

参考資料

食品リサイクル法制度の概要（農林水産省ホームページより）

公益財団法人全国産業廃棄物連合会

産業廃棄物処理業廃棄食品実地確認チェックリスト

外食事業者へのアンケート概要

食品リサイクル法制度の概要（農林水産省ホームページより）

食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律の概要

（平成12年法律第116号。平成13年5月1日施行。最終改正平成19年6月13日）

1 趣 旨

食品の売れ残りや食べ残しにより、又は食品の製造過程において大量に発生している食品廃棄物について、発生抑制と減量化により最終的に処分される量を減少させるとともに、飼料や肥料等の原材料として再生利用するため、食品関連事業者（製造、流通、外食等）による食品循環資源の再生利用等を促進する。

2 法律の概要

（1）基本方針の策定等

- ① 主務大臣は、食品循環資源の再生利用等を総合的かつ計画的に推進するため、基本方針を定める。基本方針では、再生利用等を実施すべき量に関する目標を、業種別（食品製造業、食品小売業、食品卸売業、外食産業）に定めている。

※業種別目標は、その業種全体で達成されることが見込まれる目標である。

<u>食品循環資源</u>	食品廃棄物であつて、飼料・肥料等の原材料となるなど有用なもの
<u>再生利用</u>	食品循環資源を飼料・肥料・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・エタノール・メタンとして利用し、又は利用する者に譲渡すること
<u>再生利用等</u>	発生抑制、再生利用、熱回収、減量（乾燥・脱水・発酵・炭化）

- ② 国は、食品循環資源の再生利用等を促進するために必要な資金の確保、情報の収集、整理及び活用、広報活動等に努める。

（2）食品関連事業者による再生利用等の実施

- ① 食品関連事業者は、主務大臣が定める判断の基準となるべき事項に従い、再生利用等に取り組む。判断の基準となるべき事項では、再生利用等の実施の原則、食品循環資源の再生利用等の実施に関する目標、発生抑制の方法、特定肥飼料等の製造基準等について定める。

※ここで定める目標は、個々の食品関連事業者が取り組むべき目標である。

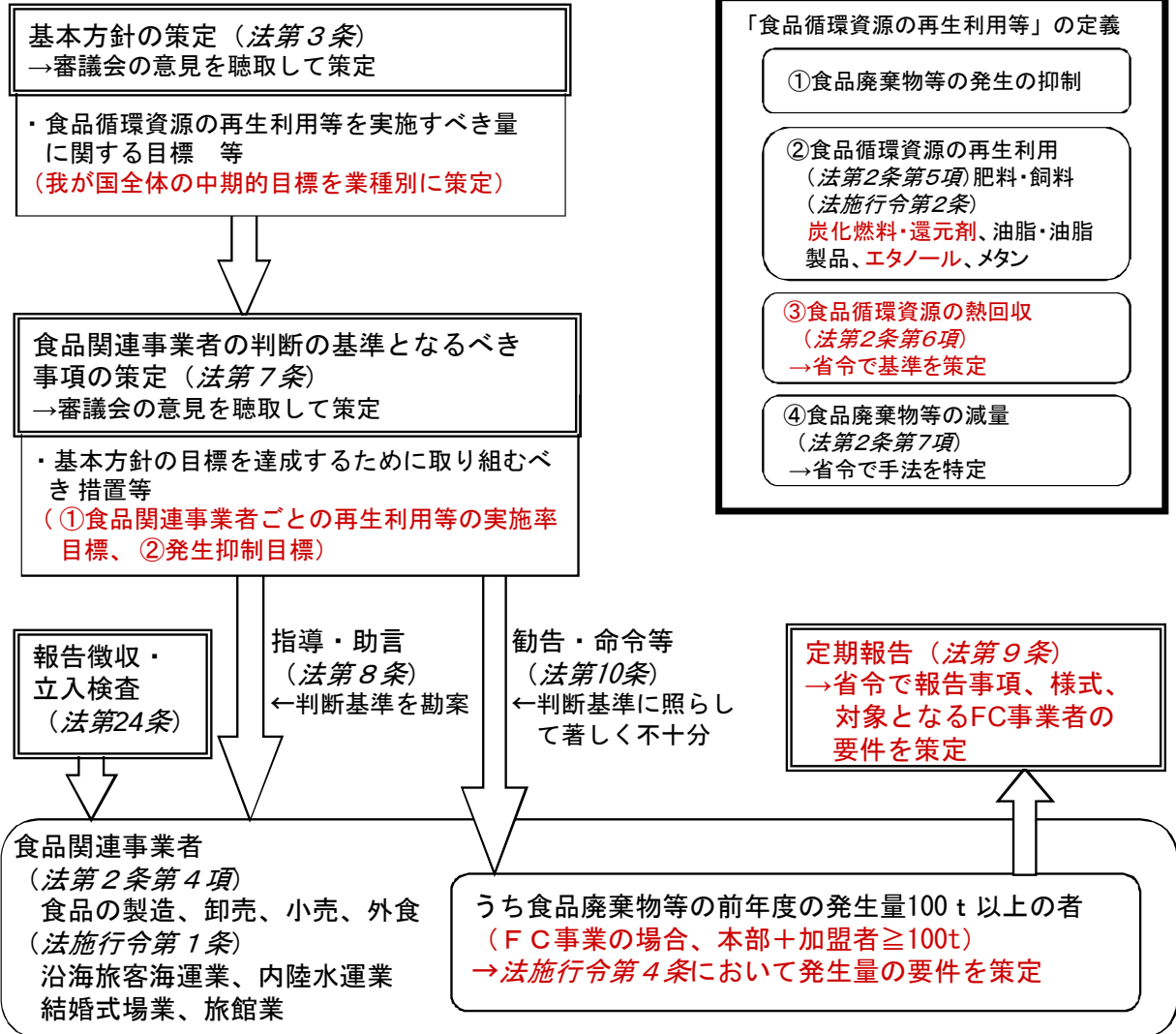
- ② 食品廃棄物等を多量に発生させる食品関連事業者（多量発生事業者）は、毎年度、食品廃棄物等の発生量や再生利用等の取組状況を主務大臣に報告しなければならない。
- ③ 主務大臣は、食品関連事業者に対し、必要があると認めるときは、指導、助言を行うことができる。
- ④ 主務大臣は、再生利用等が基準に照らして著しく不十分であると認めるときは、多量発生事業者に対し、勧告、公表及び命令を行うことができる。

