

対象事業者と認定条件

対象事業者： **京都市内**で食品の小売を業として行う食品スーパーなどの**小売店**、および製造した商品をその場所で個人又は家庭用消費者に販売するベーカリーや和菓子店などの店舗が対象です。

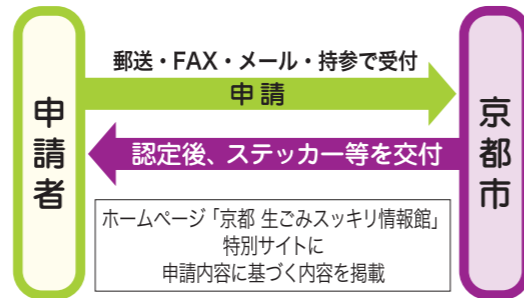
認定条件： 中面に記載されている取組内容(1)～(8)のうち、**2項目以上**を実践している食品小売店を店舗ごとに「食べ残しゼロ推進店舗」として認定します。

申請方法

ホームページやパンフレットの申請書に必要事項をご記入の上、京都市環境政策局循環型社会推進部ごみ減量推進課に、郵送、FAX、メール、持参のいずれかの方法でお申し込みください。

宛先	京都市環境政策局 循環型社会推進部 ごみ減量推進課
住所	〒604-0924 京都市中京区河原町通二条下一之船入町384番地
FAX	075-213-0453

メールの場合 E-mail : gomigenryo@city.kyoto.lg.jp
 ※申請書はホームページからもダウンロードできます
 検索 京都市 スッキリ <http://www.sukkiri-kyoto.com>



認定店は以下の取組を行っていただきます

- 取組を積極的に実践し、食品廃棄物等の発生抑制に努める。
- 京都市が交付するステッカー等を店舗に掲示し、取組内容について来店者等へ、積極的にPRし、周知を図る。
- 京都市が行う食品ロス削減に関する市民等への啓発、PRに協力する。
- 京都市が実施する取組に関する各調査へ協力する。

参考 販売期限の延長による食品ロス削減効果に関する調査・社会実験

京都市では、平成29年度に食品スーパーにご協力いただき、一部の加工食品(15品目)の販売期間を延長し、廃棄数量の削減効果を調査する社会実験を実施しました。その結果、取組品目全体の廃棄数量が減少し、約10%の廃棄抑制効果を確認しました。また、市民の皆様の意識調査では、**9割以上の皆様から「販売期限の延長により、食品ロス削減に取り組むことは良いこと」との賛成意見をいただき**、取組に当たっては、「適切な値引きの実施」、「行政や事業者からの積極的な情報発信」などが必要であるとのご意見を多数いただきました。

■ 実験概要

協力店(市内スーパー5店舗)において、売上・廃棄等のデータを使い、取組前後の廃棄数量などを分析。

対象商品	日配品(豆腐、納豆、洋菓子など)
実施時期	平成29年11月1日～12月3日
実験内容	対象商品の販売期限をおおむね賞味(消費)期限の日まで延長して販売

市民の意識調査(アンケート)

- 「販売期限の延長により食品ロス削減に取り組むことは良いこと」との**賛成意見が9割以上**。
- 取組を進めていくに当たっては、「適切な値引きの実施」、「行政や事業者からの積極的な情報発信」などが必要との意見が多数。

■ 実験結果

- 販売期限の延長により**約10%の廃棄抑制効果**を確認。
- 売上数量、売上金額は約6%増加し、売上に与えるマイナス面の影響はなかったと考えられる。

食品小売事業者実態調査(アンケート)

- 販売期限の延長等に**前向きな取組や意見が多い**。
- 取組を更に進めるに当たっては、「消費者の理解が得られること」、「行政が後押ししてくれること」など、環境整備を望む意見が多くみられた。

食品小売店版

店頭に並んだ食品の「食べ残しゼロ」をめざして…

「京都市食べ残しゼロ推進店舗」

認定制度がはじまります!!

このロゴが目印!

