

原料（食品残さ）排出者の実態調査

事例4 スーパーマーケット

1. 調査方法

オンラインによるインタビュー調査

2. 事業場の概要

- ① 日本標準産業分類に基づく分類：食料品小売業
- ② 主な製造品目：生鮮食料品、惣菜、その他食品等
- ③ 肉を扱う事業所等への該当：該当
- ④ 事業場での食品残さの加熱処理の有無：無

3. 店舗内配置

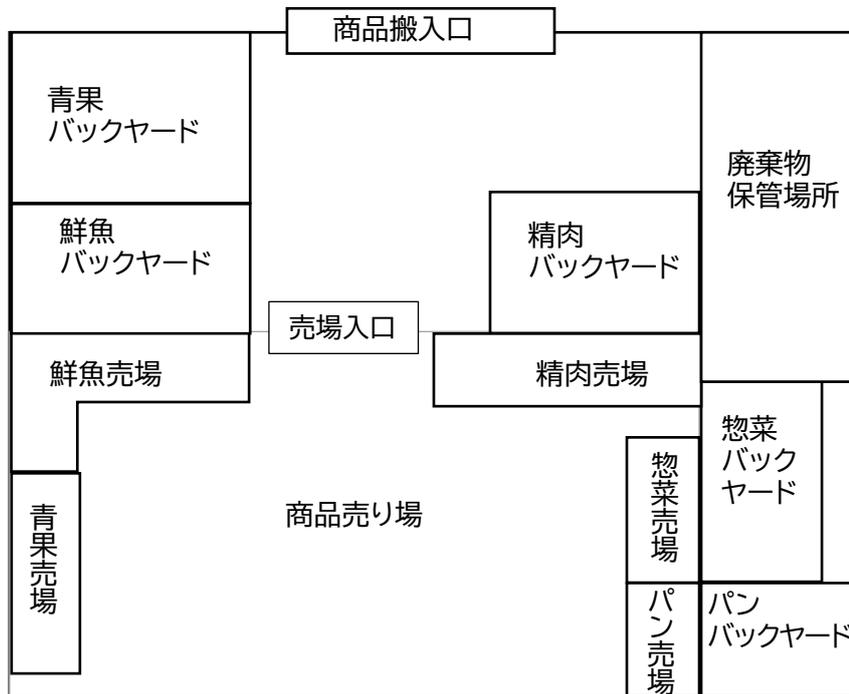


図1 店舗内配置（イメージ略図）

4. 発生する食品残さ等の種類、発生場所及び排出の概要

主に、青果売場、鮮魚売場、精肉売場及びパン売場で食品残さが発生しており、各

バックヤードでは、食品残さ、ビニルプラスチック類等、種類ごとにビニル袋をかけたカートがあり、それぞれのビニル袋に収容して分別を行っている。

1) 青果売場から発生する食品残さ

青果売場から発生する食品残さの種類、収容容器、保管場所及び搬出先を図 2 に示した。青果売場から発生する食品残さは、青果の不可食部分、カットフルーツの加工屑等であり、非動物由来食品残さであるが、動物由来食品残さと同様に新加熱基準対応のリサイクラーにより飼料化されている。

2) パン売場から発生する食品残さ

パン売場から発生する食品残さの種類、収容容器、保管場所及び搬出先を図 3 に示した。パン売場から発生する食品残さは、総菜パン等で、ハムやソーセージ等の食肉加工品を含む場合があるため、動物由来食品残さとして取り扱い、新加熱基準対応のリサイクラーにより飼料化されている。

3) 鮮魚売場から発生する食品残さ

鮮魚売場から発生する食品残さの種類、収容容器、保管場所及び搬出先を図 4 に示した。鮮魚売場から発生する食品残さは、魚のアラや内臓等で、専用業者により回収（売却）されている。

4) 精肉売場から発生する食品残さ

精肉売場から発生する食品残さの種類、収容容器、保管場所及び搬出先を図 5 に示した。精肉売場から発生する食品残さは、肉の脂身や切れ端等で、飼料原料とする場合に牛のせき柱等が混入していないものとして農林水産大臣の確認を受ける必要があり、食品残さ等利用飼料（エコフィード）の原料とすることはできないため、事業系一般廃棄物として処理している。

