

別紙 食品ロス削減に関する事項

建築物名称:

千代田区食品ロス削減推進計画(計画期間:令和6年度～令和12年度)に基づき、事業用建築物における食品ロス発生量の把握、削減の取組について記載してください。

【再利用計画書における食品ロスの定義】

廃棄された厨芥類のうち、可食部分と考えられるもの  
 例:規格外品、誤発注、消費・賞味期限切れ、加工・調理時の端材(パンの耳等)、試作品、加工ミス・調理ミス、売れ残り・食べ残し・キャンセル品等  
 発生段階での量であり、食品リサイクル等再生利用したものや他者に食用として転売・寄贈したものを含まず。

1 食品ロス発生量等の把握の現況

以下について、実施しているものにチェックを入れてください。

	自社または建築物内の飲食店・販売店等における食品ロス発生量の把握
	自社または建築物内の飲食店・販売店等における食品ロス削減の取組状況の把握

2 食品ロス削減の取組の現況

以下について、自社または建築物内の飲食店・販売店等において実施しているものにチェックを入れてください。

	食品ロス削減目標の設定
	小容量販売、小盛サービスの推進
	フードバンク活動への協力
	料理の持ち帰り(ドギーバッグ)利用の導入
	規格外品の販売
	納品・販売期限の緩和
	需要予測精度の向上
	食品ロスに関する消費者に対する啓発(食べきり・手前取りなど)
	フードシェアリングサービスの活用
	食品ロスになりそうな商品の社内販売
	社員・従業員に対する社内教育
	その他

3 補足事項(食品ロス発生量、取組状況の把握や今年度の目標など)

--

【参考】食品ロス発生量の推計方法

	計測・把握・推計方法	具体的な方法の例示
a	【計量器】 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、〇〇からの発生分が可食部となる等
b	【拡大推計】 一部の事業所、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	・全〇店舗のうち〇店舗で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
c	【歩留まり】 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
d	【実績伝票】 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
e	【外部報告】 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
f	【割合設定】 現状の排出状況から「可食部:不可食部」の割合等を設定し、平成30年度の食品廃棄物等の発生量に、推測した可食部の割合をかけて推計	・経験上、〇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
g	【その他】その他	・可燃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

出典:農林水産省「令和2年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業」