



## SDGs（持続可能な開発目標）とは



いま、食品事業者のSDGsの取り組みが始まっています。

SDGsとは、2015年9月の国連サミットにおいて、グローバルな社会課題を解決して、持続可能な世界を実現するための国際目標として、全会一致で採択されたものです。

SDGsは、すべての国を対象に経済・社会・環境の3つの側面からバランスが取れた社会をめざす世界共通の目標として、17のゴールと169のターゲット（達成基準）から構成されています。

これらの目標は、経済・社会・環境に関係する広範囲な課題を網羅しており、豊かさを追求しながら地球環境を守り、「誰一人取り残さない」ことを強調し、人々が人間らしく暮らしていくための社会的基盤を2030年までに達成することとされています。SDGsの取り組みは、今や世界的な流れとなっており、多くの国で広がりを見せています。

日本精米工業会は、その趣旨を踏まえ、次に掲げた取り組みを行います。

なお、SDGsの詳細は農林水産省等のホームページでキーワード「SDGs」で検索してください。

## 日本精米工業会のSDGs (エスディージーズ)

一般社団法人日本精米工業会は、精米事業者へのHACCP<sup>※1</sup>の普及推進を通じて、精米工場の衛生管理と製造工程管理の徹底に取り組み、日本人の主食であるおコメの安全性と確かな品質の確保および廃棄ロスの削減<sup>※2</sup>を図るとともに、安全な包装容器の使用<sup>※3</sup>を推進し、安全で豊かな食卓の実現をめざします。また、精米工場の効率化を推進し、エネルギー消費の抑制・削減を図り、低炭素社会の実現<sup>※4</sup>に貢献できるよう努めます。

### <関連するSDGsの主たる目標>



目標12 (つくる責任 つかう責任)

ゆるぎない精米の安全性の確保



目標13 (気候変動に具体的な対策を)

エネルギー消費の抑制・削減

注： ※1 日本精米工業会は、2016年、食品の安全性確保の国際基準であるCODEX HACCP (コーデックスハサップ) に基づく「精米HACCP規格」を策定し、徹底した衛生管理と製造工程管理のもとで精米の安全性が確保され、規格を満たすと判断される工場を、精米HACCP工場として認定

※2 返品による廃棄ロスの削減

※3 安全な包装容器の使用推進

※4 精米工場のエネルギー消費の抑制・削減で低炭素社会の実現