5) 惣菜売場から発生する食品残さ

惣菜売場から発生する食品残さの種類、収容容器、保管場所及び搬出先を図 6 に示した。惣菜売場から発生する食品残さは油分が多く、飼料化には脱脂する必要があるが、契約しているリサイクラーでは対応できないため、事業系一般廃棄物として処理している。

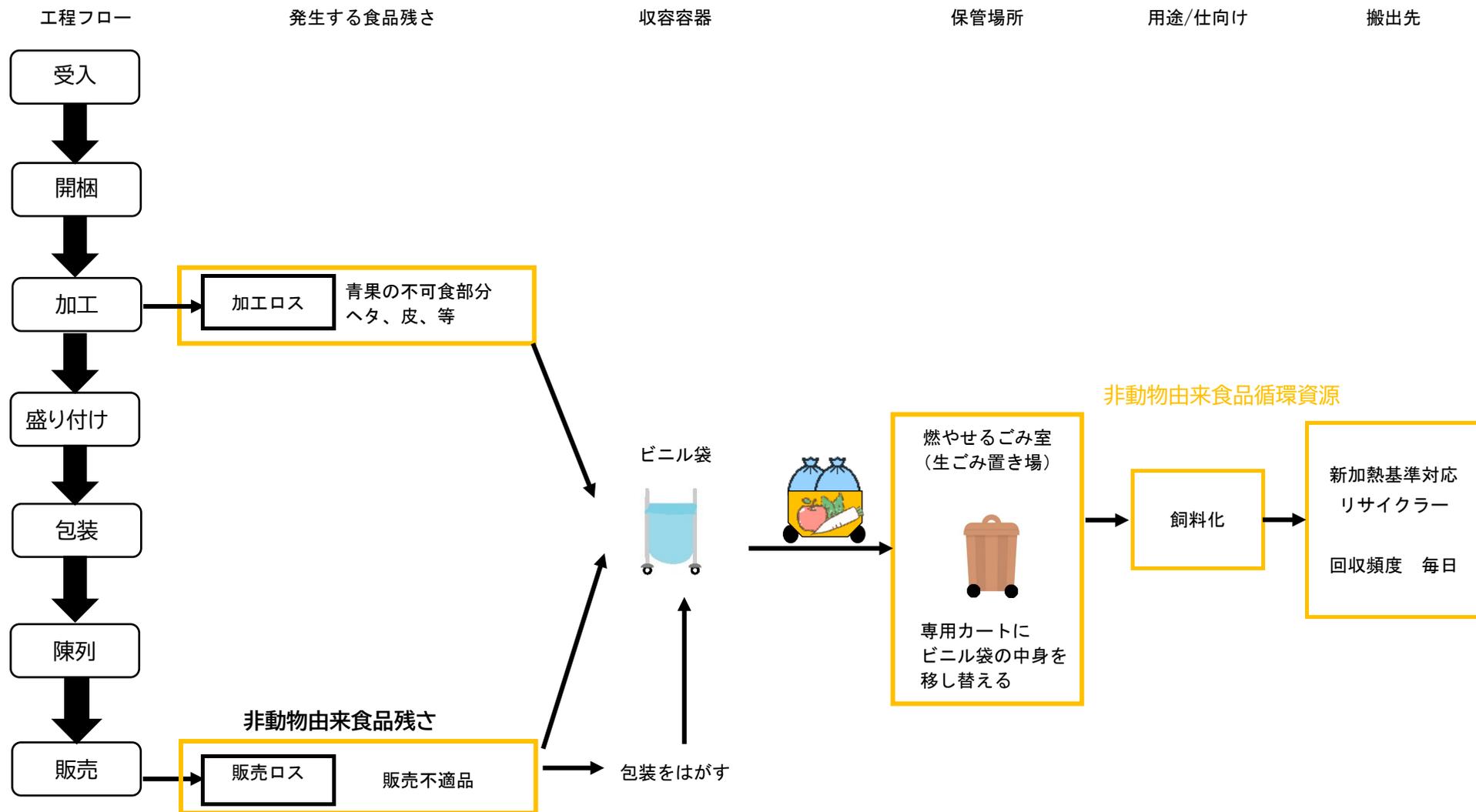


