

# 食品リサイクル法に基づく定期報告について



農林水産省

外食・食文化課  
食品ロス・リサイクル対策室

# ●食品リサイクル法に基づく定期報告の概要①

平成19年の食品リサイクル法改正により、食品廃棄物等の発生量が100トン以上である食品関連事業者は、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状況に関し、主務大臣への報告をしなければならないと規定。（法令の規定は次ページ参照。）

## ＜食品関連事業者とは＞

- ① 食品の製造、加工、卸売又は小売を業として行う者  
食品製造業、食品卸売業、食品小売業
- ② 飲食店業その他食事の提供を行う事業者として政令で定めるもの  
飲食店業、沿海旅客海運業、内陸水運業、結婚式場業、旅館業

# ○ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成十二年法律第百十六号） 抜粋

（定期の報告）

第九条 食品関連事業者であって、その事業活動に伴い生ずる食品廃棄物等の発生量が政令で定める要件に該当するもの（次条において「食品廃棄物等多量発生事業者」という。）は、毎年度、主務省令で定めるところにより、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状況に関し、主務省令で定める事項を主務大臣に報告しなければならない。

2 前項に規定する食品関連事業者の事業活動に伴い生ずる食品廃棄物等の発生量には、定型的な約款による契約に基づき継続的に、商品を販売し、又は販売をあっせんし、かつ、経営に関する指導を行う事業であって、当該事業に係る約款に、当該事業に加盟する者（以下この項において「加盟者」という。）の事業活動に伴い生ずる食品廃棄物等の処理に関する定めであって主務省令で定めるものがあるものを行う食品関連事業者にあつては、加盟者の事業活動に伴い生ずる食品廃棄物等の発生量を含むものとする。

## 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律施行令（平成十三年政令第百七十六号） 抜粋

（食品関連事業者に係る発生量の要件）

第四条 法第九条第一項の政令で定める要件は、当該年度の前年度において生じた食品廃棄物等の発生量が百トン以上であることとする。

# ●食品リサイクル法に基づく定期報告の概要②

**定期報告における報告事項**（食品廃棄物等多量発生事業者の定期の報告に関する省令第2条）

- 1 食品廃棄物等の発生量
- 2 食品廃棄物等の発生量と密接な関係をもつ値
- 3 食品廃棄物等の発生原単位
- 4 食品廃棄物等の発生抑制の実施量
- 5 食品循環資源の再生利用の実施量
- 6 食品循環資源の熱回収の実施量
- 7 食品廃棄物等の減量の実施量
- 8 食品循環資源の再生利用等の実施率
- 9 食品循環資源の再生利用により得られた特定肥飼料等の製造量及び食品循環資源の熱回収により得られた熱量
- 10 法第7条第1項に規定する判断の基準となるべき事項の遵守状況その他の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
- 11 定型的な約款による契約に基づき継続的に、商品を販売し、又は販売をあっせんし、かつ、経営に関する指導を行う事業を行う食品関連事業者（いわゆる「本部事業者」。）にあつては、第3条各号のいずれかに該当することの有無

# 1 食品廃棄物等の発生量（表1、表6）

食品廃棄物等の発生量は、次のAからEを合計して得られた値をいう。

- A 食品循環資源の再生利用の実施量
- B 食品循環資源の熱回収の実施量
- C 食品廃棄物等の減量の実施量
- D 食品循環資源の再生利用等以外の実施量
- E 食品廃棄物等の廃棄物としての処分の実施量

## ○ 「食品廃棄物等」とは

- ① 食品が食用に供された後に、又は食用に供されずに廃棄されたもの
- ② 食品の製造、加工又は調理の過程において副次的に得られた物品のうち食用に供することができないもの
  - ・ 廃棄物処理法上の「廃棄物」に限定されない。（例）有償取引される物品
  - ・ 液状のものも対象（液状物を除外しない）。（例）廃食用油、飲料
  - ・ もとの食品の形状が泥状で廃棄物となったものは対象、排水処理工程で生じる汚泥は対象外。

## ○ 「食品循環資源」とは

食品廃棄物等のうち有用なもの（肥料、飼料等に有効利用されるもの）

## 2 食品廃棄物等の発生量と密接な関係をもつ値（表2）

- (1) 食品廃棄物等の発生量と密接な関係をもつ値（以下「密接な値」という。）は、「売上高」、「製造数量」など、事業活動により生ずる値をいう。
- (2) 密接な値として何の値を選択するかは、事業者ごとの判断によるところであるが、業種ごとに発生原単位を統一する観点から、可能な限り、「業種別密接な関係をもつ値一覧表」に示された「名称」及び「単位」の使用をお願いしている。

### ■ 業種別密接な関係をもつ値一覧表（抜粋）

※可能な限り、第1候補の名称及び単位による記載をお願いします。

| 定期報告業種区分                    | 密接な関係をもつ値 |     |      |    |
|-----------------------------|-----------|-----|------|----|
|                             | 第1候補      |     | 第2候補 |    |
|                             | 名称        | 単位  | 名称   | 単位 |
| 各種食料品小売業                    | 売上高       | 百万円 |      |    |
| 野菜・果実小売業                    | 売上高       | 百万円 |      |    |
| 食肉小売業（卵、鳥肉を除く）              | 売上高       | 百万円 |      |    |
| 卵、鳥肉小売業                     | 売上高       | 百万円 |      |    |
| 鮮魚小売業                       | 売上高       | 百万円 |      |    |
| 酒小売業                        | 売上高       | 百万円 |      |    |
| 菓子・パン小売業                    | 売上高       | 百万円 |      |    |
| コンビニエンスストア                  | 売上高       | 百万円 |      |    |
| その他の飲食料品小売業（コンビニエンスストアを除く。） | 売上高       | 百万円 |      |    |

