

食品廃棄物の発生抑制 に係る目標値の検討結果

平成24年3月6日

農林水産省

食料産業局

食品産業環境対策室

1 食品廃棄物等の発生抑制の推進

発生抑制の目標値の設定について

- 循環型社会を構築するためには、発生抑制は最優先に取り組まれるべき事項。
- しかし、現状では取組が十分ではないことから、発生抑制の取組を促進するため、業種や業態の特性を踏まえた上で、業種ごとの発生抑制の目標を設定することとし、農林水産省及び環境省の審議会の合同会合において検討を行い、本年2月に取りまとめ。

<検討スケジュール>

平成23年8月10日 食農審食品リサイクル小委員会及び中環審食品リサイクル専門委員会第1回合同会合

【合同会合の下にWGを設置(10月7日)し、業界ヒアリング等を実施して目標値について検討を開始】

平成24年2月 3日 取りまとめ

平成24年3月 発生抑制の目標値の公表

(参考)

- 食品関連事業者による、再生利用(飼料化・肥料化等)の取組は進んでいるが発生抑制の実施率は低い状況。
- 食品流通の川下に至るほど、分別が難しくなり、食品製造業の再生利用等実施率は高いが、食品卸売業、食品小売業、外食産業の順に低下している。

◆ 廃棄物の最終処分の残余年数の状況は厳しく、循環型社会構築に向け、発生抑制の取組が最優先

(取組の優先順位)

①発生抑制(Reduce)

②再使用(Reuse)

③再生利用(Recycle)

④熱回収

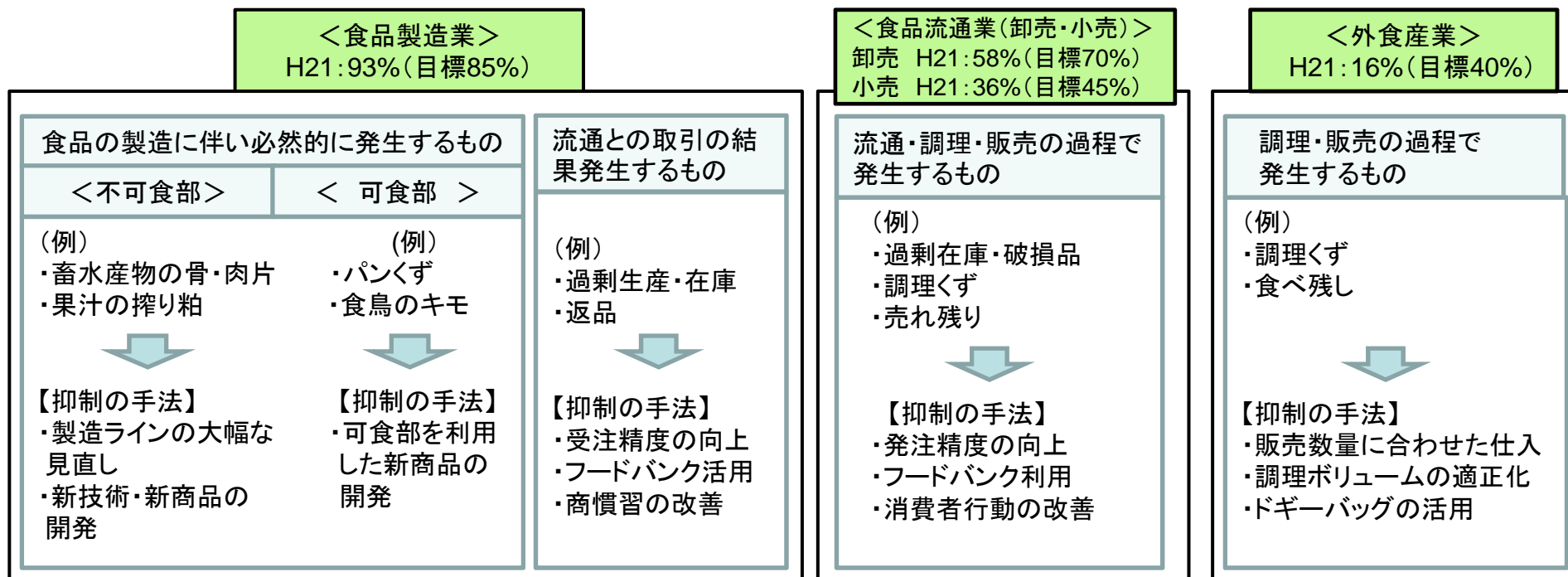
⑤適正処分

業種	年間発生量(千t)	業種別実施率目標(%)	再生利用等実施率(%)							
			発生抑制	再生利用	(用途別仕向先)			熱回収	減量	
					飼料	肥料	その他			
食品製造業	18,449	85	93	8	71	77	18	6	3	12
食品卸売業	250	70	58	10	47	29	54	17	0	1
食品小売業	1,348	45	36	6	29	48	34	18	0	1
外食産業	2,672	40	16	3	11	31	32	37	0	3
食品産業計	22,718	-	81	7	62	74	19	7	2	10