図2 青果売り場から発生する残さ

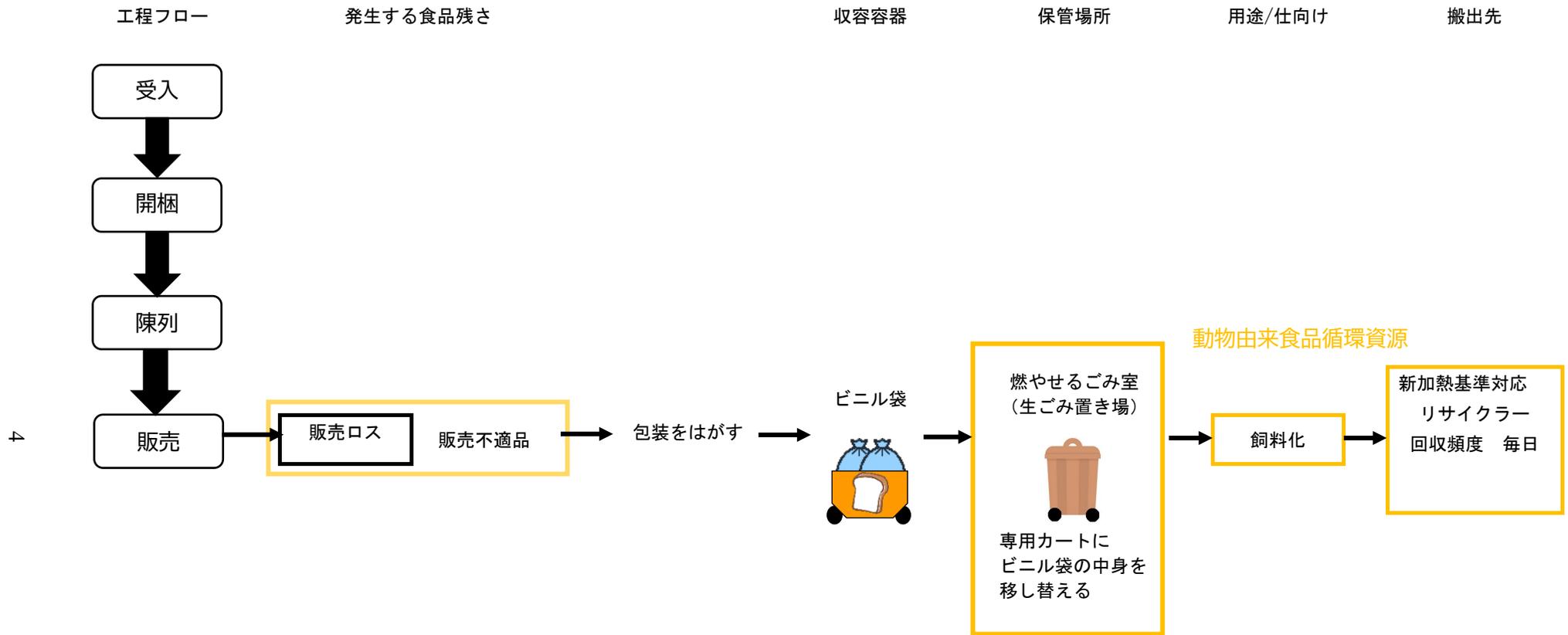


図3 パン売り場から発生する残さ

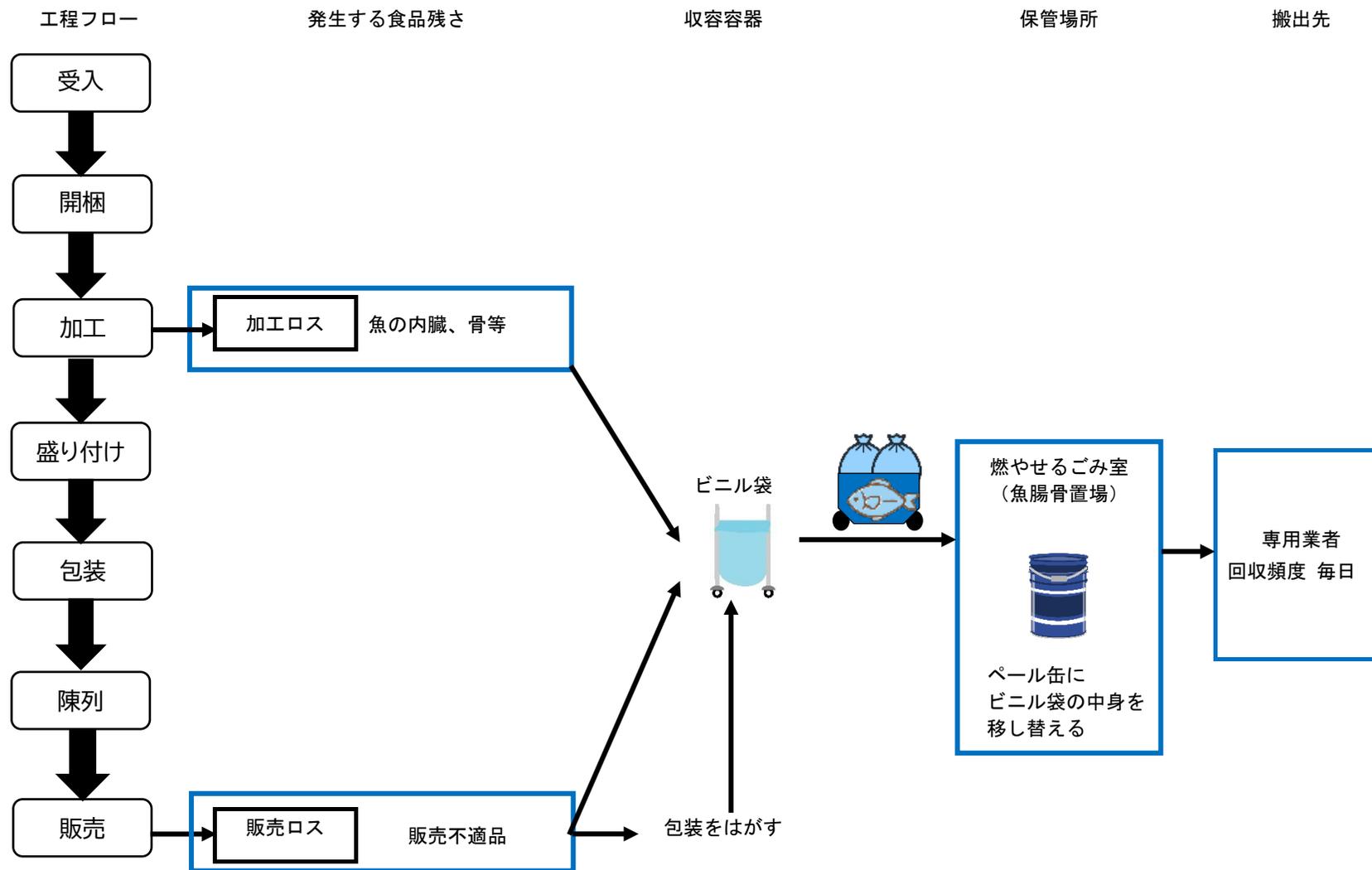


図4 鮮魚売り場から発生する残さ