（3）再生利用を促進するための措置

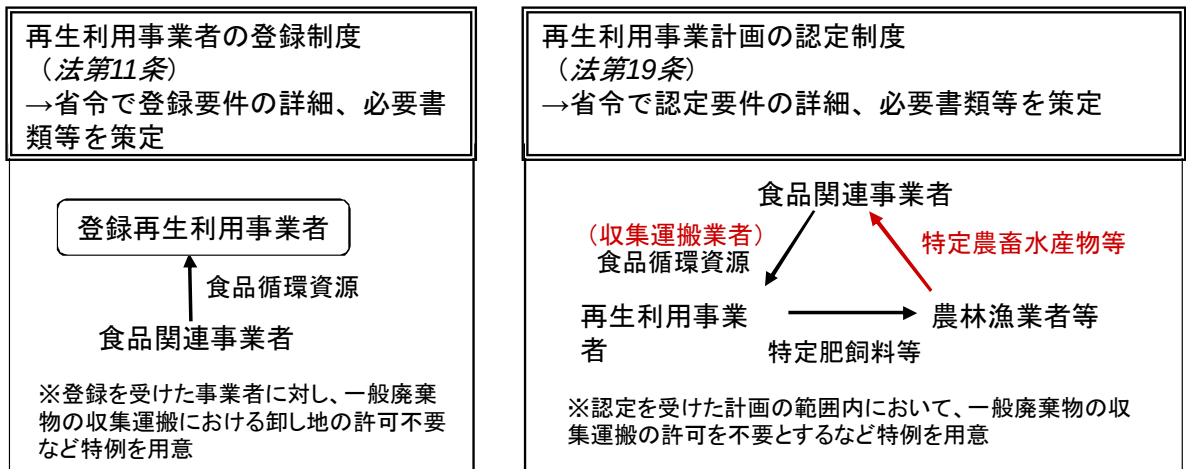
- ① 食品循環資源の肥飼料化等を行う事業者についての登録制度を設け、委託による再生利用を促進。この場合、廃棄物処理法の特例等（運搬先の許可不要、料金の上限規制をやめ事前の届出制を採用、差別的取扱の禁止）及び肥料取締法・飼料安全法の特例（製造・販売の届出不要）を講ずる。
- ② 食品関連事業者が、肥飼料等製造業者及び農林漁業者等と共同して、食品関連事業者による農畜水産物等の利用の確保までを含む再生利用事業計画を作成、認定を受ける仕組みを設け、計画的な再生利用を促進。この場合、廃棄物処理法の特例等（①の内容に加え、収集先の許可の許可不要）及び肥料取締法・飼料安全法の特例を講ずる。

食品リサイクル法制度の仕組み

<取組担保措置>



<取組円滑化措置>



公益財団法人全国産業廃棄物連合会

産業廃棄物処理業廃棄食品実地確認チェックリスト

産業廃棄物処理業〔廃棄食品 肥料化〕／産業廃棄物処理業〔廃棄食品 飼料化〕 実地確認チェックリスト

1 産業廃棄物処理業〔廃棄食品 肥料化〕／産業廃棄物処理業〔廃棄食品 飼料化〕実地確認チェックリストとは

平成22年の廃棄物処理法の改正により、平成23年4月1日から、事業者が産業廃棄物の運搬又は処分を委託する場合には、当該産業廃棄物の処理の状況に関する確認を行い、当該産業廃棄物について発生から最終処分が終了するまでの一連の処理の行程における処理が適正に行われるために必要な措置を講ずるよう努めなければなりません（廃棄物処理法第12条第7項を参照）。

本努力義務を果たす方法の一つとして、処理を委託した産業廃棄物処理業者の施設を排出事業者が実際に処理業者を訪問して、実地確認することがあげられます。一部の都道府県等では、条例により実地確認について回数等を定めています。

他方、排出事業者からは産業廃棄物処理は専門的・技術的すぎて、何を見て適正な処理業者なのか判断できないといった声が聞かれます。しかしながら、処理の技術的な内容はともかく、適正な処理業者か否かは、許可関係の書類を見たり、清掃を含めた施設の管理状況を直接見たりすることでわかることが多いものです。決して難しいものではありません。

適正な産業廃棄物処理業者は、自分たちの処理内容や施設を排出事業者に直接見ていただくことは大変重要なことだと考えており、積極的に訪問を受け入れています。産業廃棄物処理業者が排出事業者に対して処理の説明をし、お互いにコミュニケーションを取ることは廃棄食品の適正なリサイクル等を進める上で非常に重要だと考えています。

本チェックリストは、排出事業者が廃棄食品の肥料化または飼料化を委託している産業廃棄物処理業者を実地確認する際に、何をもって適正な処理業者であるのかを判断すればいいのか、について参考となるものとして策定いたしました。

なお、本チェックリストについては今後、排出事業者や産業廃棄物処理業者の意見を聞きながらよいものにしていきたいと考えています。御意見等ございましたら、全国産業廃棄物連合会事務局に御連絡いただけますようお願いします。

2 本チェックリストの構成（表1のとおり）

3 より適正な処理を推進していくために

本資料の実地確認を行った上で、日頃から廃棄物がどのように処理されているか見届けることが大切です。

食品廃棄物の排出事業者には、次のようなことを実践されている会社もありますので、是非参考にいただければ幸いです。

【実践例】

- ・自社製造工程や、処理委託前の産業廃棄物の保管状態・員数管理等の実態を産業廃棄物処理業者に確認してもらうことで、日頃から相互の信頼関係強化に努める。
- ・産業廃棄物搬出量を搬出時に計量し、産業廃棄物処理業者側の廃棄物搬入量と比較し管理する。
- ・産業廃棄物搬出荷姿と、(収集運搬後の) 産業廃棄物中間処理施設の廃棄物搬入荷姿を写真に撮り比較し確認する。
- ・産業廃棄物の荷積みに立ち会いし、その後は産業廃棄物収集運搬車に同行し、産業廃棄物処理施設でピットに投入(処理)されるまで見届け、写真を撮る。など。

表1 チェックリストの構成(項目と概要)

項 目	概要(チェックポイント等)
1 会社概要	会社の概要です。
2 法対応の確認(※)	全てが適合である必要があります。 確認する書類の例として次が考えられます。 【業許可】 ・産業廃棄物処理業許可証 【登録・届出】 (肥料化事業) ・農林水産省汚泥発酵肥料登録 ・普通肥料生産・販売業者届出 ・特殊肥料生産・販売業者届出 (飼料化事業) ・飼料生産・販売業者届出
3 廃棄物の受入から再生品の販売等の確認(※)	【昨年実績】 それぞれの数字に整合性があるかを確認します。受託した廃棄物から肥料化・飼料化の際には減量しますが、その根拠と合わせて量の整合について処理業者から十分な説明を受けてください。 処理業者が受託した廃棄物の受入から処理、最終的に製品と処理残さになるまでの量の流れを確認します。受入廃棄物量に比較して製品の肥料・飼料の重量は減りますが、数的根拠について委託している処理業者から「昨年実績」と同様に十分な説明を受けてください。
4 管理体制等の確認(※)	社内管理体制を確認します。 廃棄食品の処理料金については、廃棄物排出時の包装状態、形状、性状、選別状態等により大きく変わります。何故安いのか、何故高いのか、料金設定の根拠について十分な説明を受けてください。
5 処理施設での確認	工場を視察して確認します。
6 その他(※※)	排出事業者が処理業者に対する信頼を得るうえで、把握することが望ましい項目です。

※は特に重要な項目です。

※※は排出事業者の判断により適宜確認が望ましい項目です。

産業廃棄物処理業〔廃棄食品 肥料化〕 実地確認チェックリスト

公益社団法人全国産業廃棄物連合会
平成28年10月策定

	<table border="1"> <tr> <td> 上司確認・承認 (印又はサイン) </td><td>(責任者2)</td><td>(責任者1)</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> </table>	上司確認・承認 (印又はサイン)	(責任者2)	(責任者1)						
上司確認・承認 (印又はサイン)	(責任者2)	(責任者1)								
1. 実地確認年月日 (時間)	<table border="1"> <tr> <td>年</td><td>月</td><td>日</td></tr> <tr> <td>(</td><td>:</td><td>~</td></tr> <tr> <td>:</td><td>:</td><td>)</td></tr> </table>	年	月	日	(	:	~	:	:	)
年	月	日								
(	:	~								
:	:	)								
2. 被実地確認の処理業者	会社名： 施設名： 施設住所： 説明者（案内者）氏名：									
3. 確認者 (排出事業者に所属している者であること)	所属： 氏名： 印									
4. 実地確認の結果評価（コメント記入）										
(説明者の評価) 説明は分かりやすかったか。質問には丁寧に対応されたか。 ☐ 適・ ☐ 不適										

