



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

(ろすのん)

食品ロス削減に向けて



農林水産省
食料産業局

本日本話すること



- ・ 現状
- ・ 食品ロス削減に関する法制度
- ・ 商慣習の見直しについて
- ・ その他の情報共有

国民に供給された食料のうち
本来食べられるにもかかわらず
廃棄されている食品

(売れ残り、規格外品、返品、食べ残しなど)



日本の全体の食品ロス：643万トン

食品産業から発生する食品ロス：352万トン

- **食品製造業**：137万トン（39%）
- **外食産業**：133万トン（38%）
- **食品小売業**：66万トン（19%）
- **食品卸売業**：16万トン（5%）

食品ロス削減に関する法制度

食品リサイクル法の概要（平成12年法律第116号〔平成19年12月改正〕）

食品の売れ残りや食べ残し、製造・加工・調理の過程に応じて生じた食品廃棄物等について、
①**発生抑制**と減量化による最終処分量の減少 ②飼料や肥料等への利用、熱回収等の再生利用
についての基本方針を定め、食品関連事業者による取組を促進。

主務大臣による基本方針の策定（令和元年7月）

- 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向
- 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標 等

再生利用等の促進①

- 主務大臣による判断基準の提示（省令）
 - ・再生利用等を行うに当たっての基準
 - ・個々の事業者毎の取組目標の設定
 - ・発生抑制の目標設定 等

※食品廃棄物等の発生を可能な限り抑制すること。

※食品廃棄物等の発生の抑制を実施するに当たって、講ずるべき措置

- ・食品の製造・加工過程・・・原材料の使用の合理化
- ・食品の流通過程・・・食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善
- ・食品の販売過程・・・食品の売れ残りを減少させるための工夫
- ・食品の調理・食事の提供過程・・・調理方法の改善、食べ残しを減少させるための工夫

等

再生利用等の促進②

- 主務大臣あてに食品廃棄物等発生量等の定期報告義務（発生量が年間100トン以上の者）
- 事業者の再生利用等の円滑化
 - ・「登録再生利用事業者制度」によるリサイクル業者の育成・確保
 - ・「再生利用事業計画認定制度」による優良事例（食品リサイクル・ループ）の形成

指導、勧告等の措置

- 全ての食品関連事業者に対する指導、助言

- ・前年度の食品廃棄物等の発生量が100トン以上の者に対する勧告・公表・命令・罰金（取組が著しく不十分な場合）

事業系食品ロス削減に関する目標

【目標】 2000年度比（547万トン）で、2030年度までに半減させる（273万トン）

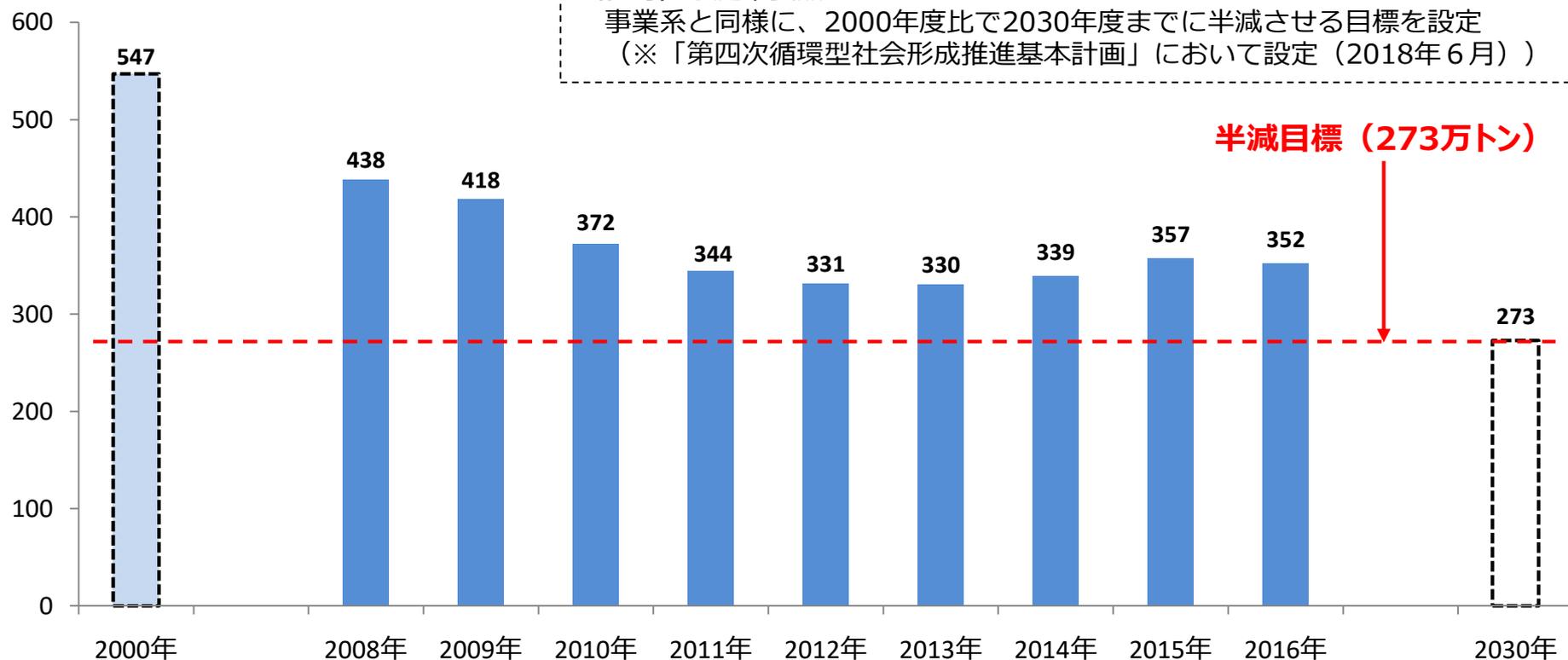
※食品リサイクル法の基本方針において設定（2019年7月）

※起点となる2000年は、食品リサイクル法の成立年

【目標達成に向けた考え方】

異業種との協働による取組や消費者も一体となった更なる機運醸成や行動変革等、様々なステークホルダーとの連携が必須であり、これをなくして本目標の達成は難しい。

食品ロス量（万トン）



食品廃棄物等の発生抑制に関する目標（2019年度～2023年度）

- ✓ 食品リサイクル法之最優先事項である「発生抑制」について、業種別に目標を設定。
- ✓ 2014年に設定した発生抑制目標値については、9割の事業者が既に目標値を達成。発生抑制をより進める観点から、2019年7月に新たに目標を設定（3業種で新規設定、19業種で引き上げ）。

