

食品関連事業者のための 食品リサイクル法

食品リサイクル法は 循環型社会の構築を 目指しています!!

食品循環資源の
再生利用等の促
進に関する法律

誰が何をすればいいのですか？

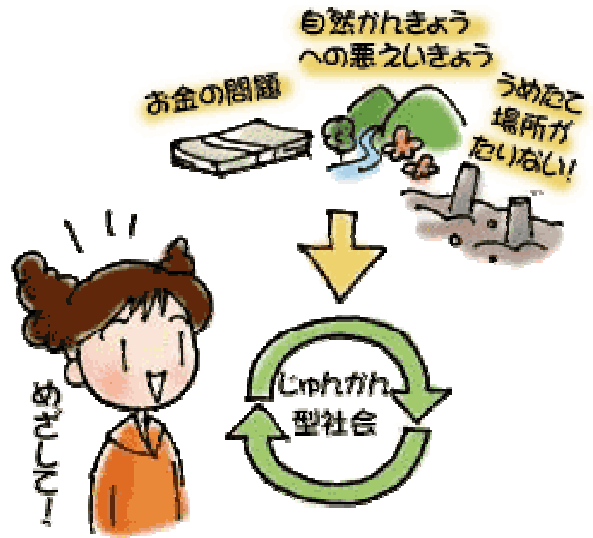
食品関連事業者が中心的な役割を担います。
食品廃棄物の発生の抑制、再生利用、減量に
取り組むことを求めています。

決められた目標はありますか？

平成18年度までに
再生利用等の実施率を全ての食品関連事業者が
20%に向上することが目標です。

INDEX

- ▶食品リサイクル法制定の背景
- ▶食品廃棄物とは
- ▶食品関連事業者とは
- ▶再生利用等に取り組むときの優先順位
- ▶食品リサイクル法の数値目標
- ▶食品リサイクル法の義務と罰則
- ▶食品の再生利用等を推進する関係者と役割
- ▶再生利用等を促進する制度
- ▶食品リサイクル法Q & A



再生紙を使用しています

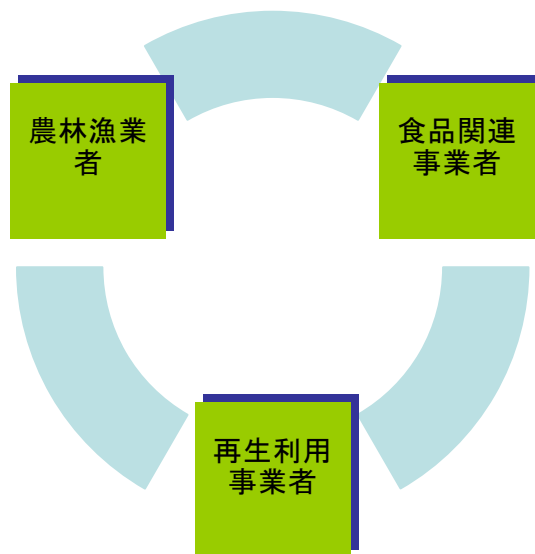
隠岐の島町 環境課 ☎ 2-8565
E-mail kankyou@town.okinoshima.shimane.jp

食品リサイクル法は循環型社会の構築を目指して制定されました。

生活様式が多様化し、消費意識も大きく変わる中で、過度の鮮度志向などにより、生産・流通段階では大量の食品が廃棄されています。また、消費段階では大量の食べ残しが発生し、多くの食品にかかる資源が浪費されています。廃棄物をめぐる状況は深刻しており、これらがもたらす環境への負荷は大きな社会問題になっています。