### 3 食品廃棄物等の発生原単位（表3）

- (1) 食品廃棄物等の発生原単位は、食品廃棄物等の発生量を密接な値で除して得られた値（売上高百万円当たり、製造数量1トン当たり等の発生量）をいう。
- (2) 発生原単位が対前年度比で100%を超えた場合、又は発生原単位が基準発生原単位を上回った場合は、その理由を報告書に記載する必要がある。

#### ○ 「基準発生原単位」とは

食品関連事業者の食品廃棄物等の発生抑制を促進するため、業種別の発生抑制目標値として、主務大臣が定めるもの（詳細は次ページ参照。）

- ・ 目標値設定期間：2024年度～2028年度 35業種※

※ 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第三条第二項の主務大臣が定める期間及び基準発生原単位（令和六年四月一日財務省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省、環境省告示第二号）

# 【参考】食品廃棄物等の発生抑制目標値一覧

## ■ 発生抑制の目標値【目標値の期間 5年（2024年度～2028年度）】

| 業種区分         | 基準発生原単位                 | 業種区分                         | 基準発生原単位                   | 業種区分                     | 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                  | コンビニエンスストア               | 44.1kg／百万円→<br>41.8kg／百万円 |
| 牛乳・乳製品製造業    | 108kg／百万円→<br>101kg／百万円 | 麺類製造業                        | 192kg／百万円                 | 食堂・レストラン(麺類を中心とするものに限る。) | 170kg／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                    | 2,005kg／百万円               | 食堂・レストラン(麺類を中心とするものを除く。) | 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                    | 317kg／百万円                 | 居酒屋等                     | 114kg／百万円                 |
| 水産練製品製造業     | 227kg／百万円               | そう菜製造業                       | 211kg／百万円                 | 喫茶店                      | 83.3kg／百万円                |
| 野菜漬物製造業      | 668kg／百万円→<br>571kg／百万円 | すし・弁当・調理パン製造業                | 177kg／百万円                 | ファーストフード店                | 83.3kg／百万円                |
| 味噌製造業        | 126kg／百万円→<br>115kg／百万円 | レトルト食品製造業                    | 127kg／百万円                 | その他の飲食店                  | 83.3kg／百万円                |
| しょうゆ製造業      | 895kg／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<br>421kg/kl       | 持ち帰り・配達飲食サービス業(給食事業を除く。) | 154kg／百万円→<br>141kg／百万円   |
| ソース製造業       | 29.7kg／t                | 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                     | 278kg／百万円                 |
| 食酢製造業        | 252kg／百万円→<br>155kg／百万円 | 各種食料品小売業                     | 44.9kg／百万円→<br>41.0kg／百万円 | 結婚式場業                    | 0.826kg／人                 |
| パン製造業        | 166kg／百万円→<br>165kg／百万円 | 食肉小売業(卵・鳥肉を除く)               | 40.0kg／百万円→<br>28.3kg／百万円 | 旅館業                      | 0.570kg／人                 |
| 菓子製造業        | 249kg／百万円               | 菓子・パン小売業                     | 76.1kg／百万円                |                          |                           |

## 4 食品廃棄物等の発生抑制の実施量（表4）

食品廃棄物等の発生抑制の実施量は、基準年度の食品廃棄物等の発生原単位から報告対象年度の食品廃棄物等の発生原単位を減じて得た値に、報告対象年度の密接な値を乗じて得た量をいう。

発生抑制の実施量 ＝  
（基準年度の発生原単位 － 報告対象年度の発生原単位）× 報告対象年度の密接な値

発生原単位 ＝ 食品廃棄物等の発生量 ÷ 密接な値

※ 基準年度と報告対象年度の密接な値は、同じ種類である必要がある。

○ 「基準年度」とは

- ① 平成19年度
- ② 平成20年度以降に新たに食品関連事業者の事業を開始した場合又は食品関連事業者が合併、分割、相続若しくは譲渡により他の食品関連事業者から当該事業者の事業を承継した場合には、当該事業を開始した日の属する年度又は合併、分割、相続若しくは譲渡があった日の属する年度

## 5 食品循環資源の再生利用の実施量（表5）

食品循環資源の再生利用の実施量は、特定肥飼料等を製造するために利用された食品循環資源の量をいう。

### ○「再生利用」とは

- ① 自ら又は他人に委託して食品循環資源を肥料、飼料、その他政令で定める製品（きのこ類の栽培のために使用される固形状の培地（いわゆる「きのこ菌床」）、炭化して製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品（バイオディーゼル燃料含む。）、エタノール、メタン）の原材料として利用すること。
- ② 食品循環資源を肥料、飼料その他政令で定める製品の原材料として利用するために譲渡すること。

なお、「基本方針」及び「判断基準省令」において、再生利用の優先順位は飼料化、肥料化、きのこ菌床への活用、メタン化等と位置付けられている。

## 6 食品循環資源の再生利用の実施量（表6）

表6においては、

- ① 食品廃棄物等を排出する事業場の所在する都道府県・市町村ごとの発生量
- ② 食品循環資源の再生利用を実施する事業場の所在する都道府県・市町村ごとの再生利用の実施量

を把握し、それぞれ記載する。

排出者から委託、譲渡された場合についても再生利用を実施した事業場の所在する都道府県・市区町村に計上する。（委託事業者の本社ではないため注意。）

### 【誤った事例】

誤った事例として、食品廃棄物等の発生量と再生利用の実施量の所在地について、それぞれ食品廃棄物等が発生した事業所、また、再生利用等を行われた事業所の所在地ではなく、本社の所在地や、譲渡先の所在地を記載している。

### 【誤った事例（具体例）】

具体的には山梨県甲府市の施設で再生利用を実施している場合には、甲府市の再生利用の実施量として計上すべきところ、食品循環資源の譲渡先の企業本社が東京都千代田区にあるため、千代田区の再生利用の実施量として誤って計上。

## 7 食品循環資源の熱回収の実施量（表7、表13）

### ○「熱回収」とは

- ① 自ら又は他人に委託して食品循環資源を熱を得ることに利用すること  
（食品循環資源の有効な利用の確保に資するものとして主務省令で定める基準に適合するものに限る。）
- ② 食品循環資源を熱を得ることに利用するために譲渡すること

