**富山県事業系食品ロス・食品廃棄物等実態調査票**

この調査は、食品ロス・食品廃棄物の削減に向けた今後の富山県の取組みを検討するために行うものです。回答いただいた内容は、その目的以外には一切使用いたしませんので、安心して本調査へのご協力をお願いいたします。

(実施主体）富山県農産食品課

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（受 託 先）北陸経済研究所

【記入上の留意事項】

・この調査は、食品を扱う事業所を対象としたものです。このため、貴事業所単独（本社と同じ場合は、

その本社事業所のみ）の実態についてのみご記入ください。(他の工場や支所・営業所などの分は除い

てご回答ください。）

・回答は、黒の鉛筆やボールペンなどではっきりと記入してください。修正する場合は、修正後の数値

などがはっきり読み取れるようにご注意ください。（修正液を使用していただいても結構です。）

・回答後の調査票は、同封の返信用封筒にて**８月18日までに**返信してください。

（切手は不要です。また秘密保持のため、返信用封筒には貴事業所名や記入者氏名等の記入は不要です。）

・調査票は電子メールによる提出も可能です。

下記のＵＲＬより調査票をダウンロードし、下記メールアドレスあてに回答を添付して送信ください。（提出期限は郵送の場合と同様です。）

・回答内容について後日照会させていただく場合がありますので、回答後の調査票のコピー又はデータを、令和６年３月末頃まで保存しておいてください。

（ＵＲＬ）<https://www.pref.toyama.jp/1613/syokuhinrosu/20230619.html>　　　　　　　　　　　　　　　　（メールアドレス）aoi@hokukei.or.jp

■まずは貴事業所のことについてお尋ねします。

※記入内容について、後日照会させていただく場合がありますので、下欄へのご記入をお願いします。

|  |  |
| --- | --- |
| 事業所名/店舗名 |  |
| 所在地（住所） |  |
| 記入者所属 |  |
| 記入者氏名 |  |
| 電話番号 | （　　　　　　）　　　　　　　　－ |
| メールアドレス | 　　　　　　　　　　　　　＠ |

**Ｆ１**　貴事業所の業務内容は次のどれに該当しますか。（主なもの1つだけ）

1．食品製造業 3．食品小売業 5．宿泊業

2．食品卸売業 4．外食産業(飲食店等)

**Ｆ２**　貴事業所（単独）の年間売上高(工場のみの事業所の場合は出荷額)　※消費税を含んだ額

1．1,000万円未満 　　　 4．１億円～３億円未満

2．1,000万～3,000万円未満 5．３億円以上

3．3,000万～１億円未満

**Ｆ３**　貴事業所（単独）の従業者数　（他の事業所へ出向又は派遣している人を含みます。）

|  |  |
| --- | --- |
|  | 人 |

**問１**　貴事業所における令和４年度(令和４年４月1日～令和５年３月31日)の、食品廃棄物等の発生

状況等について、該当する番号を○で囲んでください。

1. 食品廃棄物等が発生した。

**2または3と答えた方は、調査は以上で終わりです。**

1. 食品廃棄物等が 発生しなかった。
2. 食品産業関連の事業を実施しな

※同封の返信用封筒にて、期限までに調査票を返信してください。なお、秘密の保護のため、返信用封筒には貴事業所名や記入者氏名等は記入しないでください。

かったため発生しなかった。

**（ 1と答えた方は、以下の質問にお進みください。）**

**問２**　令和４年度における貴事業所の年間の原材料（食材）の使用量や、再生利用した量など、下記の発生量をご記入ください。**※　　　の数値は必須です。**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **（A）原材料（食材）の年間使用量** | **Kg** |  | **（C）**可食部と考えられる量**(食品ロス)** |
| **↓(A)のうち** |  |  |
| **（B）食品廃棄物等の年間発生量(D)+(E)+(J)** | **Kg** | **→→→(B)のうち** | **Kg** |

|  |  |
| --- | --- |
| **（D）(B)のうち何も処理せず廃棄処分した量** | **Kg** |

|  |  |
| --- | --- |
| **（E）(B)のうち減量処理を実施（仕向）（減量施設（機器）に投入）した量(F)+(G)**  | **Kg** |

**(H)の内訳のうち有価物として資源回収業者・処理業者等に売却・無償供与した量**

|  |  |
| --- | --- |
| **（F）減量処理の結果、減らした廃棄物量** | **Kg** |
| **内訳** | 脱水(排水、ろ過等)により減らした量 | Kg |
| 乾燥(加熱乾燥処理等)により減らした量 | Kg |
| 発酵(微生物等の働き)により減らした量 | Kg |
| 炭化(蒸し焼き等で炭にすること)により減らした量 | Kg |

|  |  |
| --- | --- |
| **（G）減量処理後に残った廃棄物量(H)+(I)** | **Kg** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **（H）再生利用した量** | **Kg** |  |  |
| **内訳** | **肥料化** (肥料にすること) | Kg | **→** | Kg |
| **飼料化** (飼料にすること) | Kg | **→** | Kg |
| **メタン化** (食品廃棄物等を発酵させ、エネルギーとして利用するためのガスを得ること) | Kg | **→** | Kg |
| **油脂及び油脂製品化** (石けんや洗剤、バイオディーゼル燃料等にすること) | Kg | **→** | Kg |
| **炭化**(石炭などの代替燃料や還元剤にすること) | Kg | **→** | Kg |
| **エタノール化** (発酵、蒸留などの加工を行いエタノールを抽出すること) | Kg | **→** | Kg |
| **上記以外の用途** (健康食品や工業資材、工芸品などの用途に利用すること) | Kg | **→** | Kg |
|  |  |  |  |
| **（I）減量後に、廃棄物として処分した量** | **Kg** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **（J）(B)のうち熱回収処理を実施（仕向）した量** | **Kg** |