再生利用等実施率の状況(平成21年度):農水省統計部

2 食品廃棄物等の発生抑制について～食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討WG取りまとめより～

- 食品廃棄物等の発生抑制は、食品関連事業者が取り組むべき最優先事項であり、目標値の設定は食品リサイクル法改正(平成19年)からの課題。また、「MOTTAINAI(モッタイナイ)」は時代の要請であり、コスト削減に貢献。
- 一方、不合理な目標値の設定は、産業活動への過度な制約と捉えられ、定着が遅れる可能性がある。また、成果を早期に発揮させる観点から、まずは発生抑制の重要性が高い業種のうち、様々な取組が可能(流通、外食、日配品等の製造業)かつデータの整った業種から先行して実施することとし、試行的に2年間、暫定目標値という扱いで実施する。
- 目標値の設定を契機に、フードチェーン全体で発生抑制のための機運を盛り上げることが重要。



更なる発生抑制の可能性

低 ←

← 高 →

注: 各業種別の数字は平成21年度食品循環資源の再生利用等実施率であり、目標値は平成24年度における目標値

○ 発生抑制の方向

フードチェーン全体での取組

- 商取引慣行が原因で発生する返品等は、各事業者が発生抑制の努力を促しても、フードチェーン全体での取組が行われな限り抑制は困難。このため、目標値の設定を契機に、関係者が発生抑制について話し合うことにより、商取引慣行の改善を図る必要。
- 食品廃棄物等の発生抑制は、川上の一次産業で一次加工を担うなど6次産業化の取組を活用することも一案。

消費者等を巻き込んだ取組

- 食品廃棄物の発生は、消費者等の過度な鮮度志向も背景にあり、消費者等が自ら無駄を意識した行動を起こさなければ発生抑制は進まない。
- このため、目標値の設定を契機に、消費者・地域等が食品廃棄物等の発生抑制の取組を行う事業者を応援するような環境コミュニケーションが形成されることを期待。

※参照：「食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討WG報告書」

http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokusan/recycle/h23_02/index.html

～業種別における食品廃棄物等の発生抑制の目標値設定に係る対応方向～

業 種	発生抑制の目標値の対応	食品廃棄物等
■食品製造業 <ul style="list-style-type: none"> ●冷凍水産物 ●部分肉・冷凍肉 ●砂糖（甘蔗糖） ●果実酒 ●コーヒー ほか 	<ul style="list-style-type: none"> ●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であるが、可食部及び不可食部の量的把握が不十分であり、今後、発生抑制の余地及び手法について検討する必要があることから、今の段階では、目標値の設定は困難（将来的には目標値の設定を行うものの、当面は自主的な努力により、発生抑制に努めるとともに、再生利用の更なる推進に努める）。 	<ul style="list-style-type: none"> ●魚のアラ ●骨や皮 ●バガス ●葡萄搾り粕 ●コーヒー粕 ほか
<ul style="list-style-type: none"> ●動植物油脂 ●小麦粉 ●精米・精麦業 ●砂糖（甜菜糖） ほか 	<ul style="list-style-type: none"> ●食品廃棄物等のほとんどが商品として市場を形成していると考えられ、目標値の設定がその生産の抑制ととられかねないことに加え、食品廃棄物等のうち廃棄処分されているものについても実態把握が不十分であるため、今の段階では、発生抑制の目標値の設定は不適切（当面は、自主的な努力により、廃棄処分されている部分の抑制に努めるとともに、再生利用の更なる推進に努める）。 	<ul style="list-style-type: none"> ●大豆ミール ●ふすま ●米ぬか ●ビートパルプ ほか
<ul style="list-style-type: none"> ●ハム・ソーセージ ●パン ●豆腐・油揚げ ●惣菜・すし・弁当 ほか 	<ul style="list-style-type: none"> ●食品廃棄物等の発生は、製造過程だけでなく、流通との間に生じる過剰生産・在庫や返品等によっても多く発生しているが、それらは食用としてそのまま利用できる形態である上、工夫次第で様々な取り組みが可能であることから、可能な限り目標値を設定し、発生抑制に努めていくことが必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ●返品 ●パンくず ●野菜くず ほか
■食品小売業 <ul style="list-style-type: none"> ●各種食料品（スーパー） ●コンビニエンスストア ほか ■食品卸売業 <ul style="list-style-type: none"> ●食料・飲料卸売業 	<ul style="list-style-type: none"> ●食品廃棄物等は、主に流通・調理・販売の過程で発生する過剰在庫品・破損品、調理くず、売れ残りなどの可食部であり、工夫次第で様々な取り組みが可能。また、再生利用等実施率目標の達成という観点や、流通業がフードチェーンの要であるという点からも、可能な限り目標値を設定し、発生抑制に努めていくことが必要。 	<ul style="list-style-type: none"> ●調理くず ●売れ残り ほか
■外食産業	<ul style="list-style-type: none"> ●食品廃棄物等は、主に調理・飲食、販売の過程で発生する調理くずや食べ残しなどの可食部であり、工夫次第で様々な取り組みが可能。また、再生利用等実施率目標の達成という観点からも、可能な限り目標値を設定し、発生抑制に努めていくことが必要。 ●他方、今回は必要なデータが得られていないことから、発生抑制の目標値の設定を見送ることとするが、今後は、食品廃棄物等の発生の仕方に着目した業種区分に基づく定期報告を求めることなどにより、データが整った段階で速やかに目標値の設定を検討。 	<ul style="list-style-type: none"> ●調理くず ●食べ残し ほか
■食品製造業ほか <ul style="list-style-type: none"> ●その他の畜産食料品 （加工卵、はちみつ、食鳥など） ●その他の調味料 ほか （七味、わさび、こしょうなど） 	<ul style="list-style-type: none"> ●業種・業態の検討が不十分で、データが不足しており、目標値の設定に当たっては更なる検討が必要（データが整った段階で目標値を設定すべきであり、当面は食品廃棄物等の発生の実態を把握するとともに、自主的な努力により、発生抑制に努める）。 	<ul style="list-style-type: none"> ●食鳥残さ ●加工残さほか