また、食料の多くを輸入農産物に依存している我が国が大量の食品を廃棄することはそれ自体が深刻な問題でもあります。

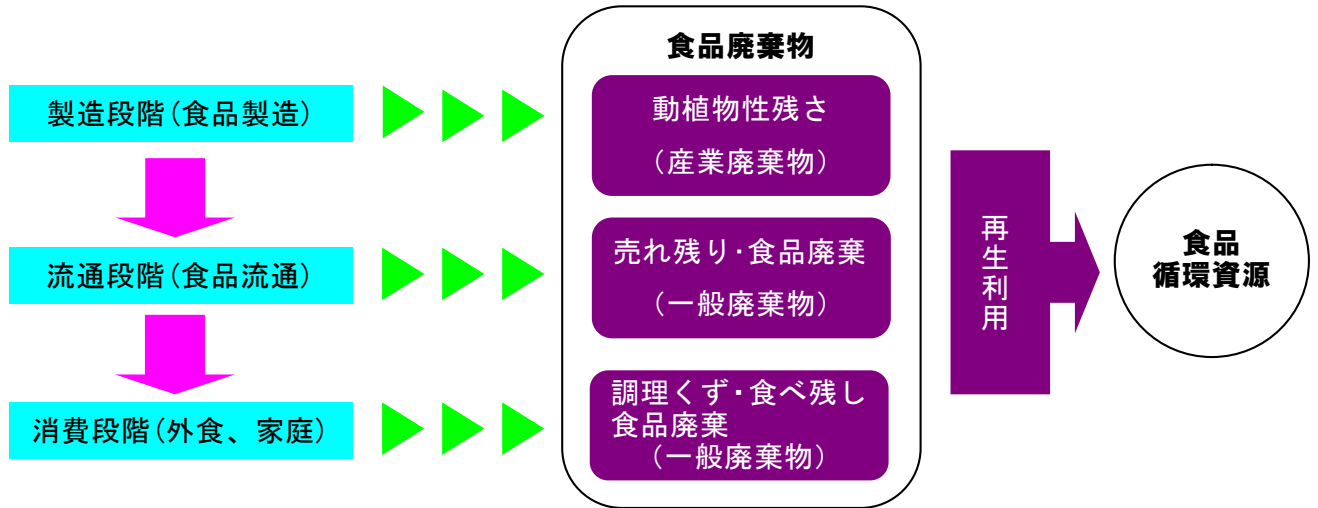
食品リサイクル法は、こうした状況を背景に、食品廃棄物の発生を抑制するとともに、食品循環資源の有効利用を促進することで、環境への負荷を軽減しながら持続的な発展ができる循環型社会の構築を目指して制定されました。



本町の食品関連事業者からの食品廃棄物の処理量は、年間約670トン（平成15年度推計値）です。

本町の食品産業から排出される食品廃棄物は年間約670トンです。食品循環資源の再生利用等の取組状況は、全国で37%となっていますが、本町は9.6%（平成17年度食品廃棄物アンケート調査結果）に過ぎません。個々の食品関連事業者は再生利用等の実施率20%の目標達成に向けて積極的に取り組む必要があります。

これらが食品廃棄物です。



食品廃棄物の調理過程で生じる動植物性残さ、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が、食品廃棄物です。また、食品リサイクル法では、食品廃棄物のうち肥料、飼料等に有効利用されるものを食品循環資源と呼ぶこととしています。

これらの方が食品関連事業者になります。

食品の製造・加工業者



主な業者

食品メーカーなど

食品の卸売・小売業者



主な業者

百貨店、スーパー、八百屋など

飲食店および食事の提供を伴う事業を行う者



主な業者

食堂、レストラン、ホテル・旅館、結婚式場、内陸・沿海旅客船舶など

発生を抑制する、再生利用する、減量するが再生利用等に取り組むときの優先順位です。

まず、生産、流通、消費の各段階で食品廃棄物そのものの発生を抑制する。次に、再資源化できるものは肥料や飼料などへの再生利用を行う。さらに、廃棄されるものは脱水・乾燥などで減量して処分がしやすいようにします。食品リサイクル法では、「発生の抑制」「再生利用」「減量」に取り組むことを**再生利用等**という言葉で表現しています。また、食品関連事業者がこれらを実施するにあたっての基準が定められています。