認定店はホームページで店舗情報を紹介



スーパーをはじめ生鮮食品を扱うお店やベーカリー、和菓子店なども対象

日本の食品ロス(年間約646万トン)は、世界の年間食糧援助量の2倍に相当し、手つかず食品や食べ残し等の食料の廃棄・損失を削減することが、経済・環境・社会における世界的課題となっています。

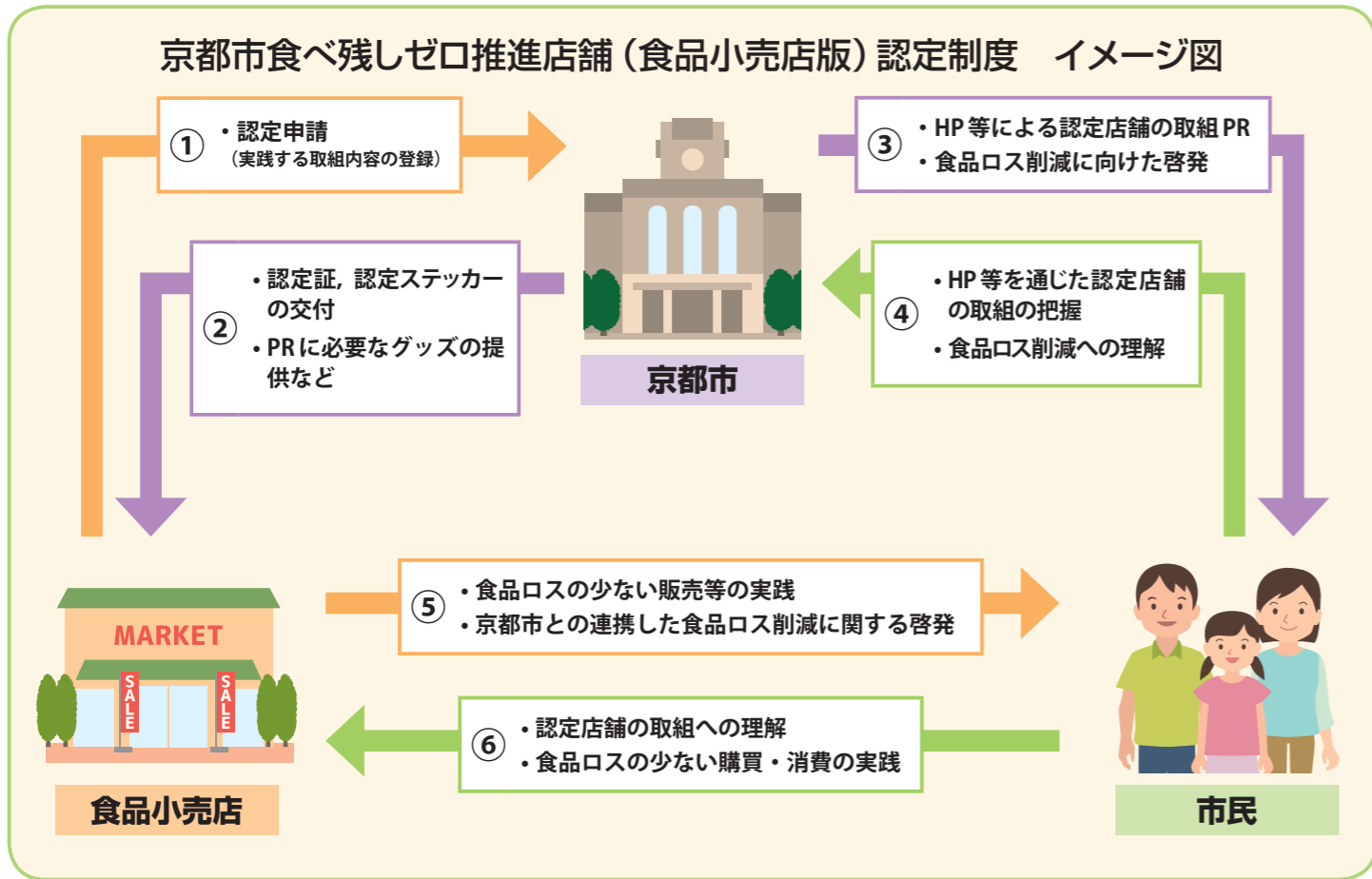
京都市では、こうした課題解決に向け、本来食べられたはずの食品が捨てられないことがないように、食品を無駄なくすべて食べきる「食べ残しゼロ」を目指して取り組んでいただける事業者を募集します。

