

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：2019年度～2023年度 34業種※

※給食事業については、2019年度までと、2020年度～2023年度の目標値がある。

※ 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（令和元年七月十二日財務省、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（2019年度～2023年度）】

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。)	170kg/百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg/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を除く。)	114kg/百万円
その他の畜産食料品製造業	501kg/t	豆腐・油揚製造業	2,005kg/百万円	居酒屋等	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	喫茶店	83.3kg/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	ファーストフード店	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	177kg/百万円	その他の飲食店	83.3kg/百万円
味そ製造業	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。)	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	29.7kg/t	各種食料品小売業	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	0.570kg/人
パン製造業	166kg/百万円	菓子・パン小売業	76.1kg/百万円		
菓子製造業	249kg/百万円	コンビニエンスストア	44.1kg/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 =

$(\text{基準年度の発生原単位} - \text{報告対象年度の発生原単位}) \times \text{報告対象年度の密接な値}$

$\text{発生原単位} = \text{食品廃棄物等の発生量} \div \text{密接な値}$

※ 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、表6）

- (1) 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。
- (2) 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。

○ 「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

7 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。

8 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

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

（※）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、**2024年度までに、食品製造業95%、食品卸売業75%、食品小売業60%、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 (基準年)	20年度 (1年後)	21年度 (2年後)	22年度 (3年後)	23年度 (4年後)	24年度 (5年後)	25年度 (6年後)	26年度 (7年後)	27年度 (8年後)	28年度 (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%) 20.0%	22.0%	24.0%	26.0%	28.0%	30.0%	32.0%	34.0%	36.0%	38.0%
D事業者	(23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16）

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16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」。）にあつては、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

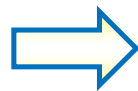
- (1) 食品循環資源の再生利用等以外の実施量(表9)
食品廃棄物等を特定肥飼料等以外の製品等の原材料として利用した場合に、その製品等の種類と実施量を記載する。
- (2) 食品廃棄物等の廃棄物としての処分の実施量(表10)
食品廃棄物等を廃棄物として処分(焼却、埋立)した場合に、その実施量を記載する。
- (3) 再生利用の委託先又は食品循環資源の譲渡先の業者(表12)
再生利用の委託先又は食品循環資源の譲渡先の業者について、氏名(法人にあつては名称及び代表者氏名)、住所、再生利用の実施量、特定肥飼料等の種類を記載する。
なお、自社で再生利用等を行った場合は、氏名欄は「自社」と記載する。
-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

● 定期報告における留意点①

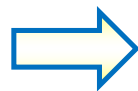
- ✓ 定期報告書により、食品廃棄物等多量発生事業者における食品循環資源の再利用等が判断基準省令に照らして十分なものとなっているかを確認。
- ✓ その結果、食品循環資源の再利用等が判断基準省令に照らして著しく不十分である事業者に対しては、勧告、公表、命令をすることができる。
- ✓ このため、報告内容が正しいものであるか、これまで以上に精査することが必要。

確認ポイント

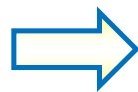
報告の期間の切り方



食品廃棄物等の発生量がゼロの業種あり

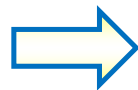


食品廃棄物等の発生量の算出方法



※ 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: 鯉節製造業者 ⇒ 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。