### ○「主務省令で定める基準」

- ① 食品関連事業者の工場等から75kmの範囲内に特定肥飼料等の製造施設が存在しない場合

75km圏内に製造施設が存在する場合でも、施設側の受入容量の問題や食品循環資源の種類・性状の点から受け入れできない場合は、熱回収として認められる。

- ② メタン化と同等以上に高い効率で発電等のエネルギーが回収、利用できること

- ・廃食用油等の場合は、得られる熱量が1トン当たり28,000メガジュール以上
- ・上記以外の場合は、得られる熱又は電気の量が1トン当たり160メガジュール以上

## 8 食品廃棄物等の減量の実施量（表8）

食品廃棄物等の減量の実施量は、脱水、乾燥、発酵、炭化により減量を実施した量（減少した量）をいう。

※ 食品関連事業者が自ら水分等を減少させ、食品廃棄物等の量を減少させる行為が該当し、単に放置したことによる自然乾燥、簡易な水切りやその容積のみを減じる減容行為は該当しない。

## 9 食品循環資源の再生利用により得られた特定肥飼料等の製造量及び食品循環資源の熱回収により得られた熱量（表13）

表13においては、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）、熱回収の委託先又は食品循環資源の譲渡先の業者名等を記載する。

※ 食品循環資源の再生利用により得られた特定肥飼料等の製造量については、報告の対象から除かれている。

## 10 食品循環資源の再生利用等の実施率（表11）

食品循環資源の再生利用等の実施率は、以下の式により算出する値とする。

### 再生利用等実施率の算出式

$$\text{再生利用等実施率} = \frac{\text{発生抑制量} + \text{再生利用量} + \text{熱回収量} \times 0.95※ + \text{減量量}}{\text{発生抑制量} + \text{発生量}}$$

（※）食品廃棄物残さ（灰分）を除いたものに相当する率

- 食品リサイクル法に基づく基本方針において、再生利用等実施率の業種別目標は、**2029年度までに、食品製造業95%、食品卸売業75%、食品小売業65%、外食産業50%に向上させることと定められている。**
- 上記の業種別目標は、個々の事業者ごとに算出される再生利用等の実施率目標（基準実施率）が達成された場合に見込まれる水準に設定（基準実施率の考え方は次ページ参照）

## 【参考】 基準実施率（事業者ごとの再生利用等実施率の目標）の考え方

### 基準実施率（個別企業の目標値）の算出式

基準実施率＝前年度の基準実施率＋前年度基準実施率に応じた増加ポイント

| 前年度の基準実施率区分 | 増加ポイント |
|-------------|--------|
| 20%以上50%未満  | 2 %    |
| 50%以上80%未満  | 1 %    |
| 80%以上       | 維持向上   |

- ・ 平成19年度の基準実施率は平成19年度の再生利用等実施率（実績値）とする。ただし、実績値が20%未満の場合は、20%とする。
- ・ 平成20年度以降に事業を開始した場合、事業を開始した年度の再生利用等実施率をもって、事業を開始した年度の基準実施率とする。

### 基準実施率の例

|      | 19年度<br>(基準年)    | 20年度<br>(1年後) | 21年度<br>(2年後) | 22年度<br>(3年後) | 23年度<br>(4年後) | 24年度<br>(5年後) | 25年度<br>(6年後) | 26年度<br>(7年後) | 27年度<br>(8年後) | 28年度<br>(9年後) |
|------|------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| A事業者 | 45.0%            | 47.0%         | 49.0%         | 51.0%         | 52.0%         | 53.0%         | 54.0%         | 55.0%         | 56.0%         | 57.0%         |
| B事業者 | 75.0%            | 76.0%         | 77.0%         | 78.0%         | 79.0%         | 80.0%         | 80.0%         | 80.0%         | 80.0%         | 80.0%         |
| C事業者 | (12.0%)<br>20.0% | 22.0%         | 24.0%         | 26.0%         | 28.0%         | 30.0%         | 32.0%         | 34.0%         | 36.0%         | 38.0%         |
| D事業者 | (24年度に事業を開始した場合) |               |               |               | 49.0%         | 51.0%         | 52.0%         | 53.0%         | 54.0%         | 55.0%         |

## 10 法第7条第1項に規定する判断の基準となるべき事項の遵守状況その他の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（表14、表17）

第14表においては、主務省令に規定する判断基準の項目ごとの遵守状況を、表17においては、再生利用等の促進のために実施した取組があれば、その具体的内容を記載する。

## 11 定型的な約款による契約に基づき継続的に、商品を販売し、又は販売をあっせんし、かつ、経営に関する指導を行う事業を行う食品関連事業者（いわゆる「本部事業者」。）にあっては、第3条各号のいずれかに該当することの有無

本項目については、食品廃棄物等の処理等に関し本部事業者が加盟者を指導する旨の定め（約款等）があるなどの、いわゆる「フランチャイズチェーン」を展開する事業者が該当。

## ○ その他の報告事項

- (1) 食品循環資源の再生利用等以外の実施量(表9)  
食品廃棄物等を特定肥飼料等以外の製品等の原材料として利用した場合に、その製品等の種類と実施量を記載する。
- (2) 食品廃棄物等の廃棄物としての処分の実施量(表10)  
食品廃棄物等を廃棄物として処分(焼却、埋立)した場合に、その実施量を記載する。
- (3) 再生利用の委託先又は食品循環資源の譲渡先の業者(表12)  
再生利用の委託先又は食品循環資源の譲渡先の業者について、氏名(法人にあつては名称及び代表者氏名)、住所、再生利用の実施量、特定肥飼料等の種類を記載する。  
なお、自社で再生利用等を行った場合は、氏名欄は「自社」と記載する。
- (4) 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18において「有」と記入する場合は除く。))にあつては、その理由(表15)
- (5) 国が公表を行うことについての同意の有無について、「無」とした場合、その理由(表19)