発生を抑制する

再生利用する

減量する



1 発生を抑制する

生産や流通過程の工夫、消費のあり方の見直しなどによって、食品廃棄物そのものの発生を抑制します。

実施にあたっての基準

発生の抑制の実施にあたっては、主として次のような取り組みを行うことが必要です。

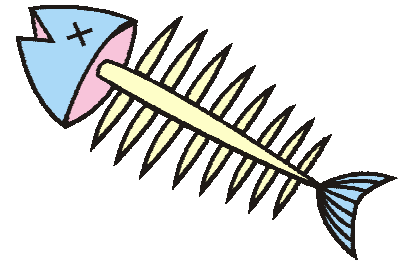
- 食品の製造または加工の過程における原材料の使用の合理化
- 食品の流通の過程における食品の品質管理の高度化、その他、配送及び保管の方法の改善
- 食品の販売の過程における食品の売れ残りを減少させるための仕入及び販売の方法の工夫
- 食品の調理及び食事の提供の過程における調理残さを減少させるための調理方法の改善及び食べ残しを減少させるためのメニューの工夫



2 再生利用する

食品廃棄物のうちで再資源化できるものは肥料や飼料、油脂や油脂製品、メタンの原材料として再生利用します。

(再生利用は第三者に委託して行うことも可能です)



実施にあたっての基準

再生利用の実施にあたっては、次のような取り組みを行うことが必要です。

- 容器包装、食器、楊枝その他の異物及び再生利用に適さない食品廃棄物を適切に分別
- 適切な用途、手法及び技術の選択により、食品廃棄物を最大限に利用
- 再生利用で得られたリサイクル製品の安全性の確保、品質を向上させるため、異物の混入の防止、機械装置の保守点検、リサイクル製品の含有成分の安定化の確保
- 再生利用で得られたリサイクル製品の利用の確保
- 「肥料取締法」及び「飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(飼料安全法)」及びこれに基づく命令により定められた基準及び規格への適合の確保
- 委託による再生利用の実施にあたっての適切な委託先の選定等

食品の再生利用は、まず分別から。

3 減量する

食品廃棄物は水分を多く含み、腐敗しやすい性質があります。

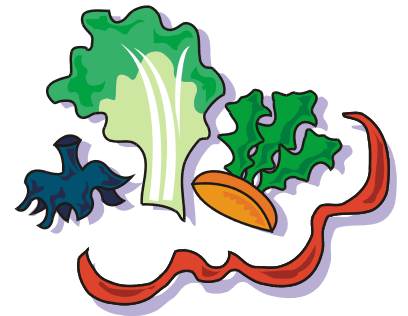
このため、再生利用できない場合等は、脱水・乾燥・発酵・炭化により減量を行い、廃棄処分を容易にします。

実施にあたっての基準

- 廃棄物の処理及び清掃に関する法律に従った適正な処理

その他

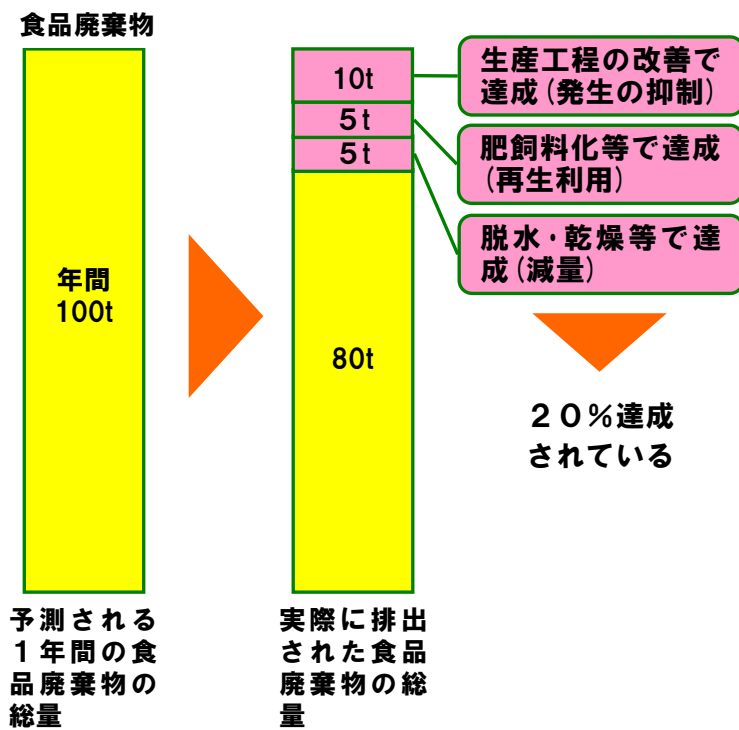
- 再生利用等の実施にあたっての生活環境の保全上の適切な措置の実施
- 食品廃棄物の発生量及び食品循環資源の再生利用等の実施量の適切な把握及び記録の実施



