

# 食品リサイクル法に基づく基本方針の概要

## 基本方針

### 1. 食品循環資源の再生利用等の促進の基本的方向

- ・「基本理念」において食品ロスを明記し、食品関連事業者及び消費者の食品ロス削減に係る役割を記載
- ・食品廃棄物の適正処理の推進のため、食品関連事業者の排出事業者責任の徹底、国による継続的な周知徹底の必要性を明記。

### 2. 食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標

- ・発生抑制に係る目標を別途告示で設定(P3参照)。
- ・食品ロスについては、SDGsも踏まえ、2030年度を目標年次として、サプライチェーン全体で2000年度の半減とする目標を新たに設定。
- ・再生利用等実施率目標を設定。食品製造業95%(前回同)、食品卸売業75%(前回+5%)、食品小売業60%(前回+5%)、外食産業50%(前回同)(2024年度までに)

### 3. 食品循環資源の再生利用等の促進のための措置に関する事項

#### 【食品関連事業者への指導等】

- ・国による食品関連事業者への積極的な指導・助言、市町村による多量排出事業者への減量化指導の徹底。
- ・食品関連事業者の意識の向上とその取組の促進を図るため、定期報告データの公表内容の拡充によって食品関連事業者の意識の向上と取組の促進を図るよう運用の見直し。
- ・排出事業者責任に係る指導の徹底。

#### 【登録再生利用事業者の育成等】

- ・登録再生利用事業者の中で優良な事業者を自主的に認定する取組の活用。

#### 【再生利用の環境整備】

- ・地域循環共生圏<sup>1</sup>の実現に向けた廃棄物系バイオマス利活用のための施設整備の促進及び広域的なりサイクルループ<sup>2</sup>の形成の促進。
- ・市町村による事業系一般廃棄物処理に係る原価相当の料金徴収の推進。

<sup>1</sup>「第五次環境基本計画」(平成30年4月閣議決定)で提唱された地域資源を補完し支え合いながら農山漁村も都市も活かす社会のこと。

<sup>2</sup>食品リサイクル法第19条に規定されている「再生利用事業計画」のこと。

# 食品リサイクル法政省令の改正概要

## 政令

### 再生利用手法の追加

- 再生利用に係る製品として規定する製品に、「きのこ類の栽培のために使用される固形状の培地」(菌床への活用)を追加。これにより菌床への活用をした場合も再生利用等実施率に算入できるようになる。

## 判断基準省令

### 発生の抑制に関する事項の改正

- 食品関連事業者が講ずべき措置に関し、食品の販売における売れ残りを抑制するための工夫について、仕入れ及び販売以外(例:フードバンクへの提供等)でも工夫を講ずるよう規定。
- 食品の調理及び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工夫について、メニュー以外(例:持ち帰り容器の導入、食べきり運動の実施等)でも工夫を講ずるよう規定。

## 定期報告省令

### 報告書様式等の改正

- 食品関連事業者は食品廃棄物等の発生量や再生利用の量を市町村ごとに分けて記載するよう変更。
- 再生利用等の状況、食品関連事業者が遵守すべき事項に関する取組状況等の非財務情報の開示を促進するために様式を変更し、公表項目の追加。
- その他、政令や判断基準省令の改正内容や報告の電子化に伴い様式をそれぞれ反映。

## 再生利用事業者の登録省令

### 登録を申請する事業者の申請書類の追加

- 登録を受ける適格性を担保するため、実績確認書類として、その販売量の根拠となる書類の提出の義務化。

# 新たな発生抑制目標値の告示

- ✓ 2014年に設定した発生抑制目標値については、9割の事業者が既に目標値を達成。発生抑制をより進める観点から、既に設定されている31業種については、19業種で見直しを行うとともに、2014年時点では設定されていなかった44業種のうち3業種で新規に設定（2023年度までの目標）。

