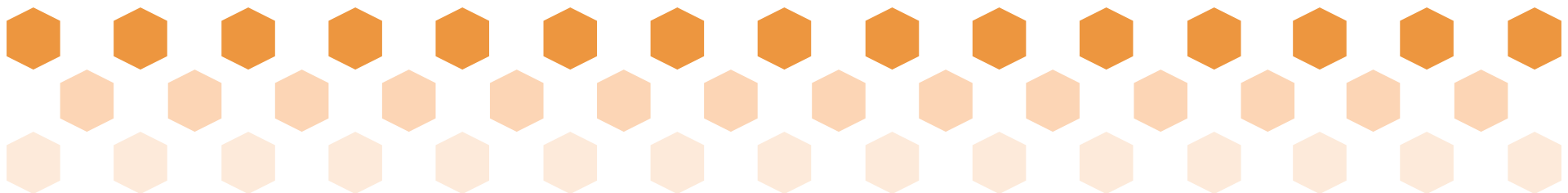




食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

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

近畿農政局



食品リサイクル法とは



NO-FOODLOSS PROJECT

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つて、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つて、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つ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。



定期報告の目的



[食品リサイクル法に基づく定期報告制度の概要について:農林水産省\(リンク参照\)](#)

食品循環資源の再生利用等を促進するために必要な食品廃棄物等多量発生事業者の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を把握することを目的としています。

定期報告の結果は、国内の食品産業全体の食品廃棄物等の発生状況、再生利用等の状況等を把握し、食品ロスの削減を含めた食品廃棄物等の発生抑制、肥料化・飼料化等の食品リサイクル等の促進を図るための基礎データとして活用するとともに、必要に応じて食品廃棄物等多量発生事業者への指導等を行うために利用します。

●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いければならないと規定。

<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

※必ずしも食品を主で扱っていなくても食品を扱っている場合、該当する。

●食品リサイクル法に基づく定期報告の概要②

[食品廃棄物等多量発生事業者の定期報告における報告方法等：農林水産省](#)
(リンク参照)

○ 定期報告における報告様式

定期報告書様式（エクセルファイル）は  年度に応じた計算式が設定されておりますので、報告年度に対応する様式をご使用ください。
様式のダウンロードは[こちら](#)から

デスクトップ等にファイルを保存してからご使用下さい。

※Excelファイルを開いた際に「このファイルのソースが信頼できないため、
Microsoftによりマクロの実行がブロックされました。」と表示される場合はこちらの[対処方法](#)（外部リンク）をご参照ください。

●食品リサイクル法に基づく定期報告の概要③

○ 定期報告書の提出方法



◇電子メール

ファイル添付による報告

件名：「2025定期報告提出（ID_事業者名）」

IDとパスワードを使用（昨年度と同様）

定期報告書の「[パスワード設定方法\(リンク参照\)](#)」により

圧縮されたファイルを添付の上、以下の提出先メールアドレス宛に送信してください。

※新規の場合等、IDとパスワードが不明な場合は、
お問い合わせください。

※上記による報告が困難である場合、問合せ先までご連絡ください。

提出先メールアドレス：syokuhin_kinki@maff.go.jp

●食品リサイクル法に基づく定期報告の概要④

○ 提出期日

令和 7 年 6 月末日 （毎年度6月末日）

※他の所管省庁へは近畿農政局から回付します。

※ご不明な点は下記までお問い合わせ下さい。



定期報告書に関する問合せ先

〒602-8054 京都市上京区西洞院通下長者町下ル丁子風呂町

近畿農政局 経営・事業支援部 食品企業課
食品リサイクル担当 TEL 075-414-9024(直通)

メールアドレス syokuhin_kinki@maff.go.jp

●食品リサイクル法に基づく定期報告の概要⑤

○ 定期報告における主な報告事項

(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)



◎ 食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

- 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

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

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.pdf（リンク参照）

■ 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。

○ 「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）

- (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。

【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→ 41.8kg/百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg/百万円→ 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→ 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→ 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 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→ 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→ 155kg/百万円	各種食料品小売業	44.9kg/百万円→ 41.0kg/百万円	結婚式場業	0.826kg/人
パン製造業	166kg/百万円→ 165kg/百万円	食肉小売業(卵・鳥肉を除く)	40.0kg/百万円→ 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）



NO-FOODLOSS PROJECT

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。

$$\text{発生抑制の実施量} = (\text{基準年度の発生原単位} - \text{報告対象年度の発生原単位}) \times \text{報告対象年度の密接な値}$$

（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、表6）



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。

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

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

（※）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 (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	(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%

● 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

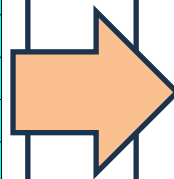
法第7条第1項に規定する判断の基準となるべき事項が変更（R7年3月24日省令改正）されたことに伴い、

- ・ 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、持帰り可能なこと、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。））	
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、持帰りを可能なこと、食べ残しが減少するよう利用者へ呼び掛けを行うこと）	
未利用食品等また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	
未利用食品等また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](#)

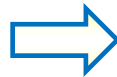
表19 表18において「無」とした場合、その理由

● 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

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。



二次加工

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・肥料等へ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。



