

(別表1)

## 「九州食べきり協力店等」取組項目・内容

### 【飲食店・宿泊施設用】

取組項目	取組内容
①小盛メニュー等の導入	○小盛り、ハーフサイズ、食べきりサイズ等のメニューの設定 ○シニア世代や女性に配慮した適量プランの設定 ○希望に応じたごはん等の量の調節 等
②食べ残し削減に向けた啓発活動	食品ロスの問題や食べきりについて、 ○独自のポスター掲示やメニュー・テーブルマットを利用した啓発 ○ホームページやフリーペーパーを利用した啓発 等
③食べ残しを減らすための呼びかけ	○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の呼びかけ(※30・10運動) 等
④注文確認の工夫や食べ残しの把握	○宴会等受付時や注文前に利用客の年齢構成、嗜好、アレルギー等を聞き取りし、必要に応じた品出しの工夫 ○食べ残しの食材、量を把握してメニューの改善に反映 等
⑤食品廃棄物のリサイクル	○仕込みすぎや食べ残しの食品の飼料化、堆肥化の取組 ○食品リサイクルによる飼料・堆肥で育成した食材の利用 ○学校等の飼育活動への野菜くずの提供 等
⑥その他、 食品ロス削減につながる取組	○食べ残しの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) ○食べきりに応じたポイントやサービス券の付与 ○無駄のない食材の仕入れ、食材の使い切りの工夫 ○規格外の野菜等を食材として仕入れ調理 等

※30・10運動とは、宴会等から出る食べ残しを削減するため、開始後30分と終了前10分を離席せず食事を楽しむ運動のことをいう。

### 【小売店用】

取組項目	取組内容
①食べ残し削減に向けた啓発活動	食品ロスの問題、無駄のない買い物、食べきり等について、 ○独自のポスター等の掲示や店内放送による啓発 ○ホームページやチラシを利用した啓発 等
②使い切りレシピ等の紹介	○使い切りレシピや残り物アレンジレシピの紹介コーナー設置 ○ホームページやチラシによる使い切りレシピ等の紹介 等
③ばら売り等の導入・充実	○ばら売り、量り売り等による食料品(食材・総菜等)の提供 ○少量パックによる販売 等
④徹底した売りきりの推進	○割引販売の時期・割引率等の内規等に基づく売りきりの推進 ・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 ・閉店間際の総菜・生鮮食品 等
⑤食品廃棄物のリサイクル	○賞味期限・消費期限切れの食品の飼料化、堆肥化の取組 ○食品リサイクルによる飼料・堆肥で育成した食材の販売 ○学校等の飼育活動への野菜くずの提供 等
⑥その他、 食品ロス削減につながる取組	○※3分の1ルールや欠品ペナルティ等の商習慣の改善(緩和) ○欠品防止の在庫の縮減や高度な需要予測に基づく仕入れ管理 ○過剰在庫等の※フードバンク等への寄付 ○規格外の加工食品・野菜等の仕入れ・販売 ○生鮮食品の「食べ頃」の表示 等

※3分の1ルールとは、食品の製造から賞味期限までの期間を概ね3等分し、メーカー・卸売業者から小売店への納品期限と、小売店における商品陳列期間を販売期限として設ける商慣習のことをいう。

※フードバンクとは、企業や個人から寄贈された食品を生活に困った人や福祉施設などに無償で提供する取り組みのことをいう。