---本チェックリストの使用にあたって留意事項---

産業廃棄物処理業〔廃棄食品 肥料化〕 実地確認チェックリストは、排出事業者が廃棄食品の肥料化を委託している産業廃棄物処理業者による処理を実地確認する際に、参考となる項目を示しています。「1. 会社概要」から「5. 処理施設での確認」における項目は原則確認されることをお奨めします。一方、「6. その他」は適宜把握することが望ましい項目を示しています。本チェックリストは1年に1～2回程度利用することをお奨めします。

1.1 使い方

それぞれの項目の評価を右端の評価欄にチェックします（該当する選択肢にレ点）。相手方の産業廃棄物処理業者によっては該当しない項目は適宜削除して結構です。次頁以降の評価が終了したら上記の「実地確認の結果評価」に記載します。

1.2 チェックにあたっての注意

評価する前に各項目の実態や処理の現状について処理業者から十分な説明を受けてください。「適」「許可可」「不適」のどれに当たるかは、産業廃棄物処理業者からの説明と施設等の現状を見て判断してください。必ず産業廃棄物処理業者と一緒に施設等を見ながら排出事業者自身が評価してください。

チェック項目「3. 廃棄物の受入から再生品の販売等の確認」における昨年実績については、次の事項に留意ください。

- ・求める数値が当日に得られず、後日に処理業者から報告されることも想定されます。
- ・数値の整合の確認は減量化・増量の精度により厳密とすることはできません。本チェック項目は、概ねの数値の流れを確認することを趣旨とします
- ・産業廃棄物処理業者から得られる数値は、自社分のみを特定できず全ての顧客分の数値となります。

1.3 チェック結果

「適」「許可可」「不適」がそれぞれ何項目以上あれば良い、あるいは、いけない、との基準はありません。各社の社内規定や基準等にてらして適宜総合評価してください。社内規定や基準等が書面で整備されていない場合は、作成しておくことをお奨めします。

産業廃棄物処理業者による処理の信頼度を最終的に判断するのは、排出事業者に委ねられるものとなります。社内の複数の人が行ったチェックを比較検討できれば、より精度を向上させることにつながります。

1. 会社概要

- ・従業員数 名
- ・電子マニフェスト ☐ 加入済み ☐ 未加入 ☐ 加入予定 (☐ 手続き中)
- ・優良産廃処理業者認定 ☐ 認定済み ☐ 認定を受けてない ☐ 認定を受ける予定 (☐ 手続き中)
- ・食リ法 再生利用事業登録 ☐ 登録済み ☐ 登録していない ☐ 登録の予定 (☐ 手続き中)
- ・ISO認証 ☐ 認証済み (名称 ;)
☐ 認証を受けていない
☐ 認証を取得予定 (☐ 手続き中)
- ・エコアクション21又はエコアクション21との相互認証を受けた地域版EMSの認証
☐ 認証済み (名称 ;)
☐ 認証を受けていない
☐ 認証を取得予定 (☐ 手続き中)

2. 法対応の確認 (全ての項目が適合している必要があります)			評価		確認方法
			適	不適	
中間処理業許可					
1	中間処処理業許可期限	許可証の許可期限は切れていないか。 (☐ 更新手続き中)	☐	☐	書面
2	事業範囲	許可内容には委託した処理内容が全て含まれているか。	☐	☐	書面
3	許可品目	委託した産業廃棄物は、許可品目に含まれているか。	☐	☐	書面
4	許可条件	事業範囲、許可条件を順守しているか。(搬入時間、搬入制限等の順守)	☐	☐	インタビュー
5	行政処分	行政から何らかの指導を受けていないか。改善命令・措置命令の行政処分を過去5年間受けていないか。	☐	☐	インタビュー
施設					
6	許可・届出	中間処理施設の許可を取得しているか。あるいは必要な届出をしているか。(☐ 法15条施設ではないため許可不要)	☐	☐	書面
7	能力・処理方法	委託した産業廃棄物の処理が可能な、能力・処理方法を有しているか。	☐	☐	書面
委託契約書					
8	保存管理	(チェック者である) 排出事業者が処理委託した産業廃棄物について、処理委託契約書が保存されているか。	☐	☐	書面
帳簿					
9	帳簿の有無	帳簿について必要事項を記載・整備しているか。	☐	☐	書面
10	管理体制	1年ごとに閉鎖し、5年間保存管理しているか。管理手順書はあるか。	☐	☐	書面
マニフェスト					
11	保存管理	マニフェストは5年間保存されているか。	☐	☐	書面
12	管理体制	記入すべき欄が全て適切に記入するための管理体制があるか。さらに運用手順書はあるか。	☐	☐	書面
登録・届出					
13	肥料化事業	農林水産省汚泥発酵肥料登録	☐	☐	書面
14		普通肥料生産・販売業者届出 (☐ 該当しないため不要)	☐	☐	書面
15		特殊肥料生産・販売業者届出 (☐ 該当しないため不要)	☐	☐	書面
安全衛生					
16	安全衛生規程	安全衛生規程は策定されているか。	☐	☐	書面
17	組織	従業員の安全衛生管理の組織が整備されているか。	☐	☐	書面
(備考欄) 上記の確認の過程で気づいた点、次回の実地確認で再度確認すべき点など					

3. 廃棄物の受入から再生品の販売等の確認

昨年実績の確認（平成 年 月～平成 年 月実績）（単位：トン）

廃棄食品受入量	a	肥料製造量	b
減容化量（減量化量※）	c	脱脂油脂販売量	d
肥料自社使用量	e	肥料販売量	f
肥料廃棄量	g		
肥料期首保管量	h	肥料期末保管量	i

※添加剤や水分の追加等により増量もある。

上記数字に整合性はあるか。確認のポイント（例）

廃棄食品受入量と肥料製造量の整合	$a \div b + c + d$
廃棄食品受入量と受入能力の整合	$a \leq \text{施設能力（日処理能力）}^{***} \times \text{年間稼働日数}$
期首保管量と期末保管量の整合	$i \div h + b - (e + f + g)$

※※施設許可証（法15条施設）や届出書類などで確認

			評価			
			適	許容可	不適	適用外
年間取扱状況						
18	受入量	廃棄物の種類毎の受入量は記録管理されているか。	☐	☐	☐	
19	受入能力	受入量が許可の能力以内か。能力以上に取り扱っていないか。	☐	☐	☐	
処理前の廃棄食品						
20	搬入搬出管理（計量）	トラックスケール等計量施設が設けられ、搬入・搬出を計測し管理されているか。その記録はあるか。	☐	☐	☐	
21	保管	廃棄食品の保管量を記録管理しているか。	☐	☐	☐	
		保管していた廃棄食品が処理工程に入った時（処理施設に投入された時）を記録管理しているか。	☐	☐	☐	
肥料化						
22	肥料化量	肥料化量は記録管理されているか。	☐	☐	☐	
23	日数	肥料化に要する日数は何日か。（ 日）	☐	☐	☐	
24	工程概略図	原料受入から製品にいたる量的バランスを把握しているか。原料からの減少量を説明・公開できるか。	☐	☐	☐	
肥料の保管・出荷・販売						
25	保管	製品の販売前（搬出前）の保管方法について、手順を定め運用しているか。（ ☐ 保管はしていない）	☐	☐	☐	☐
26	肥料の出荷・販売記録	販売実績を注文書・売買契約書等で確認できるか。（ ☐ 全量自社使用のため該当しない）	☐	☐	☐	☐
27	肥料販売先	肥料の販売先の開示の求めに対応できるか。（ ☐ 全量自社使用のため該当しない）	☐	☐	☐	☐
処理残さの処分						
28	処理先	定期的に最終処分先の維持管理状況、残余容量等の確認の手順を定め運用しているか。	☐	☐	☐	
29	処理管理体制	処理残さの種類と量を管理する手順を定め運用しているか。処理残さの運搬～処分を確認する管理体制は書面で明確になっているか。	☐	☐	☐	
30	マニフェスト	処理残さについては、廃棄物の排出者として2次マニフェストを適切に発行し、管理しているか。	☐	☐	☐	
31	契約書	収集運搬の委託、最終処分の委託に関する契約書は整っているか。処理委託先の許可証のコピーは整理・保管されているか。	☐	☐	☐	

