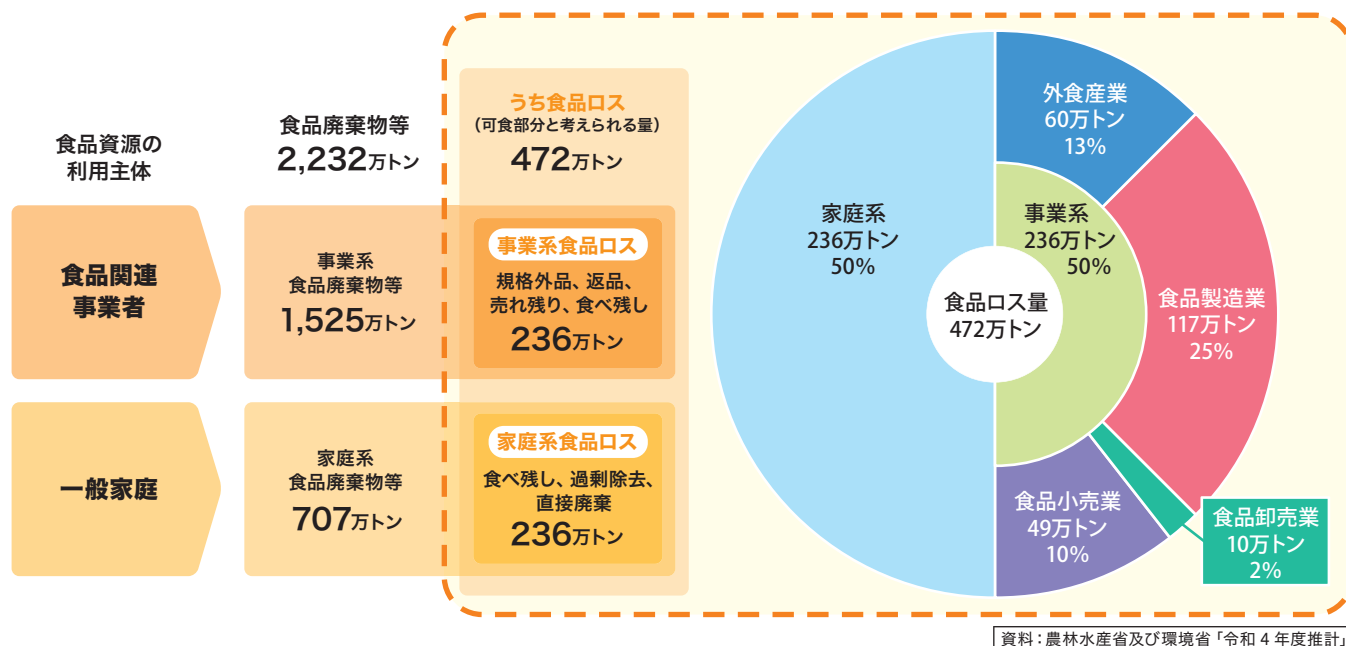




国内年間食品ロス排出量の半分は事業系



日本の食品関連事業者(製造・卸売・小売・外食)から発生する年間食品ロスは約236万トンで、国内全体の約50%を占めます。

2019年施行の「食品ロスの削減の推進に関する法律」に基づき、2025年3月に第2次基本方針が閣議決定され、2030年度までに2000年度比で事業系食品ロス量を60%削減させる(年間排出量：219万トン)という目標が新たに設定されました。第1次基本方針では、事業系・家庭系ともに、2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させるという目標が設定されていましたが、事業系食品ロスについては、2022年度にこの目標を8年前倒しで達成したため、上方修正されました。

ただし、この達成には、コロナ禍の影響もあると考えられるため、今後の経済成長・インバウンドの拡大等も見据え、更なる削減努力が求められています。

アンケートに答えてプレゼントを当てよう!

