

食品リサイクル法について

● 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）とは？

平成13年5月に施行された法律で、食品関連業者が食品廃棄物の発生抑制、再生利用、熱回収、減量に取り組むことが求められています。

※平成19年6月に改正

● 食品廃棄物とは？

食品の製造や調理過程で生じる動植物性残渣、食品の流通過程や消費段階で生じる売れ残りや食べ残し等が、食品廃棄物です。

● 食品関連事業者とは？

食品製造・加工業者	食品の卸売・小売業者	飲食店および食事の提供を伴う事業を行う者
食品メーカーなど	百貨店、スーパー、コンビニエンスストア、八百屋など	食堂、レストラン、ホテル、結婚式場など

● 食品の再生利用等に取り組むときの優先順位

1 発生抑制 (リデュース)	生産や流通過程の工夫、消費のあり方の見直しなどによって、食品廃棄物そのものの発生を抑制する。
2 再生利用 (リサイクル)	食品廃棄物のうちで再資源化できるものは肥料や飼料、油脂や油脂製品、メタン、炭化製品(燃料または還元剤としての用途)、エタノールの原材料として再生利用します。
3 熱回収 (サーマルリサイクル)	再生利用施設の立地条件や受入状況により、再生利用が困難な食品循環資源であって、メタンやバイオディーゼルと同等以上の効率でエネルギー回収できる場合に限り選択できます。
4 減量	再生利用できない場合等は、脱水・乾燥・発酵・炭化により減量を行い、廃棄処分を容易にする。

● その他

個々の食品関連事業者ごとに再生利用等の実施率目標の設定や食品廃棄物等多量発生事業者に対して、定期報告義務が設けられています。

※ 食品リサイクル法に関する詳しいお問い合わせは、

- ・ 近畿農政局 経営・事業支援部食品企業課 Tel 075-451-9161 (内線) 2759
- ・ 大阪府環境農林水産部環境農林水産総務課 Tel 06-6210-9540
- ・ 環境省 Tel 03-3581-3351