情報公開と記録						
32	取扱いに関する各種記録	包装を分解する過程などの各種記録（書類・ビデオカメラによる動画等）、資料が整備されており、開示に応じられるか。	☐	☐	☐	
33	自社業務	ホームページ等で自社業務を紹介しているか。	☐	☐	☐	
(備考欄) 上記の確認の過程で気づいた点、次回の実地確認で再度確認すべき点など						

4. 管理体制等の確認		評価		
		適	許容可	不適
業許可の管理体制				
34	許可証、又は許可証の期限一覧表を掲示し、期限切れがないような管理、対策がとられているか。（□法15条施設ではないため、施設許可は不要）	☐	☐	☐
処理料金				
35	周辺同業者と比較して処理料金に大きな差はないか（何故高いのか、何故安いのか）を説明できるか。	☐	☐	☐
作業手順書				
36	事故時、緊急連絡体制、緊急時指示系統などを定めた手順書はあるか。	☐	☐	☐
37	緊急時の連絡先（24時間）一覧が見やすいところに掲示されているか。また従業員に携帯させているか。	☐	☐	☐
事務管理				
38	組織内の役割分担、責任の所在などが明確に定められているか。	☐	☐	☐
39	必要な免許や有資格者の一覧表を整備しているか。	☐	☐	☐
(備考欄) 上記の確認の過程で気づいた点、次回の実地確認で再度確認すべき点など				

5. 処理施設での確認		評価		
		適	許容可	不適
施設の稼働				
40	施設の稼働が現場で確認できるか。稼働していない場合その理由。 ()	☐	☐	☐
施設の状況				
41	悪臭の発生により近隣に悪影響を与えていないか。	☐	☐	☐
42	整理、整頓、清潔、標識表示等、工場内の管理が適切になされているか。	☐	☐	☐
従業員				
43	着衣に乱れがないなど、身だしなみが整っているか。	☐	☐	☐
(備考欄) 上記の確認の過程で気づいた点、次回の実地確認で再度確認すべき点など				

6. その他

排出事業者が処理業者に対する信頼を得るうえで、把握することが望ましい項目です。

(1) 肥料の品質管理の確認		確認	備考
搬入時（入口）			
受入検査	受入管理の基準を制定しているか。	☐	
不適合品の措置	禁忌品が誤って搬入された場合の処置の手順が明確になっているか。	☐	
マニフェストとの整合	積み荷とマニフェストの記載内容を照合しているか。	☐	
処理までの保管期間	搬入から処理までの保管期間の説明は明確か。	☐	
出荷・検査			
製造計画と搬出記録の管理	肥料の製造予定量は施設能力に比較して適切か。搬出記録は手順書が定められ管理されているか。	☐	
目標品質	肥料の目標品質を定めているか。安定的かつ継続的に満足するために技術・方法について説明できるか。	☐	
成分表示	肥料の成分表示は適切になされ管理されているか。	☐	
出荷検査	肥料の出荷前の検査頻度は手順書に定められ、検査結果は管理されているか。	☐	
(2) 施設（構造と維持管理）の確認		確認	備考
廃棄食品の保管施設		☐	
囲い・施錠	第三者がむやみに立入できないように施錠できる門扉等が設置されているか。	☐	
看板	施設を示す許可看板は必要事項が記入され、良く見える所に設置されているか。	☐	
消火設備	消火設備の設置場所、設置方法、数量は適切か。	☐	
排水対策	雨水、汚水は適切に処理され放流されているか。	☐	
生活環境対策	臭気、騒音、振動、粉塵、廃棄物の飛散等で、近隣に悪影響を与えていないか。悪臭対策は採られているか。	☐	
肥料化施設			
囲い・施錠	第三者がむやみに立入できないように敷地全周囲に囲いや堀、施錠できる門扉等が設置されているか。	☐	
看板	施設を示す許可看板は必要事項が記入され、良く見える所に設置されているか。	☐	
消火設備	消火設備の設置場所、設置方法、数量は適切か。	☐	
記録	施設の運転管理の記録簿を整備しているか。	☐	
生活環境対策	臭気、騒音、振動、粉塵、廃棄物の飛散等で、近隣に悪影響を与えていないか。悪臭対策は取られているか。	☐	
排水対策	雨水、汚水は適切に処理され放流されているか。	☐	
肥料の保管施設			
悪臭対策	悪臭発生により近隣に悪影響を与えていないか。悪臭対策は取られているか。	☐	
排水対策	雨水、汚水は適切に処理され放流されているか。	☐	

産業廃棄物処理業〔廃棄食品 飼料化〕 実地確認チェックリスト

公益社団法人全国産業廃棄物連合会
平成28年10月策定

	上司確認・承認 (印又はサイン)	(責任者2)	(責任者1)
1. 実地確認年月日 (時間)	年 月 日 (: ~ :)		
2. 被実地確認の処理業者	会社名： 施設名： 施設住所： 説明者（案内者）氏名：		
3. 確認者 (排出事業者に所属している者であること)	所属： 氏名：		印
4. 実地確認の結果評価（コメント記入）			
(説明者の評価) 説明は分かりやすかったか。質問には丁寧に対応されたか。 ☐ 適・ ☐ 不適			

---本チェックリストの使用にあたって留意事項---

産業廃棄物処理業〔廃棄食品 飼料化〕 実地確認チェックリストは、排出事業者が廃棄食品の飼料化を委託している産業廃棄物処理業者による処理を実地確認する際に、参考となる項目を示しています。「1. 会社概要」から「5. 処理施設での確認」における項目は原則確認されることをお奨めします。一方、「6. その他」は適宜把握することが望ましい項目を示しています。本チェックリストは1年に1～2回程度利用することをお奨めします。

1.1 使い方

それぞれの項目の評価を右端の評価欄にチェックします（該当する選択肢にレ点）。相手方の産業廃棄物処理業者によっては該当しない項目は適宜削除して結構です。次頁以降の評価が終了したら上記の「実地確認の結果評価」に記載します。

1.2 チェックにあたっての注意

評価する前に各項目の実態や処理の現状について処理業者から十分な説明を受けてください。「適」「許可可」「不適」のどれに当たるかは、産業廃棄物処理業者からの説明と施設等の現状を見て判断してください。必ず産業廃棄物処理業者と一緒に施設等を見ながら排出事業者自身が評価してください。

チェック項目「3. 廃棄物の受入から再生品の販売等の確認」における昨年実績については、次の事項に留意ください。

- ・求める数値が当日に得られず、後日に処理業者から報告されることも想定されます。
- ・数値の整合の確認は減量化・増量の精度により厳密とすることはできません。本チェック項目は、概ねの数値の流れを確認することを趣旨とします
- ・産業廃棄物処理業者から得られる数値は、自社分のみを特定できず全ての顧客分の数値となります。

1.3 チェック結果

「適」「許可可」「不適」がそれぞれ何項目以上あれば良い、あるいは、いけない、との基準はありません。各社の社内規定や基準等にてらして適宜総合評価してください。社内規定や基準等が書面で整備されていない場合は、作成しておくことをお奨めします。

