

富山県事業系食品ロス・食品廃棄物等実態調査

記入要領

この記入要領は、「富山県事業系食品ロス・食品廃棄物等実態調査」にご回答いただくにあたって、留意していただきたい事項を取りまとめたものです。この調査では、専門用語など少し難解な言葉が出てきますが、本記入要領をご一読のうえ、定義等をご理解いただいたうえで、可能な範囲で正確にご回答くださるようお願いいたします。

●「食品廃棄物」と「食品ロス」

食品リサイクル法では、「食品廃棄物等」を以下のように定義しています。

- 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

わかりやすく言うと、「食品の製造や調理過程で生じる加工残さ、調理くず」や「食品の流通過程や消費段階で生じる売れ残りや食べ残し」のことです。この食品廃棄物は大きく「可食部」「不可食部」の2つに分かれます。

可食部

食品が食用にされた後、又は食用にされずに廃棄されたもの（規格外品、返品、食べ残し等）

不可食部

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（魚・肉の骨、野菜くず等）※**容器包装は含まれません**。

「可食部」とは「仕入れた食材・食品を加工・調理等してできた食品及び副次的に発生したもので食用にできるもののうち、最終的に人に食されることなく食品廃棄物となってしまったもの」です。ここでいう「可食部」が、近年社会問題として大きく取り上げられている「**食品ロス**」に該当します。

●「可食」と「不可食」の詳細な判断基準について

①食用にできるものの判断基準

- 食品の製造プロセスを開始する前に廃棄される原材料については、以下のとおり判断します。
 - ・仕入れたままの状態での廃棄する場合は、その全量が**可食部**です。ただし、実測や日本食品標準成分表の廃棄率等により不可食部の量を推計できる場合は、**不可食部を除いた量が可食部**です。
 - ・骨や皮など食用に適さない部分のみを廃棄する場合は、その廃棄する全量が**不可食部**です。
 - ・骨や皮など食用に適さない部分を取り除いた上で、残った部分を廃棄する場合は、その廃棄する全量が**可食部**です。

- 製造から販売までのプロセスで廃棄される食品は可食部**です。その際、**加工して食べられる状態とする前の段階で廃棄**する場合も**可食部**です。また、廃棄時点で食べられる場合のみならず、もともと食べられる状態にあったものが、**消費・賞味期限切れを含めて何らかの理由で食用に適さなくなった場合も可食部**です。

なお、**サンプル品**（店頭での提供を前提としないものも含む）も**可食部**です。

- ・原材料として仕入れた魚を、調理せずそのまま廃棄した場合は、全量が**可食部**です。ただし、実測や日本食品標準成分表の廃棄率等により不可食部の量を推計できる場合は、**不可食部を除いた量が可食部**です。
- ・原材料として仕入れた内臓肉（鶏のレバー等）は、食品にする前提で仕入れられているため、一般的に食用とされるものとして扱い、**可食部**です。
- ・パンやパスタの生地などは、製造途中の状態での廃棄であっても、加工して食べる状態となることを前提で作られたものであるため、**可食部**です。
- ・異物混入や腐敗を理由に廃棄するものは、もともと食べられる状態にあったものが、後から食用に適さなくなったものであるため、**可食部**です。

- ②原材料の加工、又は調理の過程において副次的に得られた物品が「食品廃棄物等」となった場合、以下のとおり判断します。

○食用にできるものは「可食部」

- ・食パンの耳やおからは、加工または調理の過程において副次的に得られますが、一般に食べられているので**可食部**です。

○食用にできないものは「不可食部」

- ・米ぬかは、加工（精米）の過程において副次的に得られ、その一部は米油等の製造に使用されますが、一般に食べられていないので**不可食部**です。

- ③製品、商品のうち、納品期限・販売期限切れの在庫、返品、サンプル品等により、最終的に廃棄されたものは、自身の全量が**可食部**です。（容器包装は「食品廃棄物等」に含まれないため、容器包装の重量は含みません。）製品の中に食用にならない部分（肉・魚の骨等）が含まれていても、容器包装の重量を除く全量が**可食部**です。ただし、実測や日本食品標準成分表の廃棄率等により不可食部の量を推計できる場合は、**不可食部を除いた量が可食部**です。