業種	基準発生原単位	業種	基準発生原単位	業種	基準発生原単位
肉加工品製造業	113kg/百万円	食用油脂加工業	44.7kg/t	食堂・レストラン(麺類を中心とするものに限る。)	175kg/百万円→ 170kg/百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg/百万円	麺類製造業	270kg/百万円→ 192kg/百万円	食堂・レストラン(麺類を中心とするものを除く。)	152kg/百万円→ 114kg/百万円
その他の畜産食料品製造業	501kg/t	豆腐・油揚げ製造業	2,560kg/百万円→ 2,005kg/百万円	居酒屋等	152kg/百万円→ 114kg/百万円
水産缶詰・瓶詰製造業	480kg/百万円	冷凍調理食品製造業	363kg/百万円→ 317kg/百万円	喫茶店	108kg/百万円→ 83.3kg/百万円
水産練製品製造業	227kg/百万円	そう菜製造業	403kg/百万円→ 211kg/百万円	ファーストフード店	108kg/百万円→ 83.3kg/百万円
野菜漬物製造業	668kg/百万円	すし・弁当・調理パン製造業	224kg/百万円→ 177kg/百万円	その他の飲食店	108kg/百万円→ 83.3kg/百万円
味そ製造業	191kg/百万円→ 126kg/百万円	清涼飲料製造業(コーヒー、果汁など残さが出るものに限る。)	429kg/t 421kg/kl	持ち帰り・配達飲食サービス業(給食事業を除く。)	184kg/百万円→ 154kg/百万円
しょうゆ製造業	895kg/百万円	食料・飲料卸売業(飲料を中心とするものに限る。)	14.8kg/百万円	給食事業	332kg/百万円(～2019年度)→ 278kg/百万円(2020年度～)
ソース製造業	59.8kg/t→ 29.7kg/t	各種食料品小売業	65.6kg/百万円→ 44.9kg/百万円	結婚式場業	0.826kg/人
食酢製造業	252kg/百万円	食肉小売業(卵・鳥肉を除く)	40.0kg/百万円	旅館業	0.777kg/人→ 0.570kg/人
パン製造業	194kg/百万円→ 166kg/百万円	菓子・パン小売業	106kg/百万円→ 76.1kg/百万円	75業種のうち、目標値を設定しない41業種についての考え方 ・17業種：密接な関係をもつ値(売上等)との相関がとれなかった。 ・24業種：食品廃棄物等のほとんどが、製造に伴い必然的に発生する不可食部等であり、産業活動への抑制に直接むすびつく恐れがあることから、業種としては発生抑制目標値の設定にじまないとした。 自主的な努力により、発生抑制に努めるとともに、再生利用のさらなる推進に努めることとする。	
菓子製造業	249kg/百万円	コンビニエンスストア	44.1kg/百万円		

 ・ ・ ・ 新たに目標設定した業種
 ・ ・ ・ 目標値を引き上げた業種

食品ロス削減推進法の概要（令和元年法律第19号）

前文

- 世界には栄養不足の状態にある人々が多数存在する中で、とりわけ、大量の食料を輸入し、食料の多くを輸入に依存している我が国として、真摯に取り組むべき課題であることを明示
- 食品ロスを削減していくための基本的な視点として、①国民各層がそれぞれの立場において主体的にこの課題に取り組み、社会全体として対応していくよう、食べ物を無駄にしない意識の醸成とその定着を図っていくこと、②まだ食べることができる食品については、廃棄することなく、できるだけ食品として活用するようにしていくことを明記

事業者の責務について（法第5条）

事業者は、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品ロスの削減に関する施策に協力するよう努めるとともに、食品ロスの削減について積極的に取り組むよう努めるものとする。

関係者相互の連携及び協力（法第7条）

国、地方公共団体、事業者、消費者、食品ロスの削減に関する活動を行う団体その他の関係者は、食品ロスの削減の総合的かつ効果的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

基本方針等（第11条～第13条）

- 政府は、食品ロスの削減の推進に関する基本方針を策定（閣議決定）
- 都道府県・市町村は、基本方針を踏まえ、食品ロス削減推進計画を策定

食品ロス削減推進会議（第20条～第25条）

内閣府に、関係大臣及び有識者を構成員とし、基本方針の案の作成等を行う食品ロス削減推進会議（会長：内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全））を設置

【今後のスケジュール】

- ～2月1日（土）基本方針案のパブリックコメント
- 2月中目処 第3回食品ロス削減推進会議
- 3月末 基本方針 閣議決定予定

※食品ロス削減推進会議において、基本方針の案を作成



【期待される行動】

（２）農林漁業者・食品関連事業者

サプライチェーン全体で食品ロスの状況と、その削減の必要性について理解を深めるとともに、消費者に対して、自らの取組に関する情報提供や啓発を実施する。また、食品廃棄物等の継続的な計量の実施等、自らの事業活動により発生している食品ロスを把握し、見直しを図ることにより、日々の事業活動から排出される食品ロスの抑制に努める。なお、これらの活動を行った上で発生する食品ロスについては、適切に再生利用を行う。

具体的には以下のような行動が期待される。

③ 食品卸売・小売業者

・サプライチェーン全体での食品ロス削減に資する厳しい納品期限（3分の1ルール等）の緩和や、需要予測の高度化や受発注時期の調整等による適正発注の推進等の商慣習の見直しに取り組む。

⑤ 食品関連事業者等に共通する事項

・食品ロスの削減に向けた取組の内容や進捗状況等について、自ら積極的に開示する。



【国の取り組む基本的施策】

（１）教育及び学習の振興、普及啓発等

国民が、それぞれの立場で食品ロスの削減に自発的に取り組んでいくようにするため、その重要性についての理解と関心の増進等のための教育や普及啓発の施策を推進する。その際、消費者、事業者等が前記１に掲げた「求められる役割と行動」を実践するために必要な情報を併せて提供する。引き続き、食品ロス削減国民運動「NO-FOODLOSS PROJECT」として展開することとし、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会等との連携を図る。具体的には以下のとおりである。