# ● 定期報告における変更点①

## 「表14 判断の基準となるべき事項の遵守状況の項目」について

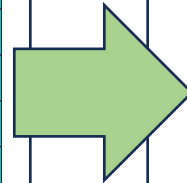
法第7条第1項に規定する判断の基準となるべき事項が変更（R7年3月24日省令改正）されたことに伴い、

- ・表14の「食品廃棄物等の発生の抑制」における項目が追加されました。
- ・表14の「情報の提供」の項目内容が変更となりました。

### 変更前

| 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：需給予測精度の向上、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メニューの工夫を行うこと（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                                             |  |

| 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                                                  |  |



### 変更後

| 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：需給予測精度の向上、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メニューの工夫を行うこと（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） |  |
| 未利用食品等まだ食べることができる食品を提供するための活動のために当該食品の提供に努めること（例：フードバンク、福祉施設への提供）                           |  |
| 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                                          |  |
| 賞味期限の表示方法についての工夫や賞味期限の延長を行うよう努めること                                                          |  |
| 取引先の食品関連事業者が食品廃棄物等の発生の抑制を実施できるよう努めること（例：納品期限の緩和、発注の早期化）                                     |  |
| 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                                                    |  |

| 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                            |  |
| 未利用食品等まだ食べることができる食品を提供するための活動のために提供した当該食品の量、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状況についての情報を有価証券報告書、統合報告書等への記載、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 |  |

# ● 定期報告における変更点②

## 食品リサイクル法に基づく定期報告における事業者名の公表について

- 昨今の物価高騰など、福祉目的での食品提供の重要性や社会的な関心が高まるとともに、本制度の社会的な浸透が進み、食品循環資源の再生利用等の取組について情報開示することの重要性が高まっています。
- このため、定期報告では令和4年度から
  - ①「表16 食品循環資源の再生利用等の促進のための先進的な取組」欄に、福祉目的でのフードバンク等への食品提供量の情報を有償／無償の別に記載いただくとともに、
  - ②「表3の発生原単位、表11の当年度の再生利用等の実施率、表14の遵守状況及び表16の量等、表17の取組内容」について、「表18 国が公表を行うことについての同意の有無」を選択いただいております。

なお、②で「無」と記載された事業者におかれては、表3、表11、表14、表16及び表17が公表された際に生じる具体的な事業上の支障について、表19に記載ください。

### 【令和5年度実績報告様式】

表16 未利用食品等まだ食べることができる食品を提供するための活動のために提供した当該食品の量

有償: t  
無償: t

表17 食品循環資源の再生利用等の促進のための先進的な取組

表18 国が公表を行うことについての同意の有無

「有」とした場合、「表3の発生原単位、表11の当年度の再生利用等の実施率、表14の遵守状況、表16の量等及び表17の取組内容」を農水省HPに掲載させていただきます。→[掲載先](#)

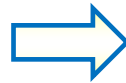
表19 表18において「無」とした場合、その理由

# ● 定期報告における留意点①

- ✓ 定期報告書により、食品廃棄物等多量発生事業者における食品循環資源の再利用等が判断基準省令に照らして十分なものとなっているかを確認。
- ✓ その結果、食品循環資源の再利用等が判断基準省令に照らして著しく不十分である事業者に対しては、勧告、公表、命令をすることができる。
- ✓ このため、報告内容が正しいものであるか、これまで以上に精査することが必要。

## 確認ポイント

報告の期間の切り方



食品廃棄物等の発生量が  
ゼロの業種あり



食品廃棄物等の発生量の  
算出方法



※ 次ページ以降に考え方の詳細あり

公表への非同意



## 確認が必要な内容等

- ・ 報告の期間は、基本的に会計年度。事業者の任意で年単位としてもよい。変動理由等に記載された内容はその期間と合ったものであるか。
- ・ 返品等（の廃棄）はなかったか。
- ・ 原料の一部廃棄はなかったか。
- ・ 飼料等向けに有価取引をしているものを、食品廃棄物等から除いていないか。
- ・ 食用に向けられているものを、廃棄物としてカウントしていないか。
- ・ 他者の食品廃棄物等をまとめて報告していないか。
- ・ 国が公表することに同意しない一方で、自社のCSRレポートで再生利用等実施率などを公表していないか。

# ● 定期報告における留意点②

- ✓ 食品製造業者において、原料の一部を商品製造の際に利用し、残りを二次加工業者の食用商品の原料として引き渡す場合は、食用として取引されているため、当該食品製造業者において「食品廃棄物等」とはならない。
- ✓ 食品製造業者が二次加工業者に原料を引き渡し、その原料を二次加工業者が食用と食用以外に活用する場合は、非食用分の割合を一定の根拠に基づき推計する等した上で、当該食品製造業者は、非食用の部分のみ「食品廃棄物等」として報告する。

※例示した事業者は定期報告対象者（食品廃棄物等年間100トン以上）

## 食肉・水産加工

## 二次加工

例1: 鰹節製造業者 ⇒ ふりかけ製造業者

商品となる部位を除いて、食用として引き渡し

(考え方)

- ・引き渡したものが全て食用商品の原料であれば食品廃棄物等として報告しない。
- ・ただし、床に落ちた等で食品衛生上問題があるものは食品廃棄物等となるため、報告対象。



鰹節の削りカスなどを引き受けふりかけを製造

(考え方)

- ・製品や原料が廃棄されたものや飼料・肥料等にリサイクルされたものは食品廃棄物等として報告。

例2: 食肉加工業者 ⇒ レンダリング業者

食用となる部位を除いて、引き渡し

(考え方)

- ・引き渡し分は全て食品廃棄物等として報告。



全て工業用加工油脂、飼料用蛋白などの非食用として処理

(考え方)

- ・非食用の原料として引き渡されたものであるため、廃棄されたとしても報告対象とはならない。

例3: 食肉加工業者 ⇒ レンダリング業者

商品となる部位を除いて、引き渡し

(考え方)