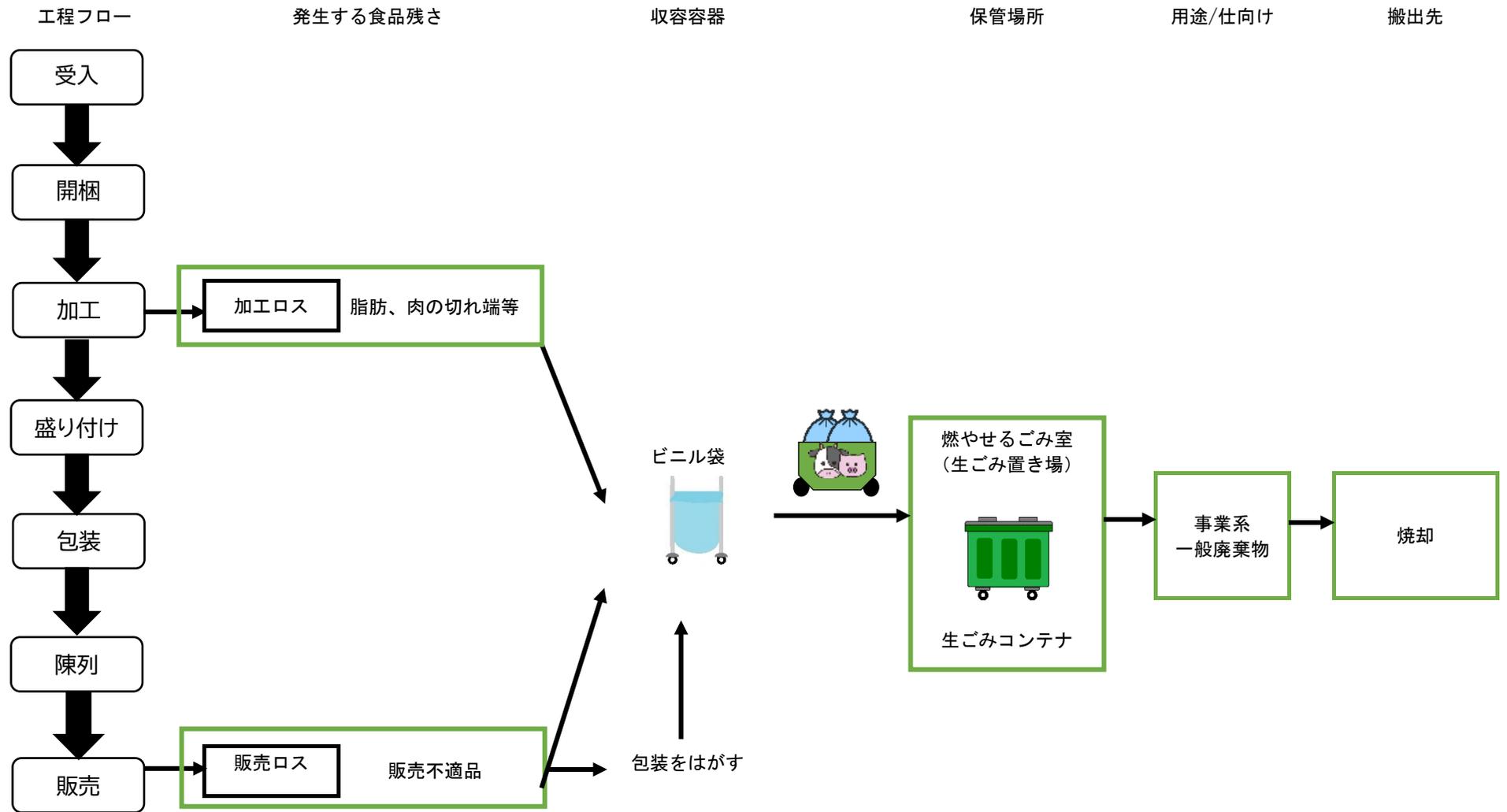


図5 精肉売り場から発生する残さ

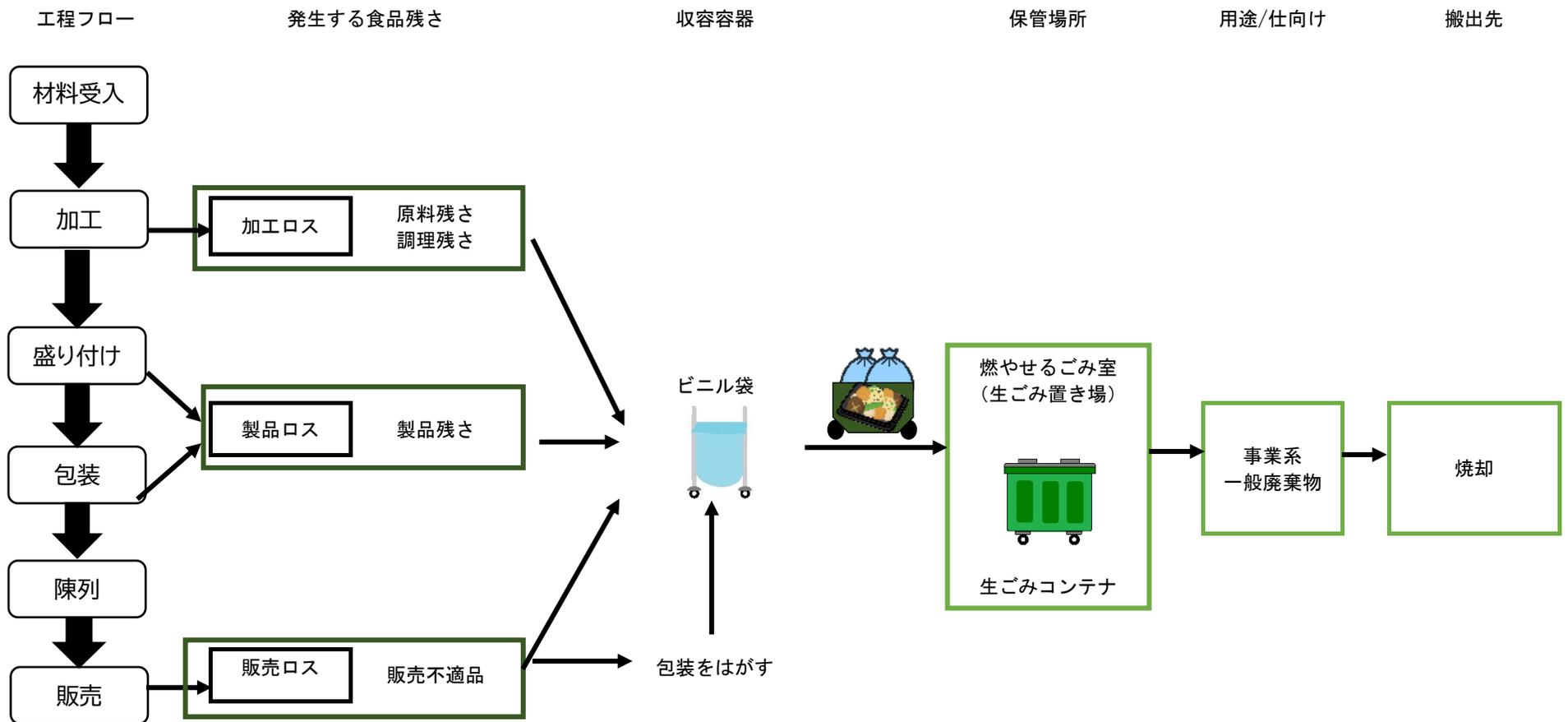


図6 惣菜売り場から発生する残さ

5. 廃棄物処理業者との契約または覚書

食品残さを飼料化している店舗では、リサイクラーが新加熱