

飲食業、食肉・食鳥肉販売業、ホテル・旅館業に携わるみなさまへ

生活衛生関係営業者の 食品リサイクル

食品リサイクル法改正

平成19年12月施行



(財) 全国生活衛生営業指導センター

食品リサイクルは、循環型社会をめざした取り組みです。

生産・流通過程や消費スタイルを見直すことで、食品廃棄物の発生そのものを抑える「発生抑制」。

次に、食品廃棄物を飼料や肥料、あるいは熱エネルギーなどの「資源」として利用する「再生利用」「熱回収」。

そして、脱水や乾燥を行うことで廃棄物の量を減少させる「減量」。

これが、食品リサイクルの基本。

1 発生抑制

生産・流通過程での工夫、消費のあり方を見直しましょう。

- 売れ残りを少なくするための仕入、販売の工夫をしましょう。
- 徹底した在庫管理・品質管理も発生抑制につながります。
- 食べ残しの少ないメニューや盛り付けの工夫をしましょう。
- 調理方法の改善などで調理くずを削減しましょう。

2 再生利用

食品廃棄物は、飼料、肥料、バイオ燃料等の原材料として再利用できる「資源」となります。

- 発生する食品廃棄物の量、組成の把握をしましょう。
- 再生利用に適さない異物の混入を防ぐ徹底した分別を心がけましょう。
- 食品循環資源の飼料化を優先的に選択し、飼料の安全性の確保には十分注意しましょう。

3 熱回収

再生利用が困難な場合、エネルギーとして回収することもできます。

- メタンやバイオディーゼルと同等以上の効率でエネルギーを回収できる場合に限りです。
- 熱回収は第三者に委託または、譲渡して行うことも可能です。

4 減量

脱水は食品廃棄物を減少させるとともに生活環境の保全にも寄与します。

- 食品廃棄物は水分を多く含み腐敗しやすい特性を持っています。再生利用や熱回収ができない場合は、脱水や乾燥、発酵、炭化等による減量を行い、適正に廃棄処理しましょう。

食品リサイクル法の改正ポイント

食品廃棄物等の発生量が年間100トン以上の食品関連事業者に対して定期報告義務が設けられました。

事業者ごとに実施率目標が設定されました。

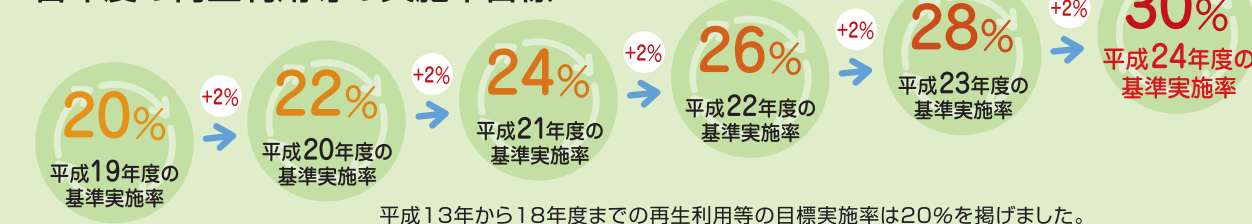
再生利用等に「熱回収」が加わりました。

食品関連事業者の取組を円滑にするために再生利用事業計画の認定制度が見直されました。

生活衛生関係営業者の実施率目標

(平成19年度の実施率が20%の場合)

各年度の再生利用等の実施率目標



基準実施率 = 前年度の基準実施率 + 前年度の基準実施率に応じた増加ポイント

※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)とします。

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年度の再生利用等実施率が20%未満の場合は、20%として基準実施率を計算します。

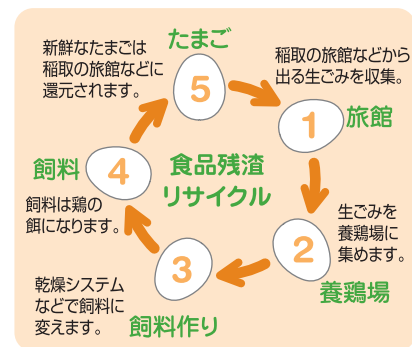
食品廃棄物の発生抑制、食品循環資源の有効利用、地球環境への負荷軽減をめざして
食品リサイクルへのさまざまな取り組みがスタートしています

食品リサイクル取り組み事例

事例① 飼料にする

静岡県伊豆ブランド創生事業「食品残渣リサイクル事業」
食物残渣からおいしいたまごへ
 稲取温泉の旅館から出される食品廃棄物を
 鶏の飼料へと変え、産み落とされた栄養満点の
 たまごを各旅館などに還元し、宿泊客の料理と
 して提供する事業です。

食品廃棄物を回収し、食料残渣(1日あたり約2トン)を養鶏場に併設された工場へ送り込み、粉砕・殺菌工程を経てトウモロコシや米糠等を混合し飼料化。この飼料を1日2回のエサとして与えられた鶏が生むたまごを各店舗で調理され、宿泊客に提供されています。この取り組みは、静岡県補助事業に認定され、再利用(リサイクル率)は100%を達成。東伊豆町での食品廃棄物の総排出量10%削減と、排出CO₂の削減を実現しています。