- ・引き渡し分のうち、非食用として活用される量(推計可)を食品廃棄物等として報告。



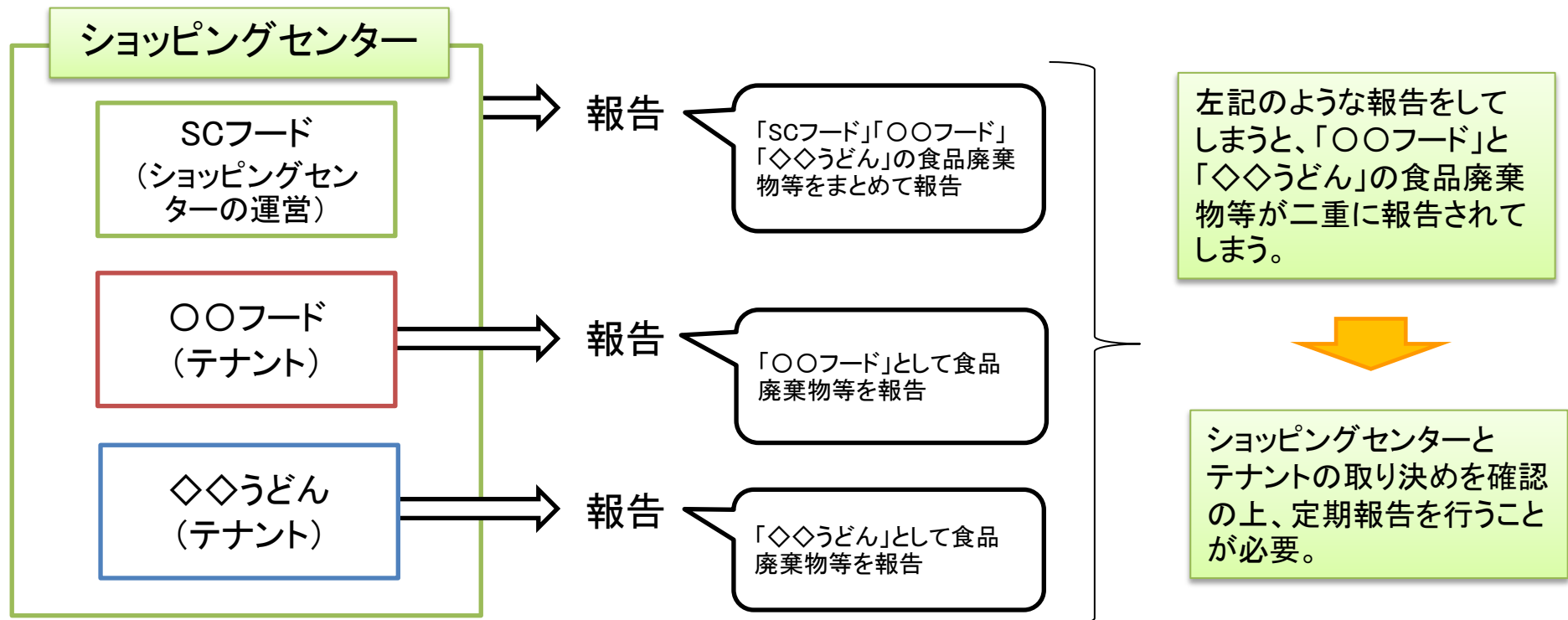
食用加工油脂や、工業用加工油脂、飼料用蛋白などの非食用として処理

(考え方)

- ・食用の製品や原料が廃棄又は飼料・肥料等にリサイクルされた場合は食品廃棄物等として報告。

## ● 定期報告における留意点③

- ✓ ショッピングセンター内のテナントについて、基本的には、テナント事業者それぞれが「食品廃棄物等」を報告することとなる。
- ✓ しかしながら、ショッピングセンターが「食品廃棄物等」をまとめて廃棄物処理業者に委託する場合、ショッピングセンターの運営会社がテナント分の「食品廃棄物等」をまとめて報告してしまうこともある。
- ✓ このため、ショッピングセンターとテナントの取り決めを確認し、「食品廃棄物等」が二重に報告されないよう留意が必要となる。



# ● 定期報告データの公表、利活用について

## ○ 定期報告の集計結果について

農林水産省ホームページにおいて、定期報告の取りまとめ結果を公表しています。

[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/s\\_houkoku/kekka/gaiyou.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/s_houkoku/kekka/gaiyou.html)

## ○ 報告書データの利活用について

食品リサイクル法に基づく定期報告書は、毎年度全国約3000の食品関連事業者に提出いただいています。そのデータは、農林水産省、環境省等において政策検討の基礎データとして利活用しています。