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。)	175kg/百万円→ 170kg/百万円
牛乳・乳製品製造業	108kg/百万円	麺類製造業	270kg/百万円→ 192kg/百万円	食堂・レストラン(麺類を中心とするものを除く。)	152kg/百万円→ 114kg/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	2,560kg/百万円→ 2,005kg/百万円	居酒屋等	152kg/百万円→ 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	363kg/百万円→ 317kg/百万円	喫茶店	108kg/百万円→ 83.3kg/百万円
水産練製品製造業	227kg/百万円	そう菜製造業	403kg/百万円→ 211kg/百万円	ファーストフード店	108kg/百万円→ 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	224kg/百万円→ 177kg/百万円	その他の飲食店	108kg/百万円→ 83.3kg/百万円
味そ製造業	191kg/百万円→ 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。)	184kg/百万円→ 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	59.8kg/t→ 29.7kg/t	各種食料品小売業	65.6kg/百万円→ 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	0.777kg/人→ 0.570kg/人
パン製造業	194kg/百万円→ 166kg/百万円	菓子・パン小売業	106kg/百万円→ 76.1kg/百万円	75業種のうち、目標値を設定しない41業種についての考え方 ・17業種:密接な関係をもつ値(売上等)との相関がとれなかった。 ・24業種:食品廃棄物等のほとんどが、製造に伴い必然的に発生する不可食部等であり、産業活動への抑制に直接むすびつく恐れがあることから、業種としては発生抑制目標値の設定になじまないとした。 自主的な努力により、発生抑制に努めるとともに、再生利用のさらなる推進に努めることとする。	
菓子製造業	249kg/百万円	コンビニエンスストア	44.1kg/百万円		



・・新たに目標設定した業種



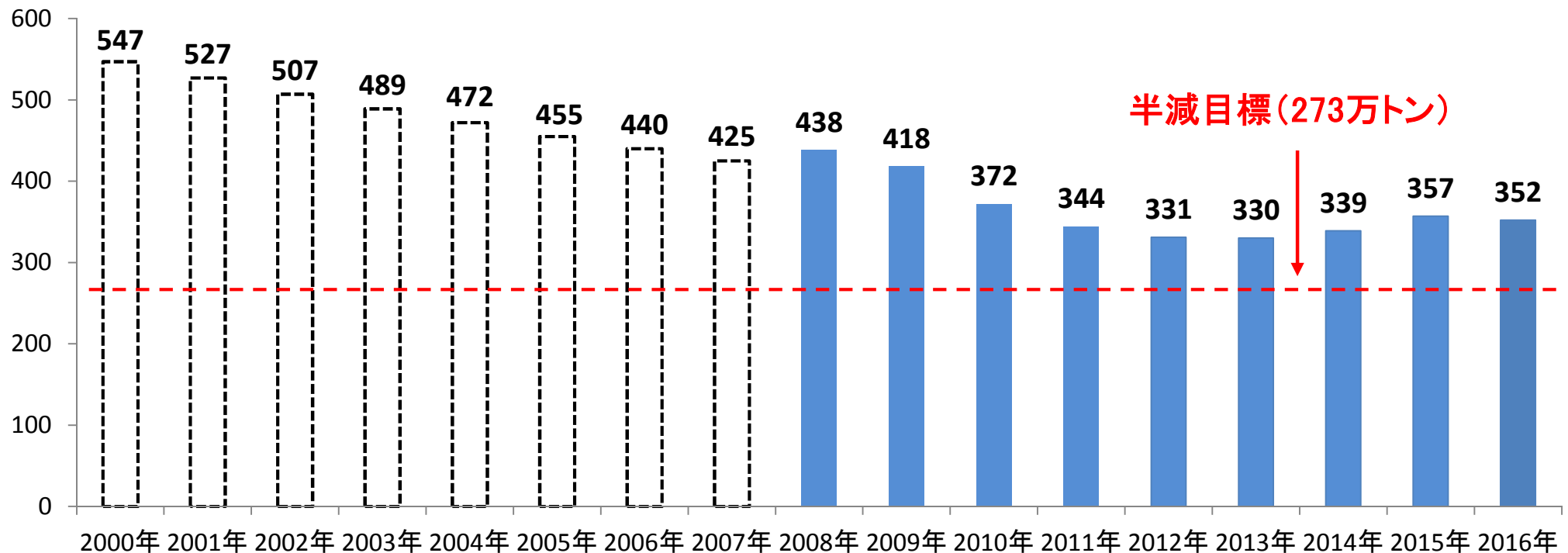
・・目標値を引き上げた業種

期間について記載のない業種の期間については、2019～2023年度 3

# 事業系食品ロス削減に関する目標

- ✓ 2000年の食品リサイクル法成立以降、食品関連事業者による発生抑制の取組が一定程度進展してきたことや、「第4次循環型社会形成推進基本計画」における家庭系の目標を踏まえ、事業系も同様に2000年度比（547万トン）で、2030年度までに半減させる目標を設定。
- ✓ 達成に向けては、異業種との協働による取組や消費者も一体となって取り組むといった社会全体の更なる機運醸成や行動変革等、様々なステークホルダーとの連携が大前提であり、これをなくして半減目標の達成は難しい（食品ロスの削減目標実現のための計画を取りまとめることが重要。）。

