

平成 23 年 12 月 2 日
社団法人日本缶詰協会

I 発生抑制についての基本的な考え方と業界としての取組

1 業種業態の違いによる食品廃棄物等の発生に与える影響

- (1) 企業は複数の日本標準産業分類に属する場合が多い。
- (2) 製造工程における加工残渣は、単位当たり生産につき一定量が発生する。
- (3) 同一製品の原料として、生鮮原料を使う場合と一次加工原料を使う場合とでは、加工残渣の発生量が大きく違う。
- (4) 一企業で同一製品を生産する場合に、生鮮原料と一次加工原料を使う場合がある。
- (5) 加工残渣は概ね飼肥料向けにリサイクルされている。本会調べによる 2010 年再資源化率は 96.3%となっている。
- (6) 加工残渣の一部は、飼料、製品原料等として有価物として取引されているものもある。
- (7) 販売期限を過ぎたものの返品分が食品廃棄物となっている。
- (8) 安易な回収分が食品廃棄物となっている。

2 業界毎の食品廃棄物等の発生量の把握方法の事例

- (1) 各事業所にて計量
- (2) 廃棄物処理業者からの報告

3 業界毎の発生抑制の取組と特徴

- (1) 歩留り向上のための原料の品質管理、保管
- (2) 製造工程の見直し、改善による製造ロスの削減
- (3) 一次加工原料の使用
- (4) フードバンク情報の提供

II 発生抑制の目標値の設定方法に関する意見・要望

1 定期報告の報告内容の変更について

- (1) 定期報告の数値をもって、適切な発生原単位目標値を設定することは不可能と考える。

2 業種の考え方（業種の区分をどのように考えるか）

- (1) 業種別の発生原単位目標値が策定された場合、一企業内で業種別の廃棄物管理を強いられることになり不相当と考える。
- (2) 業種別に、各企業が相関しうる発生原単位は求められないと考える。

3 業界自主基準の策定の可能性について

- (1) 現状では実効性がある具体的な自主基準の策定は困難と考える。

Ⅲ その他、発生抑制の目標値の設定にあたり、業界として関係者（行政、消費者、再生利用事業者等）への意見・要望等

- (1) 食品リサイクル法への対応は、再資源化が先行していることからその枠組みが形成されている部分もある。発生抑制を推進した場合、その枠組みが崩れる恐れがある。
- (2) 排出抑制に係る「食品廃棄物等」を明確にすべき。特に、生産工程における排出抑制は積極的に行われておりこの部分での発生抑制は困難とみられることから、目標値によっては実効性が無くなるものと推測される。
- (3) 現行検討されている業種別の発生原単位目標値設定は、多くの企業が複数の業種に属している本業界には適さない。業種を細分化しても同様。
- (4) 単一の業種であっても、原料に生鮮品および一次加工品を併用している場合があり、残渣の発生量の変動する点に留意する必要がある。
- (5) 業種を対象に目標値を設定するのであれば、実効性がある業種に絞るべき。
- (6) 返品や回収に関するルール策定を行うことが、食品廃棄物の削減につながる。

以上

社団法人日本缶詰協会

会員企業約 400 社 うち製造企業約 300 社

生産品目

水産缶びん詰	かに、さけ、まぐろ、かつお、さば、いわし、さんま、いか、赤貝、ほたて貝等
果実缶びん詰	みかん、もも、りんご、さくらんぼ、パインアップル、くり、混合果実等
野菜缶びん詰	たけのこ、トマト、スイートコーン、マッシュルーム、豆類、えのき茸、漬物等
ジャム缶びん詰	いちご、マーマレード、あんず、ブルーベリー、ミックス等
食肉缶びん詰	牛肉大和煮、コンビーフ、やきとり、うずら卵等
調理缶びん詰	カレー、ミートソース、ソース類、スープ類、飯類、菓子類等
飲料缶詰	果実飲料、野菜飲料、コーヒー、茶類等
レトルト食品	カレー、シチュー、ハヤシ、ミートソース、料理用ソース、どんぶりの素、釜飯の素、水産類、スープ類、飯類等

属する業種

小分類	名称	細分類	名称
091	畜産食料品製造業	0912	肉加工品製造業
		0919	その他の畜産食料品製造業
092	水産食料品製造業	0921	水産缶詰・瓶詰製造業
093	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	0931	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業
		0932	野菜漬物製造業
094	調味料製造業	0943	ソース製造業
		0949	その他の調味料製造業
099	その他の食料品製造業	0998	レトルト食品製造業
		0999	他に分類されない食料品製造業
101	清涼飲料製造業	1011	清涼飲料製造業