産業廃棄物処理業者による処理の信頼度を最終的に判断するのは、排出事業者に委ねられるものとなります。社内の複数の人が行ったチェックを比較検討できれば、より精度を向上させることにつながります。

1. 会社概要

- ・従業員数 名
- ・電子マニフェスト ☐ 加入済み ☐ 未加入 ☐ 加入予定 (☐ 手続き中)
- ・優良産廃処理業者認定 ☐ 認定済み ☐ 認定を受けてない ☐ 認定を受ける予定 (☐ 手続き中)
- ・食リ法 再生利用事業登録 ☐ 登録済み ☐ 登録していない ☐ 登録の予定 (☐ 手続き中)
- ・ISO認証 ☐ 認証済み (名称 ;)
☐ 認証を受けていない
☐ 認証を取得予定 (☐ 手続き中)
- ・エコアクション21又はエコアクション21との相互認証を受けた地域版EMSの認証
☐ 認証済み (名称 ;)
☐ 認証を受けていない
☐ 認証を取得予定 (☐ 手続き中)

2. 法対応の確認 (全ての項目が適合している必要があります)			評価		確認方法
			適	不適	
中間処理業許可					
1	中間処処理業許可期限	許可証の許可期限は切れていないか。 (☐ 更新手続き中)	☐	☐	書面
2	事業範囲	許可内容には委託した処理内容が全て含まれているか。	☐	☐	書面
3	許可品目	委託した産業廃棄物は、許可品目に含まれているか。	☐	☐	書面
4	許可条件	事業範囲、許可条件を順守しているか。(搬入時間、搬入制限等の順守)	☐	☐	インタビュー
5	行政処分	行政から何らかの指導を受けていないか。改善命令・措置命令の行政処分を過去5年間受けていないか。	☐	☐	インタビュー
施設					
6	許可・届出	中間処理施設の許可を取得しているか。あるいは必要な届出をしているか。(法15条施設ではないため許可不要)	☐	☐	書面
7	能力・処理方法	委託した産業廃棄物の処理が可能、能力・処理方法を有しているか。	☐	☐	書面
委託契約書					
8	保存管理	(チェック者である) 排出者事業者が処理委託した産業廃棄物について、処理委託契約書が保存されているか。	☐	☐	書面
帳簿					
9	帳簿の有無	帳簿について必要事項を記載・整備しているか。	☐	☐	書面
10	管理体制	1年ごとに閉鎖し、5年間保存管理しているか。管理手順書はあるか。	☐	☐	書面
マニフェスト					
11	保存管理	マニフェストは5年間保存されているか。	☐	☐	書面
12	管理体制	記入すべき欄が全て適切に記入するための管理体制があるか。さらに運用手順書はあるか。	☐	☐	書面
登録・届出					
13	飼料化事業	飼料生産・販売業者届出はしているか。	☐	☐	書面
安全衛生					
14	安全衛生規程	安全衛生規程は策定されているか。	☐	☐	書面
15	組織	従業員の安全衛生管理の組織が整備されているか。	☐	☐	書面
(備考欄) 上記の確認の過程で気づいた点、次回の実地確認で再度確認すべき点など					

3. 廃棄物の受入から再生品の販売等の確認

昨年実績の確認（平成 年 月～平成 年 月実績）（単位：トン）

廃棄食品受入量	a		肥料製造量	b	
減容化量（減量化量）※	c		脱脂油脂販売量	d	
肥料自社使用量	e		肥料販売量	f	
肥料廃棄量	g				
肥料期首保管量	h		肥料期末保管量	i	

※添加剤や水分の追加等により増量もある。

上記数字に整合性はあるか。確認のポイント（例）

廃棄食品受入量と肥料製造量の整合	$a \div b + c + d$
廃棄食品受入量と受入能力の整合	$a \leq \text{施設能力（日処理能力）}^{***} \times \text{年間稼働日数}$
期首保管量と期末保管量の整合	$i \div h + b - (e + f + g)$

※※施設許可証（法15条施設）や届出書類などで確認

			評価			
			適	許可可	不適	適用外
年間取扱状況						
16	受入量	廃棄物の種類毎の受入量は記録管理されているか。	☐	☐	☐	
17	受入能力	受入量が許可の能力以内か。能力以上に取り扱っていないか。	☐	☐	☐	
処理前の廃棄食品						
18	搬入搬出管理（計量）	トラックスケール等計量施設が設けられ、搬入・搬出を計測し管理されているか。その記録はあるか。	☐	☐	☐	
19	保管	廃棄食品の保管量を記録管理しているか。	☐	☐	☐	
		保管していた廃棄食品が処理工程に入った時（処理施設に投入された時）を記録管理しているか。	☐	☐	☐	
飼料化						
20	飼料化量	飼料化量は記録管理されているか。	☐	☐	☐	
21	日数	飼料化に要する日数は何日か。（ 日）	☐	☐	☐	
22	工程概略図	原料受入から製品にいたる量的バランスを把握しているか。原料からの減少量を説明・公開できるか。	☐	☐	☐	
飼料の保管・出荷・販売						
23	保管	製品の販売前（搬出前）の保管方法について、手順を定め運用しているか。（ ☐ 保管はしていない）	☐	☐	☐	☐
24	飼料の出荷・販売記録	販売実績を注文書・売買契約書等で確認できるか。（ ☐ 全量自社使用のため該当しない）	☐	☐	☐	☐
25	飼料販売先	飼料の販売先の開示の求めに対応できるか。（ ☐ 全量自社使用のため該当しない）	☐	☐	☐	☐
処理残さの処分						
26	処理先	定期的に最終処分先の維持管理状況、残余容量等の確認の手順を定め運用しているか。	☐	☐	☐	
27	処理管理体制	処理残さの種類と量を管理する手順を定め運用しているか。処理残さの運搬～処分を確認する管理体制は書面で明確になっているか。	☐	☐	☐	
28	マニフェスト	処理残さについては、廃棄物の排出者として2次マニフェストを適切に発行し、管理しているか。	☐	☐	☐	
29	契約書	収集運搬の委託、最終処分の委託に関する契約書は整っているか。処理委託先の許可証のコピーは整理・保管されているか。	☐	☐	☐	

情報公開と記録						
30	取扱いに関する各種記録	包装を分解する過程などの各種記録（書類・ビデオカメラによる動画等）、資料が整備されており、開示に応じられるか。	☐	☐	☐	
31	自社業務	ホームページ等で自社業務を紹介しているか。	☐	☐	☐	
(備考欄) 上記の確認の過程で気づいた点、次回の実地確認で再度確認すべき点など						

4. 管理体制等の確認		評価		
		適	許容可	不適
業許可の管理体制				
32	許可証、又は許可証の期限一覧表を掲示し、期限切れがないような管理、対策がとられているか。（□法15条施設ではないため、施設許可は不要）	☐	☐	☐
処理料金				
33	周辺同業者と比較して処理料金に大きな差はないか（何故高いのか、何故安いのか）を説明できるか。	☐	☐	☐
作業手順書				
34	事故時、緊急連絡体制、緊急時指示系統などを定めた手順書はあるか。	☐	☐	☐
35	緊急時の連絡先（24時間）一覧が見やすいところに掲示されているか。また従業員に携帯させているか。	☐	☐	☐
事務管理				
36	組織内の役割分担、責任の所在などが明確に定められているか。	☐	☐	☐
37	必要な免許や有資格者の一覧表を整備しているか。	☐	☐	☐
(備考欄) 上記の確認の過程で気づいた点、次回の実地確認で再度確認すべき点など				