- ・消費者に対し、食品関連事業者が行う、商慣習見直し等を含めた食品ロス削減に資する取組について普及啓発を行い、理解を促進する。

（２）食品関連事業者等の取組に対する支援

食品ロス削減のための取組事例の共有・周知を図りながら、生産、製造、販売等の各段階において発生している食品ロスの削減のための積極的な取組を推進する。具体的には以下のとおりである。

- ・食品ロス削減のための商慣習見直し等の取組の推進及び事業者の取組に対する消費者理解の促進を図る。商慣習見直しとしては、食品製造業者と、食品卸売・小売業者の連携の下、賞味期限表示の大括り化（年月表示・日まとめ表示）、賞味期限の延長、厳しい納品期限の緩和（取組企業や実施品目の拡大）を一体的に促進する。また、日配品の適正発注の推進を図る。

- ・食品ロスの削減に積極的な食品関連事業者等の取組の見える化を図る。
- ・食品ロス削減を始め、企業の取組における環境・社会・ガバナンスの要素を考慮した ESG 金融の普及を促進する。

食品ロス削減推進会議 委員名簿



会長	内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全）	
委員	農林水産大臣	
	環境大臣	
	文部科学大臣	
	厚生労働大臣	
	経済産業大臣	
	石川 雅紀	神戸大学 名誉教授
	上村 協子	東京家政学院大学現代生活学部 教授
	浦郷 由季	一般社団法人全国消費者団体連絡会 事務局長
	川村 和夫	一般財団法人食品産業センター 副会長（明治ホールディングス株式会社 代表取締役社長）
	小林 富雄	愛知工業大学経営学部 教授（ドギーバッグ普及委員会 理事長）
	崎田 裕子	全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会 会長（ジャーナリスト・環境カウンセラー）
	末松 則子	三重県 鈴鹿市長
	高岡 慎一郎	一般社団法人日本フードサービス協会 会長（株式会社人形町今半 代表取締役社長）
	土井 善晴	十文字学園女子大学 特別招聘教授（料理研究家）
長島 美保子	公益社団法人全国学校栄養士協議会 会長	
古屋 一樹	一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会 副会長（株式会社セブン-イレブン・ジャパン 取締役会長）	
三科 雅嗣	一般社団法人全国スーパーマーケット協会 常任理事（株式会社いちやまマート 代表取締役社長）	
望月 健次	特定非営利活動法人 P O P O L O 理事長（特定非営利活動法人フードバンクふじのくに 事務局長）	
米山 恵子	一般社団法人全国フードバンク推進協議会 代表理事（認定 N P O 法人フードバンク山梨 理事長）	

商慣習の見直しについて

納品期限の緩和、賞味期限の年月表示化、賞味期限の延長の三位一体の取組

- ✓ 常温流通の加工食品は、「納品期限の緩和」「賞味期限の年月表示化」「賞味期限の延長」を三位一体で推進。

小売側のメリットが見えづらい

納品期限の緩和

賞味期間の1/3までに小売に納品しなければならない商慣習上の期限（1/3ルール）を1/2に緩和することを推進。

販売期間の短縮を小売側は懸念



同時に推進

賞味期限の年月表示化

日付逆転による納品拒否の防止や省力化の観点から、年月日ではなく、年月で賞味期限を表示することを推進。

日付の切り捨てによる賞味期間の短縮を製造側は懸念

R1.9.17

R1.8

納品期限が厳しいままでは限界

賞味期限の延長

どちらの問題にも貢献

	食品製造業	食品卸売業	食品小売業
納品期限緩和	○ (無駄な製造や在庫数量の減少)	-	× (販売期間の短縮)
賞味期限の年月表示化	△ ((+) 在庫管理の効率化) ((-) 賞味期間が最大1ヶ月短縮)	○ (在庫管理の効率化)	○ (品出し業務等の効率化)

納品期限緩和の取組状況（令和元年10月現在）



納品期限の緩和を推奨する品目

清涼飲料、菓子（賞味期間180日以上）、カップ麺

※その他、以下のように整理

- ・納品期限緩和を前提として小売各社で検討する品目：袋麺、レトルト食品
- ・その他の品目についても、小売店舗や家庭における廃棄等の問題がないと思われる場合は、各小売事業者において積極的に緩和に向けた検討を行う。

納品期限を緩和（もしくは予定）している小売事業者（94事業者）

【総合スーパー（GMS）】

イトーヨーカ堂、ユニー、イズミ、イオンリテール、ダイエー、平和堂 等 計12社

【コンビニエンスストア（CVS）】

セブン-イレブン・ジャパン、ローソン、ファミリーマート、デイリーヤマザキ、ミニストップ、ポプラ、セイコーマート、国分グローサリーチェーン 計8社

【生協】

CO-OPとやま、あいコープみやぎ、一宮生協、いばらきコープ、おおさかパルコープ、京都生協、コープぎふ、コープぐんま、コープこうべ、コープさっぽろ、コープながの、コープにいがた、コープみやざき、コープみらい、自然派くらぶ生協、全日本海員生協、東都生協、なのはな生協、パルシステム福島、福祉クラブ生協、生協ぷちとまと、三井造船生協、ユーコープ、コープ九州事業連合 計24社

【食品スーパー（SM）】

アコレ、遠鉄ストア、大阪屋ショップ、オータニ、小田急商事、カスミ、カノー、ぎゅーとら、光洋、サミット、サンマート、山陽マルナカ、スーパーナショナル、スズキヤ、セブンスター、タカヤナギ、東急ストア、西山寛商事、福原、フレスタ、豊月、マイヤ、マックスバリュ、マツヤスーパー、ママのセンター、丸久、マルミヤストア、マルヤ、万惣、ヤオコー、ヨークベニマル、ヨークマート、ラルズ、レッドキャベツ 等 計42社

