

食品ロス統計調査 平成19年食品循環資源の再生利用等実態調査票 (食品製造業)

この調査は、農林水産省が、統計報告調整法第4条第1項の規定に基づき総務大臣の承認を受けた承認統計として実施するものです。
また、この調査票は秘密扱いとし、課税など統計以外の目的に使うことは絶対にありませんので、ありのままを記入してください。

この調査は、事業所を単位とした調査ですので、貴事業所の状況について記入してください。
調査票の記入に当たっては、別冊の「調査票の記入の仕方」にしたがって、黒又は青のボールペンなどを用い、太線黒枠の中にはっきり記入してください。

事業所の概要

1 従業者数 (該当する番号に 印を記入してください。)	1	1 ~ 9 人	3	30 ~ 99人	〔平成19年3月31日現在で貴事業所に所属し働いているすべての人数とします。(派遣・下請従業者は除く。)]
	2	10 ~ 29 人	4	100 ~ 人	
2 担当者名及び電話番号	氏名			電話番号	

「担当者名」及び「電話番号」については、ご回答いただいた内容について照会等が必要な場合に使用します。

問1 食品廃棄物等の発生状況

(1) 貴事業所における平成18年度(平成18年4月1日から平成19年3月31日まで)の事業活動に伴い「食品廃棄物等」は発生しましたか。該当する番号に 印を付してください。

1	発生した	⇒	2 ページの問2 へお進みください。
2	発生していない	⇒	(2) へお進みください。

(2) 食品廃棄物等の発生を未然に抑制する取組(発生の抑制の取組)を行っていますか。

1	行っている	⇒	4 ページの問7 へお進みください。
2	行っていない	⇒	(以降の回答は結構です。ご協力ありがとうございました。)

この調査で「食品廃棄物等」とは、以下の(1)~(3)に該当するものをいいます。なお、中間処理されることなく、他者に食用として売却・譲渡したものは除きます。
(1) 食品が食用に供された後に、又は食用に供されずに廃棄されたもの。(売れ残りや食べ残し)
(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。(イモの皮等の不可食部分など)
(3) (1)(2)には、肥料、飼料等として再生利用されたものを含みます。

・本調査は、貴事業所における食品廃棄物等の発生量、減量、再生利用、発生の抑制の取組状況等について伺うものです。
 ・記入に当たっては、平成18年度（平成18年4月1日から平成19年3月31日まで）1年間について記入してください。
 ・なお、上記期間での記入が困難な場合は、記入が可能な直近1年間について記入してください。

問2 貴事業所における事業活動に伴う食品廃棄物等の発生状況及び再生利用の状況について記入してください。
 (t単位で単位未満は四捨五入してください。(例) 0.5t→1t 0.4t→0t なし→-)
 (注: 貴事業所が、製造業以外の事業(卸売、小売等)を営んでいる場合、これらを含んだ事業所全体の発生量等について記入してください。)

	食品廃棄物等の年間発生量計					貴事業所で減量した量 (焼却は除く)					減量した後の食品廃棄物等の年間発生量					再生利用への仕向量																										
	①					②					③=①-②					小計 ④=⑤+⑥+⑦					貴事業所又は 貴社で再生利用 ⑤					委託による再生利用																
	有償で売却 ⑥					無償又は自己負担で委託 ⑦																																				
	十	万	千	百	十	老	十	万	千	百	十	老	十	万	千	百	十	老	十	万	千	百	十	老	十	万	千	百	十	老	十	万	千	百	十	老	十	万	千	百	十	老
動植物性残さ						t						t						t						t						t						t						t
廃食用油						t						t						t						t						t						t						t

問3 食品廃棄物等の発生量のうち、製品となった後発生^{※1}した量の割合を記入してください。
 (問2の①欄)を100%として整数で記入してください。

※1 返品された製品を廃棄したもの、売れ残り(賞味期限切れを含む)により廃棄したもの。

動植物性残さ					%
廃食用油					%

(貴事業所が製造業のほか卸売や小売等の事業を営んでいる場合、製造部門から出荷した製品の返品等によるものほか、卸売、小売部門等から出荷した製品の返品等によるものを含んだ事業所全体の量の割合を記入してください。)

問4 これらの減量について、貴事業所が行った方法に該当するものの番号すべてに○印付してください。

1	脱 水
2	乾 燥
3	発 酵 ^{※2}
4	炭 化 ^{※3}

※2 発酵とは、生ゴミ等を微生物等の働きにより中の成分を消滅させることにより減量すること。

※3 炭化とは、処理物の熱分解(蒸し焼き等)により炭として残すこと。

問5 これらの再生利用について、以下の用途別にその仕向け割合を整数で記入してください。なお、その他に記入された方は、カッコ内に具体的な内容を記入してください。

再生利用の用途別仕向け量割合

用 途		動植物性残さ	廃食用油
食法る品で用 り規途 サ定 イし ク て ル い	肥料化	%	%
	飼料化	%	%
	メタン化 ^{※4}	%	%
	油脂及び油脂製品化(石鹼、洗剤等)	%	%
	食品用(食品添加物、調味料、健康食品等)	%	%
	工業資材用(舗装用資材、塗料の原料等)	%	%
	熱源として事業所内又は委託先で利用 (ゴミ固形燃料は除く)	%	%
	その他(ゴミ固形燃料を含む)	%	%
	不 明	%	%
食品循環資源としての再生利用への仕向量		100%	100%

※4 生ゴミ等をメタン菌を主とする微生物で発酵させることにより、その段階で得られたガス(メタンガス)をエネルギーとして利用すること。

以下の空欄に「その他」の内容を具体的に記入してください。

問6 食品廃棄物等を食品循環資源として再生利用を推進するに当たっての課題について、以下から主なものを3つまで選び、該当する番号に○印を付してください。

1	異物の除去等分別の徹底	6	再生利用製品の品質・安全性の確保、低価格な供給
2	食品廃棄物等の保管場所の確保や臭気対策	7	食品関連事業者、再生利用者、利用者の連携
3	再生利用に要するコストの低減	8	再生利用処理施設、運搬、委託等の共同化
4	再生利用者、再生利用施設、再生利用製品の利用先等の確保	9	公的補助による再生利用事業の育成
5	再生利用製品の新規用途の開発等再生利用に関する技術開発	10	リサイクル施設を設置するに当たっての周辺住民の承諾

裏面につづきます