基準を満たしていることを確認した後、契約を結んでいる。産業廃棄物の処理に関しては、排出業者に責任があるので、以前より、定期的に現地調査を実施していた。

6. 食品残さ発生場所及び分別管理方法

各売場から出た廃棄物は、全て廃棄物保管場所に集められる。

廃棄物保管場所は、図7に示したとおり、種類により保管する部屋や収容する容器が分かれている。

廃棄物保管場所には、契約を結んでいる廃棄物処理業者から管理を行う担当者が派遣されており、分別について教育を行うとともに、搬入されてくる廃棄物の取り扱いについて監視を行っている。

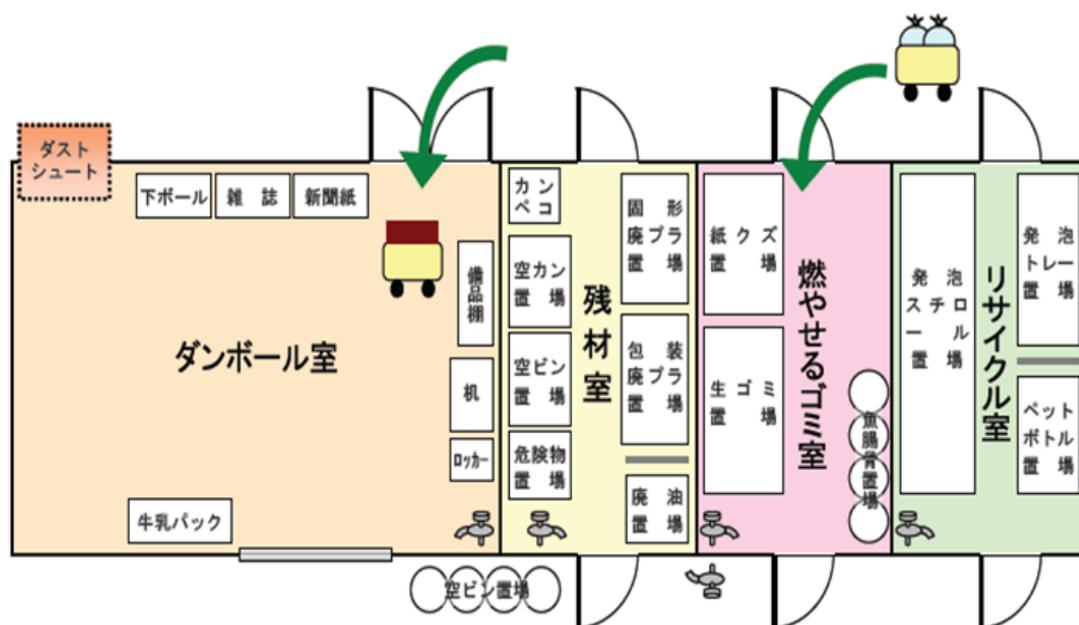


図7 廃棄物保管場所配置図 (イメージ)

