

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

このアンケート調査では、貴社（個人事業主の方を含みます。）の食品関連事業所（10ページの【業種一覧表】の業種に該当する事業所）のうち、千葉県内に所在する事業所を対象としています。他の都道府県の事業所や、食品関連でない事業所の方は除いていただき、千葉県内にある全ての食品関連事業所の情報をとりまとめて回答してください。

- このアンケート調査に係る貴社の連絡先を教えてください。（調査内容に関し、県から御連絡させていただく場合があります。）

貴社名・部署名	
御担当者（役職・氏名）	
電話番号	
Eメール	

- Q1 貴社の業種に該当するものについて、回答欄に○印を記入し、直近1年間（2021年4月1日～2022年3月31日など）の事業活動に伴う年間売上高または製造品出荷額等を教えてください。

		回答欄	売上高または製造品出荷額等 (消費税を含めてください)
1	食品製造業		約 億 万円
2	食品卸売業		約 億 万円
3	食品小売業		約 億 万円
4	旅館・ホテル		約 億 万円
5	飲食店		約 億 万円
6	飲食店以外の外食 <small>※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</small>		約 億 万円
7	その他 ()		約 億 万円

※ 業種の区分については、事業所ごとに判断して計上してください。

※ 県内・業種別の売上高の計上が困難な場合は、全国売上高に占めるおおよその割合などから推計してください。

- Q2 貴社の直近の決算期末現在（2022年3月31日など）の千葉県内の食品関連事業所数を教えてください。

千葉県内 か所

Q3 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。以下の1～5のうち当てはまる番号1つを選んで回答してください。

回答欄	
-----	--

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

Q4 ① 貴社の食品ロス削減に向けた取組状況について、当てはまるものに○印をつけてください。

		①取組状況 (いずれかに○)			当てはまる 課題等に○
		すでに行っている	今後行ってみたい	行っていない	
1	生産効率や品質管理、環境配慮等に関するマネジメント活動 (TPM, QC, ISO等)				
2	食品ロスの削減目標の設定				
3	食品ロス削減についての従業員教育				
4	食品ロス発生量の継続的な計量				
5	歩留まり (※) の改善				
6	発注や生産計画における予測精度の改善				
7	季節商品の予約販売制の導入				
8	原材料や商品の保管状況の改善、容器の改良				
9	賞味・消費期限の延長				
10	賞味期限表示の大括り化 (年月表示、日まとめ表示)				
11	自社で発生する規格外品や食材の未利用部分の活用 (商品開発、販路開拓)				
12	農家等で発生する規格外品の活用 (商品開発など)				
13	取引先との納品期限緩和に向けた調整				
14	販売期限の延長				
15	小容量販売 (ばら売り・小分け) の導入				
16	店頭商品の売り切りのための値引き・ポイント付与				
17	飲食店等でお客様が料理を食べきることへの値引き・ポイント付与				
18	飲食店等での食べ残し削減に向けたメニュー開発、少量メニュー導入				
19	飲食店等での料理の持ち帰り希望への対応				
20	フードシェアリングサービス (※) の活用				
21	フードバンク (※) 活動への協力 (食品提供など)				
22	食品ロスになりそうな商品の社内販売				
23	食品ロスに関する消費者啓発 (食べきり・てまえどり (※) など)				
24	食品ロスに関する消費者啓発 (イベント、セミナー開催など)				
25	そのほかに行っている取組 ()	—	—	—	

- ※ 歩留まり…原材料の投入量に対し、実際に得られた製品生産数（出来高）の割合
- ※ フードシェアリングサービス…そのままでは廃棄されてしまう食品と購入希望者とのマッチングを行うサービス事業
- ※ フードバンク…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団体
- ※ てまえどり…販売期限が過ぎて廃棄されることによる食品ロスを減らすため、消費者に対し、棚の手前にある商品を積極的に選ぶように促す取組

② 取組を「すでに行っている」又は「今後行ってみたい」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全てに○印をつけてください。