【ドラッグストア・薬局】

ウエルシア薬局、クスリのマルエ、ココカラファインヘルスケア、コメヤ薬局、サッポロドラッグストア、下川薬局、太陽堂、ツルハ 計8社

「全国一斉」商慣習見直し運動について

事業系食品ロスの削減に向け、本年10月30日までに全国一斉で商慣習を見直すことを呼びかける運動を実施。

取組内容

(1) 本年10月30日（金曜日）を「全国一斉商慣習見直しの日」とし、この日までに以下の取組を実施することを、業界団体等を通じて食品関連事業者に呼びかけます。

※この呼びかけは任意のものであり、サプライチェーンにおける食品ロスの削減という本運動の趣旨に賛同する事業者の方に、自発的に取り組んでいただくものです。

(ア)食品小売業者

推奨3品目（飲料、賞味期間180日以上菓子、カップ麺。以下同じ。）全ての納品期限の緩和

(イ)食品製造業者

推奨3品目全ての賞味期限表示の大括り化（年月表示、日まとめ表示）

※(ア)及び(イ)について、**推奨3品目以外も、サプライチェーン全体で食品ロスが削減されと考えられる品目は可能な範囲で取組の推進をお願いします。**

※賞味期限の延長は、引き続き、各食品製造業者の判断で取組の推進をお願いします。

※(ア)及び(イ)について、食品卸売業者も、この取組を踏まえた対応をお願いします。

(2) 本呼びかけに対応し、商慣習を見直す機運を高めるために以下の取組を実施します。

- ・賞味期限の年月表示化に取り組む企業の調査・公表（本年度末予定）
- ・納品期限の緩和に向けた意見交換会の開催
- ・賞味期限の年月表示化セミナーの開催（10月16日の近畿地方の開催を皮切りにブロック毎に開催中）
- ・このほか、消費者に取組を理解していただくための啓発を積極的に実施。

(3) 本年夏頃、「全国一斉商慣習見直しの日」までに（1）の取組を実施する食品関連事業者（現在既に実施しているものを含める）を募集し、10月30日当日に公表して広くPRします。

その他の情報共有

需要に見合った販売の推進～恵方巻きなど季節商品のロス削減～

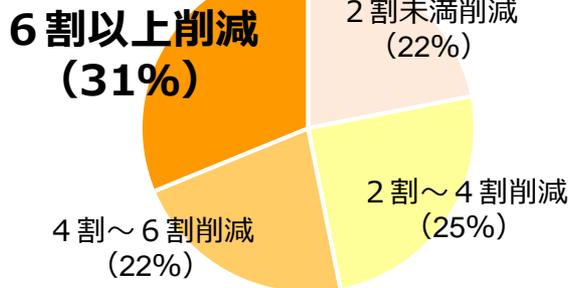
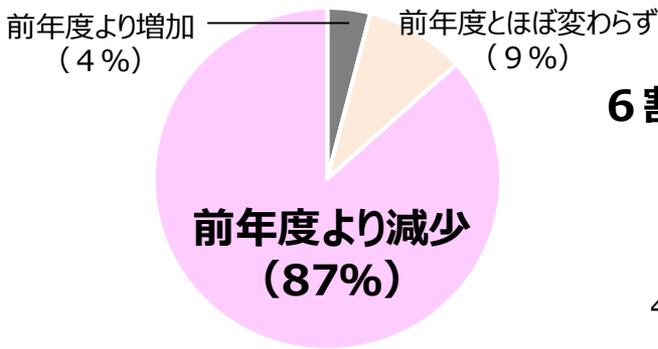
- ✓ 平成31年1月に、小売業者の団体に対し、事務連絡「恵方巻きのシーズンを控えた食品の廃棄を削減するための対応について」を発出。小売店での販売方法の工夫等により、約9割の小売業者が前年より廃棄率が改善するなど、一定の取組効果を確認。
- ✓ 令和元年12月に、小売業者の団体に対し、事務連絡「季節商品の食品ロスを削減するための対応について」を発出し、季節商品の需要に見合った販売を引き続き呼びかけ。また、令和2年の恵方巻きシーズンに関して、需要に見合った販売に取り組む食品小売事業者に対して、PR資材を提供し、事業者名を公表（引き続き取組事業者を募集中）

<平成31年2月恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果>

<令和2年度PR資材の例>

【節分時の廃棄率（金額）の前年比較】
（回答社数75社）

【廃棄率の削減割合】
（回答社数64社）



【小売店の販売の工夫の例】

- ・時間帯別製造計画の策定、
- ・売れ行きに応じた店内製造の調節
- ・ーフサイズの品揃えの増加、
- ・予約販売の強化

（調査概要）

事務連絡の発出先である食品小売団体（7団体）に対して調査を依頼し、75社から回答を得た
（調査期間：平成31年2月～4月、回収率：18.8%）



需要に見合った販売に取り組む小売事業者様、是非御活用ください！

ICTやAI等の新技術を活用した食品ロス削減に効果的なビジネスの活用促進

- ✓ ICTやAI等の新技術を活用した、食品産業の食品ロス削減に効果的なビジネスを募集中（令和元年12月23日～令和2年1月16日）
- ✓ 今後、応募のあったビジネスをとりまとめて、農林水産省HPにて紹介するとともに、応募者と食品関連事業者との交流会を開催予定（令和2年2月予定）。

【募集対象】

ICTやAI等の新技術を活用した、食品産業（食品製造業・卸売業・小売業・外食産業）の食品ロス削減に効果的なビジネス

（現在、既に食品関連事業者が利用可能なもの。有償・無償を問いません。）

例えば、

- ・ 需要を予測し、適時適量を製造・発注・仕込みすることができるもの
- ・ 季節外れや消費期限・賞味期限が迫った食品を売り切ることができるもの
- ・ 仕込みすぎてしまった料理を売り切ることができるもの

【今後のスケジュール】

- ・ 1月下旬：応募のあったビジネスを農林水産省HPに掲載。
：交流会の開催についてプレスリリース。
- ・ 2月下旬：交流会の開催@農林水産省本省

フードバンク情報交換会について

- ✓ 「食品ロス」の削減に向けて、「フードバンク活動」の周知・促進、フードバンクと食品関連事業者等との交流を目的とした情報交換会を開催。
- ✓ 情報交換会の中ではフードバンク活動団体の取組状況や、フードバンクに食品提供する事業者の取組事例等を紹介。また活動を推進していくための課題や改善策について意見交換を行っている。