平成18年度までに再生利用等の実施率を全ての食品関連事業者が20%以上に向上させることを目標にしています。

再生利用等の実施率 20%の達成例

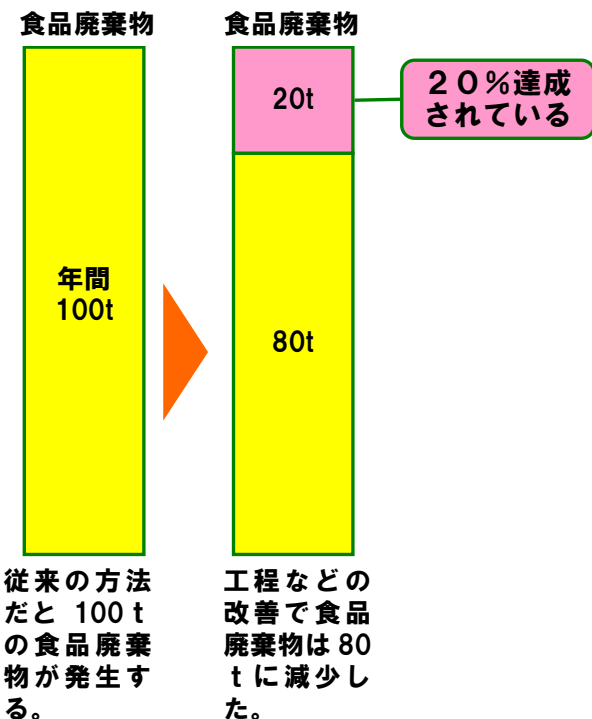
■組み合わせで達成する例



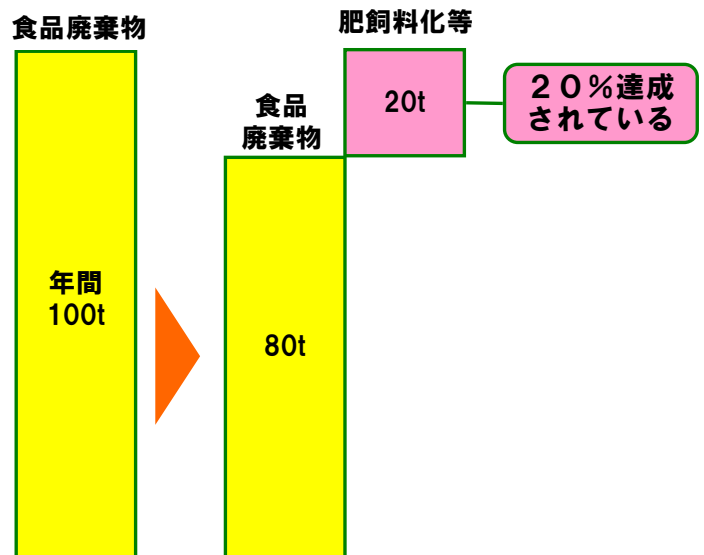
食品リサイクル法では、再生利用等の実施率を平成18年度までに20%に向上させることを目標にしています。食品廃棄物の発生そのものを抑える「発生の抑制」、食品廃棄物のうちで役に立つものを再資源化する「再生利用」、食品廃棄物の量を減少する「減量」、これらを適切に選択し、単独あるいは組み合わせで目標の達成を図ることとされています。