- ④お客様に提供する予定で準備していたが、廃棄されることになった商品・調理品は、全量が**可食部**です。（容器包装の重量は含みません。）調理品の中に食用に適さない部分があっても、容器の重量を除いた全量が**可食部**です。ただし、実測や日本食品標準成分表の廃棄率等により不可食部の量を推計できる場合は、**不可食部を除いた量が可食部**です。

- ⑤上記のとおり、作り置き品や食べ残しのように食べられるものと食べられないもの（果実の皮、魚・肉の骨等）が混ざったものや、原材料廃棄のように食べられる部分と食べられない部分が一体になっているもの（まるごとのキャベツ、骨付き肉、皮つきのみかん等）が食品廃棄物等になった場合、基本的には全量が**可食部**です。ただし、実測や日本食品標準成分表の廃棄率等により不可食部の量を推計できる場合は、**不可食部を除いた量が可食部**です。

●工程別の区分

工程	原材料	製造工程	輸配送・卸売工程	小売店舗	飲食店舗
可食部	製品の原材料として仕入れた農畜水産物等のうち、食用として使用されなかったもの	製造工程で食用に加工されたものの、最終的に食用として使用されなかったもの	運搬途中に破損等により出荷されず、食用として使用されなかったもの	食品や調理品、又はその材料として用いる予定であったものの、最終的に食用として使用されなかったもの	仕入れた材料や調理した料理のうち、最終的に食用として使用されなかったもの又は食されなかったもの
例	○仕入れた原材料の廃棄品 ○規格外農産物等 ○入荷後の傷み等により食用にならない原材料等	○設備操作に係るロス ○設備関連ロス ○試作品・サンプル品 ○製造工程における原材料端材（パンの耳、生地等） ○発酵残さ、抽出残さ等のうち食用にできるもの（おから、日本酒の酒粕等）	○返品、不良品 ○事故品 ○納品期限の切れた商品	○売れ残り商品 ○販売期限切れの商品（弁当・日配品、加工食品等） ○事故品	○仕入れた材料の使い残し ○試作品・サンプル品（食品衛生対応を含む） ○作り置き品・誤発注で廃棄されたもの ○お客様の食べ残し（刺身のつま含む）
不可食部		製造・加工残さのうち、食品の原材料等として使用できないもの		加工・調理残さのうち、食品の原材料等として使用できないもの	調理残さのうち、食品の原材料等として使用できないもの
例		○調理くず（骨、アラ、魚介類の殻、野菜等の皮・芯等） ○調理等に使用するが食用にできないもの（廃食用油） ○発酵残さ、抽出残さ等のうち食用にできないもの（出汁をとったあとの昆布や鰹節、廃棄シロップ、米ぬか等）		○調理くず（骨、アラ、魚介類の殻、除去した脂肪、野菜等の皮・芯、種、茶がら、コーヒークサ等） ○調理に使用するが食用にできないもの（廃食用油等）	○調理くず（骨、アラ、魚介類の殻、除去した脂肪、野菜等の皮・芯、種、茶がら、コーヒークサ等） ○調理に使用するが食用にできないもの（廃食用油等）

問2の記入要領

◆問2の質問は本調査で最も重要となる部分です。事業所によっては「具体的に計測していないために記入が難しい」場合もあるかと思いますが、可能な範囲で結構ですのでご記入をお願いします。
 ◆記入は全て「Kg単位」でお願いします。また、下記記入欄のうち(A)(B)(C)(D)は回答必須です。

●(A)原材料(食材)の年間使用料
 ・貴事業所で食品を製造、加工、調理するために投入した原材料の量を記入してください。
 ・包装容器および水については、除いてください。

●(B)食品廃棄物等の年間発生量
 ・食品廃棄物等の年間発生量を記入してください。
 ・年間の発生量が不明の場合は、右記の方法により推計換算し、記入ください。

【食品廃棄物等の年間発生量の推計方法】
 ・下記の式を参考に推計してください。
 $1日の発生量 \times 営業日数 = 年間発生量$
 (例) 動植物性残さが1日に2℥発生 → 2.0kg × 250日 = 500kg
 廃油が1日に1℥発生 → 0.9kg × 250日 = 225kg

【主な換算基準】
 ・動植物性残さの換算……1℥ = 1kg
 70℥(業務用ポリバケツ) = 70kg
 20℥(ポリバケツ) = 20kg
 ・廃油の換算……1℥ = 0.9kg
 18℥(一斗缶など) = 16.2kg
 200℥(ドラム缶など) = 180kg