5. 処理施設での確認		評価		
		適	許容可	不適
施設の稼働				
38	施設の稼働が現場で確認できるか。稼働していない場合その理由。 ()	☐	☐	☐
施設の状況				
39	悪臭の発生により近隣に悪影響を与えていないか。	☐	☐	☐
40	整理、整頓、清潔、標識表示等、工場内の管理が適切になされているか。	☐	☐	☐
従業員				
41	着衣に乱れがないなど、身だしなみが整っているか。	☐	☐	☐
(備考欄) 上記の確認の過程で気づいた点、次回の実地確認で再度確認すべき点など				

6. その他

排出事業者が処理業者に対する信頼を得るうえで、把握することが望ましい項目です。

(1) 飼料の品質管理の確認		確認	備考
搬入時（入口）			
受入検査	受入管理の基準を制定しているか。	☐	
不適合品の措置	禁忌品が誤って搬入された場合の処置の手順が明確になっているか。	☐	
マニフェストとの整合	積み荷とマニフェストの記載内容を照合しているか。	☐	
処理までの保管期間	搬入から処理までの保管期間の説明は明確か。	☐	
出荷・検査			
製造計画と搬出記録の管理	飼料の製造予定量は施設能力に比較して適切か。搬出記録は手順書が定められ管理されているか。	☐	
目標品質	飼料の目標品質を定めているか。安定的かつ継続的に満足するために技術・方法について説明できるか。	☐	
成分表示	飼料の成分表示は適切になされ管理されているか。	☐	
出荷検査	飼料の出荷前の検査頻度は手順書に定められ、検査結果は管理されているか。	☐	
(2) 施設（構造と維持管理）の確認		確認	備考
廃棄食品の保管施設		☐	
囲い・施錠	第三者がむやみに立入できないように施錠できる門扉等が設置されているか。	☐	
看板	施設を示す許可看板は必要事項が記入され、良く見える所に設置されているか。	☐	
消火設備	消火設備の設置場所、設置方法、数量は適切か。	☐	
排水対策	雨水、汚水は適切に処理され放流されているか。	☐	
生活環境対策	臭気、騒音、振動、粉塵、廃棄物の飛散等で、近隣に悪影響を与えていないか。悪臭対策は取られているか。	☐	
飼料化施設			
囲い・施錠	第三者がむやみに立入できないように敷地全周囲に囲いや堀、施錠できる門扉等が設置されているか。	☐	
看板	施設を示す許可看板は必要事項が記入され、良く見える所に設置されているか。	☐	
消火設備	消火設備の設置場所、設置方法、数量は適切か。	☐	
記録	施設の運転管理の記録簿を整備しているか。	☐	
生活環境対策	臭気、騒音、振動、粉塵、廃棄物の飛散等で、近隣に悪影響を与えていないか。悪臭対策は取られているか。	☐	
排水対策	雨水、汚水は適切に処理され放流されているか。	☐	
飼料の保管施設			
悪臭対策	悪臭発生により近隣に悪影響を与えていないか。悪臭対策は取られているか。	☐	
排水対策	雨水、汚水は適切に処理され放流されているか。	☐	

外食事業者へのアンケート概要

- ・対象：日本フードサービス協会会員（414社対象）
- ・期間：平成29年1月
- ・有効回答数：49社

■回答企業の概要（業態別状況）

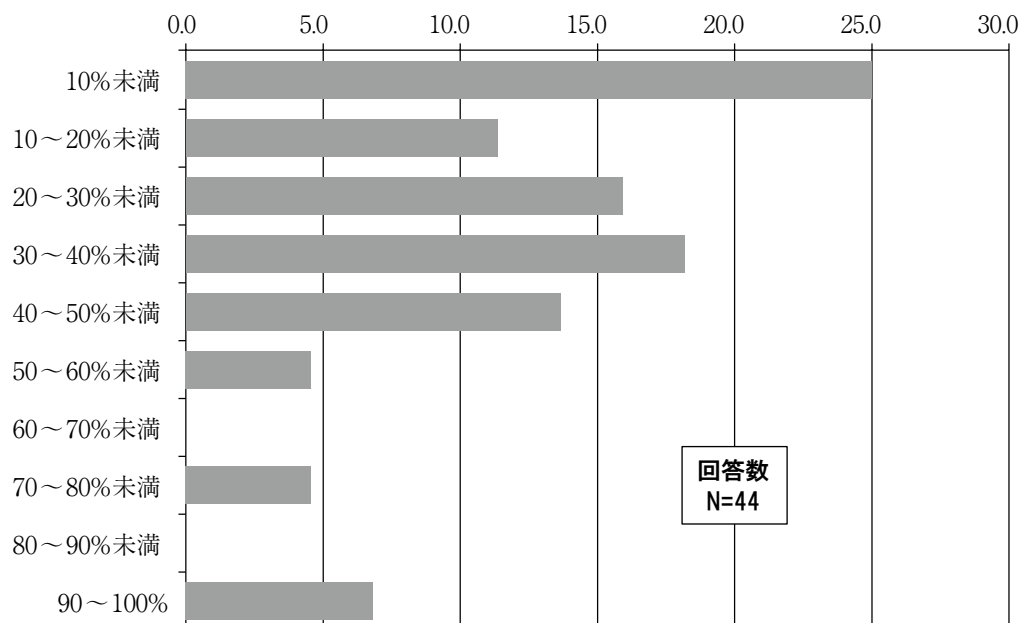
有効回答49社のうち、「ファミリーレストラン」、「居酒屋・DR（ディナーレストラン）」が最も多く（28.6%）、ついで「ファーストフード」（24.5%）となった。

単位：実数、%

	有効回答数	構成比
全体	49	100.0
ファーストフード	12	24.5
ファミリーレストラン	14	28.6
居酒屋・DR	14	28.6
喫茶	3	6.1
その他	6	12.2

■再生利用率（リサイクル率の分布）

有効回答44社のうち、発生する食品廃棄物を飼料化・肥料化など「再生利用」している割合は、「10%未満」（25.0%）が最も多く、ついで「30～40%未満」が18.2%となった。一方「50%」を超える事業者は合わせて約15%であった。



■【店舗】食品廃棄物での「食べ残し」割合

店舗で発生する食品廃棄物のうち「食べ残し」の割合を見ると、「ファーストフード」「喫茶」は食べ残しの割合が少ない傾向で「20%」未満の割合が7～8割となった。「ファミリーレストラン」も「20%」未満の割合が多いものの、ファーストフード等よりは食べ残し比率が高くなる傾向がある。一方「居酒屋・DR」は、「40～60%未満」が50%と、食べ残し比率が高い傾向となっている。

