

食品廃棄物の不適正な転売事案の再発防止策の検討のための 食品関連事業者へのヒアリング結果について（概要）

1. 背景

本年1月、食品関連事業者から処分委託を受けた食品廃棄物が愛知県の産業廃棄物処理業者により、食品として売却されてしまった事案が発覚した。

環境省では、農林水産省と連携し、本年3月14日に、

- ① 電子マニフェストの機能強化
- ② 廃棄物処理業者に係る対策：透明性と信頼性の強化
- ③ 排出事業者に係る対策：食品廃棄物の転売防止対策の強化

から成る再発防止策を公表した。

このうち、③の対策としては、例えば食品廃棄物をそのまま商品として販売することが困難となるよう適切な措置を講じる等、食品リサイクル法における食品関連事業者が取り組むべき措置の指針（判断基準省令）の見直しを検討するとともに、食品廃棄物の不正転売防止のための措置に関するガイドラインを農林水産省と連名で策定することとしている。

同ガイドラインの検討に先立ち、同ガイドラインの実効性を担保するため、食品関連事業者の関係団体に対し、食品廃棄物の不正な転売を防止するための対策等に関するヒアリングを、環境省及び農林水産省の合同で実施した。

2. ヒアリング実施概要

- (1) 実施期間：平成28年4月26日～6月13日
- (2) 実施対象：34の食品関連事業者の業界団体等（うち食品製造業関係26団体、食品卸売業関係1団体、食品小売業関係4団体、外食産業関係1団体）
- (3) 主なヒアリング項目：
 - 食品廃棄物の排出について
 - ・転売可能な状態の食品廃棄物が排出される状況
 - ・今回の事案を受けて、そもそも転売可能な状態の食品廃棄物が発生しないよう、講じる又は講じることを検討している措置
 - ・転売防止対策を取ることで実質的に食品リサイクルの取組が後退している事例
 - 処理委託時の対応について
 - ・処理業者の選定基準（例：価格、適正処理の確実性、過去からのつきあい等）
 - ・処理委託契約の締結前に処理業者の能力等の評価・確認方法
 - ・処理業者に対して求めていること、今後求めていること
 - 食品廃棄物の排出時又は引き渡し時の対応について
 - ・食品廃棄物ができるだけ発生しないように行っている工夫

- ・ 処理委託先等において転売されないようにするための工夫
 - ・ 処理委託先等において転売されないようにするための食品廃棄物を商品として販売することが困難となるような措置（製品そのままの形では廃棄せず、破壊や開封、他の残さと混合するなどの資力・労力の確保など）
- 処分終了確認時における対応
 - ・ 委託契約内容どおりに処理されているかどうかを確認するための対応
 - ・ 電子マニフェストを利用している場合、当該マニフェストの利用方法

3. ヒアリングを通じて得られた主な知見

（ヒアリング結果の詳細については別紙参照）

（1）食品廃棄物の排出状況・発生抑制の工夫

- そのまま転売等可能な食品廃棄物が排出される状況としては、納品期限切れによる返品や、店舗における販売期限切れ、余剰在庫の廃棄等のほか、商品改廃・期間限定商品の入れ替え、製造ロス、災害等の様々な場面がある。
- 特に排出の頻度や数量が多くなる場面として、チルド製品・日配食品・生鮮食品等の賞味期限が短い商品や、新商品や惣菜等の需要予測が難しい商品の廃棄や、製造工程での品質トラブル（異物混入等）によるロット単位での廃棄等が挙げられた。
- 食品廃棄物等の不適正な転売を防止する観点でも、まずは食品ロスを削減することが有効な取組。具体的には、製造工程・品質管理の強化などのほか、製造業・卸売業・小売業が連携した商慣習の見直しについて検討を行い、納品期限の見直しや発注精度の向上、賞味期限の年月表示化などに取り組んできている。

（2）考え得る食品廃棄物の処理段階に応じた転売防止策

- 具体的な転売防止策としては、廃棄物の処理の各段階（委託契約を締結する段階、実際の収集運搬・処分の段階、処理が終了した段階）に応じて、食品の性状（固形・液状等）、荷姿、消費・賞味期間の長さ、発生量等に応じて、あるいは、食品関連事業者の施設、棚卸し等の排出される場面に応じて様々な方法が挙げられた。
- 例えば、①廃棄物処理の委託契約を締結する段階の転売防止策としては、廃棄物処理法に基づく適切な許可・施設や委託する食品廃棄物の処理を行うための十分なキャパシティを有すること、情報公開や書類の管理状況が適切であること、処理方法・処理量・包装の有無等に応じた適切な処理料

