

農林水産省補助事業
平成28年度外食産業における
食品リサイクルマニュアル策定・普及事業

外食産業における 食品リサイクルマニュアル (概要版)

～私達の努力で進める食品廃棄物対策～



平成29年2月

農林水産省補助事業
平成28年度外食産業における
食品リサイクルマニュアル策定・普及事業

外食産業における食品リサイクルマニュアル (概要版)

平成29年2月 発行

発行 一般社団法人日本フードサービス協会

〒105-0013
東京都港区浜松町1-29-6
浜松町セントラルビル10F
TEL: 03-5403-1060
FAX: 03-5403-1070

※本資料の作成にあたり、収集運搬事業者、再生利用事業者、全国飲食業生活衛生同業組合連合会及び食品産業関係団体などの皆様に多大なご協力をいただきました。

一般社団法人日本フードサービス協会

本冊子について

外食産業（店舗等）から発生する食品の廃棄物を減らすために各社とも大変な苦勞をしています。

本冊子は、外食産業の食品廃棄物対策のエッセンスをまとめたもので、外食事業者の方や、店舗従業員の方に、ゴミの抑制とリサイクルに取り組んでいただくことを目的に作成したものです。

外食産業で食品リサイクルを進めていくためには従業員の皆さんの一人一人の理解と努力が必要です。本資料が、これからの外食産業での食品廃棄物の発生を抑制し、リサイクルの推進のヒントとなることを願います。

また、本資料の元となった「外食産業における食品リサイクルマニュアル」を日本フードサービス協会ホームページに掲載しております。詳しい内容をご覧になりたい方は、併せてご利用ください。

一般社団法人日本フードサービス協会 ホームページ
<http://www.jfnet.or.jp/>

目次

外食産業における食品廃棄の現状...4

廃棄物対策の進め方・考え方...6

食品を廃棄するとは...7

廃棄物の責任者とは?...8

食品廃棄物対策は発生由来から考えよう...9

発生由来別のゴミ対策...10

食品廃棄物のリサイクルの検討(導入)手順...11

Step 1 把握(廃棄物の情報整理)...12

Step 2 発生抑制...17

Step 3 検討(各地域での食品リサイクルの可能性を検討する)...19

Step 4 実施(実施と定着にむけた留意点)...22

(参考資料)

