

別表詳細

食品ロスゼロ協力店 取組項目・内容

【飲食店・宿泊施設用】

取組項目	取組内容
(1) 食材を使い切る工夫	①無駄のない仕入れ ②食材の管理方法の工夫 ③魚のあらや野菜の皮などを利用したメニューの提供 ④規格外品や余った食材などの従業員のまかないへの利用 ⑤その他の取り組み
(2) 食べ残しを出さない工夫	①小盛り、ハーフサイズ等のメニューやコース料理での適量プランの設定 ②希望に応じたごはん等の量の調整 ③量や辛さ、アレルギー等がわかりやすいようなメニュー表の工夫 ④宴会等受付時などに利用客の年齢構成、嗜好、アレルギー等の聞き取り ⑤その他の取り組み
(3) 食べ残しを出さない啓発	①注文受付時における適量注文の声かけ ②宴会等での食べ残しゼロを促す呼びかけ(30・10運動) ③食べ切りに応じたポイントやサービス券の付与 ④ホームページや、ポスター、チラシ、メニュー表やテーブルマットを利用した啓発。 ⑤その他の取り組み
(4) 食べ残しの持ち帰りができる工夫	①持ち帰り用の容器(ドギーバッグ)の用意 ②持ち帰りの案内(店内案内、呼びかけなど) ③その他の取り組み
(5) フードシェアリングの実施	①フードシェアリングサービスの活用(TABETE、タベスケなど) ②余った食材などの子ども食堂、フードバンクへの寄付 ③その他の取り組み
(6) 食品廃棄物のリサイクル	①食品廃棄物の飼料化、堆肥化の推進 ②食品廃棄物を原料とした飼料、堆肥で育成した食材の利用 ③その他の取り組み
(7) 上記以外の食品ロスを減らすための取り組み	

【食料品小売店用】

取組項目	取組内容の例
(1) 仕入れの工夫	①3分の1ルールや欠品ペナルティ等の商慣習の改善(緩和) ②欠品防止のための在庫の縮減や高度な需要予測に基づく仕入れ管理 ③規格外品を加工した食品・野菜等の仕入れ・販売 ④その他の取り組み
(2) 商品を売り切る工夫	①商品の売り出し方法の工夫(「食べごろ」シールの貼付など)や見切り販売の実施 ②ばら売り、量り売り、少量パック等による少量もしくは適量販売の実施 陳列方法の工夫(賞味期限・消費期限が偏らないように並べる等) ③その他の取り組み
(3) 商品を売り切る啓発	①「てまえどり」ポスター等の掲示や店内放送による啓発 ②ホームページやチラシによる啓発 ③その他の取り組み
(4) 家庭での使いきりにつながる取組	①売り場における使い切りレシピや日持ちする保存方法の紹介 ②ホームページやチラシによる啓発 ③その他の取り組み
(5) フードシェアリングの実施	①フードシェアリングサービスの活用(TABETE、タベスケなど) ②売れ残り品などの子ども食堂、フードバンクへの寄付 ③その他の取り組み
(6) 食品廃棄物のリサイクル	①賞味期限、消費期限切れの食品の飼料化、堆肥化の推進 ②食品リサイクルによる飼料、堆肥で肥育した食材の販売 ③その他の取り組み
(7) 上記以外の食品ロスを減らすための取り組み	