

# 「食べ残しゼロ認定店」になると、 つくる人・売る人、食べる人、みんながうれしい! あなたのお店・事業所から始めませんか?

## 食品ロスとは…

まだ食べられるのに捨てられている食品のことです。

●日本の食品ロスの大きさ

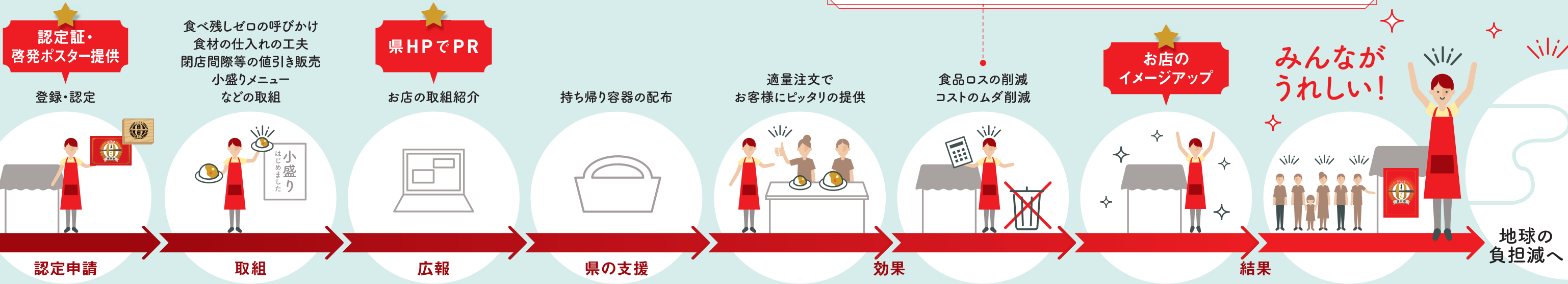
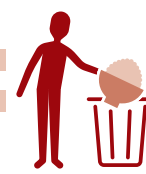


世界全体の食料援助量  
※国連世界食糧計画(2018)



日本の食品ロス  
※農林水産省及び環境省(平成29年度推計)

国民1人当たり  
毎日お茶碗1杯分の食べ物が  
捨てられていることになります。



## 食品ロスは、こんなすれ違いから生まれているかも!?

### つくる人・売る人

サービス精神いっぱいの  
自慢のメニュー。  
たくさん注文してほしい。

### 食べる人

思っていたよりボリュームが  
多くて食べきれない。  
苦手な食べ物が含まれていて  
食べられない。

こんな取組で  
あなたのお店も  
食べ残しゼロ認定店!



## 【食べ残しゼロ協力店・事業所認定制度の概要】

### 主な認定要件

※認定の対象は、福島県内で営業する飲食店、宿泊施設、食料品小売店等です。

飲食店・宿泊施設	食料品小売店等
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食べ残しゼロのための呼びかけの実践</li> <li>● 食材の仕入れまたは使い切りの工夫</li> <li>● 来客者の希望に応じた量の調整</li> <li>● ハーフサイズ等小盛りメニューの設定</li> <li>● 持ち帰り希望者への対応</li> <li>● その他の食品ロス削減につながる取組</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食材の仕入れまたは使い切りの工夫</li> <li>● 閉店間際等の値引き販売</li> <li>● ばら売り、量り売り、少量パックによる販売</li> <li>● 賞味期限・消費期限が近い商品の値引き販売</li> <li>● 賞味期限・消費期限に関する啓発</li> <li>● その他の食品ロス削減につながる取組</li> </ul>

上記取組を2つ以上実践している飲食店・宿泊施設・食料品小売店等を店舗ごとに「食べ残しゼロ協力店」として認定します。



お申込みは裏へ