

別表3 「食品ロス削減部門認定基準評価項目」

項目	細目	取組内容	評価点
基本項目	主に外食産業 (飲食店・宿泊施設)	食材保管時の工夫 <ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵庫のチェックにより、廃棄をなるべく出さない ・ 冷凍保存の活用 ・ 鮮度が落ちないように真空パックを活用 	1
		調理段階での取組 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食材の使いきり等、食品ロスの発生抑制の実践 (余った食材を利用できる柔軟なメニューをつくる、食材のまるごと使い切り等) ・ 作り置きをせず注文を受けてからの調理 	1
		食べ残しを出さない工夫 <ul style="list-style-type: none"> ・ ハーフサイズや小盛りメニューの設定 ・ コース料理の場合、量が選択できる ・ 料理等の写真を掲載し、量やカロリー、味などが分かるメニュー提供 ・ お客様の好みをあらかじめ把握し、食べ残しをなるべく出さない 	1
		宴会等での工夫 <ul style="list-style-type: none"> ・ 予約時に年齢層・男女比・嗜好等を確認し、適量の料理を提供 ・ 宴会幹事等へ食べきりの呼びかけを行う (20・10・0運動の呼びかけ・実施等) ※20・10・0運動とは最初の20分最後の10分間は自席で食事を楽しむこと 	1
		食べ残しの持ち帰りができる工夫 <ul style="list-style-type: none"> ・ 持ち帰りについての表示 (持ち帰り用容器の提供、持ち帰り可能食品の表示) 	1
		包装資材の工夫 <ul style="list-style-type: none"> ・ 長期保存できる包装資材の使用 ・ 賞味期限の年月日表示から年月表示への変更 	1
	主に食品製造業	賞味期限の見直し <ul style="list-style-type: none"> ・ 既存の賞味期限の見直しやロングライフ商品の開発 	1
		納品期限の見直し <ul style="list-style-type: none"> ・ 加工食品の納品期限 (3分の1ルール) の緩和 	1

		規格外食材・製品の使用や販売 <ul style="list-style-type: none"> ・規格外製品（ふぞろい、納期限過ぎた商品など）の販売 ・規格外野菜の使用や販売 ・未利用魚（漁獲量が確保できない、美味しいが知られていない）の使用や販売 	1
	主に食品小売業	季節食品の予約販売 <ul style="list-style-type: none"> ・予約販売等による季節食品の需要に見合った販売 	1
		店頭での手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる工夫 <ul style="list-style-type: none"> ・POP等の広報資材を活用した店頭での手つかず食品を抑制するための啓発の実施 ・食料品の見切り販売（消費期限、賞味期限の近い商品の値引き等）やポイント付与の実施 ・ロングライフ商品の積極的な活用 ・手前取りの推奨 ・発注支援システム（AIの活用など）を導入し、適正発注の実施 ・衛生管理上支障のない範囲で、賞味期限、消費期限に達するまで小売を継続 	1
		ばら売り、少量パック製造・販売 <ul style="list-style-type: none"> ・ばら売り、少量パック、量り売りなど、お客様が望む分量の実施 	1
	共通	フードシェアリングサービス（ECサイト）の利用 <ul style="list-style-type: none"> ・余剰品、期限が迫っている商品の掲載・販売 	1
		その他取組 具体例：	1
項目 検証	共通	食品廃棄物の発生量の把握・計量	2
		組織として目標を立て、継続的に食品ロス削減に取り組む体制が整う	2
社会貢献	共通	フードバンク活動やこども食堂への支援 <ul style="list-style-type: none"> ・余剰食品をフードバンクやこども食堂へ提供 	3
		食品ロス削減に関する広報活動 <ul style="list-style-type: none"> ・地域住民や学生への環境教育 ・社員への環境教育 	3
		食品リサイクルの推進 <ul style="list-style-type: none"> ・生ごみを堆肥化し、堆肥を地元生産者への提供 ・生ごみを地元の養鶏・養豚場へ提供 	3
		SDGsのゴールを意識し、組織として目標設定と実践 具体例：	3