●開催実績

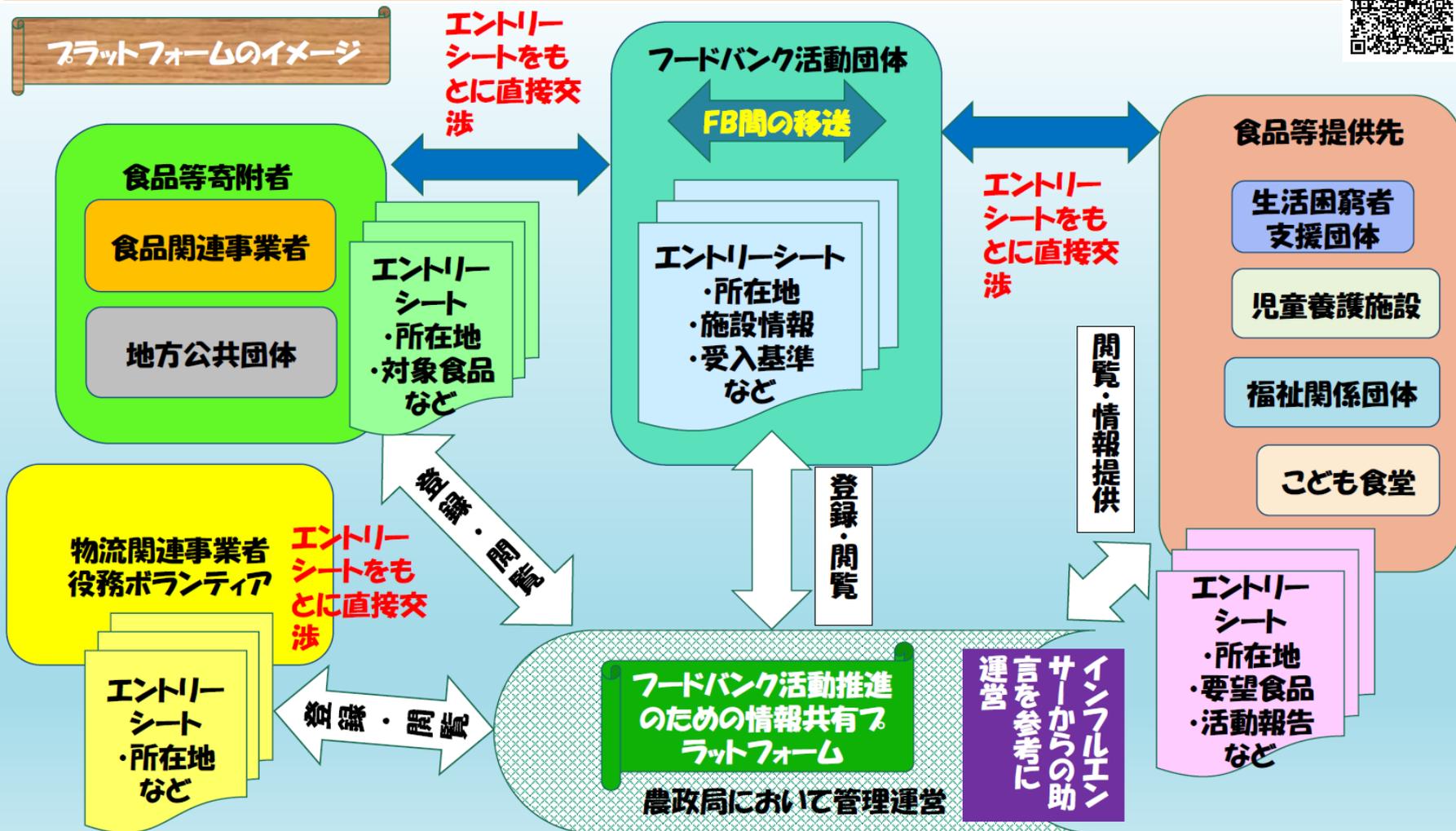
年度	開催回数	場所
28年度	8回	札幌、仙台、東京、金沢、名古屋、大阪、広島、福岡
29年度	7回	仙台、東京（2回開催）、名古屋、大阪、岡山、福岡
30年度	10回	札幌、仙台、埼玉、金沢、名古屋、大阪、岡山、高松、熊本、沖縄



※令和元年度においても全国で情報交換会を開催中。
→御興味のある方は御連絡ください（残り、九州・沖縄開催）。

フードバンク活動推進のための情報共有プラットフォーム@関東農政局

- ✓ 関東農政局は、管内のフードバンク活動団体、食品関連事業者、地方公共団体などの交流促進が図られることを目的とする情報共有の場である「フードバンク活動推進のための情報共有プラットフォーム」を設置。



食品リサイクル肥料の推進に向けた意見交換会



- ✓ 平成29年度、30年度に引き続き、令和元年度も全国8カ所で、食品関連事業者・再生利用事業者・農業者・地方自治体が一堂に会し、食品リサイクル肥料の利用促進に向けた意見交換会を実施。



北陸会場



近畿会場

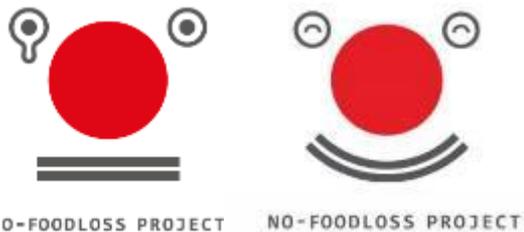
※令和元年度においても全国で情報交換会を開催中。
→御興味のある方は御連絡ください（九州は開催済み）。



関東会場での肥料のサンプル

☆ 食品ロス削減に取り組む意思表示「ろすのん」

食品ロス削減国民運動シンボルマーク「ろすのん」



食品ロス削減に取り組む
団体・企業の皆様は、
簡単な申請だけで
ご利用いただけます。
(無料です)

「ろすのん」の説明や様式はこちら：

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227.html

利用件数:506件(令和元年10月現在)
自治体、NPO法人、食品製造業・卸・小売・外食
など様々な団体・事業者で利用。



販促物で



食堂で



商品で



イベントで



レストランで



宅配車で



(参考)

**新たな食品リサイクル法
基本方針等について**

(参考) 食品リサイクル法に基づく基本方針【対策の方向性】

食品関連事業者 (排出事業者)