■単独で達成する例

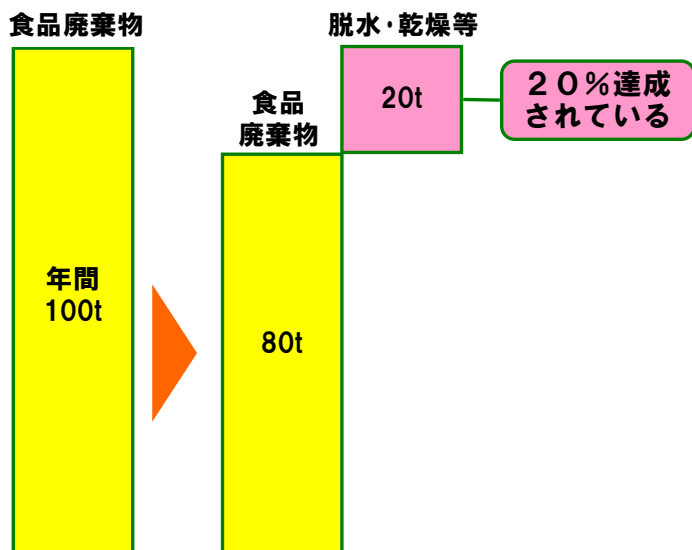
●「発生の抑制」で実施する場合



●「再生利用」で実施する場合



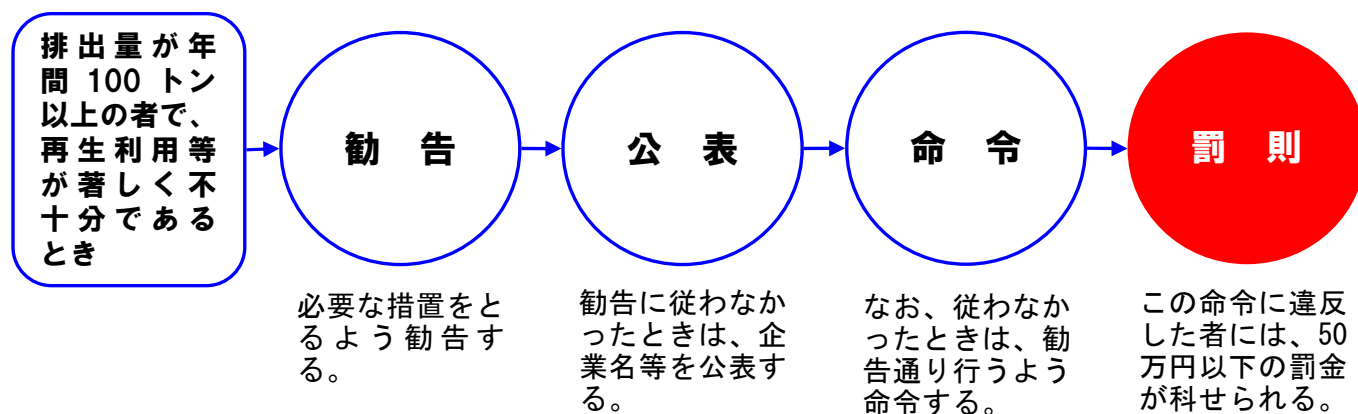
● 「減量」で実施する場合



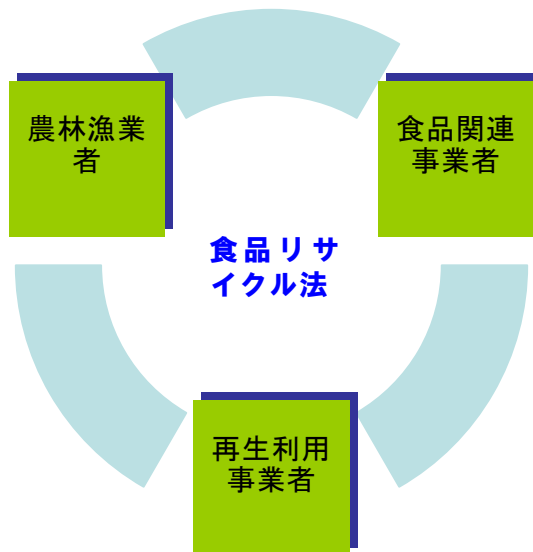
INDEX ▶食品リサイクル法の義務と罰則

再生利用等は全ての食品関連事業者に課せられた責務であり、実施率20%以上はどの事業者も目指すべき目標です。

なお、食品廃棄物の年間排出量 100 トン以上の事業者が、平成 18 年度までに実施率 20%の目標が達成されないなど、再生利用等への取り組みが不十分な場合は次のような経過をへて罰則が適用されます。