②課題等（すでに行っている/今後行ってみたい 場合に課題となっていること、行っていない場合の理由）												
（複数回答可）												
	品ロスが／対応する食	非該当	効果を感じない／必要性を感じない	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	課題等の具体的な内容を記入してください 〔自由回答〕
→ 1								—	—	—		
→ 2								—	—	—		
→ 3								—	—	—		
→ 4								—	—	—		
→ 5								—	—	—		
→ 6									—	—		
→ 7									—	—		
→ 8									—	—		
→ 9									—	—		
→ 10									—	—		
→ 11										—		
→ 12										—		
→ 13												
→ 14									—	—		
→ 15										—		
→ 16										—		
→ 17										—		
→ 18										—		
→ 19												
→ 20												
→ 21												
→ 22												
→ 23												
→ 24										—		
→ 25										—		

Q5-1 Q4において「すでに行っている」を選択された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を3つ選び、成果が高い順に回答欄に番号を記入してください。
また、よろしければその具体的な内容も教えてください。

順位	回答欄	具体的な取組内容〔自由回答〕
1		
2		
3		

Q5-2 Q4の選択肢に掲げた取組のほか、行ってみたい取組があれば内容を教えてください。

--

ここからは、貴社における食品廃棄物等・食品ロスの具体的な発生状況について伺います。

Q6 貴社では、食品廃棄物等（※）の量をどのように把握していますか。当てはまるものすべてに○印をつけてください。〔複数回答可〕

	回答欄	把握の方法
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 全○店舗のうち○店舗で1か月間測定して売上当たりの発生量を算出し、売上高をかける等
3		原料使用量や製品生産量、売上高等から推計 原料使用量と製品化歩留まり率から発生量を算出する等
4		処理業者等への委託量から推計
5		その他（ ）
6		把握していない

※ 「食品廃棄物等」とは、食品由来の廃棄物等で以下のものをいいます。

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ① 食品が食用にされた後、又は食用にされずに廃棄されたもの ② 食品の製造、加工又は調理の過程において副次的に得られた物品のうち、食用に供することができないもの |
|---|

- 【具体例】
- ・ 飲食店でのお客様の食べ残し
 - ・ スーパー等での食品の売れ残り
 - ・ 食品の製造・加工・調理等の過程で発生した端材・残さ（野菜の皮や芯、種、魚の内臓、骨など）

※ 食品廃棄物等の「等」には、食品の製造工程等で発生する動植物性の残さで飼料等の原料として有償で取引されるもの（例：ふすま、大豆ミール等）も含まれます。

※ フードバンク等に寄贈したものは含まれません（最終的に食用として人の口に入る分は含まれません）。

※ 容器包装は含まれません。

Q7 貴社の直近1年間（2021年4月1日～2022年3月31日など）の事業活動に伴う①～④の事項について教えてください。

① 食品廃棄物等の量

※千葉県内の食品関連事業所の状況をお答えください。

以下のうち、もっとも近いものを1つ選んで○印を記入してください。

発生量を把握していない場合は、前ページQ6の1～4の選択肢を参考に、現状の排出状況から推計して記入してください。

回答欄	食品廃棄物等の量
1	廃棄していない
2	年間5t未満 (1日当たり～14kg)
3	年間5t～10t未満 (1日当たり14kg～27kg)
4	年間10t～25t未満 (1日当たり27kg～68kg)
5	年間25t～50t未満 (1日当たり68kg～137kg)
6	年間50t～75t未満 (1日当たり137kg～205kg)
7	年間75t～100t未満 (1日当たり205kg～274kg)
8	年間100t以上 (1日当たり274kg～)

「年間100t以上」の場合、業種（部門）別におおよその量を教えてください。

食品廃棄物等の量 (業種別) [数値記入]			
製造業 (部門)	年間		t
卸売業 (部門)	年間		t
小売業 (部門)	年間		t
外食業 (部門)	年間		t

※外食業（部門）には、旅館・ホテル、持ち帰りサービス業、配達飲食サービス業、結婚式場業、水運業を含みます。

② 食品ロス（＝食品廃棄物等のうち可食部）の量

※千葉県内の食品関連事業所の状況をお答えください。

以下のうち、もっとも近いものを1つ選んで○印を記入してください。

発生量を把握していない場合は、現状の排出状況から推計して記入してください。また、想定される食品ロスについて、7ページ④の選択肢に記載していますので、参考にしてください。

