

食品ロス削減協力店の登録要件

下記の取組項目(1)～(8)のうち、2項目以上((1)は必須要件)を実践している事業者を、「協力店」として登録します。

【飲食店・宿泊施設等】

	取組項目(2項目以上)	取組内容の例
(1)	(必須項目) ポスター掲示等による食べ残し削減の啓発	(食品ロス問題や食べきりについて) ・市作成またはお店独自のポスターの掲示、店内放送、テーブルマット等を利用した啓発 ・お店のホームページやフリーペーパー等を利用した啓発 ・食品ロス削減に関する自社の取組のPRや社内での情報共有等
(2)	食材の仕入れや使い切りの工夫	・宴会、冠婚葬祭等のイベントに応じた食材の仕入れ量の調整や、食材の使い切りの工夫
(3)	小盛メニュー等の導入	・小盛、ハーフサイズ等のメニューの設定 ・希望に応じたごはんの量の調整 等
(4)	食べ残し削減に向けた呼びかけ	・メニューに「〇人前」等の表示 ・注文受付時における適量注文の声かけ ・宴会等での食べきり(「20・20運動」)の呼びかけ 等
(5)	注文確認の工夫や食べ残しの把握	・注文受付時に利用客の年齢構成、嗜好、アレルギー等の聴き取りをし、品出しを工夫 ・食べ残し食材や量を把握してメニューの改善に反映 等
(6)	食べ残しの持ち帰り対応	・食べ残し持ち帰り希望者への対応(自己責任・加熱物限定・消費期限等を説明)
(7)	食品廃棄物のリサイクル(堆肥化、飼料化など)	・食べ残し食品等の堆肥化、飼料化 等
(8)	その他、食品ロスを削減する独自の工夫や取り組み	・規格外の野菜等を食材として仕入れて調理 ・食べきりをした客への特典・サービス券等の付与 等

【食料品小売店・スーパー等】

	取組項目(2項目以上)	取組内容の例
(1)	(必須項目) ポスター掲示等による食品ロス削減の啓発	(無駄のない買い物や賞味期限と消費期限の違い等について) ・市作成またはお店独自のポスターの掲示や、店内放送等を利用した啓発 ・お店のホームページやフリーペーパー等を利用した啓発 ・食品ロス削減に関する自社の取組のPRや社内での情報共有等
(2)	商品の仕入れや売り切りの工夫	・需要予測精度の向上によるロスの削減 ・店頭での手つかず商品削減につながる取組(陳列棚に「手前からお取りください」等の表示等) ・季節商品(恵方巻・クリスマスケーキ等)の予約販売 等
(3)	ばら売り、量り売り、少量パックによる販売	・ばら売り、量り売り、少量パックによる食材、惣菜等の販売 等
(4)	食材使いきりレシピ等の紹介	・消費者の家庭で実践できる使い切りレシピや残り物アレンジレシピをホームページやフリーペーパーで紹介 等
(5)	閉店間際や期限間近商品の割引価格やポイント付与等による販売	・閉店間際の惣菜・生鮮食品、食品賞味期限が近い加工食品、シーズンを過ぎた季節商品、商品の追加陳列時の古い商品等の割引価格やポイント付与等による販売 等
(6)	食品廃棄物のリサイクル(堆肥化、飼料化など)	・賞味期限・消費期限切れの食品等の飼料化、堆肥化 等
(7)	フードドライブ(フードバンク活動への協力)	・過剰在庫等のフードバンク等への寄付
(8)	その他、食品ロスを削減する独自の工夫や取り組み	・規格外の加工食品・野菜等の仕入れ・販売 ・1/3ルールや欠品ペナルティ等の商習慣の改善(緩和)