事例②——有機堆肥にする

NPO法人「伊万里はちがめプラン」(佐賀県)
生ごみから良質の有機堆肥へ



料飲店組合・旅館組合が主体となり、生ごみや廃食油を焼却・埋設処理するのでなく、有機堆肥に変えることで食物連鎖を促す事業です。

約270世帯の家庭や71の事業所から出される生ごみを分別・回収し、1日約2トンの生ごみをおよそ100日かけて酵解・分解・熟成させ、約800kgの良質の堆肥をつくり出し、その堆肥を使って約60軒の協力農家で根菜類、穀類、花き、果樹、芋類などの有機野菜を栽培。野菜は消費者・事業所へと運ばれ、地域資源を活用した循環型社会を形成。将来的には、1日10トンの生ごみを堆肥化し、年間約1億円の行政経費削減をめざしています。

事例③——個人事業者にもできる

飲食業・すし店(新潟県)

魚のあらを肥料に、
牡蠣の殻を水の浄化に利用

食材の徹底した在庫管理と調理法の工夫により調理することの排出量を抑制するとともに、残渣の有効利用にも着目し、魚のあらを自社農園の肥料として使用。さらに、有害物質を吸着し、付着生物・微生物による水の浄化作用がある牡蠣の殻を、地元農家の協力を得て水田の取水口に投入し、おいしい米作りにも利用しています。



レストラン(沖縄県)

調理くず・残渣を有機農法野菜へ

調理くず・残渣を農家に渡し、鶏の飼料として利用。鶏のフンを有機農法の肥料として使用して野菜を栽培し、収穫した野菜をレストランのメニューとして提供する食品リサイクルシステムを実行しています。



