廃棄が最少化するよう積極的に取り組んでおります。

しかしながら、外食産業の食品廃棄物には、他の食品産業では発生しない「食べ残し」が含まれており、お客様に提供（販売）後に発生する「食べ残し」の削減は、事業者のみの努力では難しいという課題があります。

また、食べ残しの持ち帰りにおいては、安全衛生の面でお客様と店舗との間で十分なコミュニケーションが必要との課題があります。

外食産業としては、このような課題についても、自治体をはじめ行政機関、消費者団体等と連携し、ライフスタイル変換を促す国民運動として、今後一層取り組んで参りたいと考えております。

また、基本方針骨子案「Ⅱ 2.基本的施策」では、（４）実態調査及び調査・研究の推進、が盛り込まれていることから、全国展開している外食事業者等には、全国すべての市町村自治体から別々に調査報告を求められる可能性があります。

このことで、人手不足が深刻化する外食産業で、新たな報告作業に、限られた人手と時間が費やされる可能性があります。食品リサイクル法の定期報告で既に把握予定の「市町村ごとのデータ」と情報共有を進めること等で、報告作業の重複をさげ、事業者へ過度の負担を生じさせない配慮を希望いたします。

以上