3 食品廃棄物等の発生抑制の目標値について

発生抑制の目標値一覧 【H24.4～H26.3】

業種	業種区分	密接な関係をもつ値の名称	暫定目標値	
食品製造業	肉加工品製造業	売上高	113	kg/百万円
	牛乳・乳製品製造業	売上高	108	kg/百万円
	醤油製造業	売上高	895	kg/百万円
	味噌製造業	売上高	191	kg/百万円
	ソース製造業	製造量	59.8	kg/t
	パン製造業	売上高	194	kg/百万円
	めん類製造業	売上高	270	kg/百万円
	豆腐・油揚製造業	売上高	2,560	kg/百万円
	冷凍調理食品製造業	売上高	363	kg/百万円
	そう菜製造業	売上高	403	kg/百万円
	すし・弁当・調理パン製造業	売上高	224	kg/百万円
食品卸売業	食料・飲料卸売業（飲料を中心とするものに限る。）	売上高	14.8	kg/百万円
	食料・飲料卸売業（飲料を中心とするものを除く。）	売上高	4.78	kg/百万円
食品小売業	各種食料品小売業	売上高	65.6	kg/百万円
	菓子・パン小売業	売上高	106	kg/百万円
	コンビニエンスストア	売上高	44.1	kg/百万円

● 本格実施の際(2年後)に目標値を設定する業種について

「発生抑制の重要性は高いが、今回はデータ不足により設定を見送る業種」

業種	業種区分
食品製造業	水産缶詰・瓶詰製造業、水産練製品製造業、野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業、野菜漬物製造業、菓子製造業、食用油脂加工業、レトルト食品製造業、清涼飲料製造業
食品卸売業	食肉卸売業
食品小売業	食肉小売業、卵・鳥肉小売業
外食産業	食堂・レストラン、居酒屋等、喫茶店、ファーストフード店、その他の飲食店、持ち帰り・配達飲食サービス業、給食事業、結婚式場業、旅館業

【参考】発生抑制の目標値について

○ 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（平成13年財務・厚労・農水・経産・国土・環境省令第4号）

（食品廃棄物等の発生抑制）

第3条（略）

2 食品関連事業者は、食品廃棄物等の発生の抑制を促進するため、主務大臣が定める期間ごとに、当該年度における食品廃棄物等の発生原単位が主務大臣が定める基準発生原単位以下になるよう努めるものとする。

$$\text{発生抑制の目標値} = \frac{\text{食品廃棄物等の発生量}}{\text{売上高・製造数量等}} \quad \text{※分母は、業種・業態ごとに異なる。}$$