**問３**　貴事業所における食品廃棄物等の発生量について、以下の種類ごとの割合をご記入ください。

※Ｆ１で回答した貴事業所の属する業種の列に、ご記入をお願いします。

※全体を100％として、大体の割合で結構です。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **食品廃棄物等の種類** | **食品****製造業** | **食品****卸売業** | **食品****小売業** | **外食産業(飲食店等)****・****宿泊業** |
| 1. 製造・調理くず（残さ）のうち可食部（※１）
 | ％ | ％ | ％ | ％ |
| 1. 製造・調理くず（残さ）のうち不可食部（※１）
 | ％ | ％ | ％ | ％ |
| 1. 消費・賞味期限切れや鮮度が落ちたことにより、製造・調理に利用できなくなった食材
 | ％ | ％ | ％ | ％ |
| 1. 使用済みの食用油
 | ％ | ％ | ％ | ％ |
| 1. 試作品、検査品、サンプル
 | ％ | ％ | ％ | ％ |
| 1. 製造過程での印刷ミス、流通過程での汚損・破損などによる規格外品
 | ％ | ％ | ％ | ％ |
|  | 定番カット食品（※２）や販売期限（※３）切れ等のため自社廃棄したもの（返品したものは除く） |  |  | ％ | ％ |
| 定番カット食品（※２）や販売期限（※３）切れ等のため返品されてきたもので、廃棄処分したもの | ％ | ％ |  |  |
| 1. 消費・賞味期限切れや鮮度が落ちたことにより、販売できなくなった商品
 | ％ | ％ | ％ | ％ |
| 1. 食べ残し
 | ％ | ％ | ％ | ％ |
| 1. その他
 | ％ | ％ | ％ | ％ |
| **合　計** | **１００％** | **１００％** | **１００％** | **１００％** |

※１）可食部、不可食部の判断にあたっては、別紙「記入要領」を参考にしてください。

※２）定番カット食品：新商品販売や規格変更に合わせて店頭から撤去された食品

※３）販売期限：小売店が商品管理の必要性や商慣習から独自に設定する、店頭で商品を販売する期限（消費・賞味期限とは異なります。）

**（問２で（E）、（J）の実施（仕向）量をゼロ（または記入なし）とされた方にお尋ねします。）**

**問４**取組みを実施されない理由に○印をつけてください。（複数選択可）

1. 手間がかかる、時間・人手が足りない
2. 分別したものを置いておく場所がない
3. 実施できるだけの量の廃棄物が発生しない
4. 処理出来る業者が分からない
5. 処理費用（収集運搬費を含む）が高い
6. 取り組む必要性が分からない
7. その他（具体的に　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）

**問５**　食品ロス・食品廃棄物の発生抑制に向けた取組みとして、貴事業所で【A.既に取り組んでいるも

の】【B.今後取り組んでみたい、検討したいもの】があれば、該当する番号に○印をつけてください。（複数選択可）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **A.既に****取り組んで****いるもの** | **B.今後****取り組んで****みたいもの** |
| 1. 食品ロス・食品廃棄物量の把握や削減目標の設定
 | 1 | 1 |
| 1. 小容量販売、小盛りサービスの推進
 | 2 | 2 |
| 1. 製造・調理ロスの削減
 | 3 | 3 |
| 1. 消費期限・賞味期限の延長、年月表示化
 | 4 | 4 |
| 1. フードバンク活動やフードドライブ等による子ども食堂等への寄付の実施
 | 5 | 5 |
| 1. 持ち帰りやドギーバッグの利用導入
 | 6 | 6 |
| 1. 食材の未利用部分を活用した商品開発
 | 7 | 7 |
| 1. 規格外品の販売や加工品への利用
 | 8 | 8 |
| 1. 納品・販売期限の緩和（いわゆる1/3ルール）の見直し
 | 9 | 9 |
| 1. 需要予測精度の向上
 | 10 | 10 |
| 1. 消費・賞味期限が迫った商品の特価販売や購入に向けた理解促進
 | 11 | 11 |
| 1. その他（具体的に：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）
 | 12 | 12 |
| 1. 特になし
 | 13 | 13 |

**（【A】【B】ともに「特になし」を選ばれた方にお聞きします。）**

**問６**　食品ロス・食品廃棄物の発生抑制に取り組まない理由として、あてはまるものに○印をつけてください。（複数選択可）

1．手間がかかる、時間・人手が足りない

2．消費者のニーズ（鮮度志向、欠品対策等）に対応したい

3．仕入先や納入先との調整（商慣習の見直し）が難しい

4．衛生面に懸念がある

5．取り組む必要性が分からない

6．費用がかかる

7．その他（具体的に　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）

**問７**　貴事業所では、新型コロナウイルス感染症が拡大したことで、食品ロス・食品廃棄物の発生量や　　　削減の取組み等に何らかの影響がありましたか。下欄にご記入ください。

**問８**　その他、食品ロス・食品廃棄物の削減についてご意見等がございましたら自由にご記入ください。

**■ご協力ありがとうございました。**