生ごみの焼却を減らし、美しい地球を守る食品リサイクル

事業者・消費者・地域が一体となって食品リサイクルに取り組み、
再生利用を促進することで
持続可能な循環型社会の実現をめざします



消費者にも協力していただくこと

大量に捨てられる食品廃棄物が私たちの生活環境を脅かしています。消費者の皆様にも生ごみが出ないように協力してもらいましょう。

また、食品リサイクルを推進している事業者であることをお客様に理解していただき、食べ残しに爪楊枝・箸・紙くす等を混ぜないよう分別への協力も呼びかけましょう。



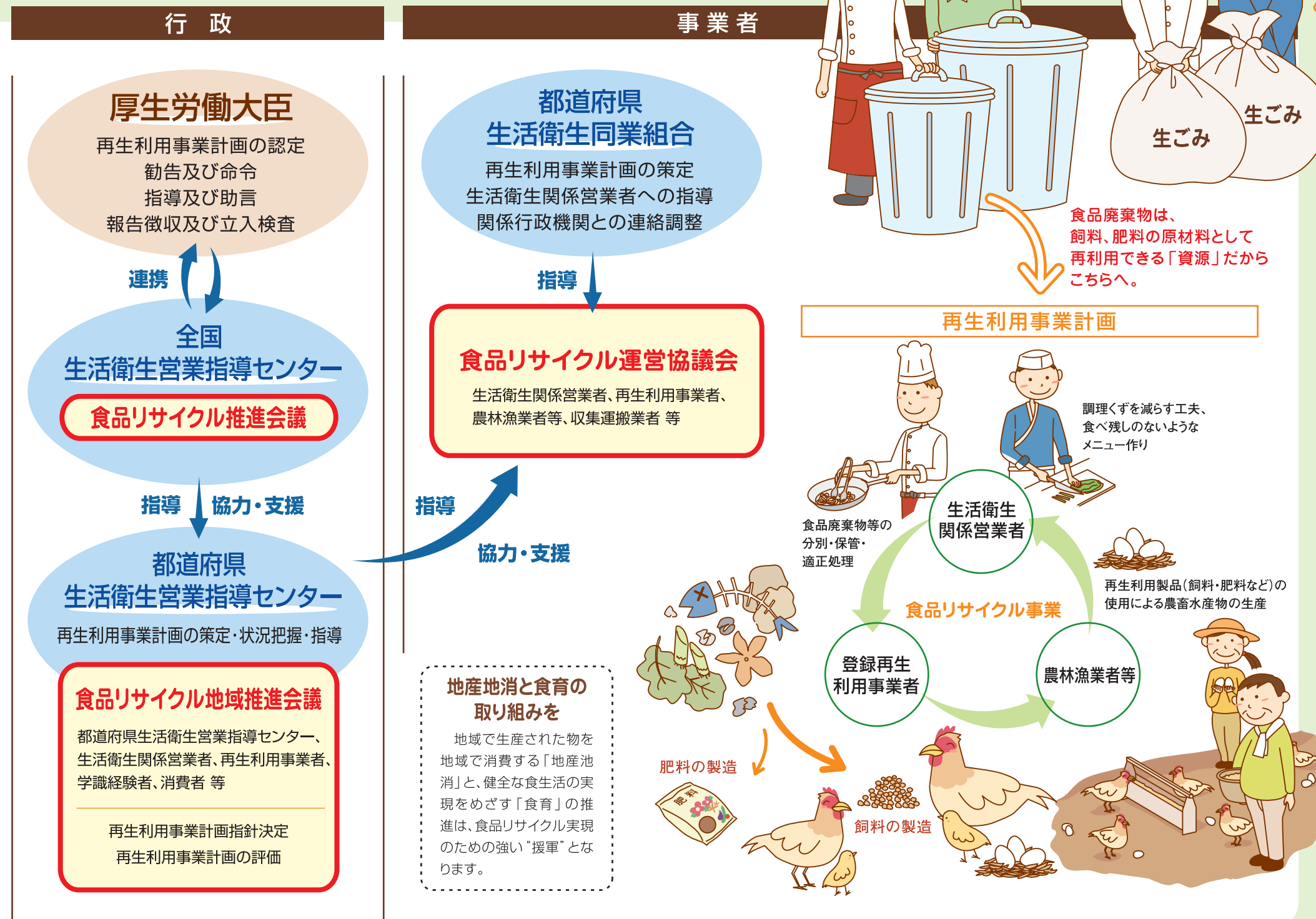
定期報告義務の創設

食品廃棄物等の発生量が一定規模以上の事業者に発生量と再生利用の報告が義務づけられました

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）の改正により、食品廃棄物等の発生量が年間100トン以上の「食品廃棄物等多量発生事業者」は毎年度、食品廃棄物等の発生量及び再生利用等の状況を主務大臣へ報告することが義務づけられました。

報告内容

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| ●食品廃棄物等の発生量 | ●食品循環資源の再生利用等の実施率 |
| ●食品廃棄物等の発生抑制の実施量 | ●判断の基準となるべき事項の遵守状況 |
| ●食品循環資源の再生利用の実施量 | ●特定肥肥料等の製造量または
熱回収により得られた熱量 |
| ●食品循環資源の熱回収の実施量 | ●特記事項 |
| ●食品廃棄物等の減量の実施量 | |
| ●食品循環資源の再生利用等以外の実施量 | |



お問い合わせ

(財)北海道生活衛生営業指導センター	011-615-2112	(財)石川県生活衛生営業指導センター	076-262-7776	(財)岡山県生活衛生営業指導センター	086-222-3598
(財)青森県生活衛生営業指導センター	017-722-7002	(財)福井県生活衛生営業指導センター	0776-25-2064	(財)広島県生活衛生営業指導センター	082-532-1200
(財)岩手県生活衛生営業指導センター	019-624-6642	(財)山梨県生活衛生営業指導センター	055-232-1071	(財)山口県生活衛生営業指導センター	083-928-7512
(財)宮城県生活衛生営業指導センター	022-233-2866	(財)長野県生活衛生営業指導センター	026-235-3612	(財)徳島県生活衛生営業指導センター	088-623-7300
(財)秋田県生活衛生営業指導センター	018-835-0020	(財)岐阜県生活衛生営業指導センター	058-216-3670	(財)香川県生活衛生営業指導センター	087-862-3344
(財)山形県生活衛生営業指導センター	023-623-4323	(財)静岡県生活衛生営業指導センター	054-272-7396	(財)愛媛県生活衛生営業指導センター	089-924-3305
(財)福島県生活衛生営業指導センター	024-525-4085	(財)愛知県生活衛生営業指導センター	052-953-7443	(財)高知県生活衛生営業指導センター	088-872-4124
(財)茨城県生活衛生営業指導センター	029-225-6603	(財)三重県生活衛生営業指導センター	059-225-4181	(財)福岡県生活衛生営業指導センター	092-651-6115
(財)栃木県生活衛生営業指導センター	028-625-2660	(財)滋賀県生活衛生営業指導センター	077-524-2313	(財)佐賀県生活衛生営業指導センター	095-252-1432
(財)群馬県生活衛生営業指導センター	027-624-1809	(財)東京都府生活衛生営業指導センター	075-722-2051	(財)長崎県生活衛生営業指導センター	095-824-6329
(財)埼玉県生活衛生営業指導センター	048-863-1873	(財)大阪府生活衛生営業指導センター	06-6943-5603	(財)熊本県生活衛生営業指導センター	096-362-3061
(財)千葉県生活衛生営業指導センター	043-307-8272	(財)兵庫県生活衛生営業指導センター	078-361-8097	(財)大分県生活衛生営業指導センター	097-537-4858
(財)東京都生活衛生営業指導センター	03-3445-8751	(財)奈良県生活衛生営業指導センター	0742-33-3140	(財)宮崎県生活衛生営業指導センター	0985-25-1466
(財)神奈川県生活衛生営業指導センター	045-212-1102	(財)和歌山県生活衛生営業指導センター	073-431-0657	(財)鹿児島県生活衛生営業指導センター	099-222-8332
(財)新潟県生活衛生営業指導センター	025-283-5900	(財)鳥取県生活衛生営業指導センター	0854-29-8590	(財)沖縄県生活衛生営業指導センター	098-891-8960
(財)富山県生活衛生営業指導センター	076-442-0285	(財)島根県生活衛生営業指導センター	0852-26-0651		



(財)全国生活衛生営業指導センター