また、各事業者におかれては、自らの状況を業種ごとに自己点検し、食品廃棄物等の発生抑制及び再生利用等の促進に活用されることが期待されます。

取りまとめ結果の概要、データの利活用状況は、次ページ以降を参照ください。

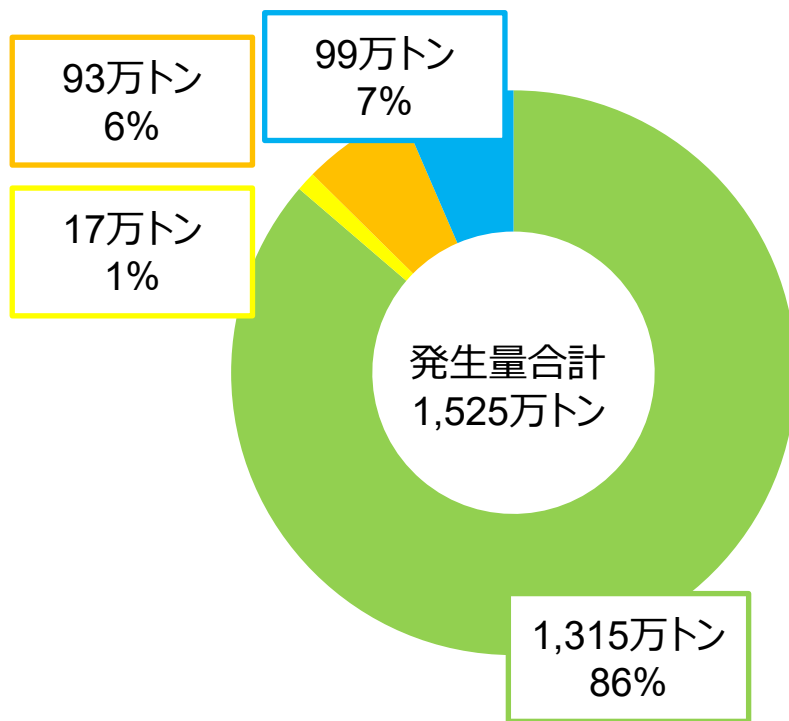
# 事業系食品ロスと食品リサイクルの現状

---

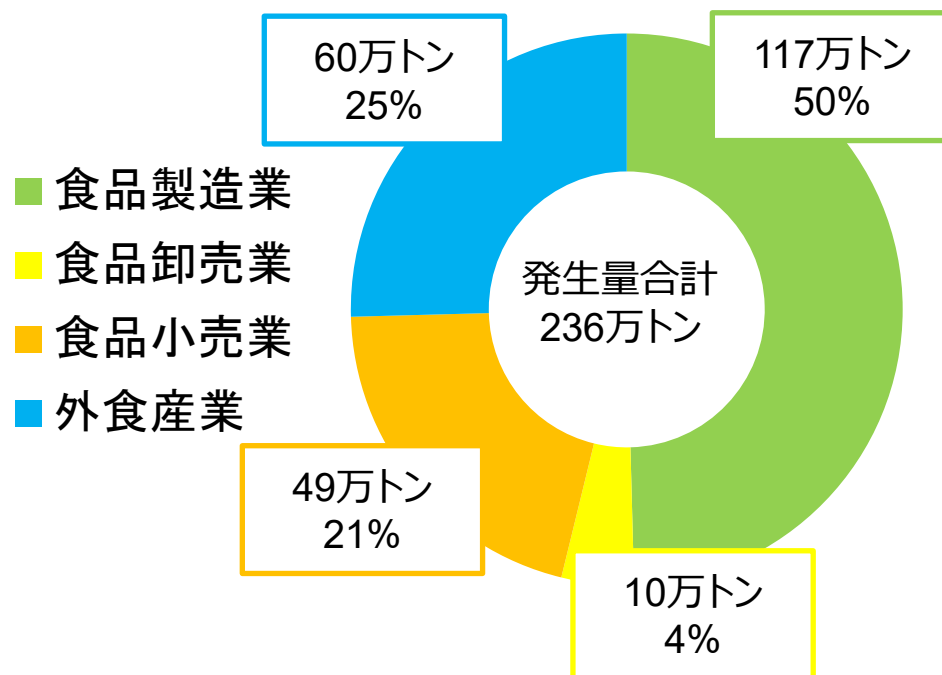
# 事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（令和4年度推計）

- ✓ 食品廃棄物等の発生量は、令和4年度で1,525万トンとなっており、このうち食品製造業が86%を占めている。
- ✓ 可食部の食品廃棄物等の発生量は236万トンとなっており、このうち食品製造業が50%、  
外食産業が25%を占めている。

①事業系食品廃棄物の業種別内訳



②事業系食品ロス（可食部）の業種別内訳



四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがある。

# 令和4年度の食品産業における食品リサイクルの現状



- ✓ 食品製造業から排出される廃棄物等は、量や性質が安定していることから、分別も容易で、栄養価を最も有効に活用できる飼料への再生利用が多い。
- ✓ 食品小売業や外食産業から排出される廃棄物は、衛生上飼料や肥料に不向きなものも多く、焼却・埋立等により処分される量が多い。