鯉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。



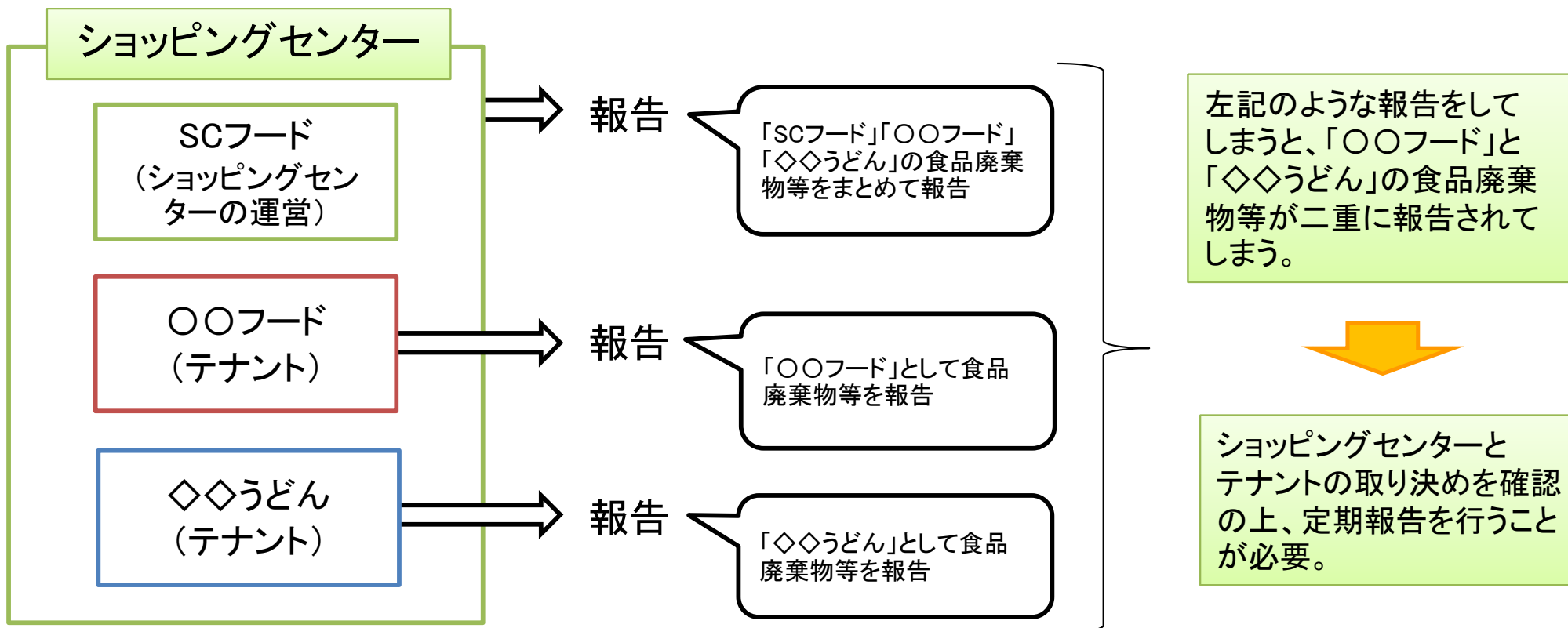
食用加工油脂や、工業用加工油脂、飼料用蛋白などの非食用として処理

(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

○ 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3500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。

