

送信枚数：5枚（本状を含む）

(財)食品産業センター 環境委員会NEWS

No. 1 1

平成22年4月22日発行

<http://www.shokusan.or.jp/kankyo/committee/index.html>

(財)食品産業センター環境委員会

事務局 砂田・下田

TEL:03-3224-2384

FAX:03-3224-2398

=====

賛助会員各位

日頃より(財)食品産業センター 環境委員会の活動にご理解とご協力賜り誠にありがとうございます。

さて、改正食品リサイクル法により、食品廃棄物等多量発生事業者に対して前年度の状況を報告することが義務付けられ、平成21年度より定期報告が開始されました。環境委員会では、食品製造事業者がこの定期報告に対応する中で出てまいりました食品リサイクル法の運用等についての意見・要望を「食品リサイクル制度に関する意見書」として取りまとめ、農林水産省食品環境対策室に提出いたしましたのでお知らせいたします。

※環境委員ニュースは、メール又はFAXで配信しています。

添付資料等により送付部数が多くなり場合がございます。

そのため、出来るだけメール配信でお願いいたく考えます。

現在、FAXで配信させていただいている方で、メール配信にご変更いただける方は、事務局までご連絡をお願いします。

(財)食品産業センター 技術環境部

環境委員会 事務局 砂田、下田

TEL:03-3224-2384 / FAX:03-3224-2398

Mail : c-sunada@shokusan.or.jp

平成22年4月13日

農林水産省 総合食料局
食品産業企画課 食品環境対策室
矢花室長 殿

～ 食品リサイクル制度に関する意見書 ～

(財)食品産業センター 環境委員会
委員長 渡辺 孝正

平素より財団法人食品産業センター 環境委員会の活動にご指導を賜り、誠にありがとうございます。

食品製造事業者は、平成12年の食品リサイクル法の制定以来、最優先課題の一つとして食品廃棄物等の発生抑制を行うと共に、食品循環資源の再生利用等に取り組み、食品資源循環の促進に寄与してきたところであります。

また、環境問題に関する啓発活動等を行うと共に、容器包装廃棄物の3Rの推進等の食品企業に課せられた社会的責任を果たし、循環型社会の構築に貢献してまいりました。

平成19年に改正された食品リサイクル法では、再生利用等の手法として新たに「熱回収」が認められましたが、適用要件が厳しく利用しがたい状況となっております。一方、前年度の状況を報告する定期報告が平成21年度より開始され、その対応を行ってまいりました。

こうした状況の中、食品リサイクル法の運用等について、食品リサイクル制度の一層の円滑な促進を図るため、下記に食品製造事業者の意見・要望を記しますので、検討等を頂きますようよろしくお願い申し上げます。

1. 熱回収等の取扱いについて

改正食品リサイクル法で再生利用等として「熱回収」が認められたが、立地条件、エネルギー効率等の適用要件が厳しく、ほとんど利用できない状況となっている。有用なリサイクル手法として利用できるように「熱回収」の適用基準の改正を要望する。以下に具体的な意見を記載する。

1) 冷凍食品の工場で使った廃油をボイラーで熱源として使っている。これは農水省から優良リサイクル事例として賞も頂いているが、食品リサイクル法上は再生利用の手法として認め

られていない。バイオマス活用の基準との整合性を取って欲しい。熱回収の要件(熱量、距離)、のうち距離の要件を撤廃して、この手法をもっと評価すべきと考える。

2) 環境・社会コストの視点から見た場合、熱回収は積極的に行う手法と考える。また、75kmの根拠や再生に適さない種類や性状の基準についても合理性に乏しいと考える。

3) 熱回収に関して2つの条件を満たすことが条件となっているが、バイオマスエネルギーの有効利用はエネルギー政策上の重要な柱でもあり、再生利用施設が75km圏内にないなどの条件を満たさなくても再生利用等に該当すると考えるべきケースがあると思われる。食品廃棄物をRDFなどの固形燃料にする場合、定期報告書記載例では再生利用等以外として処理されているが、バイオマスエネルギー有効利用という観点では再生利用の追加項目である炭化製品(燃料および還元剤としての用途)、または熱回収に該当すると考える。