金を請求していること等の確認が挙げられた。

- また、②実際の収集運搬・処分の段階の転売防止策としては、食品廃棄物等に直接何らかの手を加える手法として、
 - 包装と食品の分別、破碎又は混合、その他一見して商品とならないような措置（箱をつぶすなど包装の状態を崩す、容器のふたを取る、廃棄物である旨の印を付与する、賞味期間後に排出する等）を講じること等が挙げられた。ただし、手法により再生利用を阻害する、衛生上の懸念、保管場所の確保の限界等の問題があるほか、液状の商品や容器包装の種類、大量発生時、処理機能の無い物流・営業拠点での対応など困難な場合がある等の指摘があった。
 - 食品廃棄物等に直接何らかの手を加える以外の手法として、マニフェスト又は伝票による業務管理や荷積み時の写真撮影、ドライブレコーダー、封印輸送等による監視体制の強化が挙げられた。
- さらに、③処理が確実に終了したことの確認を、マニフェスト、画像等を用いた報告書の提出、定期的な現場視察等により行うほか、リサイクルにより製造された肥飼料等の売却を取引先に確認する等の方法が挙げられた。
- その他の方法として、従業員に対する教育訓練、再生利用事業者との定期的なコミュニケーションの実施・信頼関係の構築などが挙げられた。

(3) 転売防止策が食品リサイクルに与える影響

- リサイクルを原則としているが、より確実な転売等の防止のためには、やむを得ず焼却処分されることがあるとの意見があった。

(4) その他

- 転売防止策の一環として電子マニフェストの活用が挙げられているが、電子マニフェストの利用は一部の大手企業に止まる傾向がある。また排出頻度が低い場合や収集運搬業者が導入していない場合もあり、活用メリットを見いだせない場合がある。
- 食品関連事業者において、これまでも転売防止策対策を講じているものの、再発防止を図る上では、処理業者の適正な処理が確保されること等、総合的な対策も重要との意見が多かった。

1. 食品廃棄物の排出状況・発生抑制の工夫

排出状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 商慣習による廃棄(小売への納品期限切れによる返品や、小売店舗における販売期限切れ(店舗からの返品、日付の逆転も含む。)) ・ 試作品・半製品の処分 ・ 商品改廃、品質トラブルなど出荷止め商品 ・ 製造ロス 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 余剰在庫 ・ 地震等の災害や物流事故による破損 ・ 配送段階での荷崩れ ・ 期間限定(クリスマス、バレンタイン等)商品の入替(賞味期限前)
特に排出量が多くなるケース	<ul style="list-style-type: none"> ・ チルド製品、日配食品、生鮮食品等の賞味期限が短いもの ・ 製造工程での品質トラブル(異物混入等) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ PB(プライベートブランド)商品の売れ残りや引取拒否 ・ 需要予測が難しいもの(新商品や惣菜等)
発生抑制の工夫	<ul style="list-style-type: none"> ・ 製造工程・品質管理の強化(機械、設備のメンテナンス、異物混入の防止等) ・ 発注精度の向上による生産管理・在庫管理 ・ 需要予測の精度向上 ・ 廃棄物削減目標設定、進捗管理 ・ 見込み生産から計画生産への切替 ・ 賞味期限を延ばすための技術開発 ・ 商取引慣行の是正による返品削減(1/3 ルールの見直し、欠品ペナルティの緩和) ・ 賞味期限内の返品は、状態により原料に再度戻す 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 賞味期限の年月表示 ・ 社内販売や値引き販売による廃棄物の削減 ・ フードバンクの活用 ・ 値引きによる売り切り