食品リサイクル法の廃棄物の定義...23

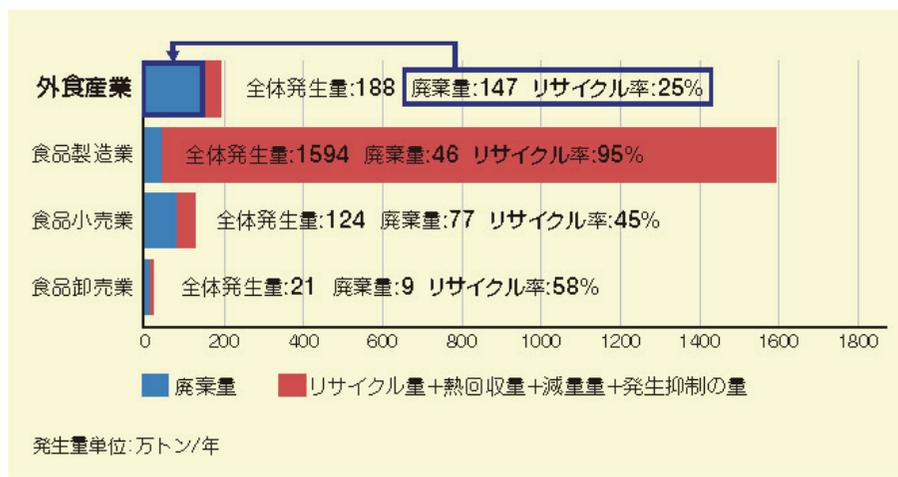
廃棄物処理法における廃棄物の区分...26

外食産業における食品廃棄の現状 ～外食産業での食品廃棄の状況を知ろう

外食産業から発生する食品廃棄物のうちリサイクルされずに廃棄される量は、食品産業の中で最も多くなっています。

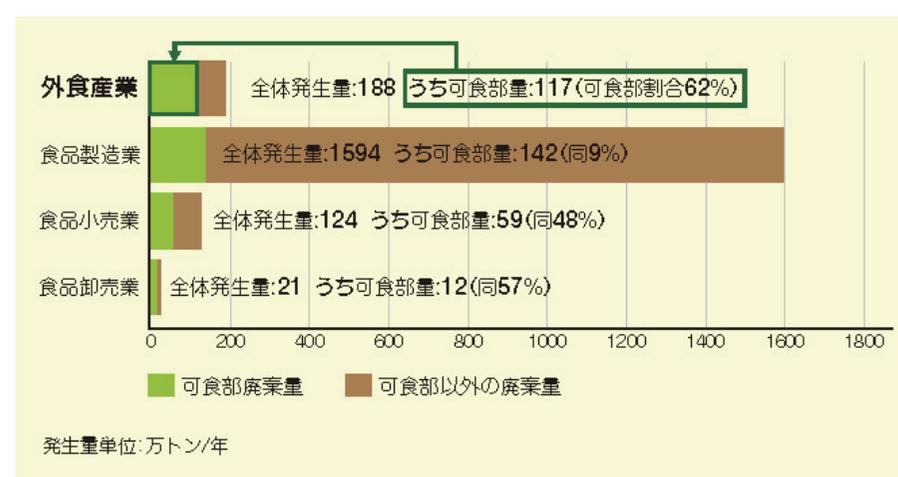
外食産業は“可食部の食品廃棄量（まだ食べられるのに捨てている量）”が多く、可食部の“発生抑制（ゴミを出さないこと）”を意識する必要があります。

■平成25年度 食品産業における食品廃棄物発生量とリサイクル率



外食産業での食品廃棄物の発生量は、食品産業より少ないですが、実際にリサイクルされないまま廃棄される量は最も大きくなっています。

■平成25年度 食品業界における可食部の廃棄状況



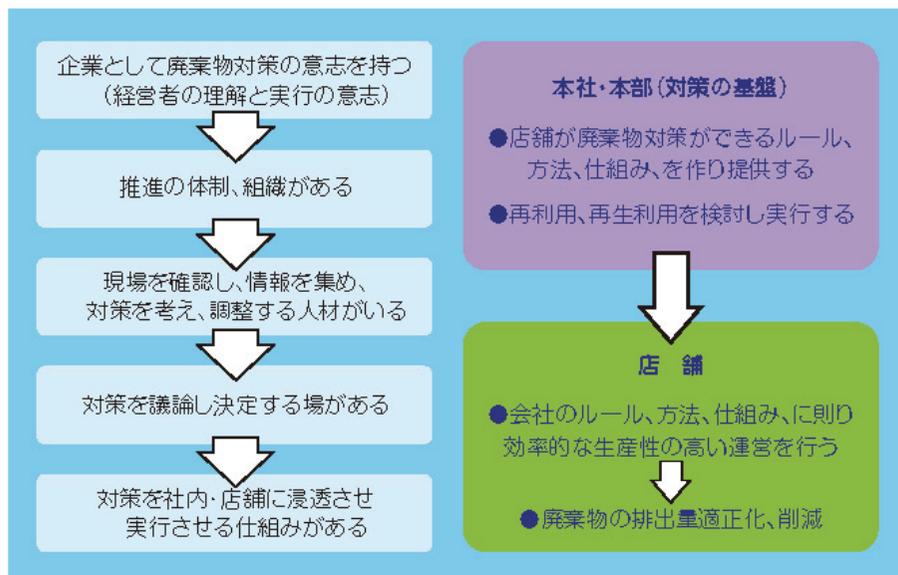
外食産業では食品製造業と同じ位、まだ食べられるのに捨てている食品があります。食品廃棄物発生量に占める可食部の割合は約6割と、他の食品産業より高くなっています。

廃棄物対策の進め方・考え方

～外食産業での廃棄物対策の基本的考え方を知ろう

- ① 店舗の状況を踏まえて廃棄物の発生を抑制する
- ② 環境対策を企業（店舗）の課題と認識し、検討・計画・実行・評価のできる組織体制をもつ
- ③ 自らの廃棄物の発生状況を把握し、発生量の削減を進める
- ④ 発生した廃棄物についてはリサイクルを進める
- ⑤ 再生利用事業者（リサイクル事業者）、農林漁業者等と連携しリサイクルループを推進する