食品の再生利用には、食品関連事業者(排出者)、再生利用事業者(リサイクル事業者)、農林漁業者等(利用者)の連携が重要です。



食品関連事業者

食品廃棄物の排出者として、再生利用等の実施について中心的な役割を担っています。

再生利用事業者

食品廃棄物の再生利用を行う者で、食品関連事業者と肥飼料などの利用者と結びつける立場にあります。両者への適切な情報提供とともに、生活環境に配慮した活動が求められています。

農林漁業者等

再生利用によってできた肥飼料などの利用に努めるとともに、それによってできた農産物を食品関連事業者に供給して、生産と食料消費との間の資源循環を確保することが求められています。

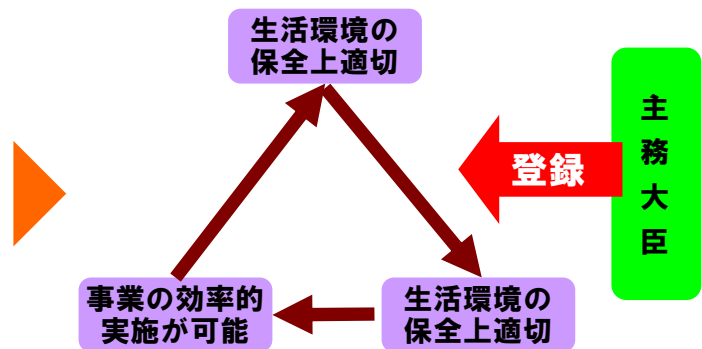
食品リサイクル法では、食品関連事業者が食品廃棄物の再生利用に取り組むとき、より実施しやすい環境を整えるために、登録再生利用事業者制度、再生利用事業計画の認定制度、廃棄物処理法上の特例など、いくつかの制度を設けています。

登録再生利用事業者制度

食品リサイクル法では、優良な再生利用事業者（リサイクル業者）を育成することなどを目的として、再生利用事業を的確に実施できる一定の要件を満たすものを、登録する制度を設けています。

登録の要件

- 肥飼料等の事業の内容が、生活環境の保全上支障がないものであること
- 施設の種類および規模が、事業を効率的に実施するに足りるものであること
(食品循環資源の処理能力5トン以上/日)
- 事業実施に十分な経理的基礎を有すること



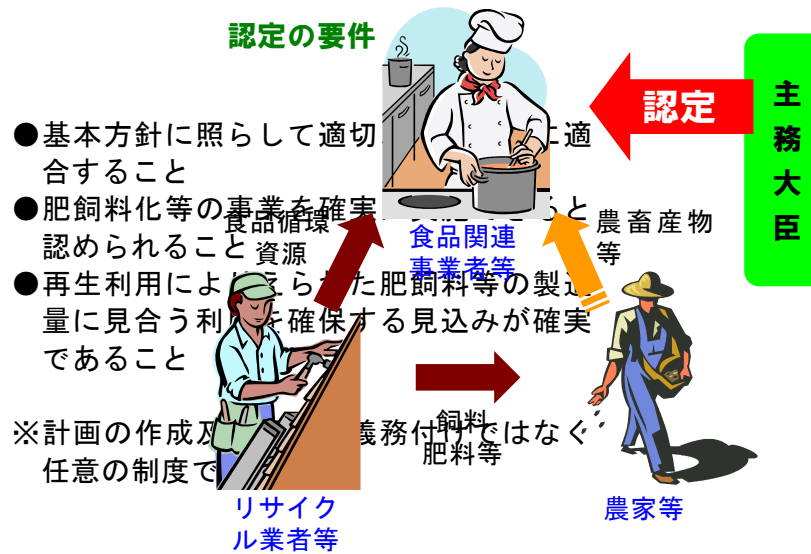
- 登録制度のメリット**
- 食品関連事業者にとっては、優良なリサイクル業者の選択が容易となります
 - リサイクル業者にとっては、登録により、受託先の拡大等が期待されます
- ※登録制度は任意の制度です。登録を受けない方も再生利用事業を行うことは可能です。

