

令和5年度三重県食品ロス実態調査票（事業系）

事業所名（店舗名）			
所在地			
代表者氏名			
記入者 （所属、氏名）			
記入年月日	令和 年 月 日	電話番号	
メールアドレス		FAX番号	

本調査では、別紙「食品廃棄物等のうち可食部・不可食部の考え方について」の考え方に基づき、令和4年度の「食品廃棄物等」（食品の製造や調理過程で生じる加工残さで食用に供することができないもの、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等）と、「可食部」（食品ロスに相当）についてお聞きします。



問1 貴事業所における、令和4年度の食品廃棄物等（可食部・不可食部の合計）発生量を御記入ください。発生量を計測していない、わからない場合は、現状の排出状況等から推計して御記入ください。（推計方法は問2を御参照ください。）

令和4年度食品廃棄物等（可食部・不可食部の合計）発生量 （令和4年4月～令和5年3月）
kg/年

問2 可食部／不可食部の計測・把握・推計方法として近いものを選んでください。

（該当するすべてに○）

○を記入	計測・把握・推計方法	具体的な方法の例示
	1 計量器を設置し、排出場所・廃棄物の分類別に計量（全て実測）	・排出場所により可食部／不可食部が分けられるので、●●からの発生分が可食部となる等
	2 一定期間等で実測した値を原単位として、年間発生量を算出	・1ヶ月間測定して売上あたりの可食部の発生原単位を算出し、売上高をかける等
	3 原料の製品化歩留り等と、原料使用量や製品生産量、売上高等から算出	・原料使用量に日本食品標準成分表の廃棄率をかける ・コーヒー1杯を淹れる際に発生するコーヒーかすの重量と、コーヒーの販売数量をかける等
	4 売上伝票・廃棄伝票等から把握した取扱数量に製品重量を乗じて発生量を算出	・容器を除く製品重量（200g/個等）と、廃棄数量とをかける等
	5 販売先や処理委託業者等から報告される委託量の明細や処理料金の請求書等によって把握	・可食部と不可食部の処理委託先が異なるので、可食部の処理委託実績から把握する等
	6 現状の排出状況から「可食部：不可食部」の割合等を設定し、令和4年度の食品廃棄物等の発生量に、推計した可食部の割合をかけて推計	・経験上、●割程度が可食部と推計されるため、食品廃棄物等の発生量に割合をかけた等
	7 その他（ ）	・可燃物ごみの組成を分析し、可燃ごみに含まれる可食部・不可食部の割合を算出し、可燃ごみの全体量に割合をかける等

問3 令和4年度に発生した食品廃棄物等のうち、「可食部」(食品ロスに相当)について、発生量を御記入ください。

※発生量は、表面の問2を御参照のうえ、排出状況等から推計して記入してください。

	選択肢	具体例	可食部発生量
1 原材料	仕入時のロス	規格外品、仕入時の傷み・腐れ、誤・過剰発注	kg/年
	保管時のロス	保管中に発生した傷み・腐れ	
2 製造工程	加工・調理時のロス	加工・調理ロス、端材、抽出残渣、設備ロス、加エトラブル・調理ミス、不良品、試作ロス	kg/年
	検査・保管サンプルのロス	検食(保存用サンプル)、欠品対策余剰品、検査不合格品	
3 輸配送・ 卸売工程	仕入時のロス	受発注の差	kg/年
	返品によるロス	納入期限切れ返品	
	輸送時のロス	破損	
4 小売店舗	仕入時のロス	破損	kg/年
	商品陳列時のロス	商品のフェイス替え	
	保管・販売時のロス	売れ残り商品	
	加工・調理時のロス	店内での食品残渣	
5 飲食店舗	仕入時のロス	規格外品、仕入時の傷み・腐れ、誤・過剰発注	kg/年
	保管・販売時のロス	保管中に発生した傷み・腐れ、賞味・消費・保管期限切れ、作り置きの不使用	
	加工・調理時のロス	加工・調理ロス、端材、抽出残渣、設備ロス、加エトラブル・調理ミス・不良品、試作ロス	
	検査・保管サンプルのロス	検食(保存用サンプル)	
	返品によるロス	回収品	
	食べ残しによるロス	食べ残し・キャンセル品、注文ミス	
6 その他	(上記に分類されない食品ロスがあれば御記入ください)		kg/年

