

## 食品ロス削減に向け協働していく取組1～5（第三回提示）

～平成30年度の都の取組ついて～

都は、食品ロス削減に向けた取組の方向性（賞味期限の長い加工食品）で示した取組について平成30年度は次のように実施する。

### 取組 1 サプライチェーンにおける情報の共有化

都は、メーカーが発注量を予測して製造していた食品について、メーカーの見込み違いによる製造過多によって生じている食品ロスについて、予測精度の高い需要予測システムを活用し、予測情報をICTによってサプライチェーン全体で共有し、製造過多を抑制できるような仕組みを実証する。

公募により実証事業者を選定し、情報の共有化による食品ロス削減の効果を検証する。

### 取組 2 納品期限の見直し推進

都は、賞味期限の長い加工食品の一部の商品について納品期限を生産から賞味期限までの間の1/3以内とする期限から1/2以内までの間への緩和に積極的に取組む事業者をホームページで紹介するなどし、取組を後押しする。

### 取組 3 消費者の積極的な行動から引き出す広報展開

都は、消費者の食品ロスに関する認知を向上し、削減に向けた具体的な行動を引き出すために効果的な、食品小売や外食店舗における店頭キャンペーンを実施する。また、キャンペーンの趣旨を端的に表現するロゴやキャッチフレーズも作成する。

### 取組 4 余剰食品の有効活用を推進するための基準やルートづくり

都は、余剰食品の有効活用に資する新たなビジネスモデルの先行事例として実証事業を実施し、食品ロス削減の効果の検証を行い、先行事例として発信する。

### 取組 5 ICTを活用した特色のある施策の展開

都は、メーカーが発注量を予測して製造していた食品について、メーカーの見込み違いによる製造過多によって生じている食品ロスについて、予測精度の高い需要予測システムを活用し、予測情報をICTによってサプライチェーン全体で共有し、製造過多を抑制できるような仕組みを実証する。

公募により実証事業者を選定し、情報の共有化による食品ロス削減の効果を検証する。〈再掲〉