堺ムーSTYLE Vol.21 をご一読いただけた方は、市ホームページからアンケートへのご協力をお願いします。下記締切日までにアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で20名様にエコグッズをプレゼントします。

【締切】2025年7月31日(木曜)

アンケートはこちらから



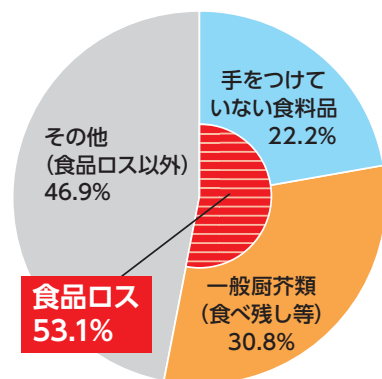
※アンケートの回答には、堺市電子申請システムへのログインが必要です。

※抽選の対象は市内事業者に限ります。

※当選者は厳正なる抽選のうえ決定し、当選発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。当選結果に関する個別のお問合せにはお答えできませんので、ご了承ください。

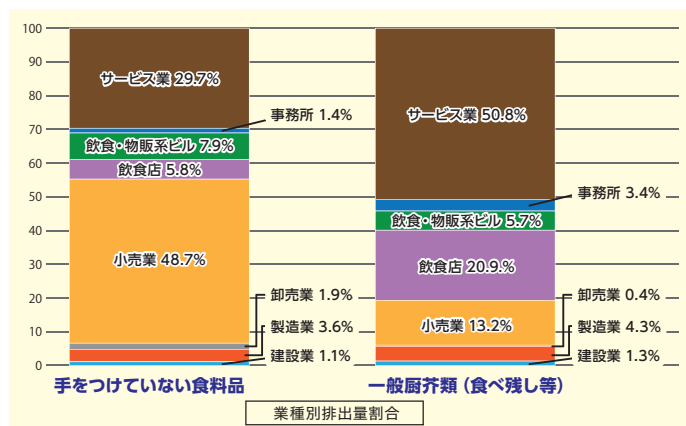


堺市の事業系食品ロスの現状



注) 手をつけていない食料品には食品衛生法に基づく保存試料は含まない。

厨芥類の内訳 (重量比)



資料：堺市「令和6年度事業系一般廃棄物排出実態調査」

市内事業所から排出される事業系一般廃棄物のうち、厨芥類は全体の約30%にあたります。この厨芥類の中でも食品ロスが過半数を占めていることが分かります。また、業種別の排出量割合をみると、「手をつけていない食料品」は小売業、サービス業から多く排出されており、「一般厨芥類(食べ残し等)」はサービス業や飲食店からの割合が高いことが分かります。

食品ロス削減に向けた取組として、小売業では、需要予測に基づいた仕入れ・販売の実施、手前どり(手前に並んでいる賞味・消費期限の短い商品を選ぶ購買行動)の啓発などが挙げられます。飲食店では、小盛りメニューなど要望に応じた量の調整を行う仕組みの導入や消費者に対する食べきりの呼びかけなどが挙げられます。

堺市が進める事業系食品ロス削減の取組

初期費用

0円キャンペーン
実施中!!

あなたのお店の食品ロス、「TABETE」でレスキューしてもらいませんか?

「TABETE」(タベテ)とは、まだ食べられるのに売れ残り等で廃棄されてしまいそうな食品を、消費者のニーズとマッチングさせるフードシェアリングアプリです。市では、事業所から出る食品ロス削減のため、「TABETE」登録時の初期費用0円キャンペーンを期間限定で実施しています。

この機会にぜひ、食品ロスを「無理なく」「無駄なく」削減する環境に優しい取組を始めてみませんか。

キャンペーン
の概要

【対象】 市内店舗

【期間】 2025年5月1日～6月30日

【内容】 キャンペーン期間中に「サービス利用申込書」をご提出いただくと、通常10,000円(税抜)の初期費用が無料になります!

詳しくは市ホームページ→ [こちらをクリック](#)



食品ロス削減卓上POPをご活用ください!

市では、「残さず食べる」「適切な量を頼む」等の食品ロス削減行動を啓発する卓上POPを作成しています。活用いただける飲食店等に配布しますので、ご入用の際は、下記の資源循環推進課の連絡先までお問合せください。

※数には限りがあります。