■外食企業としての廃棄物対策の進め方



食品を廃棄するとは

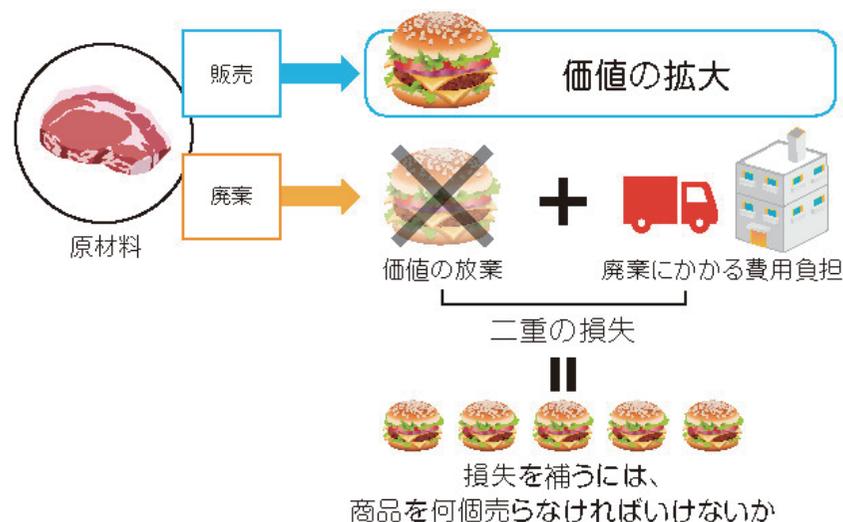
～食品を廃棄する“意味”を知ろう

食品を廃棄するとは、外食事業者にとって商品になるべき「価値の放棄」と「廃棄にかかる費用負担」の**二重の損失**になります。その大きさを理解しましょう。

たとえば、

廃棄した食材費と**廃棄にかかる費用**を、売上で補おうとすると、どの位の日数の売上が必要かを考えてみましょう。

思った以上に大きいはずですよ。そもそも捨てない努力が利益につながります。

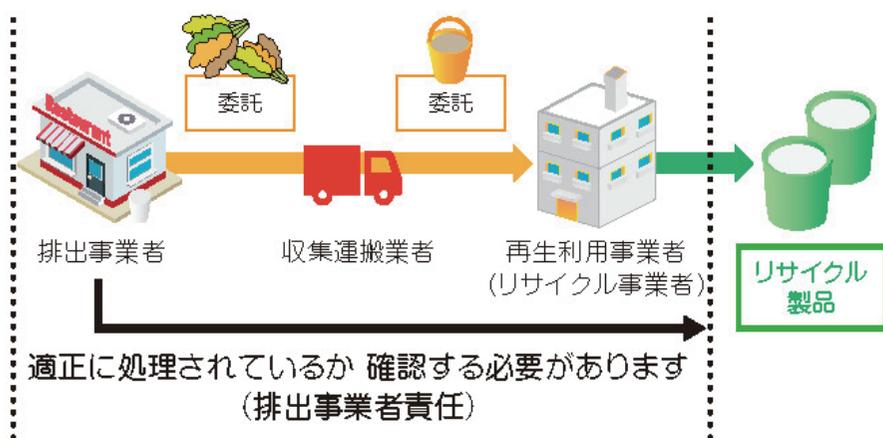


廃棄物の責任者とは？

～ゴミの処分には最後まで“責任”があります

私達は、廃棄物（事業系一般廃棄物、産業廃棄物）が処理施設や処理業者に渡った時点で責任がなくなったと考えがちですが、廃棄物が廃棄物でなくなるまでその処理責任は排出者（ゴミを出した事業者）にあります。＝ **排出事業者責任**

※「一般廃棄物」「産業廃棄物」についての説明は p.26、27 参照



食品廃棄物対策は発生由来から考えよう

店舗から出るゴミをやみくもに減らそうとしても、大変です。
ゴミの発生由来から考えると対策が見えてきます。

■廃棄物の発生由来

必然廃棄

運用システム上発生する必然的に発生する廃棄
・コーヒー粕、茶葉、生鮮物の端材、揚げ物の廃食油、など
廃棄量は業績（売上、客数、生産量）に比例する



中々減らすのは難しいゴミです。

活動廃棄

運用活動に伴うミスにより発生する廃棄
・人為的作業ミス、保管時間超過、などにより発生するモノ
廃棄量は使用量と関係性がある



適切な管理で減らすことが可能です。

在庫廃棄

発注・在庫管理の問題から発生する廃棄
・商品や原材料などさまざま
廃棄量に法則性なし



本来あってはいけないゴミです。
極力減らす努力をしましょう！