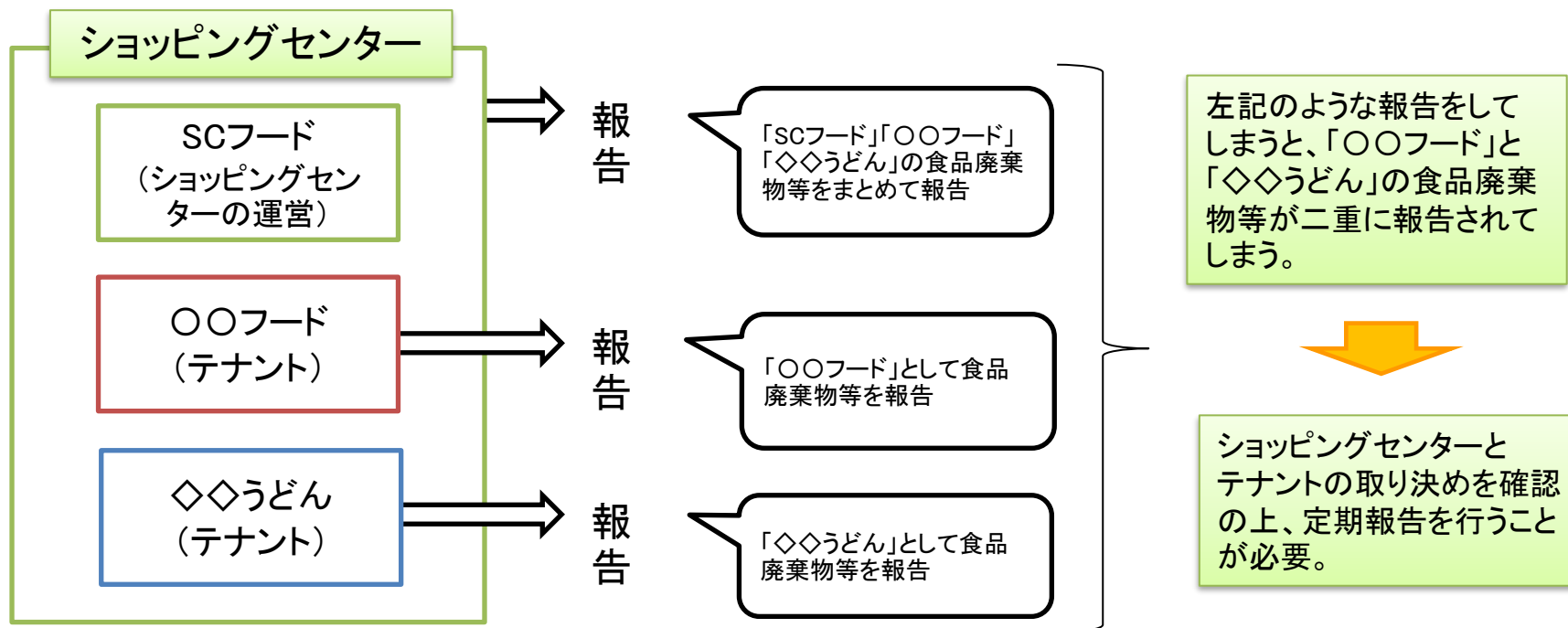
食用加工油脂や、工業用加工油脂、飼料用蛋白などの非食用として処理

(考え方)

- ・食用の製品や原料が廃棄又は飼料・肥料等へ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。(下記リンク先参照)

[食品リサイクル法に基づく定期報告の結果について：農林水産省](#)



○ 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。

●記入方法について

○[食品廃棄物等多量発生事業者の定期報告における報告方法等：農林水産省](#)

(リンク参照)



[食品リサイクル法に基づく定期報告書の作成方法について
～令和7\(2025\)年度提出定期報告 令和6\(2024\)年度実績～ - YouTube](#)
(外部リンク)

※ [食品リサイクル法に基づく定期報告の記載についての説明動画](#) 



食品リサイクル法に基づく
定期報告について

～令和7(2025)年度提出定期報告 令和6(2024)年度実績～

ご視聴下さい！

農林水産省
外食・食文化課
食品ロス・リサイクル対策室

(参考)

食品ロス・食品リサイクルの現状・施策・取り組みについて詳しくは...

[食品ロス・食品リサイクル：農林水産省](#)（リンク参照）をご覧ください。

農林水産省

[English](#) [こどもページ](#) [サイトマップ](#) 文字サイズ [標準](#) [大きく](#)

[逆引き事典から探す](#) [組織別から探す](#) [キーワードから探す](#) Google 提供 [検索](#)

[会見・報道・広報](#) [政策情報](#) [統計情報](#) [申請・お問い合わせ](#) [農林水産省について](#)

[ホーム](#) > [新事業・食品産業](#) > [リサイクル食品ロス](#) > [食品リサイクル・食品ロス](#)

食品ロス・食品リサイクル

貢献するSDGs

ロゴをクリックすると
目標ごとの解説ページに
リンクします

2 気候変動に
適応する

4 質の高い教育を
みんなに

8 働きがいも
経済成長も

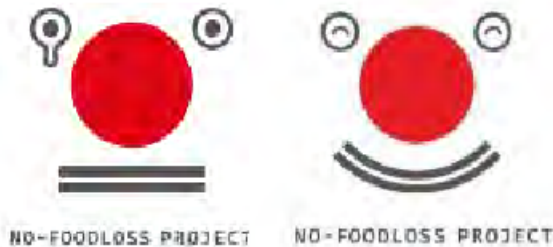
9 産業と地域暮らしに
貢献する技術とイノベーション

12 つるも豊か
な暮らし

13 気候変動に
適応する

17 パートナリーシップで
目標を達成しよう

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)

食品ロスとは：[農林水産省](#)（リンク参照）

利用件数:1,602件(令和7年3月末現在)
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。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS