令和3年度第2回千葉県食品ロス削減ネットワーク会議資料
※事前意見を踏まえた修正案を赤字で記載しています。

千葉県における食品ロスに関する事業者アンケート調査票　項目案

事業所の基本的な情報

1 貴事業所の業種を教えてください。

1	食品製造業
2	食品卸売業
3	食品小売業
4	旅館・ホテル
5	飲食店
6	飲食店以外の外食 ※持ち帰り飲食サービス業、配達飲食サービス業、結婚式場業、水運業
7	その他

2 貴事業所の所在地を教えてください。

市町村名 [　　　　]

3 貴事業所の連絡先を教えてください。

事業所名	御担当者（役職・氏名）
電話番号	E メール

※調査内容に関し県から御連絡させていただく場合がございます。

食品廃棄物等・食品ロスの発生状況

Q1　貴事業所における2021年度決算期（2021年4月1日～2022年3月31日など）の事業活動に伴う売上高または製造品出荷額等（工場、製作所、製造所、加工所などの場合）をご記入ください。

	兆	千億	百億	十億	億	千万	百万	十万	万	千	百	十	一	
売上高・製造品出荷額等（消費税込）														円

Q2　現在、貴事業所が普段から実施している食品廃棄物等の計測・把握・推計等の方法として当てはまるものに〇印をつけてください。

	計測・把握・推計等の方法	回答欄
1	計量器による計量（実測）	
2	一定期間実測した値を用いた推計	
3	原料の製品化歩留まり率等と、原料使用量や製品生産量、売上高等から推計	
4	売上伝票・廃棄伝票等の取扱数量に製品重量を乗じて発生量を推計	
5	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額から把握	
6	その他　（　　　　　　）	
7	計測等を行っていない	

食品廃棄物等・食品ロスの発生状況

Q3 貴事業所の2021年度決算期の年間の食品廃棄物等の発生量、食品廃棄物等のうちの可食部（食品ロス）及び不可食部の量をご記入ください。〔kg単位、数値記入〕

「発生量を計測していない」又は「発生量がわからない」場合は、Q2の選択肢を参考に、できるかぎり現状の排出状況から推計して記入してください。

※可食部・不可食部の区分については、別紙「食品廃棄物等のうち、可食部・不可食部の考え方について」を参考にしてください。

	億	千万	百万	十万	万	千	百	十	一	
①食品廃棄物等の年間発生量（①＝②＋③）										kg/年
②可食部（食品ロス）										kg/年
③不可食部										kg/年

（注）①～③いずれも再生利用したもの、製（商）品以外の用途で他社に売却したもの、無償で引き渡しているものも対象となります。

（注）フードバンク等に寄贈した可食部があれば、その分を差し引いて回答してください。

食品ロスの内訳

~~Q4 貴事業所の2021年度決算期の食品ロス（＝食品廃棄物等のうちの可食部）発生量全体を100％として、**内容**ごとのおおよその割合を下表の回答欄①に記入してください。〔数値記入〕~~

	~~食品ロスの内容~~	~~回答欄~~			
~~1~~	~~商品・料理の原材料（例：仕入れ時や保管中の傷み・腐れ、規格外品、使い残しの廃棄）~~				~~%~~
~~2~~	~~製造・調理時に発生する残渣、端材、設備ロス~~				~~%~~
~~3~~	~~製造不良・調理ミス~~				~~%~~
~~4~~	~~取引先からの返品等~~				~~%~~
~~5~~	~~商品の売れ残り・料理の作り置き品の売れ残り~~				~~%~~
~~6~~	~~食べ残し~~				~~%~~
~~7~~	~~その他（検査・保存用サンプル、破損、試作ロス、誤発注、回収等、その他）~~				~~%~~
	~~合計~~	~~1~~	~~0~~	~~0~~	~~%~~

食品ロスの内訳

~~Q5~~ ①貴事業所の2021年度決算期の食品ロス（＝食品廃棄物等のうちの可食部）発生量全体を100％として、**内容**ごとのおおよその割合を下表の回答欄①に記入してください。

Q4 ②また、貴事業所の2021年度決算期の食品ロス（＝食品廃棄物等のうちの可食部）の**発生要因**として当てはまるものについて回答欄②に〇印をつけてください。

Q4-①

	食品ロスの内容	回答欄①〔数値記入〕			
1	商品・料理の原材料				%
2	製造・調理時に発生する残渣、端材、設備ロス				%
3	製造不良・調理ミス				%
4	取引先からの返品等				%
5	商品の売れ残り・料理の作り置き品の売れ残り				%
6	食べ残し				%
7	その他				%
	合計	1	0	0	%

Q4-②

	食品ロスの発生要因		回答欄②〔当てはまるものすべてに〇〕
①	規格外品	大きさや形などが理由で原材料や商品にならなかったもの	
②	仕入れ時の傷み・腐れ	仕入れ時点で傷みや腐れがあり原材料や商品にならなかったもの	
③	保管中の傷み・腐れ	通常の保管期間中に傷みや腐れが生じ廃棄したもの	
④	過剰発注	製造・売上の見込み違いに起因する原材料の使い残し	
⑤	端材	製造・調理工程において日常的に発生する切り落とし・端材の可食部	
⑥	残渣等のうち食用にできるもの	発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできるもの（おから、日本酒の酒粕等）	
⑦	設備ロス	配管に付着したものなど製造工程において設備から発生するもの	
⑧	人的要因による製造不良・調理ミス	技術の習熟不足やミス等により発生した製造不調・調理ミス	
⑨	設備に起因する製造不良・調理ミス	設備のトラブル等により発生した製造不良・調理ミス	
⑩	返品（納品期限切れ）	卸売業で返品期限を迎えた商品が返品されたもの	
⑪	返品（定番カット）	随時の商品改廃の実施に伴い、余剰在庫が返品されたもの	
⑫	返品（棚替え・季節品）	年２回の棚替え・季節品の切り替え実施に伴い、余剰在庫が返品されたもの	
⑬	返品（特売）	特売終了時に余剰在庫が返品されたもの	
⑭	その他（メーカー起因等）	メーカー出荷時点での商品不良品や、返品条件付きで納品したものが返品されたもの	
⑮	販売期限切れ（見込違い等）	売上見込み違い等に起因する商品の売れ残り	
⑯	商品入れ替え	定番カット・特売終了などによる余剰在庫の廃棄	
⑰	料理の作り置き品の売れ残り	飲食店などでの料理の作り置き品の売れ残り	
⑱	お客様の食べ残し	お客様の食べ残し	
⑲	検査・保存用サンプル	検査、保存用サンプル	
⑳	破損	商品の割れ・包装のキズなどにより廃棄したもの	
㉑	誤発注	仕入れ時の発注ミス・飲食店でのオーダーミスなどによる廃棄	
㉒	回収等	クレームによる返品、自主回収した商品の廃棄	

8 上記以外の食品ロスの発生要因がありましたら、その項目を御記入ください〔自由回答〕

Q5　貴社の経営において、食品ロス削減はどの程度重要な課題でしょうか。１～５のうち当てはまる番号に〇印を付けてください〔一つだけ〇〕。

5	非常に重要である	4	重要である	3	どちらともいえない	2	あまり重要でない	1	全く重要でない

Q6　貴事業所での食品ロスの**削減の取組について、当てはまるものに〇印をつけてください**〔各１つずつ〇〕。
また、**「行っている」場合に課題となっていること**や、**「行っていない」場合の理由**として当てはまるものに〇印をつけてください〔当てはまるもの全てに〇〕。

食品ロス削減に向けた取組状況・課題等

		取組状況（どちらかに〇）			課題等（行っている場合に課題となっていること、行っていない場合の理由）（当てはまるもの全てに〇）										
		行っている	行っていない	当てはまる課題等に〇	非該当／対応する食品ロスがない	必要性を感じない／効果を感じない	時間や人手が足りない	費用がかかる	やり方がわからない	技術的に困難	取引先との調整が難しい	ブランド価値が損なわれる	衛生面に懸念がある	その他	よろしければ課題等の具体的な内容をご記入ください〔自由回答〕
1	ＩＳＯ、TPM、ＱＣなど全社改善活動としての食品ロス削減	1	0	→	―	1	2	3	4	―	―	―	―	9	
2	食品ロスの削減目標の設定	1	0	→	―	1	2	3	4	―	―	―	―	9	
3	食品ロス削減についての従業員教育	1	0	→	―	1	2	3	4	―	―	―	―	9	
4	食品ロス発生量の継続的な計量	1	0	→	―	1	2	3	4	5	―	―	―	9	
5	歩留まりの改善	1	0	→	0	1	2	3	4	5	―	―	―	9	
6	発注や生産計画における予測精度の改善	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	―	―	9	
7	原材料や商品の保管状況改善、容器の改良	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	―	8	9	
8	販売期限の延長	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	―	8	9	
9	取引先からの返品削減	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
10	取引先との納品期限緩和に向けた調整	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	―	―	9	
11	規格外品や食材の未利用部分の活用（商品開発、販路開拓など）	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	―	9	
12	小容量販売（ばら売り・小分け）の導入	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	―	9	
13	値引き・ポイント付与による売り切り	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	―	9	
14	料理を食べきることへの値引き・ポイント付与	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	―	9	
15	食べ残し削減に向けたメニュー開発、少量メニュー導入	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	―	9	
16	食品ロスに関する消費者啓発（てまえどり・食べきりなど）	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	―	9	
17	料理の持ち帰り・ドギーバッグ使用の推進	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
18	食品ロスになりそうな商品の社内販売	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
19	フードシェアリングサービスの活用	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
20	フードバンク・子ども食堂への食品提供	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
21	食品ロス削減に関するボランティア活動への参加（フードバンクなど）	1	0		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
22	賞味・消費期限の延長	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	―	8	9	
23	賞味期限表示の大括り化（年月表示、日まとめ表示）	1	0	→	0	1	2	3	4	5	6	―	8	9	

24 上記以外の食品ロス削減の取組がありましたら、その項目をご記入ください〔自由回答〕

食品ロス削減に向けた取組状況・課題等

Q7　食品ロス削減の取組の中で特に成果につながっているものについて、Q5の1～24の中から３つ選び、成果が高い順に回答欄に番号をご記入ください。
また、よろしければその具体的な取組内容もご記入ください。

順位	回答欄	具体的な取組内容〔自由回答〕
1		
2		
3		

Q8　フードバンク活動に関するお考えをお伺いします。

Q8-1　県内には、規格外品などの未利用食品の提供を受けて、生活困窮、災害等により必要な食べ物を十分に入手することができない人に無償で提供する活動を行う「フードバンク」があります。県内フードバンクの活動に関して、**協力できそうなこと**があれば〇印をつけてください〔複数回答可〕。

	取組内容	回答欄
1	フードバンクへの規格外品・余剰品等の食品提供	
2	フードドライブ※の実施への協力	
3	フードバンクに提供された食品の保管場所の提供協力	
4	フードバンクへの食品配送に関する協力	
5	フードバンクから支援先への食品配送に関する協力	
6	活動資金の援助	
7	ボランティアとして活動に参加	
8	協力できることはない	

※フードドライブ…家庭で余っている食品を職場や店舗等に持ち寄り、それらをまとめてフードバンクなどに寄附する活動

9　そのほかに協力できそうなことがありましたらご記入ください

Q8-2　県内フードバンクの活動について協力できない項目がある場合、その理由や課題として当てはまるものに〇印をつけてください〔複数回答可〕。

	理由（課題）	回答欄
1	時間や人手が足りない	
2	費用がかかる	
3	提供可能な食品がない	
4	フードバンク側の食品受取条件（数量、温度帯、賞味期限残存期間など）に適合しない	
5	フードバンクに関する情報がない／接点がない	
6	提供後の品質管理に不安がある	
7	提供後に再販等のおそれがある	
8	ブランド価値が損なわれる	
9	協力する必要性を感じない	

10　自社の他の事業所が他都道府県のフードバンクに協力している事例はあるが、県内フードバンクには協力していないという場合は、その理由等をご記入ください。

11　そのほかに理由や課題がありましたらご記入ください〔自由回答〕。

県の取組への協力について

Q9　食品ロスの削減の取組で、県と連携して実施してみたい・検討したいものがありましたら教えてください〔当てはまるものにいくつでも○〕。

	取組内容	回答欄
1	消費者に対し季節商品の予約購入を促す啓発	
2	消費者に対し規格外品やアウトレット品の購入を促す啓発	
3	事業者間の商慣習の見直しに関する取組（納品期限の緩和など）	
4	消費者に対し商品の「てまえどり」を促す啓発	
5	消費者に対し値下げ・見切り品の購入を促す啓発	
6	県の「ちば食べきりエコスタイル協力事業者※」への登録（取組事例を県ホームページなどで発信）	
7	フードバンクへの食品提供	
8	県と連携したフードドライブの実施	
9	消費者に対しフードシェアリングサイトの活用を促す啓発	
10	食品ロス削減の取組に関する事例の公表（県が作成する取組事例集への事例提供など）	
11	消費者に対し食品ロス削減を促すポスター等の啓発物の掲示	

※県では、食品ロスの削減に向けた取組を実践する事業者を「ちば食べきりエコスタイル協力事業者」として登録し、事業者の取組に関する情報を県ホームページなどを通じて広く県民に提供しています。

12　その他、県と連携した取組の実施に関して、意見等がありましたらご記入ください〔自由回答〕

Q10　県では、食品ロスの削減に向けた事業者の取組事例を、ホームページ等で広く県民に対し公表していきたいと考えています。
県ホームページのリンクで公開可能なWEBページがありましたら、該当する取組分野に○印を記入いただき、URLを記入してください。
また、リンク可能なWEBページがない場合で、取組事例について情報提供いただける場合には、以下に記載のURＬより様式をダウンロードいただき、メールによりご提出くださるようお願いします。
※ ホームページに掲載する際は、別途メールにてご連絡させていただきます。

	取組分野	回答欄
1	小売店舗・飲食店における食品ロス削減のための取組	
2	輸配送・卸売工程で生じる食品ロス削減のための取組	
3	製造工程で生じる食品ロス削減のための取組	
4	その他　（　　　　　　　　　　　　）	

取組事例に関するWEBページ　URL記入欄

取組事例を様式にて提供いただく場合、以下URLからダウンロードしてください。
https://・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

地方公共団体への要望等

Q11　食品ロス削減について、行政に「期待したいこと」や「ご要望」などがありましたら、できるだけ具体的に教えてください。〔自由記述〕

別紙

食品廃棄物等のうち、可食部・不可食部の考え方について

1　基本的な考え方

「食品廃棄物等」の可食部・不可食部は、食品リサイクル法第２条第２項に規定された内容をもとに、以下のように整理されます。

食品廃棄物等	可食部 （食品ロス）	「仕入れた食材・食品」、「食材を加工・調理等してできた食品」及び「副次的に発生したもので食用にできるもの」のうち、最終的に人に食されることなく食品廃棄物等となってしまったもの
	不可食部	製造・加工・調理等の工程で副次的に発生したもので、食用にはできないもの

2　可食部・不可食部の具体例

工程		原材料	製造工程	輸配送・卸売工程	小売店舗	飲食店舗
可食部 （食品ロス）		製品の原材料として仕入れた農畜水産物等のうち食用として使用されなかったもの	製造工程で食用に加工されたものの、最終的に食用として使用されなかったもの	運搬途中に破損等により出荷されずに食用として使用されなかった商品	食品や調理品、又はその材料として用いる予定であったものの最終的に食用に使用されなかったもの	仕入れた材料や調理した料理のうち、最終的に食用に使用されなかったもの又は食されなかったもの
	例	○仕入れた原材料の廃棄品 ○規格外農産物等 ○入荷後の傷み等により食用にならない原材料等	○設備操作に係るロス ○設備関連ロス ○試作品・サンプル品 ○製造工程における原材料端材（パンの耳、生地等） ○発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできるもの（おから、日本酒の酒粕等）	○返品、不良品 ○事故品 ○納品期限の切れた商品	○売れ残り商品 ○販売期限切れの商品（弁当・日配品、加工食品等） ○事故品	○仕入れた材料の使い残し ○試作品、サンプル品（食品衛生対応を含む） ○作り置き品・誤発注で廃棄されたもの ○お客様の食べ残し（刺身のつま含む）
不可食部			製造・加工残渣のうち、食品の原材料等として使用できないもの		加工・調理残渣のうち、食品の原材料等として使用できないもの	調理残渣のうち、食品の原材料等として使用できないもの
	例		○調理くず、（骨、アラ、魚介類の殻、野菜等の皮・芯等） ○調理等に使用するが食用にできないもの（廃食用油等） ○発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできないもの（出汁をとったあとの昆布や鰹節、廃棄シロップ、米ぬか等）		○調理くず（骨、アラ、魚介類の殻、除去した脂肪、野菜類の皮・芯、種、茶がら、コーヒーかす等） ○調理に使用するが食用にできないもの（廃食用油等）	○調理くず（骨、アラ、魚介類の殻、除去した脂肪、野菜等の皮・新、種、茶がら、コーヒーかす等） ○調理に使用するが食用にできないもの（廃食用油等）