- **発生抑制**
 - 2019年度以降の**発生抑制の目標の設定**及び**SDGsを踏まえた食品ロス削減目標**を策定。
- **再生利用**
 - 2020年度以降の**再生利用の目標の設定** (外食産業を除く)。**外食産業については、目標を据え置きつつ再生利用を促進。**
- **発生抑制・再生利用に共通**
 - **食品関連事業者による取組状況の公表の促進。**
 - 取組が特に不十分な排出事業者に対する**国による積極的な指導。**

再生利用事業者

- **不適正処理対策の徹底** (冷凍カツの不正転売事案の再発防止の徹底)

市町村

- 食品廃棄物の発生抑制や再生利用について**一般廃棄物処理計画への位置づけ促進。**
- 事業系一般廃棄物の処理の有料化等による**経済的ディスインセンティブの解消の促進。**
- 多量に一般廃棄物を排出する事業者に対する**指導の徹底の促進。**

- 自治体の事業系一般廃棄物搬入手数料
: 平均16円/kg
(人口9万~10万人以上の市)
- 民間リサイクルの処理料金
: 飼料化 : 10~33円/kg
: 肥料化 : 14~25円/kg
: メタン化 : 28~35円/kg

新たな基本方針の概要

基本方針

1. 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向

- ・「基本理念」において食品ロスを明記し、食品関連事業者及び消費者の食品ロス削減に係る役割を記載
- ・食品廃棄物の適正処理の推進のため、食品関連事業者の排出事業者責任の徹底、国による継続的な周知徹底の必要性を明記。

2. 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標

- ・発生抑制に係る目標を告示で設定。
- ・食品ロスについては、SDGsも踏まえ、2030年度を目標年次として、サプライチェーン全体で2000年度の半減とする目標を新たに設定。
- ・再生利用等実施率目標を設定。食品製造業95%（前回同）、食品卸売業75%（前回+5%）、食品小売業60%（前回+5%）、外食産業50%（前回同）（2024年度までに）

3. 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

【食品関連事業者への指導等】

- ・国による食品関連事業者への積極的な指導・助言、市町村による多量排出事業者への減量化指導の徹底。
- ・食品関連事業者の意識の向上とその取組の促進を図るため、定期報告データの公表内容の拡充によって食品関連事業者の意識の向上と取組の促進を図るよう運用の見直し。
- ・排出事業者責任に係る指導の徹底。

【登録再生利用事業者の育成等】

- ・登録再生利用事業者の中で優良な事業者を自主的に認定する取組の活用。

【再生利用の環境整備】

- ・地域循環共生圏¹の実現に向けた廃棄物系バイオマス利活用のための施設整備の促進及び広域的なリサイクルループ²の形成の促進。
- ・市町村による事業系一般廃棄物処理に係る原価相当の料金徴収の推進。

¹「第五次環境基本計画」（平成30年4月閣議決定）で提唱された地域資源を補完し支え合いながら農山漁村も都市も活かす社会のこと。

²食品リサイクル法第19条に規定されている「再生利用事業計画」のこと。

食品リサイクル法政省令の改正概要

政令

再生利用手法の追加

- 再生利用に係る製品として規定する製品に、「きのご類の栽培のために使用される固形状の培地」（菌床への活用）を追加。これにより菌床への活用をした場合も再生利用等実施率に算入できるようになる。

判断基準省令

発生の抑制に関する事項の改正

- 食品関連事業者が講ずべき措置に関し、食品の販売における売れ残りを抑制するための工夫について、仕入れ及び販売以外（例：フードバンクへの提供等）でも工夫を講ずるよう規定。
- 食品の調理及び食事の提供の過程における食べ残しを減少させるための工夫について、メニュー以外（例：持ち帰り容器の導入、食べきり運動の実施等）でも工夫を講ずるよう規定。

定期報告省令

報告書様式等の改正

- 食品関連事業者は食品廃棄物等の発生量や再生利用の量を市町村ごとに分けて記載するよう変更。
- 再生利用等の状況、食品関連事業者が遵守すべき事項に関する取組状況等の非財務情報の開示を促進するために様式を変更し、公表項目の追加。
- その他、政令や判断基準省令の改正内容や報告の電子化に伴い様式をそれぞれ反映。

再生利用事業者の登録省令

登録を申請する事業者の申請書類の追加

- 登録を受ける適格性を担保するため、実績確認書類として、その販売量の根拠となる書類の提出の義務化。

2019年度定期報告の主な変更点について～市町村毎のデータが必要となります！～

2019年度定期報告（2019年4月～2020年3月実績：2020年6月末提出※）の作成にあたっては、
以下の点が変更されますので、**今から御準備をお願いします。**

主な変更点

①食品廃棄物等の発生量・再生利用実施量について、「市町村毎の把握」が必要となります。

【表6】食品廃棄物等の発生量・再生利用実施量

（変更前）都道府県毎の記載 → （変更後）都道府県・市町村毎の記載 となります。

※ 2019年度の食品廃棄物等の発生量・再生利用実施量の計測・記録等にあたっては、市町村毎のデータの把握をお願いします。

②「きのこ菌床」が新たに再生利用手法となり、市町村毎の再生利用実施量が必要となります。

【表6】食品廃棄物等の発生量・再生利用実施量

（変更前）再生利用手法として、「きのこ菌床」は項目立てなし

→ （変更後）新たに「きのこ菌床」が項目立てされ、市町村毎の再生利用実施量の記載が必要 となります。

【表9】食品循環資源の再生利用等以外の実施量

（変更前）「きのこ菌床」への利用はこちらに記載

→ （変更後）「きのこ菌床」への利用はすべて【表6】に記載 となります。

表6 都道府県及び市町村別の食品廃棄物等の発生量及び再生利用の実施量

業種	都道府県名	市町村名	発生量 (t)	合計	再生利用の実施量 (t)							
					肥料	飼料	きのこ類の栽培のために使用される固形状の培地	炭化過程で製造される燃料還元剤	のを製れ料元	油脂・油脂製品	エタノール	メタン

① 市町村毎の発生量・再生利用実施量を記載してください

② きのこ菌床への再生利用は、表6に記載してください

2019年度定期報告の主な変更点について～定期報告内容の公表対象が拡大します！～

主な変更点

③定期報告内容の公表対象が拡大します。

国が公表することに同意いただける場合、事業者名、【表3】発生原単位、【表11】再生利用等実施率、【表15】先進的な取組内容に加え、新たに、【表14】判断の基準となるべき事項の遵守状況が公表の対象となります。