食品ロス量(万トン)

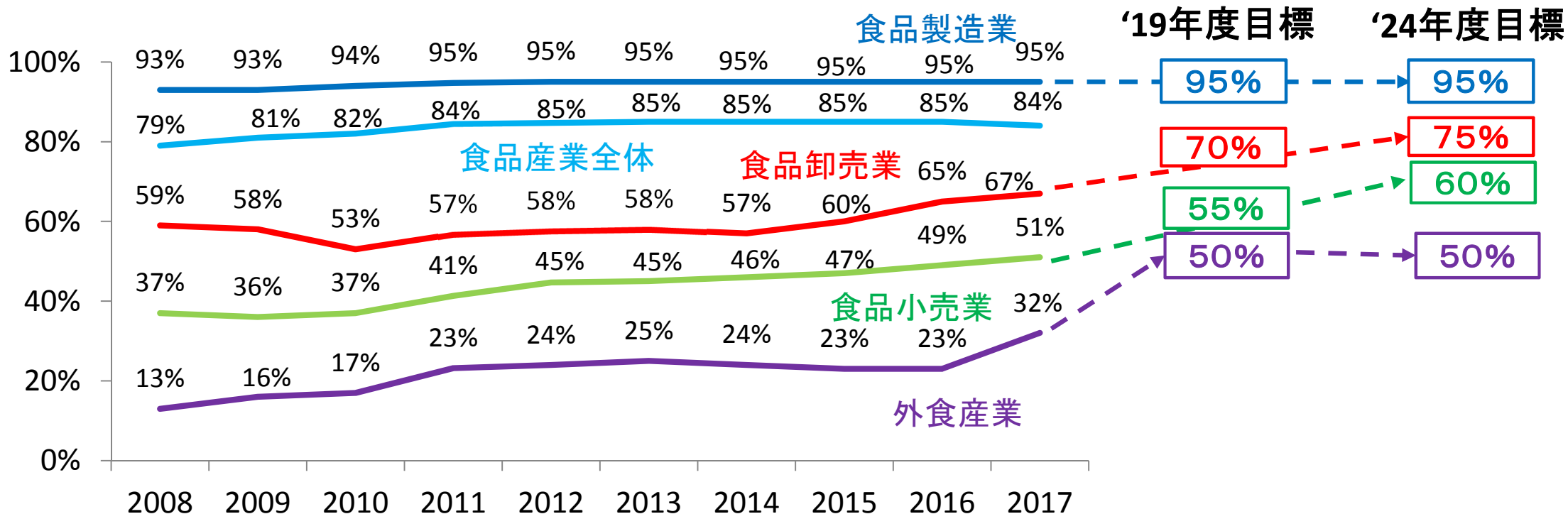


■ 定期報告で集計した食品廃棄物等の量で食品ロス量を算出

□ 指数関数を用いて食品廃棄物等の量を推計し食品ロス量を算出

# 再生利用等実施率に関する目標

- ✓ 食品製造業：目標を据え置いた上で、事業者においては引き続き取組を推進していくことが重要。
- ✓ 食品卸売業、食品小売業：向上傾向にあり、基準実施率の考え方を適用して目標を引き上げ。
- ✓ 外食産業：目標と乖離している状況にあり、機械的に目標を引き上げるのではなく、発生抑制の取組をより促進（多量発生事業者とそれ以外の事業者を分けて対策を講じる必要。）。



## 再生利用等実施率

$$= (\text{発生抑制量} + \text{再生利用量} + \text{熱回収量} \times 0.95(\text{※}) + \text{減少量}) \div (\text{発生抑制量} + \text{発生量})$$

(※) 食品廃棄物残さ(灰分)を除いたものに相当する率

## 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