なお、食品ロス（可食部）に該当するかどうかの詳細は、11ページ「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】」を参照ください。

回答欄	食品ロス（＝可食部）の量
1	廃棄していない
2	年間5t未満 (1日当たり～14kg)
3	年間5t～10t未満 (1日当たり14kg～27kg)
4	年間10t～25t未満 (1日当たり27kg～68kg)
5	年間25t～50t未満 (1日当たり68kg～137kg)
6	年間50t以上 (1日当たり137kg～)

「年間50t以上」の場合、業種（部門）別におおよその量を教えてください。

食品ロス（＝可食部）の量 (業種別) [数値記入]			
製造業 (部門)	年間		t
卸売業 (部門)	年間		t
小売業 (部門)	年間		t
外食業 (部門)	年間		t

※外食業（部門）には、旅館・ホテル、持ち帰りサービス業、配達飲食サービス業、結婚式場業、水運業を含みます。

③ 食品ロスの内訳

※千葉県内の食品関連事業所の状況をお答えください。

前ページ②で回答いただいた食品ロス（＝食品廃棄物等のうち可食部）の量のおおよその内訳を、貴社の該当する業種（部門）別の合計がそれぞれ100%となるように、割合で記入してください。
 なお、該当しない業種の欄は空欄としてください。 [数値記入（%）]

食品ロスの内訳（業種（部門）別の合計がそれぞれ100%となるように数値記入）							
	原材料・仕入品のロス	製造・調理時のロス	売れ残り	返品	食べ残し	その他	
	規格外品、仕入れ時の傷み・キズ、原材料の使い残しなど	工場での製造加工や飲食店での調理の際に発生する端材、残渣、製造不良など	商品や、料理の作り置き品の売れ残り	取引先から返品された商品	飲食店におけるお客様の食べ残し	具体的に	合計
製造業（部門）	%	%	%	%	%	%	100%
卸売業（部門）	%	%	%	%	%	%	100%
小売業（部門）	%	%	%	%	%	%	100%
外食業（部門）	%	%	%	%	%	%	100%

（注） 食品ロスの内訳の区分については、次ページ④の選択肢を参考にしてください。

④ 食品ロスの発生要因

前ページ③で回答いただいた食品ロス（食品廃棄物等の中の可食部）の発生要因として当てはまるものについて、回答欄に○印をつけてください。【複数回答可】

想定している業種		回答欄	発生要因
原材料・仕入品のロス	製造業（部門） 外食業（部門）	1	規格外の原材料の混入など 大きさや形などが規格に合わず、原材料として使用しなかったもの
		2	原材料の仕入れ時や保管中の傷み・腐れ 仕入れ時や通常の保管期間中の傷みや腐れの発生
		3	見込み違いなどによる原材料の使い残し 見込み違いなどにより原材料が余剰となったことによる使い残し
	卸売業（部門） 小売業（部門）	4	商品の仕入れ時や保管中の破損など（食品） 仕入れ時や通常の保管・販売期間中の破損などにより、食品としての品質に影響があり、商品にならなかったもの
		5	商品の仕入れ時や保管中の容器・包装のキズ 仕入れ時や通常の保管・販売期間中に生じた容器・包装のキズなどにより、食品としての品質に影響はないが商品にならなかったもの
製造・調理時のロス	製造業（部門） 外食業（部門）	6	端材 製造・調理工程で日常的に発生する切り落とし・端材のうち食用にできるもの
		7	残渣（食用にできるもの） 発酵残渣、抽出残渣のうち食用にできるもの（おから、日本酒の酒粕等）
		8	製造不良・調理ミス（食品） 設備トラブルや人的ミスなどにより発生した製造不良等で、食品としての品質に影響があり、商品にならなかったもの
	9	製造不良（容器・包装） 設備トラブルや人的ミスなどにより発生した製造不良で、食品としての品質に影響はないが、容器・包装のキズなどにより商品にならなかったもの	
製造業（部門）	10	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	
売れ残り	製造業（部門） 外食業（部門）	11	生産過多による売れ残りの発生 作り過ぎた商品・料理の作り置き品の売れ残り
	卸売業（部門）	12	納品期限切れ 納品期限を迎えた商品の廃棄
	小売業（部門）	13	販売期限切れ 販売期限を迎えた商品の廃棄
	共通	14	商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う余剰在庫の発生 季節品入替、定番カット、特売終了などに伴う在庫商品の廃棄
返品	製造業（部門） 卸売業（部門）	15	納品期限切れによる返品の発生 納品期限を迎え、取引先から返品された商品の廃棄
		16	商品入替（季節品、定番カット、特売終了）に伴う返品の発生 季節品入替、定番カット、特売終了などに伴い返品された商品の廃棄
残食しべ	外食業（部門）	17	お客様の食べ残し 飲食店舗などでのお客様の食べ残しの廃棄
その他	共通	18	試作ロス 試作品・サンプル品での廃棄
		19	検査・保存用サンプル品 検査、保存用サンプル品で、保存期間等満了したものの廃棄
		20	その他 具体的に記入してください。 ()

ここからは、食品ロス削減に向けた取組についての御意見を伺います。

Q8 フードバンク活動に関するお考えを伺います。

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。フードバンク活動は、食品ロスの削減に資する取組であり、生活困窮者等の支援にもつながる取組であることから、県としても、活動を後押ししていきたいと考えています。

Q8-1 県内フードバンクの活動に関して、すでに協力していること、今後協力できそうなことがあれば○印をつけてください。〔複数回答可〕

取組内容		すでに協力している	今後協力できそう
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	社員等がボランティアとして活動に参加		

8 そのほかに協力できそうなことがありましたら教えてください。〔自由回答〕

※ 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

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○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	食品を提供したいが、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 そのほかに理由や課題がありましたら教えてください。特に、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、その理由を記入してください。〔自由回答〕

- Q9** 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の皆様に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、メールで提出してください。

取組分野		回答欄
1	小売店・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://www.pref.chiba.lg.jp/shigen/3r/food/ankeeto.html>

※ メールでの提出先 e-haiki@mz.pref.chiba.lg.jp

※ ホームページ等に掲載する際は、別途メールにて連絡させていただきます。

- Q10** 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。〔自由回答〕

《質問は以上です。アンケートに御協力いただきありがとうございました。》

【業種一覧表】

本調査では、貴社の事業所のうち、下表の産業小分類に該当するものについて回答してください。

食品製造業

産業小分類 コード	産業小分類名※
91	畜産食料品製造業
92	水産食料品製造業
93	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業
94	調味料製造業
95	糖類製造業
96	精穀・製粉業
97	パン・菓子製造業
98	動植物油脂製造業
99	その他の食料品製造業
101	清涼飲料製造業
102	酒類製造業
103	茶・コーヒー製造業（清涼飲料を除く）

食品小売業

産業小分類 コード	産業小分類名※
561	百貨店，総合スーパー
569	その他の各種商品小売業（従業者が常時50人未満のもの）
581	各種食料品小売業
582	野菜・果実小売業
583	食肉小売業
584	鮮魚小売業
585	酒小売業
586	菓子・パン小売業
589	その他の飲食料品小売業

食品卸売業

産業小分類 コード	産業小分類名※
521	農畜産物・水産物卸売業
522	食料・飲料卸売業

外食産業（旅館・ホテル、飲食店ほか）

産業小分類 コード	産業小分類名※
452	沿海海運業
453	内陸水運業
751	旅館，ホテル
761	食堂，レストラン（専門料理店を除く）
762	専門料理店
763	そば・うどん店
764	すし店
765	酒場，ビヤホール
766	バー，キャバレー，ナイトクラブ
767	喫茶店
769	その他の飲食店
771	持ち帰り飲食サービス業
772	配達飲食サービス業
79B	結婚式場業

※日本標準産業分類による分類

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、以下のように分類されます。

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

※「食品廃棄物等」の「等」には、食品の製造工程等で発生する動植物性の残さで飼料等の原料として有償で取引されるものも含まれます。

※なお、「食品廃棄物等」には容器包装は含まれません。

2 可食部・不可食部の具体例

工程	原材料	製造	輸配送・卸売	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	運搬途中の破損や返品等により、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
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、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)

(注) 「3 その他の共通事項」も参照ください。

3 その他の共通事項

①食用にできるものの判断基準

ア 原材料の廃棄については、

- (ア) 仕入れたままの状態を廃棄する場合は、その全量を可食部としてカウントします。ただし、実測や日本食品標準成分表の廃棄率等により不可食部の量を把握している場合は、不可食部を除いた量を可食部としてカウントします。
- (イ) 骨や皮など食用に適さない部分のみを廃棄する場合は、その廃棄する全量を不可食部としてカウントします。

イ 製造中の食品の廃棄は、加工して食べられる状態とする前の段階で廃棄する場合も可食部とします。また、廃棄時点で食べられる場合のみならず、もともと食べられる状態にあったものが、消費・賞味期限切れを含めて何らかの理由で食用に適さなくなった場合も可食部とします。なお、サンプル品（店頭での提供を前提としないものも含む）も可食部とします。

例： 原材料として仕入れた魚を、調理せずそのまま廃棄した場合は、全量が「可食部」となります。ただし、実測や日本食品標準成分表の廃棄率等により不可食部の量を把握している場合は、不可食部を除いた量を可食部としてカウントします。

例： 原材料として仕入れた内臓肉（鶏のレバー等）は、食品にする前提で仕入れているため、一般的に食用とされるものとして扱い、「可食部」となります。

例： パンやパスタなどの生地は、製造途中の状態での廃棄であっても、加工して食べる状態となることを前提に作られたものであるため、「可食部」となります。

例： 異物混入や腐敗を理由に廃棄するものは、もともと食べられる状態にあったものが、後から食用に適さなくなったものであるため、「可食部」となります。

② 原材料の加工、又は調理の過程において副次的に得られた物品が「食品廃棄物等」となった場合、

○食用にできるものは「可食部」

例： 食パンの耳やおからは、加工、又は調理の過程において副次的に得られますが、一般に食べられているので「可食部」となります。

○食用にできないものは「不可食部」

例： 米ぬかは、加工（精米）の過程において副次的に得られ、その一部は米油等の製造に使用されますが、一般的に食べられていないので「不可食部」となります。

としてカウントします。

③ 製品、商品のうち、納品期限・販売期限切れの在庫、返品、サンプル品等により、最終的に廃棄されたものは、中身の全量を可食部としてカウントします（容器包装は「食品廃棄物等」に含まれないため、容器包装の重量は含みません）。製品の中に食用にならない部分（肉・魚の骨等）が含まれていても、容器包装の重量を除く全量を可食部としてカウントします。ただし、実測や日本食品標準成分表の廃棄率等により不可食部の量を把握している場合は、不可食部を除いた量を可食部としてカウントします。

④ お客様に提供する予定で準備していたが、廃棄されることになった商品・調理品は、全量を可食部としてカウントします（容器包装の重量は含みません）。調理品の中に食用に適さない部分があっても、容器の重量を除いた全量を可食部としてカウントします。ただし、実測や日本食品標準成分表の廃棄率等により不可食部の量を把握している場合は、不可食部を除いた量を可食部としてカウントします。

⑤ 上記のとおり、作り置き品や食べ残しのように食べられるものと食べられないもの（果実の皮、魚・肉の骨等）が混ざったものや、原材料廃棄のように食べられる部分と食べられない部分が一体になっているもの（まるごとのキャベツ、骨付き肉、皮付きのみかん等）が食品廃棄物等になった場合、基本的には全量を可食部としてカウントします。ただし、実測や日本食品標準成分表の廃棄率等により不可食部の量を把握している場合は、不可食部を除いた量を可食部としてカウントします。

以上