7. 発生場所から保管場所までの動線

各部門のバックヤードには、食品残さを入れるためのごみ袋を掛ける袋ハンガーが置かれ、そこに集めて、廃棄物保管場所に搬出される(図8)。排出される食品残さは、

売場ごとに集められ、搬出時には容器の口を閉じて移動し、青果、鮮魚、精肉、パン及び総菜が混ざらないような管理がされている。

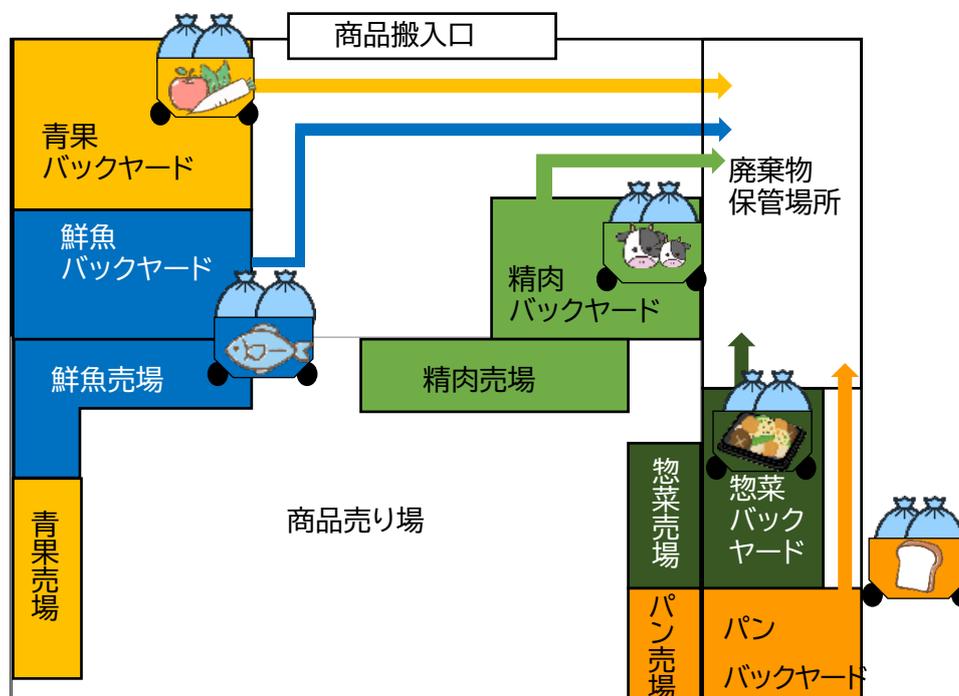
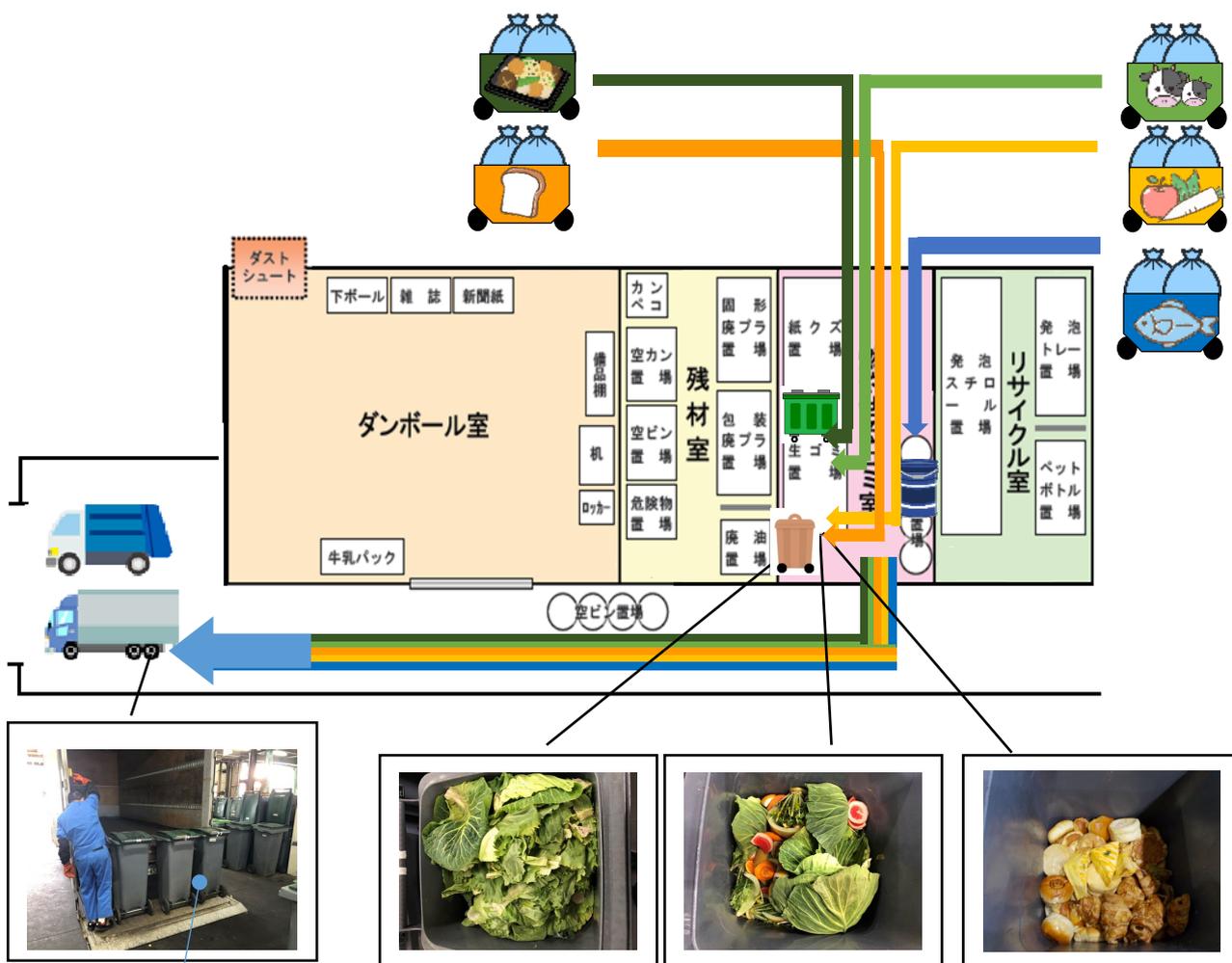