（基準発生原単位）

○ 目標値の設定に当たっては、平成20年度及び21年度の2カ年平均値に標準偏差を加味した値を目標値として設定。これにより、目標値をクリアしている事業者は7割程度となる。

4 企業等における発生抑制の取組事例

各企業の取組

<共通の取組>

○食品廃棄物の発生量の計量

【ユニー(株)】

店舗に廃棄物計量器を設置し、全ての廃棄物を発生場所毎に19分類に分別して計量を実施。分別の徹底と計量により、発生抑制の意識が高まり、総排出量は毎年減少

<食品流通業(卸売・小売)>

○店舗調理による生産量の調整

【(株)ローソン】

食材毎に分かれた複数のパーツを組み合わせて各種惣菜に調理するパーツアッセンブル方式を導入した店舗を展開。お客様の人数に応じて作る量を調整でき、店舗での廃棄を削減

<食品製造業>

○発生抑制に寄与する技術・商品開発

【(株)明治】

工場の改造や製造ラインの改善等により、牛乳等の賞味期限の延長化に成功。1/3ルールに基づく納入期限・販売期限が延長され、出荷量の調整に寄与

<外食産業>

○仕込みの多頻度少量化による食材ロスの削減

【サト・レストランシステムズ(株)】

食材の小ポーション化(最小1人前単位)や2kg炊きマイクロ波炊飯器でこまめに炊くことにより仕込みロスを削減

フードチェーン全体での取組

○流通と連携した受発注の工夫	○一次産業と連携した食材の仕入れ
【日配品製造業：A社】 小売店と相談し受注を前日から2日前に変更。原料投入の段階から製造量の調節が可能となり、廃棄が減少	【各種食料品小売業：B社】 農業生産法人からカット食材を仕入れ、商品製造時のロスを削減。カット時の残渣は農業生産法人の畑で肥料として使用

【参考】返品削減WG(消費財流通の効率化に向けた製配販連携の取組)

●今後の方向性

●メンバー(11社：業態別・五十音順) 製造：麒麟ビール(株)、味の素(株)、(株)資生堂 卸売：(株)Paltac、(株)あらた、国分(株)、(株)菱食 小売：(株)イトーヨーカ堂、イオンリテール(株)、(株)ヤオコー、(株)ローソン 出所：JSAエコストアセミナー(第3回)配布資料(平成23年1月27日開催)	<table border="1"> <tr> <th data-bbox="757 646 1167 702">製造</th> <th data-bbox="1167 646 1525 702">卸売</th> <th data-bbox="1525 646 2042 702">小売</th> </tr> <tr> <td data-bbox="757 702 1167 861"> ・メーカーとして賞味期限の見直しを検討 ・販売予測情報共有化による適正製造計画 </td> <td data-bbox="1167 702 1525 861"> ・店舗着期限日付基準の見直し検討 ・適正在庫運用への販売予測情報共有化 </td> <td data-bbox="1525 702 2042 861"> ・店舗着期限日付基準の見直し検討 ・定番カット基準のルール化 ・販売予測情報の開示方法検討 </td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">▼</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 小売店舗への納品期限日付基準の見直し・統一化検討 ● 新製品・季節品の導入・カット(棚替)プロセスの見直し検討 ● 販売予測・情報共有の手法・システムを検討 	製造	卸売	小売	・メーカーとして賞味期限の見直しを検討 ・販売予測情報共有化による適正製造計画	・店舗着期限日付基準の見直し検討 ・適正在庫運用への販売予測情報共有化	・店舗着期限日付基準の見直し検討 ・定番カット基準のルール化 ・販売予測情報の開示方法検討
製造	卸売	小売					
・メーカーとして賞味期限の見直しを検討 ・販売予測情報共有化による適正製造計画	・店舗着期限日付基準の見直し検討 ・適正在庫運用への販売予測情報共有化	・店舗着期限日付基準の見直し検討 ・定番カット基準のルール化 ・販売予測情報の開示方法検討					

消費者等を巻き込んだ取組

○フードバンクの活用	○ドギーバッグの活用
【(株)ティ・エフ・シイ】 包装の変形や賞味期限内の売れ残り等により返品された食品をフードバンクに寄贈し、廃棄量を削減	【ホテル業：C社】 パーティーで食べ切れなかった料理をドギーバッグを利用して持ち帰ってもらうサービスを提供し、食べ残しを削減

地方自治体における取組事例(長野県:「食べ残しを減らそう県民運動」)