※ これにより、食品関連事業者の再生利用等の取組の促進、自らの取組状況等の積極的な情報開示につなげ、投資家や融資先との持続的なビジネス展開につながっていくことが期待されます。

【現在の公表要件】

食品リサイクル法に基づく定期報告（平成28年度分）において、

① 表3の食品廃棄物等の発生原単位（業種別）が、主務大臣が告示した業種別において定められている基準発生原単位を下回っていること

② 表10の食品循環資源の再生利用等の実施率（業種別）が「食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針」により設定された食品製造業・食品卸売業・食品小売業・外食事業ごとの再生利用等を実施すべき量に関する目標を達成していること

③ 表16の国が公表を行うことについての合意の有無において、「有」と記載いただいていることの要件を満たした事業者を掲載しています。

（なお、①に基準発生原単位のない事業者は、②及び③の要件を満たした事業者を掲載していません。）

【現在の公表スタイル】

食品リサイクル法に基づく業種別の基準発生原単位及び再生利用等実施率目標値を達成した事業者一覧

No.	事業者名	発生原単位		再生利用等実施率 (%)	食品循環資源の再生利用等の促進のために実施した取組
		密接な関係をもつ値の名称	発生原単位 単位		
1	株式会社アベックス	売上高	2.25641 kg/百万円	86.6	
2	株式会社名鉄グランドホテル	売上高	6.97211 kg/百万円	65.3	
3	株式会社レバスタ	売上高	23.13293 kg/百万円	65.6	
4	株式会社さわやか	売上高	24.01006 kg/百万円	74.4	
5	チタカ・インターナショナル・フーズ株式会社	売上高	35.11450 kg/百万円	62.1	
6	西洋フード・コンバスター株式会社	売上高	35.64888 kg/百万円	86.4	
7	東京エアポートレストラン株式会社	売上高	36.36040 kg/百万円	50.4	
8	藤田観光株式会社	料理収入	39.67222 kg/百万円	71.1	
9	ジェイアール東海フードサービス株式会社	売上高	44.35245 kg/百万円	77.8	
10	JR東日本東北総合サービス株式会社	売上高	45.58745 kg/百万円	51.0	
11	株式会社 名鉄百貨店	売上高	46.74327 kg/百万円	100.0	
12	株式会社NECライベックス	売上高	47.29372 kg/百万円	78.5	
13	株式会社 東京會館	売上高	48.31606 kg/百万円	66.3	
14	株式会社 アレフ	売上高	52.02032 kg/百万円	88.0	
15	康正産業株式会社	売上高	52.04980 kg/百万円	53.0	
16	元気寿司 株式会社	売上高	55.25582 kg/百万円	50.0	回転レーンに寿司を回さず、全てオーダー制で提供する店舗形態を拡大し、廃棄ロスを減らす。
17	株式会社 木曾路	売上高	59.67577 kg/百万円	58.3	愛知県大府市のオオブユニティ(株)が、メタンガス化発電施設稼働し、当社も27年10月から試験搬入を実施、継続して再生利用化を進めるべく取り組みしております。
18	株式会社 ニューオータニ九州	売上高	60.54280 kg/百万円	100.0	
19	株式会社 フライングガーデン	売上高	64.39468 kg/百万円	59.7	



○【表14】判断の基準となるべき事項の遵守状況

全49項目について、遵守状況（適／否／該当なしから選択）を公表。

- ・食品循環資源の再生利用等の実施の原則（2項目）
- ・食品廃棄物等の発生の抑制（8項目）
- ・食品循環資源の管理の基準（3項目）
- ・食品廃棄物等の収集又は運搬の基準（4項目）
- ・食品廃棄物等の収集又は運搬の委託の基準（3項目）
- ・再生利用に係る特定肥飼料等の製造の基準（12項目）
- ・再生利用等に係る特定肥飼料等の製造の委託及び食品循環資源の譲渡の基準（3項目）
- ・食品循環資源の熱回収（5項目）
- ・情報の提供（2項目）
- ・食品廃棄物等の減量（1項目）
- ・費用の低減（1項目）
- ・加盟者における食品循環資源の再生利用等の促進（2項目）
- ・教育訓練（1項目）
- ・再生利用等の実施状況の把握及び管理体制の整備（2項目）