図8 各部門からの廃棄物保管場所への動線

食品残さは、図7の燃やせるごみ室に運びこまれる。燃やせるごみ室は、区域分けされており（図9）、食品残さを収集するためのコンテナやカートが置かれている。生ゴミ置き場に、事業系一般廃棄物用のコンテナと飼料化食品残さ専用カートが置かれており、青果部門から発生する食品残さは飼料化食品残さ専用カートに、精肉部門と惣菜部門から発生する食品残さは、事業系一般廃棄物用のコンテナに移される。また、鮮魚部門から発生する食品残さは魚腸骨置場にある専用のコンテナに移される。

廃棄物保管場所の搬入口及び搬出口は、共用である（図9）が、搬入は各部門で行っており、精肉売場や鮮魚売場から排出される食品残さと、飼料化される食品残さの両方を一緒に取り扱う者はいない。また、回収業者が異なり、精肉売場や惣菜売場の残さと鮮魚売場の残さが、飼料化されている食品残さと交差しないような体制となっていた。



飼料化食品残さ専用カート

- ← : 惣菜部門食品残さ ← : 精肉部門食品残さ ← : 鮮魚部門食品残さ
- ← : パン部門食品残さ ← : 青果部門食品残さ

図9 廃棄物保管場所内の動線

8. 食品循環資源に関する規制の改正により変更したこと、新たに対応したこと
 契約しているリサイクラーが規制の改正に対応してくれたので、自らが変更したことや、新たに対応したことは無い。

9. 非動物由来、動物由来及び処理済動物由来のそれぞれの食品残さ分類のポイント

同じ場所で、非動物由来食品残さと動物由来食品残さが発生することはなく、非動物由来食品残さのみ、動物由来食品残さのみと、発生場所で明確に分かれている。