●(C)可食部(食品ロス)と考えられる量
 ・食品廃棄物等のうち、可食部(食品ロス)と考えられる量を記入してください。

(A) 原材料(食材)の年間使用量 **300Kg**

↓(A)のうち
 (B) 食品廃棄物等の年間発生量(D)+(E)+(J) **90Kg** →→→(B)のうち

(C) 可食部と
 考えられる量
 (食品ロス) **15Kg**

●(D)何も処理せず廃棄処分した量
 ・貴事業所で出た食品廃棄物等を再生利用、熱回収、減量したりすることなく、そのまま焼却や埋め立て等により廃棄物として処分した量を記入してください。
 ・全てを何も処理せず廃棄処分している場合は、(B)と同じ量になります。

(D) (B)のうち何も処理せず廃棄処分した量 **10Kg**

●(E)減量処理を実施(仕向)した量
 ・貴事業所で出た食品廃棄物等のうち、再生利用等をする前段階として減量処理をした量を記入してください。
 ・減量処理には、「脱水」、「乾燥」、「発酵」、「炭化」があります。

(E) (B)のうち減量処理を実施(仕向)(減量施設(機器)に投入)した量(F)+(G) **75Kg**

●(F)減量処理の結果、減らした廃棄物量
 ・食品廃棄物等を再生利用する前段階として実施した減量処理により、減少させた量を記入してください。
 ・内訳には処理区分ごとに減少させた量を記入してください。

(F) 減量処理の結果、減らした廃棄物量		45Kg
内訳	脱水(排水、ろ過等)により減らした量	35Kg
	乾燥(加熱乾燥処理等)により減らした量	10Kg
	発酵(微生物等の働き)により減らした量	Kg
	炭化(蒸し焼き等で炭にすること)により減らした量	Kg

●(G)減量処理後に残った廃棄物量
 ・「減量処理を行っていない」場合は、(E)、(F)、(G)欄は「ゼロ」が入ります。

(G) 減量処理後に残った廃棄物量(H)+(I) **30Kg**

(H)の内訳のうち有価物として資源回収業者・処理業者等に売却・無償供与した量

●(H)再生利用した量
 ・「(G)減量処理後に残った食品廃棄物量」のうち、再生利用した量の合計を記入してください。
 ・自社で処理した分だけでなく、再生利用の目的で資源回収業者・処理業者等に委託・売却・譲渡したのも含まれます。

(H) 再生利用した量		18Kg
内訳	肥料化(肥料にすること)	8Kg
	飼料化(飼料にすること)	10Kg
	メタン化(食品廃棄物等を発酵させ、エネルギーとして利用するためのガスを得ること)	Kg
	油脂及び油脂製品化(石けんや洗剤、バイオディーゼル燃料等にすること)	Kg
	炭化(石炭などの代替燃料や還元剤にすること)	Kg
	エタノール化(発酵、蒸留などの加工を行いエタノールを抽出すること)	Kg
	上記以外の用途(健康食品や工業資材、工芸品などの用途に利用すること)	Kg

→	Kg
→	10Kg
→	Kg
→	Kg
→	Kg
→	Kg

●再生利用の内訳/●有価物として資源回収業者・処理業者等に売却・無償供与した量
 ・区分ごとに、有価物(例えば大豆ミール、ふすま等)として資源回収業者・処理業者等に売却又は無償供与した量を記入してください。

(J) (B)のうち熱回収処理を実施(仕向)した量 **5Kg**

●(J)熱回収処理を実施(仕向)した量
 ・食品廃棄物等から熱又は電気として利用するため仕向けた量を記入してください。業者等へ委託した場合の量も含まれます。

(左記例) 「(G)減量処理後に残った廃棄物量」30Kgのうち、「肥料化」8Kgと「飼料化」10Kgの合計18Kgが再生利用した量であり、「飼料化」した10Kgは資源回収業者・処理業者等に売却・無償供与したことを示しています。
 ・再生利用の目的で資源回収業者・処理業者等へ委託または譲渡したのも含まれます。
 ・資源回収業者・処理業者等へ委託または譲渡したもので、処理内容が把握できる場合は該当する用途区分の欄へ、処理内容が把握できない(不明)場合は「上記以外の用途」欄に記入してください。