ウ　卸売市場の機能強化
・　卸売市場における施設整備や設備導入等による流通オペレーションの効率化・省力化
・　卸売市場でのオンライン取引の導入による産地から小売までの流通最適化
・　卸売市場の食品等の冷蔵機能を強化するための設備等の導入

③　新たな需要の開拓と付加価値の向上

国内人口が縮小傾向にある中で食品等の販路を拡大していくためには、食品等事業者において新たな需要の開拓に取り組むとともに、多様化する消費者のニーズに対応し、食品等の付加価値の向上に取り組んでいくことが重要である。

このため、次に掲げるような食品等事業者による新たな需要の開拓と付加価値の向上の取組を重点的に促進していく。

ア　新たな食品等の開発及び販売
・　植物由来原材料を用いた代替食品、発酵技術を活用した食品、栄養価の高い食品等、多様な需要に対応する新たな食品の開発
・　スマイルケア（新しい介護食品）等消費者ニーズに対応した新商品の販売

イ　品質保持及び衛生管理の高度化
・　品質・衛生管理に優れた冷蔵設備等の導入による生鮮食品の付加価値向上

ウ　食品等事業者の海外展開・海外市場の開拓
・　海外における製造・販売拠点の設置
・　輸出先国・地域の規制やニーズに対応した加工・流通施設の整備

④　環境負荷の低減

気候変動、生物多様性の損失等食料システムを取り巻く環境が変化する中で、食品産業の持続的な発展と食品等の持続的な供給を実現していくためには、食品等事業者において環境負荷の低減に取り組むことが重要である。

このため、次に掲げるような食品等事業者による環境負荷の低減の取組を重点的に促進していく。

ア　食品ロスの削減及び食品リサイクルの促進
・　新たな製造設備の導入・更新による原材料の歩留まり向上
・　新たな鮮度保持技術の導入やそれらを活用した賞味期限の延長
・　地域の未利用資源を利用した新商品やアップサイクル商品の開発及び販売
・　ＡＩを活用した需要予測システムの導入、計量器の導入を通じた廃棄物量の可視化による食品廃棄物の削減
・　食品廃棄物の飼料化・肥料化と地域農業者への譲渡による資源の有効利用

イ　プラスチックの排出抑制及び再生利用
・　紙等の代替素材への切替えによるプラスチック削減
・　外食店舗での容器類の共同回収・再利用によるリサイクル率向上
・　再生プラスチック利用容器包装製品の設計と利用の促進

ウ　温室効果ガスの排出量削減
・　製造・物流拠点における省エネ型設備や自家消費型太陽光発電設備の導入
・　店舗におけるＬＥＤ電球への切替え、エアコンの入替え、天井・壁の断熱化の実施
・　輸送時におけるモーダルシフト
・　原材料調達時における温室効果ガス削減等に配慮して生産された農産物の導入

エ　資本・業務面でのパートナーシップ構築
・　フードシェアリングやケミカルリサイクル事業者等への出資を通じた業務提携

⑤　消費者理解の増進

食品等の持続的な供給の実現に配慮した商品が消費者に選択されるようにするためには、食品等事業者による消費者への適切な情報伝達等を通じて、消費者の理解を深めることが重要である。

このため、次に掲げるような食品等事業者による消費者理解の増進の取組を重点的に促進していく。

ア　サステナビリティに関する情報の見える化
・　温室効果ガス排出量を算定するシステムや仕組みの導入による見える化
・　小売店舗における環境・人権への配慮や生産現場の実態等のラベルやＰＯＰ、映像等による表示
・　食品ロス削減等のサステナビリティ課題に配慮した新商品とその背景事情の広報

イ　食品等のコスト構造の見える化
・　食品等の持続的な供給に要する合理的な費用が考慮された価格形成に資するための、食品等の生産、製造、流通等の各段階に係るコストの把握と消費者への情報発信

ウ　地域の農林水産物に関する情報の見える化
・　農林水産物の生産現場の実態等の理解に資する体験型イベントの実施その他の情報の消費者への発信
・　地域の農林水産物の価値等の理解に資する情報の消費者への発信

⑥　省力化投資の促進

現状においても食品等事業者の人手不足は顕著であるが、今後も我が国の生産年齢人口は減少し、労働供給制約がますます厳しくなることが見込まれる中で、食品等事業者が食品等の持続的な供給という役割を果たしていくためには、労働集約的な業態にとどまることなく、積極的な省力化投資を通じて生産性の向上を図っていくことが重要である。

このため、次に掲げるような食品等事業者による省力化投資の取組を重点的に促進していく。

ア　省力化に向けた設備・システム等の導入
・　人手不足に対応し、生産性の向上に向けた、省力化設備・機器等の導入
・　生産性の向上に向けた、デジタル化・データ連携等に必要な設備・機器等の導入

イ　個別の事業者を超えた関係者の協調による省力化の機器等の開発・普及
・　ユーザーである食品等事業者と機械メーカー等の協同プロジェクトにより、中小事業者も導入可能な省力化設備・機器等の開発・量産化

⑦　サプライチェーン全体での標準化・デジタル化

食品等のサプライチェーンの関係者は極めて多岐にわたる中で、部分最適にとどまることなく、サプライチェーン全体を通じた効率化を実現するためには、個別の事業者を超えた関係者の協調によるサプライチェーン全体での標準化やデジタル化を図ることが重要である。

このため、次に掲げるような食品等事業者の協調によるサプライチェーン全体での標準化やデジタル化の取組を重点的に促進していく。

ア　個別の事業者を超えたサプライチェーン全体での標準化の推進
・　製造、卸売、小売といったサプライチェーンの各段階の関係者の協調による商品情報の標準化
・　製造過程の生産性向上を目的とした食品製造機械のデータ標準化に対応する設備・機器等の導入

イ　サプライチェーンの関係者の協調によるデジタル化の推進
・　関係者の協調により、個別の事業者を超えたサプライチェーン全体の効率化に向けた、食品等の在庫管理、自動発注システム等の導入
・　物流情報のデジタル化、データ連携等、サプライチェーンの多様な主体の連携円滑化