登録再生事業者の紹介

平成17年4月15日現在、島根県内には登録再生利用事業者はいません。近くでは、鳥取県境港市にある(有)山陰エコシステムが登録されており、食品関連事業者から排出される野菜、肉、魚などの加工くず(生ごみ)を堆肥に再生する「食品循環資源堆肥化施設」設置し、堆肥は地元の農家、農場へ供給し、有機栽培野菜の育成に貢献しています。

再生利用事業計画の認定制度

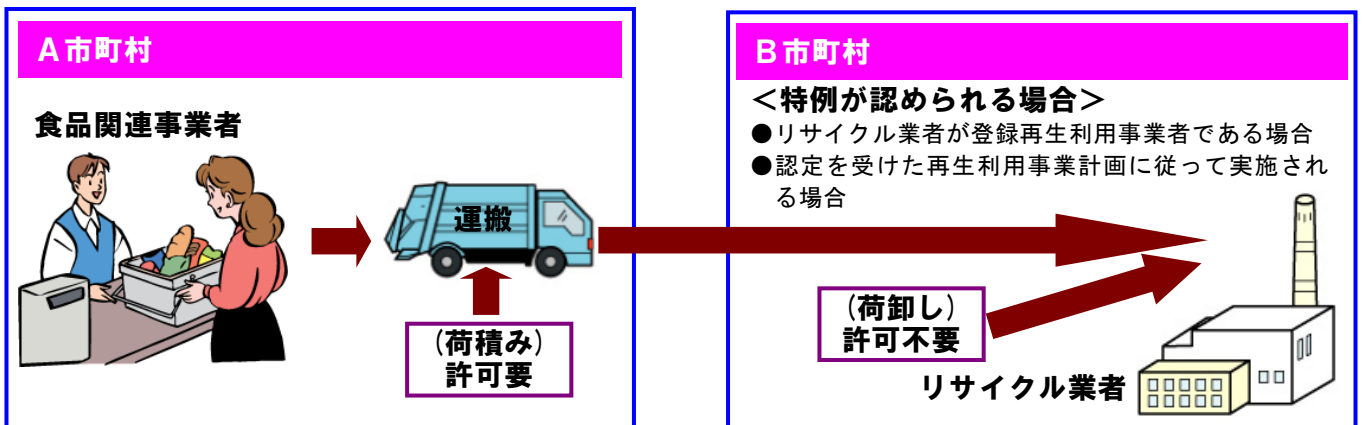
食品リサイクル法では、食品廃棄物の排出者（食品関連事業者等）、再生事業の実施者（リサイクル業者等）および利用者（農林漁業者等）が、再生利用の実施について計画を作成した場合、主務大臣が認定を行い、これによって計画的な再生利用の実施を推進します。



廃棄物処理法等の特例

食品リサイクル法では、再生利用事業者の登録を受けた場合及び再生利用事業計画の認定を受けた場合について、廃棄物処理法の一般廃棄物の収集運搬業の許可等について、特例を設けています。（その他の処理業の許可、処理施設の設置の許可等の手続きは必要です。）また、手続きの簡素化を図る観点から、肥料取締法及び飼料安全法についても、製造、販売等の届出を重ねて行うことは不要にしています。

一般廃棄物収集運搬業の特例



食品の再生利用等を促進する制度に関する受付窓口及びお問い合わせ先

島根農政事務所 TEL0852-24-7311

よくある質問を掲載します。

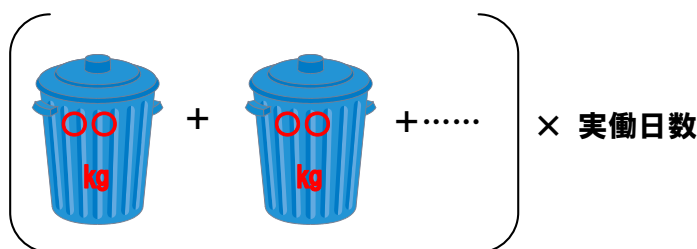
Q1 まずは何からはじめればよいのですか？

A1

- まず、現在どのような食品廃棄物がどれくらいの量でているのか調べて下さい（把握）。
- 再生利用等の優先順位を踏まえ、自社にとってどのような取り組みが可能か検討してください（検討）。
- その方法を試しにやってみてください（試行）。
- このように企業の実態を踏まえながら、最もよい方法を実行してください（実行）。