京都市食べ残しゼロ推進店舗では、これまでの「飲食店・宿泊施設」の取組に加え、新たに「食品小売店」における食品ロス削減の取組を認定し、その取組を広く発信していくことで、「食べ残しゼロ」の輪の拡大を図っていきます。

	食品小売店版	(参考)飲食店・宿泊施設版
対象事業者	食品を取り扱う小売店	飲食店、宿泊施設
取組内容	食品ロス(手つかず食品や食べ残し)の発生抑制に関する取組の推進など	「生ごみ3キリ運動」(食材の使いキリ、食べキリ、生ごみの水キリ)に関する取組の推進など
認定ステッカーデザイン		

京都市食べ残しゼロ推進店舗(食品小売店版)とは?

京都市「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度では、京都市が認定店舗の取組を「見える化」し、その取組を食品ロス削減に資するものとして、市民、事業者にPRするとともに、認定店舗との連携による食品ロス削減の情報発信により、食品ロス削減に向けた機運を醸成します。



認定店舗へは取組のサポートを行います

認定店舗については、京都市のホームページ等で取組内容などを紹介。京都市から食品ロス削減に関するPRグッズ(ポスター等)を提供するほか、食品ロス削減に関する情報提供を行います。



▲ 店頭貼付用ポスター



▲ 京都生ごみスッキリ情報館 食べ残しゼロ推進店舗 MAP
※上記は飲食店・宿泊施設版です

京都生ごみスッキリ情報館 WEB サイトでは、ごみ減量に関するさまざまな情報を発信しています

🔍 京都市 スッキリ

京都市食べ残しゼロ推進店舗(食品小売店版) 取組項目

項目	取組内容(例)
1 店頭での手つかず食品(賞味・消費期限切れ食品)の削減につながる取組	<ul style="list-style-type: none"> 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 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)の実施 残品が多く生じないように、入荷量の調整やロングライフ商品の積極的な活用 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 など
2 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組	<ul style="list-style-type: none"> 少量パック、ばら売り、量り売りなど、適切な分量の食品を小売りでできる販売の実践 売場等での調理方法(食材を使い切るためのレシピの掲示など)や上手な保存方法、期限表示などについての情報発信 POP等の広報資材を活用した家庭での食べキリ・使いキリにつなげるための啓発の実施 など
3 惣菜等の製造・調理段階での取組	<ul style="list-style-type: none"> 食材の使いキリやごみ排出時の水キリ等、食品ロスの発生を抑制する取組の実施 売れ行きを見ながらの、こまめな調理加工の実践 など
4 イートインコーナー等での飲食に関する取組	<ul style="list-style-type: none"> 食べ残し、飲み残しのない利用の呼び掛け 食べきれなかった食品の持ち帰りなどの啓発 など
5 食品ロス削減に関する自社の取組についてのPRや社内での情報共有	<ul style="list-style-type: none"> 自社HP等での食品ロス削減に関する取組のPR 欠品理由の表示など、廃棄ロスを抑えた販売についての消費者への説明 廃棄ロス発生量の把握、要因分析等の情報共有の実施 食品廃棄物に関する責任部署や担当者の設置 など
6 フードバンク活動等への支援	<ul style="list-style-type: none"> 余剰食品等のフードバンクやこども食堂への提供 フードドライブ活動への協力 など <p>※フードドライブ：家庭で余っている食べ物を持ち寄り、それらを地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動</p>
7 食品リサイクルの推進	<ul style="list-style-type: none"> 飼料化などによる食品リサイクルの実践 など
8 その他 上記以外で食品ロスを減らすための取組	<p>(例) 規格外の野菜の活用、外国語での説明 など</p>