2019年度定期報告の主な変更点について～定期報告内容の公表対象が拡大します！～

判断の基準となるべき事項	遵守状況
食品循環資源の再生利用等の実施の原則	
食品循環資源の再生利用等の優先順位に関すること	
食品廃棄物等の不適正な処理を防止するための措置に関すること	
食品廃棄物等の発生の抑制	
食品の製造又は加工の過程における原材料の使用の合理化を行うこと	
食品の流通の過程における食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善を行うこと	
食品の販売の過程における食品の売れ残りを減少させるための工夫を行うこと(例:需要予測精度の向上、売り切り(販売期限の見直しを含む。)、フードバンクや福祉施設への提供)	
食品の調理の過程における調理残さを減少させるための調理方法の改善を行うこと(例:メニューの工夫)	
食事の提供の過程における食べ残しを減少させるための工夫を行うこと(例:提供量の調整、メニューの工夫、持帰りを可能にすること、食べ残しが減少するよう利用者へ呼び掛けを行うこと)	
売れ残りその他の食品廃棄物等の発生形態ごとに定期的に発生量を計測し、その変動の状況の把握に努めること	
必要に応じ細分化した実施目標を定め、計画的な食品廃棄物等の発生の抑制に努めること	
フードチェーン全体での環境負荷を低減するため、サプライヤーに対して厳しい納品期限を課さないこと	
食品循環資源の管理の基準	
食品循環資源と容器包装その他の異物及び特定肥飼料等の原材料の用途に適さない食品廃棄物等を適切に分別すること	
異物その他の特定肥飼料等を利用する上での危害の原因となる物質の混入を防止すること	
食品循環資源の品質を保持するため必要がある場合には、腐敗防止のための温度管理その他の品質管理を適切に行うこと	
食品廃棄物等の収集又は運搬の基準	
食品循環資源を特定肥飼料等の原材料として利用する場合は、異物その他の特定肥飼料等を利用する上での危害の原因となる物質の混入を防止すること	
食品循環資源を特定肥飼料等の原材料として利用する場合であって、食品循環資源の品質を保持するため必要がある場合には、腐敗防止のための温度管理その他の品質管理を適切に行うこと	
生活環境の保全上の支障が生じないよう適切な措置を講ずること	
食品廃棄物等の性状、形態又は発生の状況等に鑑み、食用に供されるものと誤認されるおそれがあると認められる場合に、食品廃棄物等の不適切な処理を防止するための適切な措置を講ずること	
食品廃棄物等の収集又は運搬の委託の基準	
上記の基準に従って食品廃棄物等の収集又は運搬を行う者を選定すること	
委託先における食品廃棄物等の収集又は運搬の実施状況を定期的に把握すること	
委託先における食品廃棄物等の収集又は運搬が上記の基準に従って行われていない、又は委託の内容に即して行われていないと認められるときは、委託先の変更その他必要な措置を講ずること	
再生利用に係る特定肥飼料等の製造の基準	
農林漁業者等の需要に適合する品質を有する特定肥飼料等の製造を行うこと	
食品循環資源と容器包装その他の異物及び特定肥飼料等の原材料の用途に適さない食品廃棄物等を適切に分別すること	
食品循環資源の品質を保持するため必要がある場合には、腐敗防止のための温度管理その他の品質管理を適切に行うこと	
食品循環資源を特定肥飼料等の原材料として最大限に利用すること	
異物その他の特定肥飼料等を利用する上での危害の原因となる物質の混入の防止その他の工程管理を適切に行うこと	
食品循環資源及びそれ以外の原材料並びに特定肥飼料等の性状の分析及び管理を適正に行い、特定肥飼料等の含有成分の安定化を図ること	
生活環境の保全上の支障が生じないよう適切な措置を講ずること	
特定肥飼料等を他人に譲渡する場合には、当該特定肥飼料等が利用されずに廃棄されることのないよう、特定肥飼料等の利用を確保すること	
食品廃棄物等の性状、形態又は発生の状況等に鑑み、食用に供されるものと誤認されるおそれがあると認められる場合に、食品廃棄物等の不適切な処理を防止するための適切な措置を講ずること	
肥料の製造を行うときは、その製造する肥料について、肥料取締法及びこれに基づく命令により定められた規格に適合させること	
飼料の製造を行うときは、その製造する飼料について、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律及び愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律並びにこれらに基づく命令により定められた基準及び規格に適合させること	
配合飼料の製造を行うときは、粉末乾燥処理を行うこと	





2019年度定期報告の主な変更点について～定期報告内容の公表対象が拡大します！～

再生利用に係る特定肥飼料等の製造の委託及び食品循環資源の譲渡の基準	
上記の基準に従って特定肥飼料等の製造を行い、かつ、当該製造を行う者の再生利用事業の内容及び周辺地域における再生利用事業に係る公示された料金等を踏まえ、適正な料金で再生利用事業を実施している者を選定すること	
委託先又は譲渡先における特定肥飼料等の製造及び譲渡の実施状況を定期的に把握すること	
委託先又は譲渡先における特定肥飼料等の製造が上記の基準に従って行われていない、又は委託の内容に即して行われていないと認められるときは、委託先又は譲渡先の変更その他必要な措置を講ずること	
食品循環資源の熱回収	
食品循環資源を生ずる自らの工場又は事業場から七十五キロメートルの範囲内における特定肥飼料等製造施設の有無について適切に把握し、その記録を行うこと	
食品循環資源を生ずる自らの工場又は事業場から七十五キロメートルの範囲内に存する特定肥飼料等製造施設において、当該食品循環資源を受け入れて再生利用することが著しく困難であることを示す状況について適切に把握し、その記録を行うこと	
熱回収を行う食品循環資源の種類及び発熱量その他の性状について適切に把握し、その記録を行うこと	
食品循環資源の熱回収により得られた熱量(その熱を電気に変換した場合にあっては、当該電気の量)について適切に把握し、その記録を行うこと	
熱回収を行う施設の名称及び所在地について適切に把握し、その記録を行うこと	
情報の提供	
特定肥飼料等の利用者(特定肥飼料等の製造を委託又は食品循環資源を譲渡している場合にあっては、当該委託先又は譲渡先)に対し、特定肥飼料等の原材料として利用する食品循環資源について、必要な情報を提供すること	
食品廃棄物等の発生量等の状況についての情報をインターネットの利用その他の方法により提供するよう努めること	
食品廃棄物等の減量	
減量の実施後に残存する食品廃棄物等について、適正な処理を行うこと	
費用の低減	
食品循環資源の再生利用等の効率的な実施体制の整備を図ることにより、食品循環資源の再生利用等に要する費用を低減させるよう努めること	
加盟者における食品循環資源の再生利用等の促進	
本部事業者は、加盟者の事業活動に伴い生ずる食品廃棄物等について、加盟者に対し、食品循環資源の再生利用等に関し必要な指導を行い、食品循環資源の再生利用等を促進するよう努めること	
加盟者は、本部事業者が実施する食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に協力するよう努めること	
教育訓練	
従業員に対して、食品循環資源の再生利用等に関する必要な教育訓練を行うよう努めること	
再生利用等の実施状況の把握及び管理体制の整備	
事業活動に伴い生ずる食品廃棄物等の発生量及び食品循環資源の再生利用等の実施量その他食品循環資源の再生利用等の状況を適切に把握し、その記録を行うこと	
事業場ごとの責任者の選任その他管理体制の整備を行うこと	

主な変更点

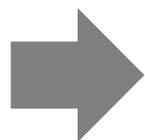
④表15（情報提供の方法）を新設しました

表 15 食品循環資源の再生利用等の促進に関する食品関連事業者の判断の基準となるべき事項を定める省令（平成13年財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省・環境省令第4号）第10条第2項の情報の提供の方法（情報を提供していない場合（表17において「有」と記入する場合は除く。）にあつては、その理由）



【判断基準省令第10条第2項】

食品関連事業者は、毎年度、当該年度の前年度における食品廃棄物等の発生量及び食品循環資源の再生利用等についての情報をインターネットの利用その他の方法により提供するよう努めるものとする。



- ①自社ウェブサイトにおける公表等、独自の公表方法について記載（表15）
- ②定期報告の内容（指定された一部）について、国が公表を行うことに同意（表17）
- ③情報提供していない理由について記載（表15）