令和元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。

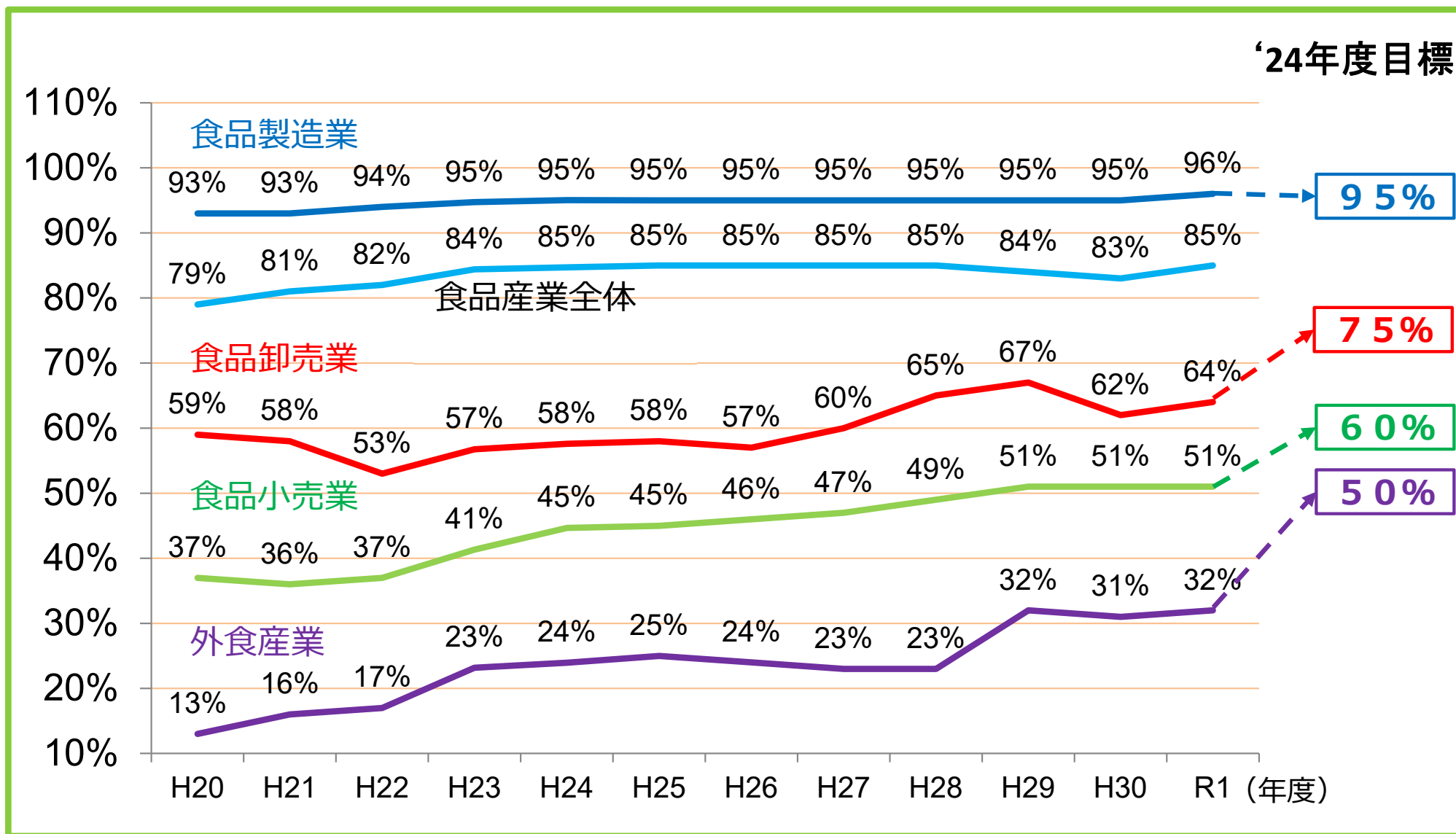
■ 令和元年度

(単位：万t)