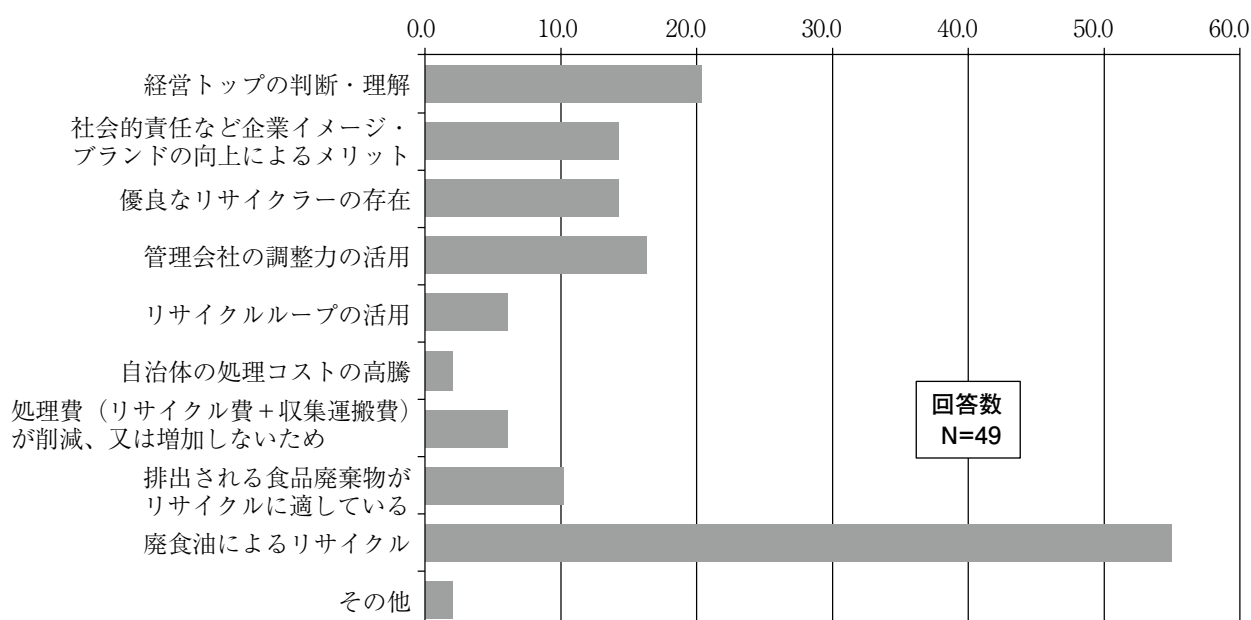
食べ残しがあまり発生しない業態もあるものの、居酒屋など飲酒業態では「食べ残し」の抑制やリサイクルが重要になっている。

単位：実数、%

	回答数	合計	20%未満	20～40%未満	40～60%未満	60～80%未満	80～100%
全体	40	100.0	40.0	15.0	22.5	17.5	5.0
ファーストフード	11	100.0	81.8	0.0	9.1	9.1	0.0
ファミリーレストラン	11	100.0	36.4	27.3	9.1	18.2	9.1
居酒屋・DR	12	100.0	8.3	16.7	50.0	25.0	0.0
喫茶	3	100.0	66.7	33.3	0.0	0.0	0.0
その他	3	100.0	0.0	0.0	33.3	33.3	33.3

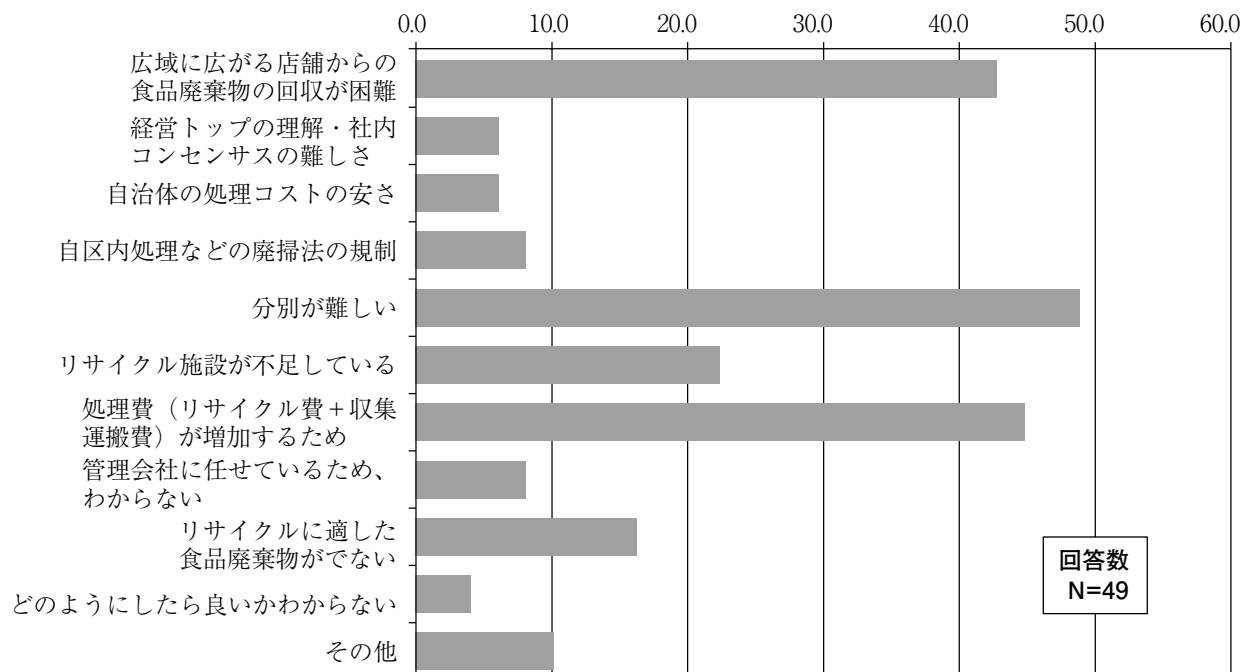
■リサイクルが進んでいる要因

リサイクルが進んでいる理由としては、半数の55.4%が「廃油によるリサイクル」となっており、ついで「経営トップの判断・理解」(20.4%)、「管理会社の調整能力の活用」(16.3%)となっている。



■リサイクルが進んでいない理由

リサイクルが進んでいない理由としては、「分別が難しい」(49.0%)、となっており、ついで「処理費（リサイクル費＋収集運搬費）が増加するため」(44.9%)、「広域に広がる店舗からの食品廃棄物の回収が困難」(42.9%)となっている。



■外食産業における発生抑制・食品ロス削減の具体的取り組み例

内 容
○ 適正在庫（在庫削減）により期限切れ食材の削減 ○ 販売数量予測に基づいた食品ロス削減 - 食べ切り運動への参画 - 小ポーションでの提供 - 小ロットでの配送 ○ こまめな在庫管理で、過剰在庫にならないようにしている。お客様に食べ残されないような美味しい料理の開発と提供に取り組んでいる。 ○ 分別の徹底。食べ残しの持ち帰り推奨。 ○ 食べきり運動、メニューブックに記載。 ○ 統一メニュー等での無駄な食品管理を行わない事。 ○ 調理時に、調理ロスをしないよう指導をしている。 - 食品発注において、発注ミスがないようにしている。 ○ 売上予測に基づく適正な仕込み量を目指す ○ 各店舗に主要食材であるうどん、生ごみ、可燃ごみと3種類に分けて、毎日軽量させて意識を促している。 ○ 需要予測の精度アップ、生産調整、フードバンクの積極活用 ○ ・廃油の発生抑制（酸化抑制等による交換頻度減＝発生量の抑制） ・おむすび店やバーカリー店での閉店間際の値引き販売（廃棄商品の抑制） ○ ・セントラルキッチンでの野菜カットの外注 ・カット野菜での店舗納品による端材の活用 ・店舗への生ごみ回収量のフィードバック（分別意識の向上）