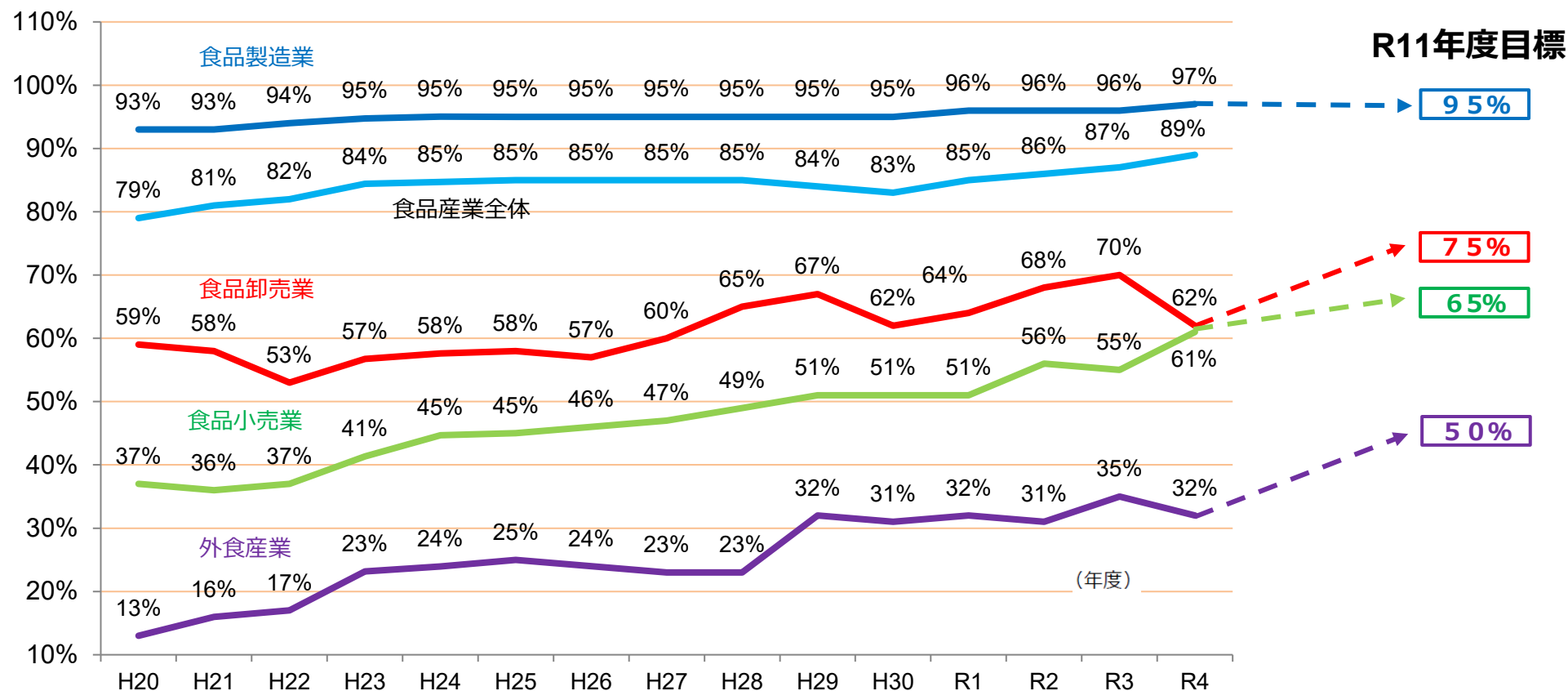
## ■ 令和4年度

(単位：万t)

| 業 種   | 食品廃棄物等の年間発生量 |          |          |     |     |                  |                                      |                                                    |           |         |     |                |            | 発生抑制<br>の実施量 |
|-------|--------------|----------|----------|-----|-----|------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|---------|-----|----------------|------------|--------------|
|       | 計            | 再生<br>利用 | (用途別仕向先) |     |     |                  |                                      |                                                    |           | 熱回<br>収 | 減量  | 再生<br>利用<br>以外 | 焼却・<br>埋立等 |              |
|       |              |          | 飼料       | 肥料  | メタン | 油脂及<br>び油脂<br>製品 | 炭化し<br>て製造<br>される<br>燃料及<br>び還元<br>剤 | きのこ<br>類の栽<br>培のた<br>めに使<br>用され<br>る固形<br>状の培<br>地 | エタ<br>ノール |         |     |                |            |              |
| 食品製造業 | 1,315        | 1,060    | 842      | 146 | 39  | 26               | 3                                    | 4                                                  | 0         | 47      | 160 | 19             | 30         | 226          |
| 食品卸売業 | 17           | 8        | 3        | 3   | 1   | 1                | 0                                    | 0                                                  | 0         | 0       | 1   | 1              | 7          | 4            |
| 食品小売業 | 93           | 38       | 14       | 11  | 5   | 8                | 1                                    | -                                                  | 0         | 0       | 1   | 2              | 53         | 45           |
| 外食産業  | 99           | 14       | 5        | 3   | 1   | 5                | 0                                    | -                                                  | 1         | 0       | 1   | 1              | 83         | 25           |
| 食品産業計 | 1,525        | 1,121    | 863      | 163 | 45  | 40               | 4                                    | 4                                                  | 1         | 47      | 162 | 23             | 172        | 299          |

四捨五入の関係で、数字の合計が一致しないことがある。

# 食品産業における再生利用等実施率の推移



## 再生利用等実施率

= (発生抑制量 + 再生利用量 + 熱回収量 × 0.95<sup>(※)</sup> + 減量量) ÷ (発生抑制量 + 発生量)

(※) 食品廃棄物残さ(灰分)を除いたものに相当する率

## 基準実施率（個別企業の目標値）の算出式

基準実施率 = 前年度の基準実施率 + 前年度基準実施率に応じた増加ポイント

(注) 20%未満は20%として基準実施率を計算

| 前年度の基準実施率区分 | 増加ポイント |
|-------------|--------|
| 20%以上50%未満  | 2 %    |
| 50%以上80%未満  | 1 %    |
| 80%以上       | 維持向上   |

# 商慣習の見直し

---

# 賞味期限の年月表示化

- ✓ 賞味期限が3ヶ月を超える食品については年月表示も可能。
- ✓ 消費者に分かりやすい期限表示となるよう各社で工夫し、日付順に納入される流通段階でのロス発生を防ぐよう商慣習検討ワーキングチームで推奨。(平成24年度～)

2020.09.14



2020.08

## 【賞味期限表示の年月表示化の実施状況】

| カテゴリー  | 商品数    | 大括り化済 | 今後の予定 |
|--------|--------|-------|-------|
| 清涼飲料   | 4,344  | 2,334 | 31    |
| 菓子     | 8,714  | 3,279 | 101   |
| レトルト食品 | 1,271  | 373   | -     |
| 調味料    | 8,329  | 1,275 | 64    |
| 合計     | 22,658 | 7,261 | 196   |

R6年度流通経済研究所調べ(R6年10月末時点)

### 【事例1：日本醤油協会】

過度に厳しい日付管理が深夜・早朝操業や返品等の原因となっていたことから、「醤油の日付表示に関するガイドライン」を作成する際、賞味期限が3か月超のものは、原則として年月表示。

### 【事例2：全国清涼飲料連合会】

平成30年9月に「食品ロス発生抑止・削減に向けた賞味期限の年月表示に関する清涼飲料水自主ガイドライン」を公表し、業界全体としての年月等表示化を推進

### 【事例3：全日本菓子協会】

賞味期限の延長と年月表示化について、毎年各社の進捗状況を調査しつつ実施を呼びかけ。

### 【事例4：味の素株式会社】

賞味期間1年以上の家庭用製品のうち、賞味期限の表示を「年月日」から「年月」へ変更する対象品目を平成29年8月より拡大し、併せて賞味期限を延長。



# 賞味期限の延長



- ✓ 製造過程における食品の品質保持技術の発展によって、賞味期限の見直しが可能。
- ✓ 科学的な知見で再検証を進め、消費者理解を得つつ賞味期限延長に取り組むことを商慣習検討ワーキングチームで推奨（平成24年度～）。