○飲食店、宿泊施設等に対する取組

- ◆ 「小盛メニュー等の導入」「持ち帰り希望者への対応」「食べ残しを減らすための呼びかけ実践」等に取り組む協力店の募集・紹介
- ◆ 協力店における運動ステッカーの提示
- ◆ モデル事業の実施と効果の検証 等

○消費者に対する取組

- ◆ 店では「買い過ぎない」、家では「作り過ぎない」、外では「頼み過ぎない」運動の普及啓発
- ◆ 外食時に食べ残した料理を持ち帰る際の注意事項の啓発
- ◆ エコ・クッキング講習会の開催
- ◆ 家庭での食べ残しを減らすためのアイデア募集 等

出典:長野県ホームページ: <http://www.pref.nagano.jp/kankyo/haiki/tabekiri/index.htm>

国における今後の取組

○フードチェーン全体での取組

- ◆ 食品廃棄物等の発生抑制に向けた製造・流通分野の事業者が連携した取組等の調査・検討・分析を行い、発生抑制のための具体的方策を普及
- ◆ 産地での1次加工等6次産業化に取り組むための施設整備や事業化が見込まれる新技術の事業化可能性調査、技術の確立・実証に必要な施設整備等を支援

○消費者等を巻き込んだ取組

- ◆ NPO法人、食品事業者及び社会福祉法人等が連携して行うフードバンク活動の実施に向けた具体的な検討を支援
- ◆ フード・アクション・ニッポン(食料自給率向上に向けた国民運動)のホームページにおいて、家庭における食品・食材を無駄にしない方法や外出先での食べきれない料理の持ち帰りについて普及啓発
- ◆ 関係省庁及びNPO法人等が主催する環境問題に関するイベント等を通して、発生抑制の必要性について普及啓発

○さらなる発生抑制の可能性の検討

- ◆ 今回、発生抑制の目標値の設定を見送ることとした業種について、可食部、不可食部等の実態について調査を行い、食品産業全体でのさらなる発生抑制の可能性を検討

5 定期報告の改正について

- 現在、定期報告の業種については、事業者の事務負担を考慮し、日本標準産業分類に定める「中分類」又は「小分類」により報告することとしている。
- 今般、基準発生原単位の設定にあたり、上記の分類では強い相関関係を見いだすのが困難な業種が相当数あったことから、再度、業種を細分化した調査を行ったところ、多数の業種において強い相関が認められた。
- このため、食品廃棄物等の発生抑制の目標値検討ワーキンググループの議論を踏まえ、報告の業種区分について日本標準産業分類の「中分類」又は「小分類」を下表の「細分類」等に改訂する。

▼新旧業種区分					
現行	改正後	現行	改正後	現行	改正後
畜産食料品製造業	部分肉・冷凍肉製造業	清涼飲料製造業	清涼飲料製造業(茶、コーヒー、果汁など残さが出るものに限る。)	茶・コーヒー製造業(清涼飲料を除く)	製茶業
	肉加工品製造業		清涼飲料製造業(その他)		コーヒー製造業
	牛乳・乳製品製造業		酒類製造業		果実酒製造業