[排出量をつかむ]

- 例えば… ●食品廃棄物がポリバケツ
1杯あたりどれくらいの
重さをつかむ。
●1日にポリバケツで何杯
排出されるかつかむ。



Q2 実施率はどのように計算するのですか？

A2

平成 18 年度までに実施率 20%以上を達成するという事は、平成 18 年度に 100 トンの排出量があるとするならば、そのうち 20 トンは「発生の抑制」「再生利用」「減量」などで排出を抑制することです。

$$\frac{\text{平成 18 年度発生抑制量} + \text{平成 18 年度再生利用量} + \text{平成 18 年度減量量}}{\text{平成 18 年度発生抑制量} + \text{平成 18 年度発生量}} \geq 20\%$$

再生利用等の実施率 20%の達成例参照

Q3 「発生の抑制」はどのように計算すればよいのですか？

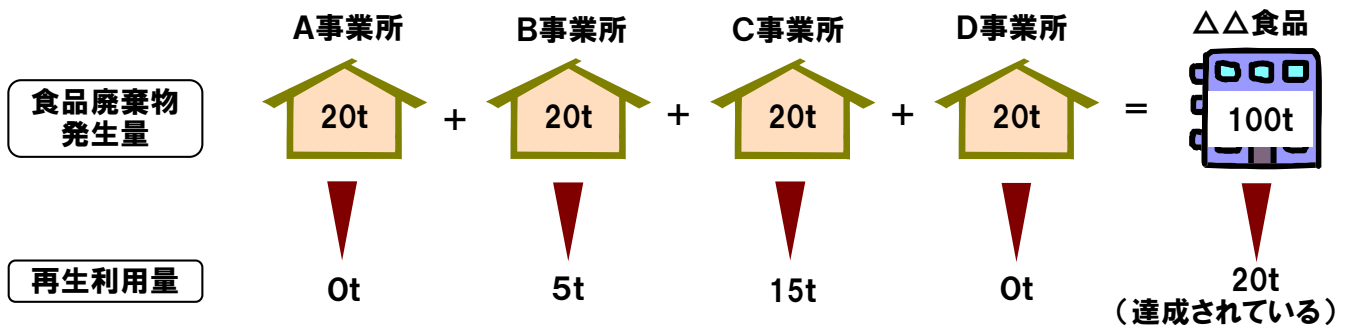
A3

「従来の方法だと 20 トン排出されたものが改善により 10 トンに減少した(自社の従来との比較)」「一般企業だと 20 トン排出されるものが我々のやり方だと 10 トンである(一般的な発生量との比較)」などのカタチで評価することになります。従来と現在、他社と自社など両者の差が達成された量になります。なお、従来との比較では食品リサイクル法がスタートした平成 13 年度を基準にするのが原則となります。

Q4 実施率 20%以上は事業所ごとに達成しないといけないのですか？

A4

食品リサイクル法では事業所ごとでなく、事業者単位で目標を達成します。したがって事業者全体で20%以上を達成すればよいことになっています。なお、年間20トン排出する事業所が5カ所ある場合は、この事業所の年間排出量は100トンになり、罰則が適用される事業者になります。



Q5 実施状況はどこに申告するのですか？

A5

特別にどこかに申告する必要はありません。ただし、各食品関連事業者は食品廃棄物の発生量、再生利用等について記録を行う義務があります。また、記録については平成13年度より最低1年単位で行うとともに、その算出等の基礎となる資料も併せて整理しておいてください。なお、これらの再生利用等の実施状況等については、農政局、農政事務所等による調査・点検を行うこととしています。