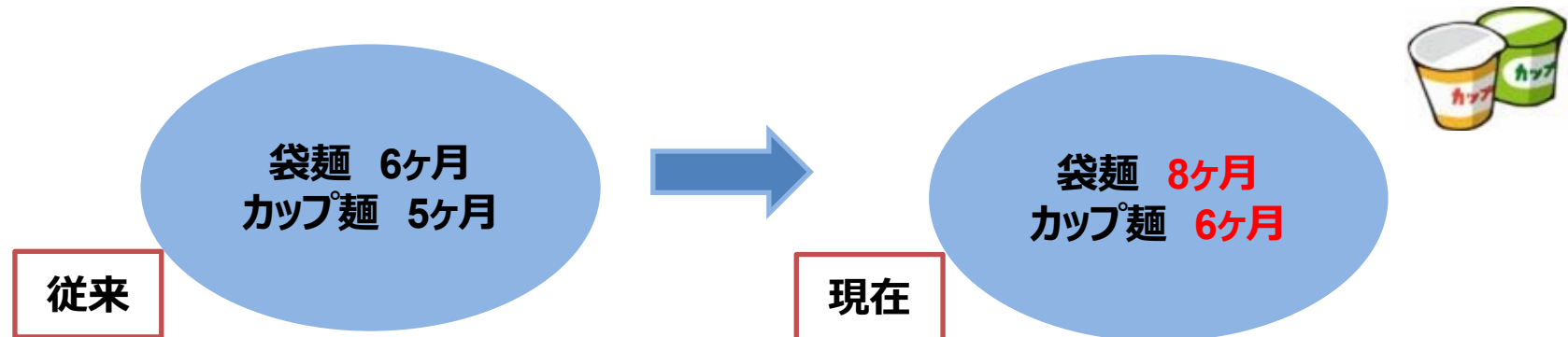
## 【賞味期限延長の実施状況】

| カテゴリー  | 商品数    | 過去1年間に延長 | 今後の予定 |
|--------|--------|----------|-------|
| 清涼飲料   | 4,344  | 145      | 47    |
| 菓子     | 8,714  | 537      | 159   |
| レトルト食品 | 1,271  | 34       | 2     |
| 調味料    | 8,329  | 180      | 129   |
| 合計     | 22,658 | 896      | 337   |

R 6 年度流通経済研究所調べ(R 6 年10月末時点)

## 【事例：日本即席食品工業会】

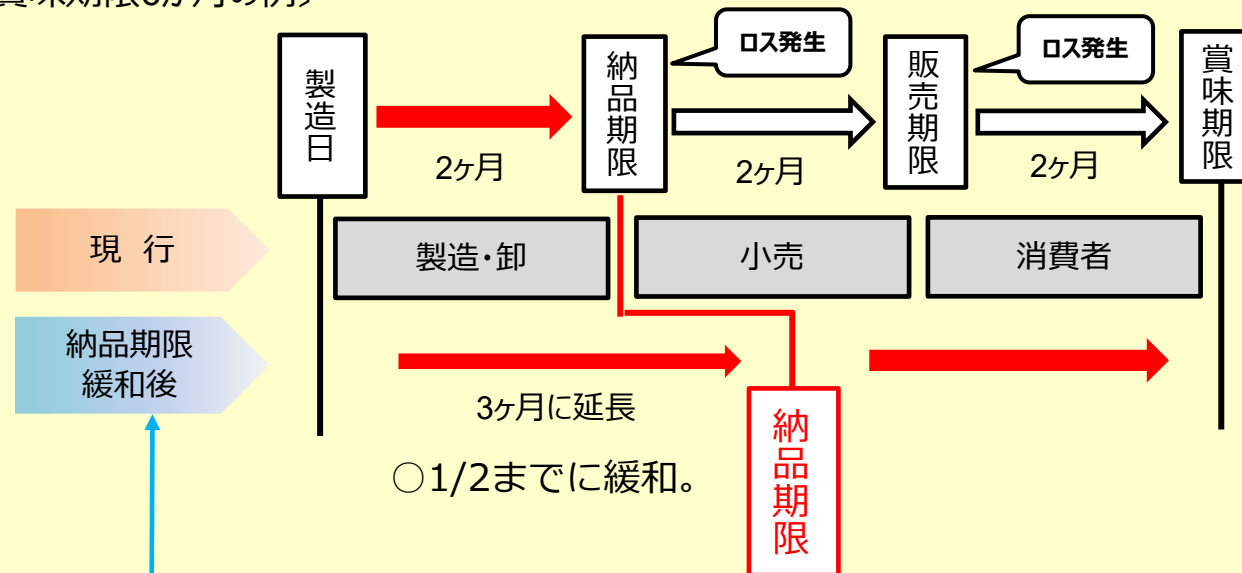
- これまでの製造技術や包装技術の進歩から、賞味期限の延長が可能と結論を得、平成25年6月に「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂。
- 平成26年春より、賞味期限を1～2ヶ月延長したカップめんや袋めんが登場。



## 納品期限の緩和（3分の1ルールの見直し）

- ✓ 小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して商慣習として設定される場合（いわゆる3分の1ルール）が多く、食品廃棄発生の一つの要因とされ、フードチェーン全体での取組が必要。

〔賞味期限6か月の例〕



メーカー：返品、未出荷廃棄の変化  
卸 売：納品期限切れ在庫、返品、廃棄/転送の変化  
小 売：販売期限切れ在庫の変化

# 発注の早期化（リードタイムの延長）

- ✓ メーカー側の食品ロスを削減するためには、見込生産から受注生産へ変更するため、発注の早期化（発注リードタイムの延長）が必要。
- ✓ 一方で、発注の早期化に伴い、店舗発注業務が煩雑化し、小売業者の食品ロスが増加しないよう、発注精度の向上や発注業務の効率化が必要。

## 取組の改善イメージ