	その他の畜産食料品製造業		酒類製造業		ビール類製造業
水産食料品製造業	水産缶詰・瓶詰製造業	酒類製造業	清酒製造業	農畜産物・水産物卸売業	単式蒸留焼酎製造業
	海藻加工業		蒸留酒・混成酒製造業(単式蒸留焼酎を除く。)		米麦卸売業・雑穀卸売業
	塩干・塩蔵品製造業		米麦卸売業・雑穀卸売業		野菜卸売業・果実卸売業
	水産練製品製造業		野菜卸売業・果実卸売業		生鮮魚介卸売業
	冷凍水産物製造業		生鮮魚介卸売業		食肉卸売業
	冷凍水産食品製造業		食肉卸売業		その他の農畜産物・水産物卸売業
	その他の水産食料品製造業		食料・飲料卸売業(飲料を中心とするものに限る。)		食料・飲料卸売業(飲料を中心とするものを除く。)
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業(野菜漬物を除く。)	各種食料品小売業	各種食料品小売業	その他の飲食料品小売業	コンビニエンスストア
	野菜漬物製造業		野菜・果実小売業		その他の飲食料品小売業(コンビニエンスストアを除く。)
	味噌製造業		食肉小売業		飲食店(食堂・レストラン)
	しょうゆ製造業		食肉小売業(卵、鳥肉を除く。)		飲食店(居酒屋等)
調味料製造業	ソース製造業	野菜・果実小売業	卵、鳥肉小売業	飲食店	飲食店(喫茶店)
	食酢製造業		鮮魚小売業		飲食店(ファーストフード店)
	その他の調味料製造業		酒小売業		飲食店(その他の飲食店)
	甘しゅ糖製造業		菓子・パン小売業		菓子・パン小売業
糖類製造業	てん菜糖製造業	食肉小売業	鮮魚小売業	持ち帰り・配達飲食サービス業	持ち帰り・配達飲食サービス業(給食事業者を除く。)
	砂糖精製業		酒小売業		給食事業者
	ぶどう糖、水あめ、異性化糖製造業		菓子・パン小売業		給食事業者
	精米・精麦業		その他の飲食料品小売業		給食事業者
精穀・製粉業	小麦粉製造業	菓子・パン小売業	菓子・パン小売業	沿海旅客海運業	沿海旅客海運業
	その他の精穀・製粉業		その他の飲食料品小売業		内陸水運業
パン・菓子製造業	パン製造業	菓子・パン小売業	菓子・パン小売業	内陸水運業	内陸水運業
	菓子製造業		菓子・パン小売業		結婚式場業
動植物油脂製造業	動植物油脂製造業(食用油脂加工業を除く。)	菓子・パン小売業	菓子・パン小売業	結婚式場業	結婚式場業
	食用油脂加工業		菓子・パン小売業		結婚式場業
	でん粉製造業		菓子・パン小売業		結婚式場業
	めん類製造業		菓子・パン小売業		結婚式場業
その他の食料品製造業	豆腐・油揚げ製造業	菓子・パン小売業	菓子・パン小売業	旅館業	旅館業
	あん類製造業		菓子・パン小売業		旅館業
	冷凍調理食品製造業		菓子・パン小売業		旅館業
	そう菜製造業		菓子・パン小売業		旅館業
	すし・弁当・調理パン製造業		菓子・パン小売業		旅館業
	レトルト食品製造業		菓子・パン小売業		旅館業
	他に分類されない食料品製造業				