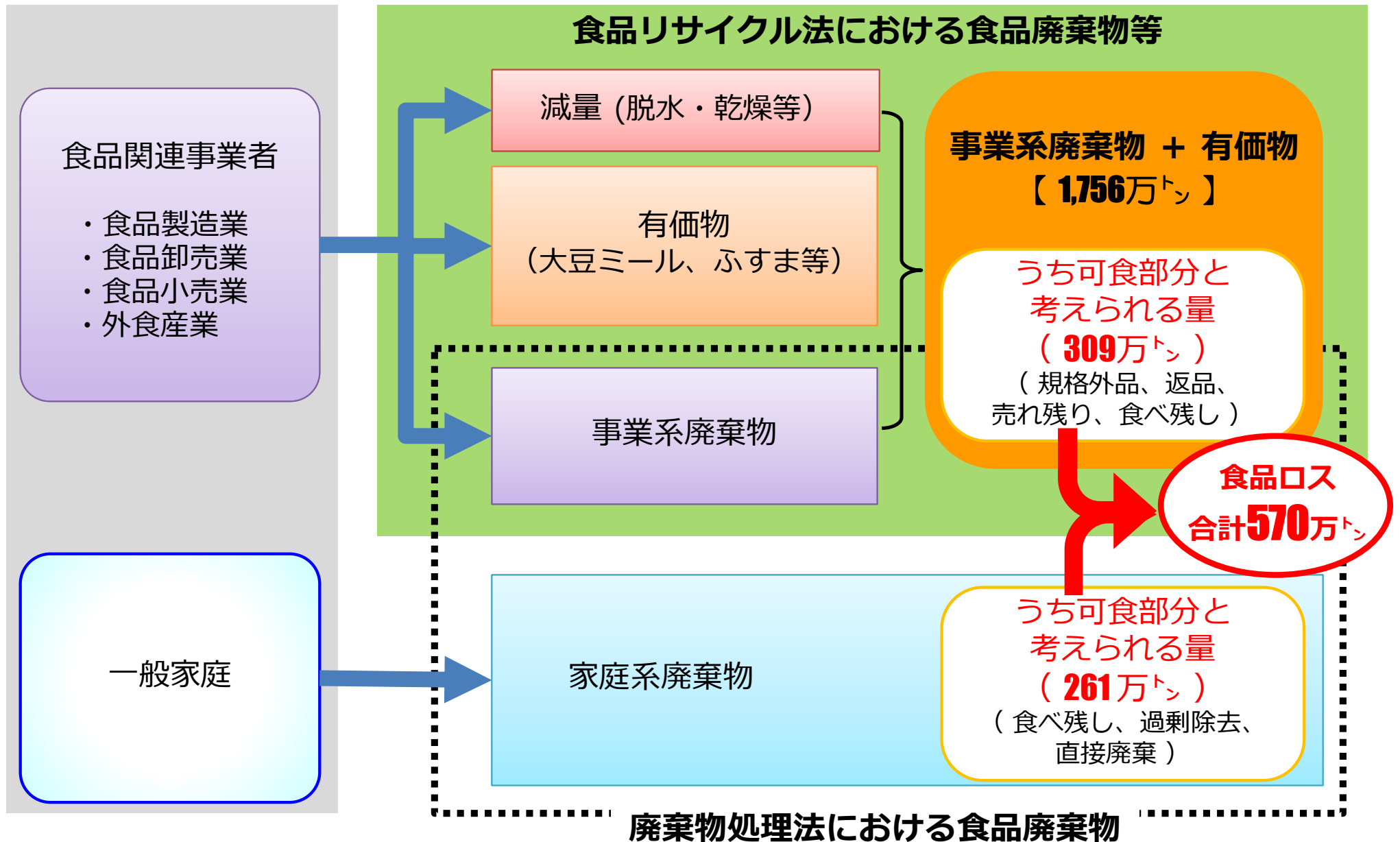
業種	食品廃棄物等の年間発生量													発生抑制の実施量
	計	再生利用	(用途別仕向先)							熱回収	減量	再生利用以外	焼却・埋立等	
			飼料	肥料	メタン	油脂及び油脂製品	炭化して製造される燃料及び還元剤	きのこ類の栽培のために使用される固形状の培地	エタノール					
食品製造業	1,422	1,129	881	165	46	29	4	4	0	44	180	32	37	295
食品卸売業	25	13	4	8	0	1	0	0	0	0	1	2	8	3
食品小売業	119	44	18	12	3	10	1	-	0	0	0	0	74	32
外食産業	190	37	15	12	1	8	0	-	0	0	2	1	151	33
食品産業計	1,756	1,223	919	197	50	47	5	4	0	44	183	35	270	362