2. 定期報告について

定期報告の方法については、入力シートの様式を中心に不明確であるとの意見が多く、記入方法の一層の明確化と効率化を要望する。以下に具体的な意見を記載する。

1) リンクされているセルと、されていないセルがあり、同じデータを数回手入力する部分がある。転記ミス防止のためにも、自動計算される仕組みにして欲しい。

2) 数値は原則整数(小数点以下四捨五入)入力のことであるが、具体的な入力方法の量や値は小数点第一位まで表示されている箇所がある。また実際の書式の中も小数点第一位の記載もあり、ルールが明確で無い。

3) 記入名(「前年度実績ゼロ」と「-」と「0」の使い分けなど)が明確でない。

3. 発生抑制の数値目標設定について

食品ロスの発生原単位については、業種間のみならず同一業種内においても差異が大きく、一律の発生抑制の数値目標設定に馴染まない。目標設定は合理的、かつ発生抑制が望めるものとするよう要望する。以下に具体的な意見を記載する。

1) パン菓子製造業を例にとると、食パンの売上構成が高くなればパンの耳が出て残渣が増え、また、お客様の嗜好が変わり使用原料を苺からバナナに変更した場合、皮の発生により残渣が増える等、結果的に廃棄物の総発生量及び原単位の増減は企業の発生抑制努力と正しく結びつかない。従って数値目標設定ではなく発生抑制事例とその実績を情報開示するようにはどうか。

- 2) 取扱商品間で、発生原単位が10倍違う商品がある。業種毎の数値目標設定は不可能だと考える。また、例えば卵は1割が殻である。この分は発生抑制出来ない限界となる。このように個々の事例としては対応不可能な場合が多くあると考える。
- 3) 業種、業態はどの程度細かく分ける考えなのか。細分化しても目標が作れるのか疑問である。食品産業では、商品種が極めて多く、廃棄物発生量は商品種ごとに管理すべき事項だが、商品種ごとにその値は大きく異なり、発生抑制基準値を一つひとつ行政で定めることは不可能である。発生抑制は、各事業者が主体的に取り組むべき事項であり、行政に期待されるのは、その活動を支援するような政策誘導であると考え。 (たとえば、賞味期限、消費期限に関する正しい理解を促す消費者啓発、廃棄量を増加させるような商習慣への規制など)
- 4) 生産過程での発生と、販売商品の返品による発生を別に考える必要がある。業種によっては生産過程と返品による発生が同じ程度の品種もあり、販売商品の返品は企業努力では削減できない部分がある。
- 5) 塩分の高い食肉加工品は、飼料会社が受入に難色を示し、肥料会社も牛肉の混入を排除できないため BSE の風評被害を恐れて肥料としての受入を拒否している。結果として処分方法は焼却しか選択の余地がない。このような再生等利用率を向上させることが非常に困難な事業者が存在する。

4. 運用基準等、その他の意見について

法律の運用に際して、個々の事例により判断基準が明確でない場合がある。Q&Aの充実等による判断基準、及び運用基準の明確化を行うことを要望する。以下に具体的な意見を記載する。

- 1) 同一の敷地内での食肉のと畜から加工までを行なう際に、と畜業と食肉加工業の線引を明文化して欲しい。
- 2) 飼料安全法で飼料に該当しないため、ペットフード向けはリサイクルに該当しないとされている。運用基準の見直しをして欲しい。
- 3) 流通の要望の肥大化(多品種生産・欠品防止の厳格化・発注リードタイムの短縮化による見込生産)に対応するために発生する過剰生産によるロスが増える傾向にある。サプライチェーン全体での食品ロス発生抑制政策を進めて欲しい。
- 4) 用途を変更していけないと法律で決まっている原料がある。考慮を願いたい。
- 5) 製品(廃棄物ではないもの)と有価物との区分が曖昧である。製品だとしているものは、現実的には副産物であっても食品リサイクル法の対象外になるが、同様のものであっても有価物の場合は、再生利用等の基準が法で限定されてしまうことに矛盾がある。有価物の取

扱いについて考慮してほしい。

- 6)小麦粉製品の製造過程で発生する連産品のふすま等の飼料用原料として従来より利用されている物も廃棄物としてカウントされることは疑問である。

以上