6 フードバンク活動の取組について

- 賞味期限が間近となった食品や、食品衛生上問題がない規格外品をフードバンク活動へ寄贈するなど、できるかぎり食品として有効に活用。
- 昨年3月の東日本大震災では、フードバンクのネットワークを活用し、3月中にトラック25台分の支援物資を被災地へ届ける等の活動を実施。

フードバンク活動とは

- ・ 包装の印字ミスや賞味期限が近いなど、食品の品質には問題がないが、通常の販売が困難な食品・食料を、NPO等が食品メーカー等から引き取って、福祉施設等へ無償提供するボランティア活動。
- ・ 米国では年間200万トンの食品が有効活用。
- ・ 日本ではNPO法人セカンドハーベスト・ジャパンが最大の規模（2008年の食品取扱量は800トン）
- ・ 同法人を含む全国の11団体がネットワークを構築し、活動を推進。

米、パン、めん類、生鮮食品、菓子、飲料、調味料、インスタント食品等
様々な食品が取り扱われています。

(参考)

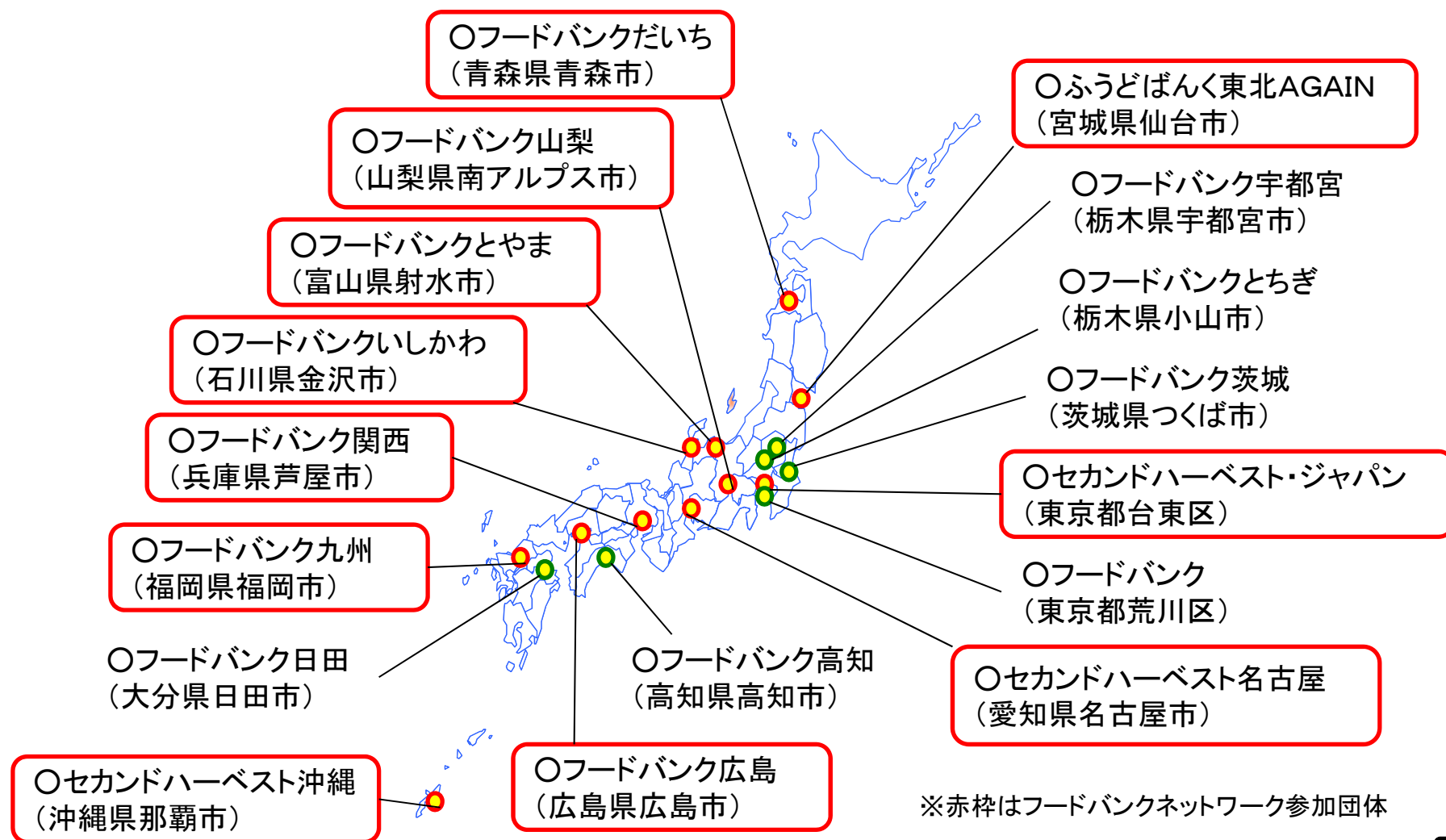
NPO法人セカンドハーベストジャパンが
フードバンク活動を行っているところ



出典：NPO法人セカンドハーベストジャパン

～主なフードバンク活動団体～

- 各地域において、NPO法人等によるフードバンク活動の立ち上げが進んでいる。
- 平成22年10月、全国11のフードバンク団体が、フードバンクに関する共通ガイドラインを策定・調印し、フードバンクネットワークを構築。



7 ドギーバッグについて

- ドギーバッグとは、外食した際に食べ切れなかった料理を持ち帰るための容器のことです。アメリカなどで、「犬のエサにする」という口実で持って帰ったのが語源です。
- 消費者の認知度は低く、また、持ち帰り後の取扱いによる食中毒のリスクがあることから、飲食店側としても積極的な導入には至っていません。
- 食品廃棄問題を解決するため、ドギーバッグの普及に取り組む民間の活動も始まっており、リスクの低減を図るための持ち帰りのルール作りも行われています。