2. 考え得る食品廃棄物の処理段階に応じた転売防止策

食品廃棄物の処理段階	転売防止策
(1) 処理委託契約時	<p>【収集運搬の委託契約時】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 廃棄物処理法に基づく適切な許可や施設等、委託する食品循環資源の収集運搬を行うための十分なキャパシティを有することの確認 ・ 収集運搬の実施状況を委託者が確認できるよう、情報公開や書類の管理等が十分に行われていることの確認 ※ 処理施設等の視察や事業者へのヒアリングにより、事前確認を実施事例あり。また、優良産廃処理業者認定や登録再生利用事業者の登録確認を要件としている事例あり。 ※ 特に大企業の場合、独自の委託先評価シートやチェックリストによる確認や、廃棄物専門コンサルタント、弁護士等の専門家による調査を実施している事例あり。 <p>【再生利用(処分)の委託契約時】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品循環資源が実際に再生利用等されていることの現地確認等(特定肥飼料等の製造状況の定期的な確認は、現行の判断基準省令においても規定) ・ 廃棄物処理法に基づく適切な許可や施設等、委託する食品循環資源の再生利用を行うための十分なキャパシティを有することの確認 ・ 処理方法、処理量、包装の有無等に応じて適切な処理料金を請求していることの確認 ・ 再生利用の実施状況を委託者が確認できるよう、情報公開や書類の管理等が十分に行われていることの確認 ・ 環境規制(騒音・臭気)対策が適切に行われており、近隣との係争事項がないことの確認 ※ 特に大企業の場合、独自の委託先評価シートやチェックリストによる確認や、廃棄物専門コンサルタント、弁護士等の専門家による確認を経て契約している事例あり。
(2) 引渡時	<p>【排出・引渡し形態の工夫】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 破碎又は混合 <ul style="list-style-type: none"> ➢ 他の食品との混合や破碎機等の導入による破碎等(ただし再生利用を阻害しない範囲に限る。液状の商品は困難との指摘あり) ➢ パッカー車で収集運搬することによる物理的な破壊 ・ 包装と食品の分別(食品循環資源と容器包装、食器、楊枝その他の異物等との適切な分別は、現行の判断基準省令においても規定。ただし、工場においては、衛生上(臭気や腐敗等)の懸念や作業場、保管場所の確保に限界があるとの指摘あり。) ・ 一見して商品とならないような措置 <ul style="list-style-type: none"> ➢ 包装の状態を崩す(箱をつぶす、外箱・外袋から出す、外蓋をはずす、接着部分をはがす等) ➢ 容器のふたを取る、賞味期限切れの表示をされているかたちで排出等 <p>賞味期限切れまで保管した後に排出</p> <p>【管理体制の強化】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ マニフェスト(マニフェストがない場合にあつては、社用の伝票など)による業務管理 ・ 監視体制の強化(分別・保管倉庫への監視カメラ設置、収集運搬時の荷積み時の写真撮影・ドライブレコーダーの設置、GPSによる追跡、封印輸送による抜き取り監視等) <p>【処理方法の工夫】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 自社処理(飼料化、肥料化等) ・ 焼却処理

食品廃棄物の処理段階	転売防止策
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 廃棄物である旨、あるいは食用に適さない旨の印の付与（商品外装に、油性マジックやスプレー、塗料等で賞味期限切れを表示等。）
(3)処理終了時	<ul style="list-style-type: none"> ・ 引き渡した食品廃棄物等が委託契約どおりに処理されていることの定期的な確認（目視、マニフェスト、画像などを用いた報告書の提出、現場視察等）
(4)その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ 不適正な転売等防止のためのフランチャイズ本部による加盟者への指導 ・ 不適正な転売等防止のための従業員に対する教育訓練 ・ 不適正な転売等防止のための再生利用等の実施状況の把握及び管理体制の整備 ・ 再生利用事業者との定期的なコミュニケーションの実施、信頼関係の醸成

3. 転売防止策が食品リサイクルに与える影響

- ・ 容器開封や破袋は、食品廃棄物の腐敗につながり、リサイクルの妨げとなる可能性がある
- ・ 容器包装に付した塗料が食品に混入した場合、飼料化等ができなくなる
- ・ 転売防止のため、リサイクルから、より確実な焼却処分へとシフトする傾向が強まり、リサイクルの後退に繋がることが懸念される

4. その他

- ・ 電子マニフェストの利用は一部の大手企業に留まる傾向にある。また、排出頻度が低い場合や収集運搬業者が導入していない場合もあり、電子マニフェスト活用メリットを見出せないとの指摘あり。

■代表的な食品例

【荷姿：一重包装、賞味期限：2週間未満】

- ・ 牛乳、ハム・ソーセージ、パン、豆腐、水産練製品（かまぼこ、ちくわ、はんぺん）、農産物漬物（浅漬け）、干物（一夜干し等）、麺類（冷蔵品）、惣菜、弁当類 など

【荷姿：一重包装、賞味期限：2週間以上】

- ・ 食用油、小麦粉、醤油、ドレッシング類、ベーコン、乾物（鰹節、乾燥ひじき、春雨等、乾麺）、農産物漬物（浅漬け以外）、清涼飲料、アイスクリーム など

【荷姿：多重包装、賞味期限：2週間未満】

- ・ チーズ、ヨーグルト、農産物漬物（浅漬け）、納豆、麺類（冷蔵品）、弁当類、菓子類 など

【荷姿：多重包装、賞味期限：2週間以上】

- ・ バター・マーガリン、粉チーズ、ケチャップ・ソース類、マヨネーズ、レトルトカレー・ソース類、カレー（固形）、インスタント食品類（麺）、味噌、固形ミルク・粉ミルク、農産物漬物（深漬）、冷凍食品、アイスクリーム、菓子類 など