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



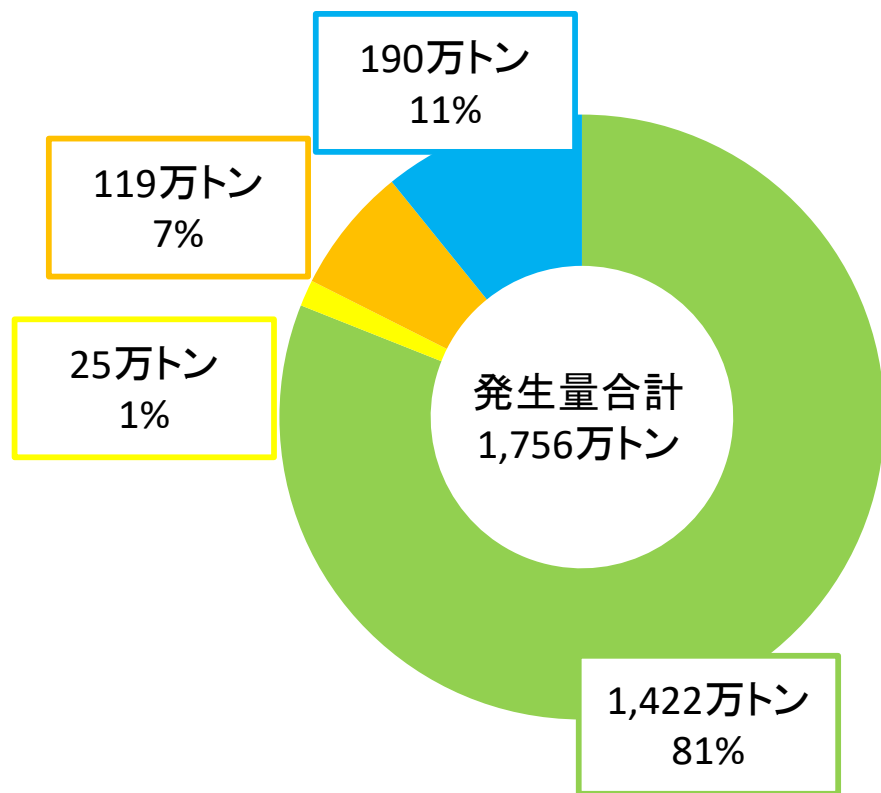
食品ロスの発生量（令和元年度推計）



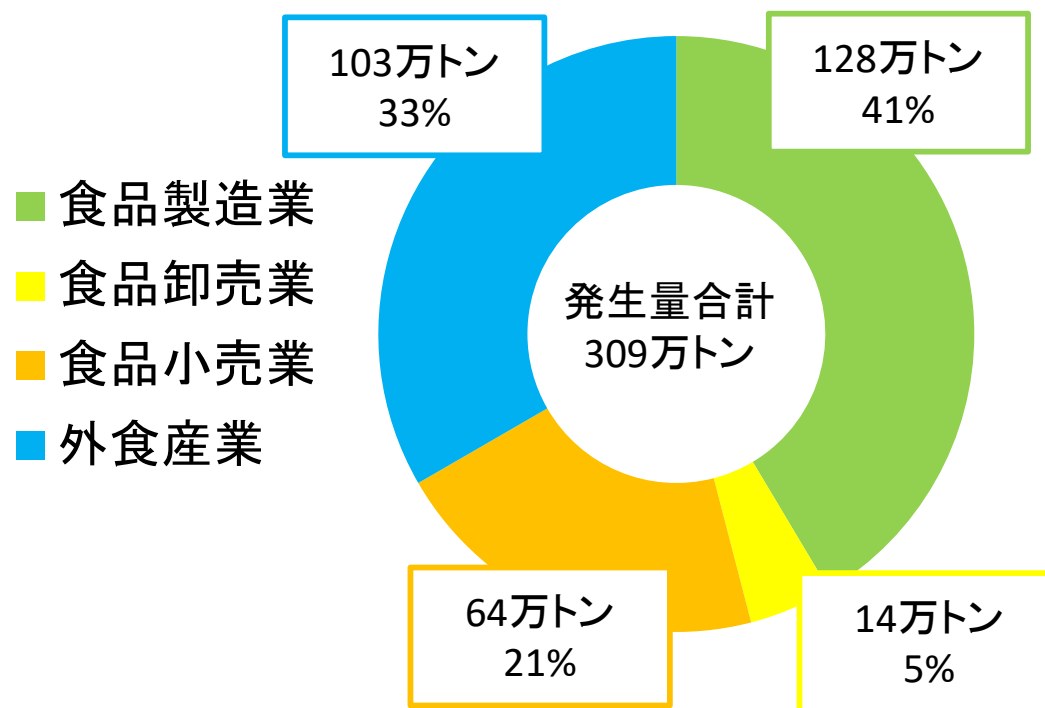
事業系の食品廃棄物等と食品ロスの発生量（令和元年度推計）

- ✓ 食品廃棄物等の発生量は、令和元年度で1,756万トンとなっており、このうち食品製造業が81%を占めている。
- ✓ 可食部の食品廃棄物等の発生量は309万トンとなっており、このうち食品製造業が41%、外食産業が33%を占め大部分となっている。

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。