内 容

- ①調理オペレーションの教育指導強化により調理ミスによる食品ロスの撲滅。
- ②売上予測からの適正在庫管理と保管により食品廃棄発生を抑制する。
- 1. 店舗加工でのロスが出ない商品の仕入れ
- 2. 過剰な仕入れと準備加工の適正化
- 3. 確実な分別の推進
- <発生抑制の取組み>
 - ・「廃油ろ過装置」を店舗に設置して、廃油の繰り返し利用を積極的に行い、排出量を抑制
 - ・「揚げカス絞り機」を店舗に設置して、食品特性上多く発生する「揚げカス」の油分を絞ってから排出することにより、自然発火の防止や排出量そのものの削減に寄与
- 提供方法や調理マニュアルの見直し・商品管理の徹底
- 「量り売り」は消費者にとって最適な量の購入が可能のため、業態自体が、食品ロス削減に貢献している。自社としての取り組みは、廃棄抑制のため、最適な作成を店舗ごとに考え、実施するように努めている。
- 生ごみの水切りを喚起。
 - ビュッフェ業態の提供量のコントロール
 - 廃棄を減らすメニュー考案
- 店舗での少量盛りメニューの充実を図り、食べ残しを抑制している。
 - 一部の自治体への食べ残しを減らす運動への参加など。
- カット野菜導入による生ゴミ発生低減、オイルフィルター使用による食用油使用量低減、ロス食材入力による発注量・仕込み量の見直し等
- ・少量単位での食材仕込みによるロス削減
 - ・ピーク時以外は、うどんの茹で置き等を控えロス削減
 - ・食材を小分け保管によるロス軽減
- ・廃油においては、活性器利用により排出量削減に努めております。全店で使用出来るべく、取り組み継続して参ります。
- <店舗での取組みとして>
 - ・売り切るための取組み→来客数予測の精度向上のためのシステム整備と教育
 - ・ムダを排除する取組み→調理研修の実施による仕損じの撲滅、使用予測に基づいた発注管理
 - ・使い切るための取組み→小分けスタンバイ、期間で使用する食材（フェア用の食材）は、売れる店舗に食材を移動させ使い切る。1つの食材を複数の商品で使用する。
- ・生ゴミの水切りの徹底。
 - ・賞味期限や消費期限の管理を強化し、廃棄物の削減。
- ・在庫コントロール
- メニューでの小盛導入や、希望に応じてご飯減量対応の実施。店内食べ残し時の希望者へのテイクアウト容器の提供の実施。
- ・各ショップで製造しているため、売上予測に基づいた製造計画の精度アップに努めている。
 - また1回あたりに製造する量と回数を調整することにより、廃棄個数の削減に努めている。
 - ・小ポーション料理を提供。
- 環境目標に設定し、削減施策に取組み、結果を記録している。施策としては、水切りの徹底、原因別計量記録、増加時の原因究明と対策検討の習慣化の推進。
- ①発注・仕込みシートの活用により、より精度の高い発注・仕込みが実現出来るように努めている。
- ②店舗に油浄化装置を導入し、廃油の発生を抑えている。
- ●食材の適正在庫管理 → 日々の棚卸管理実施による在庫の把握と適正な仕入の実施。
 - 調理製品のタイムロスの抑制 → 計画的な調理・製造。
 - 廃食油は、業者が回収して石鹸等に再生加工している。
 - フライヤー等の油は、濾過し、酸化測定等を実施して交換。
 - 「皮を剥いた状態の玉ねぎ」や「カットした長ネギ」などを仕入れて、なるべく店内での下処理が少なく済むように工夫。

■リサイクルループの取り組みとその理由

内 容
○ 過去取り組んでいたが、外部業者様に委託して作ったたい肥がJAS有機の野菜栽培に使えなくなり、一旦ループ認定を停止した。自社ファームでは有機野菜を主に栽培している。 ○ 食品廃棄物を減らし、リサイクル率を上げるため。 ○ グループ会社間で取組みを進めている。 ○ 市内にある店舗及びセントラルキッチンから発生する食品残さを、再生利用事業者において肥料化します。この肥料を農業法人が使用して野菜を生産し、そのうちのタマネギをセントラルキッチンで加工調理して、店舗で食材として利用します。 食品残さから作られた肥料で育てられたタマネギが、再びレストランで食材として利用されるという、「資源循環型」「地産地消型」のリサイクルの環を形成しております。 ○ リサイクル業者より、再生肥料を活用して野菜を栽培して直営店舗に納入するシステムの提案があり、会社として取り組むこととなった。 ○ 食品残さを堆肥化、その堆肥を利用して「ネギ」を生産。その「ネギ」を購入して「そばの薬味」として利用。 「食品循環資源の再生利用事業計画」の認定（厚生労働大臣、農林水産大臣、環境大臣）を受け、食品関連事業者、再生利用事業者と農林漁業者等の3社で食品リサイクルループを開始。現在も継続している。

■リサイクルループに取り組んでいない理由

内 容
○ リサイクルループに関しての情報、知識が不足している。 ○ 廃棄費用を極力抑える為 ○ 約半数の店舗においてレストランの業務委託事業であり、その管理者に委ねられている為 ○ 積極的に推進できていない ○ 店内の分別が難しい。 ○ テナント店舗が多く、ビル規制が発生する為。 ○ 専門部署がなく（兼務）、手が回らない。 ○ 食品廃棄物がリサイクルに適さないため ○ よく理解していない為 ○ そもそも、店舗による食材廃棄が少ない。製造工場より食材廃棄が発生するが、当社の製品の性質上、リサイクルループになじまないため。 ○ 過去に検討し構築を模索したが、コストがかかりすぎることと、回収手法や保管場所の問題から断念をした。 ○ 駅構内の小規模なコーヒーショップやジューススタンドが多く、1店舗から排出される食品廃棄物は少なく、また店舗は広域にわたるため、回収が困難である。 ○ 当社はFC店舗運営会社のため、本部指導のもと同じ認識での環境CSR対応を行っている。 ○ 飲食店の残さは、リサイクルに向かないと聞いている為に現時点では取り組んでいない。 ○ リサイクルループに取り組もうとしたが、有機農産物量等が少ない事で見送りにしている。また、原価が上がることも懸念される為。 ○ 現状、自社の食品残さを肥料化、堆肥化して生産された食材（食肉、野菜等）の中に、自社の調理メニューと合致し且つ必要最低限の量が確保できる食材が調達できないことがリサイクルループに取り組めていない要因 ○ ・意識がない ・仕入先がメーカー、問屋が主のため

内 容

- 広範囲にわたる店舗が存在し、特に店舗数が多い東京都内の近隣にリサイクル施設が不足し、運搬等コストに見合う効果が現状では見えてこない。リサイクルループについては、部分的な対応を今後の検討課題としています。
- たとえば、地域の天候による不作などで調達が難しくなること、それを防ぐために契約農家制の導入は原価比率が上がること、残さが増えることが危惧されるため特定農家からの仕入れができない。また、肥料化には分別が必要になり、当初は分別のために水きりゴミ箱など増やすことを考えたが厨房やバックヤードの面積に限界があり、また衛生面でも実現が難しい状況である。
- 基本的に商業施設に入居している為、廃棄業者、廃棄方法は施設に準じております。
- 広域並びに商業施設に店舗があるため廃棄物回収が難しい
- 各自治体のゴミ処理が決められているから。
- コストが掛かり過ぎるため、加盟店の賛同が得られない状況であるため。
- 全国に分散している店舗から排出される食品廃棄物の管理視点から見ると、地域密着型の開発・運営を要するリサイクルループは、手間（コスト）がかかり過ぎて着手しにくい
- 食材の多くが外国からの輸入品が多いことや、リサイクル施設と物流拠点が近接していない。
- 一部地域で飼料化へのリサイクルを実施しているが、リサイクルループとして完結する食材を利用するケースが殆どない。

農林水産省補助事業
平成28年度外食産業における
食品リサイクルマニュアル策定・普及事業

外食産業における食品リサイクルマニュアル

平成29年 2 月 発行

発行 **一般社団法人日本フードサービス協会**
〒105-0013
東京都港区浜松町1-29-6
浜松町セントラルビル10F
TEL：03-5403-1060
FAX：03-5403-1070