<ドギーバッグの活用のイメージ>



<「食べ残しの持ち帰り」に関するガイドライン> 【ドギーバッグ普及委員会作成】

食べ物持ち帰り時の注意事項

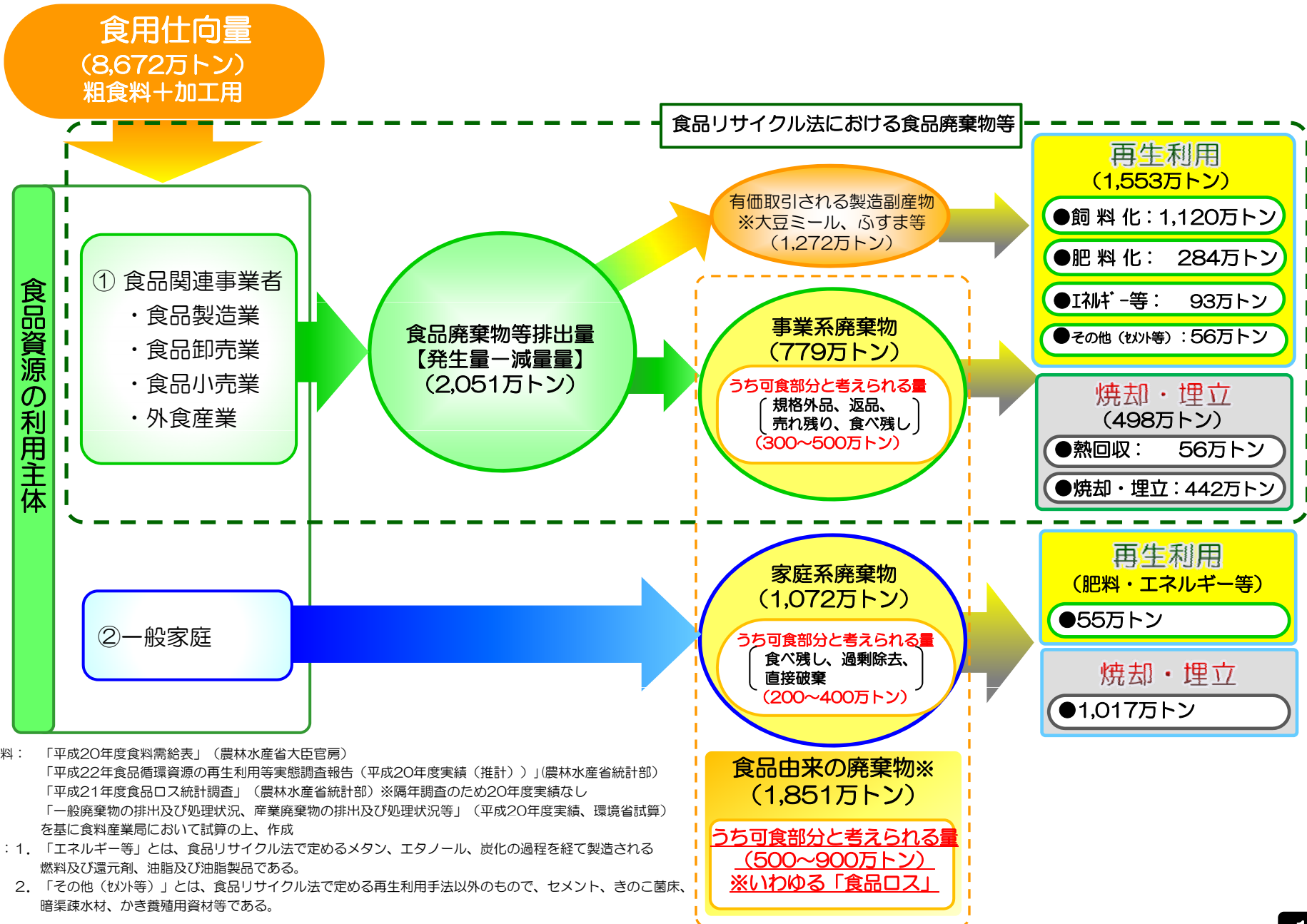
「食べ残しの持ち帰り」に関するガイドライン(ドギーバッグ普及委員会作成)

ドギーバッグの普及・利用を推進するにあたり、当委員会では以下のガイドラインを作成いたしました。ドギーバッグを利用される皆様には、以下のガイドラインに基づき、「食べ残しの持ち帰り」を推進していただけますようお願いいたします

- ① 食べ残しの持ち帰り行為は、A)お客様からの申し出があった場合、B)提供飲食店から衛生上の注意事項を説明し、お客様が同意した場合、に行われるものとします
- ② 提供飲食店は、食品衛生法その他関係法令によって定められた衛生管理を順守することを前提に、加熱調理済みなどの持ち帰りに適した食品を提供するものとします。
- ③ 上記②に基づき、生鮮食品など調理の必要がある食品は提供しないものとします。また、お客様からの希望があっても、食べ残しの持ち帰りに提供しないものとします。
- ④ 持ち帰った料理を食したことにより、食中毒、体調不良、その他の異変が起きた場合、その責任の一切はお客様による自己責任とします。
- ⑤ 上記④に基づき、当委員会は食べ残しの持ち帰りに伴って発生したいかなる食中毒、体調不良、その他の異変への責任を負いかねるものとします。

平成21年2月1日 制定

● 食品廃棄物等の利用状況等（平成20年度推計） <概念図>



資料：「平成20年度食料需給表」（農林水産省大臣官房）
 「平成22年食品循環資源の再生利用等実態調査報告（平成20年度実績（推計）」（農林水産省統計部）
 「平成21年度食品ロス統計調査」（農林水産省統計部）※隔年調査のため20年度実績なし
 「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況等」（平成20年度実績、環境省試算）
 を基に食料産業局において試算の上、作成

- 注：1. 「エネルギー等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品である。
 2. 「その他(セメント等)」とは、食品リサイクル法で定める再生利用手法以外のもので、セメント、きのこ菌床、暗渠疎水材、かき養殖用資材等である。