

東京都食品ロス削減パートナーシップ会議 外食部会（第1回）

議事録

平成30年10月12日（金曜日） 9：30～11：30

於：都庁第二本庁舎31階 特別会議室23

議題1 【部会長の選任】

議題2 【食品ロス削減キャンペーンの実施状況について】

○10月は消費者月間でもあり、消費者団体が様々な取組を実施している。来年度以降、協力して一緒にできると良い。

○キャンペーンは共感を呼ぶことが大事。啓発ツール作成段階から、子供や子育て世代を巻き込んでいくような仕掛けを作ると良い。目的をしっかりと定め、必要なものを作るようにしてほしい。

○啓発ツールは、事業者側で標語を追加できるようデータでの提供を希望。

議題3・4 【都における外食産業の概要・外食事業者の取組について】

○卸売業はデータがあるので、前年データなどと比較して発注量を小売りなどに提案し、食品ロスの削減に寄与が可能。

○セントラルキッチンで発生する食品ロスと、店舗で発生する食品ロスは別物と考え、産業全体での対策を進めてほしい。

○製造、物流段階はコストに関わるので企業努力が進む。一方、客の食べ残しは売った後の話なので対策が難しい。

○食べ残しの持ち帰りは、持ち帰った後に健康被害が生じる可能性を考えると、外食産業にとってはリスクと隣り合わせ。一方、持ち帰りを断られたという客からの苦言もある。

○食べ残しを入れられるリサイクルボックスの設置も一案。

○メニューの下に持ち帰りについての記載のある店舗がある。そういったコミュニケーションも良い。

○持ち帰りのトラブルを恐れて動けない飲食店が多い。この部会で話をしていけると良い。

議題 5・6 【持ち帰り容器（ドギーバッグ）利用の取組・施行に向けて】

- ドギーバッグ普及委員会では、自己責任カードを会員に配布している。行政がそういったカードを作成している所もある。
- 持ち帰りは自己責任だが、食中毒が発生した更に、店舗が菌を付けたことが原因と判断される場合がある。
- 無菌状態で食べ物が提供されることはない。持ち帰り時に、期限の提示など、持ち帰りルールが必要。
- 都は個人経営の飲食店が多く、保健所に「持ち帰りは推奨しない」と言われれば、実施しない。
- 消費者は、持ち帰りの過程の菌の増殖についても、自己責任で食べる前に状態をチェックして判断している。
- 食べ残しに対する観点も重要だが、それ以前に注文時に食事の量を考えることが必要。
- 店舗側が量のアドバイスをしてくれると良い。
- 自治体によっては、持ち帰りについて店舗向け、消費者向けに表現を変えて発信。飲食店が責任を問われる可能性があるというのは全国共通である。この部会では消費者向けの発信を検討。
- 持ち帰りたいという消費者のメッセージを店舗にどう伝えるか、店舗と客のコミュニケーションの確保が課題。