

記入例

記入上の注意点をご確認のうえ、太枠内の記入をお願いします。

食品ロス実態調査票

<<管理番号 123456 >>

クリーム色

建築物名称

足立区役所 本庁舎

記入者名（連絡先）

記入者名 ○○ ××

TEL 03-3880-5027

1 令和6年度の厨芥類の廃棄量および食品ロスの年間推計量の記入をお願いします。

一般廃棄物に含まれる厨芥量（※）

150 トン

左記に含まれる食品ロス推計量

20 トン

※ 令和7年度の再利用計画書の裏面「前年度実績 厨芥類発生量（A）」を記載してください。

2 食品ロスの推計を行っていない場合は、その理由について、以下から選択をお願いします。（複数可）

- ☐ 1 現状でも食品ロスが少ない（ない）から ☐ 2 手間などのコストがかかるから
☐ 3 食品ロスの把握方法がわからないから ☐ 4 その他（ ）

□■□記入上の注意点□■□

- 1 【対象期間】 令和6年度（令和6年4月1日～令和7年3月31日）となります。
- 2 【調査対象】 事業所単位で行います。調査票が送付された事業所に関して質問にお答え下さい。そのため、貴事業所以外の貴社の本社・工場、販売店、飲食店等は調査の対象となりません。
- 3 【本調査における食品ロスの定義】

食品ロスの対象とするもの（可食部分）	対象外のもの（不可食部分 その他）
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・食べ残り・キャンセル品等、	廃棄された厨芥類のうち、 不可食部分 と考えられるもの 例：野菜くず、肉・魚の骨、茶がら、コーヒーかす等・その他 ・可食部のうち、 食品リサイクル等再生利用したもの ・可食部のうち、 他者に食用として転売・寄贈したもの

4 【参考 食品ロスの推計方法（※）】

推計方法	具体的な方法の例示
【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、令和6年度の厨芥類の発生量等に推測した可食部の割合をかけて推計	・経験上（若しくは組成調査等で実測）、○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る等
【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	・店舗で1か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
【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 ※ 原料や素材の投入量に対し、実際に得られた生産数量の割合	・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
【実績伝票】 売上傳票・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（○g/個等）と、廃棄数量とをかける等

※ 農林水産省「令和5年度食品産業リサイクル状況等調査委託事業報告書 2.3.(1)可食部の計測・把握・推計方法」の一部を抜粋および変更

本票に関する問い合わせ先：足立区ごみ減量推進課資源化推進係 井上・大野 TEL 03-3880-5027