問4 貴社で実施している食品ロスの削減に向けた取組内容を御記入ください。

問5 貴社が食品ロスの削減に取り組む(もしくは検討する)うえでの課題があれば御記入ください。

質問は以上です。御回答ありがとうございました。

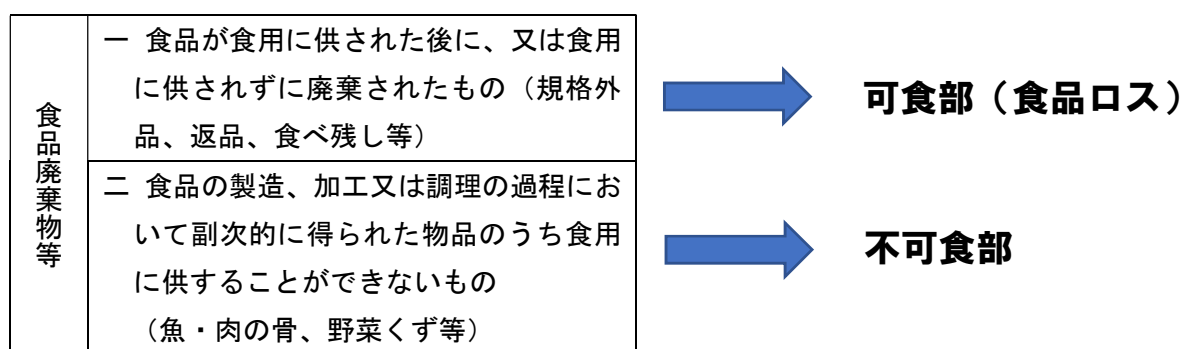
食品廃棄物等のうち可食部・不可食部の考え方について

本調査では、「食品廃棄物等」と「可食部」の発生量の回答をお願いするものです。

発生している「食品廃棄物等」が、可食部であるか、不可食部であるかの判断につきましては、以下を御参照いただきますようお願い致します。

1. 基本的整理

「食品廃棄物等」は、食品リサイクル法第2条第2項にて規定され、第1号を可食部、第2号を不可食部として整理しています。



※「食品廃棄物等」の「等」には食品の製造工程等で発生する動植物性の残さで飼料等の原料として有償で取引されるものも含まれます。

つまり、

可食部とは、 仕入れた食材・食品、食材を加工・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等となってしまったもの。

不可食部とは、 製造・加工・調理等の工程で副次的に発生したもので、食用にはできないもの。

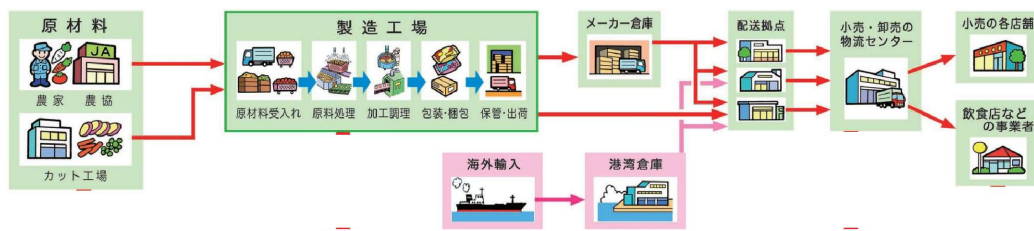
のことで、具体的な例示は、次頁を御参照ください。

なお、本調査で御報告いただく「食品廃棄物等」には容器包装は含まないこととしています。

また、本調査における可食部・不可食部の区分は、「食用にできるか否か」により判別するものであり、例えば、有価販売やリサイクルされたかは当区分の判断とは関係ないものとして御回答ください。

2. 可食部・不可食部の具体的な例示

(1) 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に食用として使用されなかった商品	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に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、最終的に食用に使用されなかったもの又は食されなかったもの
例	<ul style="list-style-type: none"> ○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 	<ul style="list-style-type: none"> ○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） ○発酵残渣、抽出残渣のうち食用にできるもの（おから、日本酒の酒粕等） 	<ul style="list-style-type: none"> ○返品、不良品 ○事故品 ○納品期限の切れた商品 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 	<ul style="list-style-type: none"> ○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 (注)		製造・加工残渣のうち、食品の原材料等として使用できないもの		加工・調理残渣のうち、食品の原材料等として使用できないもの	調理残渣のうち、食品の原材料等として使用できないもの
例		<ul style="list-style-type: none"> ○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（廃食用油等） ○発酵残渣、抽出残渣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、廃棄シロップ等） 		<ul style="list-style-type: none"> ○調理くず（骨、アラ、除去した脂肪、貝殻、野菜等の皮・芯、種、茶がら、コーヒーかす等） ○調理に使用するが食用にできないもの（廃食用油等） 	<ul style="list-style-type: none"> ○調理くず（骨、アラ、除去した脂肪、貝殻、野菜等の皮・芯、種、茶がら、コーヒーかす等） ○調理に使用するが食用にできないもの（廃食用油等）

注) 次ページ「(2) その他の共通事項」の⑤も御覧ください。

(2) その他の共通事項

① 食用にできるものの判断基準

ア 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、

(ア) 仕入れたままの状態での廃棄する場合は、その全量を可食部としてカウントします。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を可食部としてカウントします。

(イ) 骨や皮など食用に適さない部分のみを廃棄する場合は、その廃棄する全量を不可食部としてカウントします。

(ウ) 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、その廃棄する全量を可食部としてカウントします。

イ 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とします。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とします。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とします。サンプル品（店頭での提供を前提としないものも含む）も可食部とします。

例：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」となります。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を可食部としてカウントします。

例：原材料として仕入れた内蔵肉（鶏のレバー等）は、食品にする前提で仕入れているため、一般的に食用とされるものとして扱い、「可食部」となります。

例：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」となります。

例：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」となります。

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、

○食用にできるものは「可食部」

例：食パンの耳やおからは、加工、又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」となります。

○食用にできないものは「不可食部」

例：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」となります。

としてカウントします。

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、中身の全量を可食部としてカウントします（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を可食部としてカウントします。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を可食部としてカウントします。

- 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、全量を可食部としてカウントします（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を可食部としてカウントします。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を可食部としてカウントします。
- 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、基本的には全量を可食部としてカウントします。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を可食部としてカウントします。