解 説

「飲食店 Version1」

改定日 2022 年 7 月 1 日

１．商品類型設定の背景 1
２．適用範囲について 2
３．用語の定義について 3
４．認定の基準と証明方法について 3
4-1. 環境に配慮した食材の仕入れ 8
4-2. 食品ロス削減とリサイクル 16
4-3. 店舗の省エネと節水 30
4-4. 店舗備品・設備の環境配慮 48
4-5. 環境を意識した店舗運営 59
4-6. 環境コミュニケーション 80
５．申込区分、表示などについて 88

１．商品類型設定の背景

私たちの社会生活の中には様々なサービス業が広く普及しており、特に小売業や飲食業、宿泊業は消費者が利用する機会も多い。サービス業はその業態により、サービスを提供するための施設・設備(ハード面)、サービス提供方法などのオペレーション(ソフト面)が千差万別であり、事業活動の中で環境負荷を低減する取り組みも、多様なアプローチがある。サービス業の多様な環境負荷低減のための取り組みを評価し、消費者に情報提供を行うことができれば、消費者が日々の生活の中で、環境に配慮したサービスを選択して利用することが可能となる。とりわけ、飲食店からの情報発信は、消費者の関心の高い「食」をキーワードに気づきを与えることができ、消費者行動を環境にやさしいものへと誘導していくポテンシャルを持っている。昨今の健康志向、安全志向から関心が高まっている地産地消や有機農産物等をはじめとした食材の採用などが環境保全につながっていることを知ってもらうよい機会を与えることもできる。また、飲食店は全国に及ぶことから、環境配慮行動を広範囲に浸透させる拠点として最適な場と考えられる。

2015 年 12 月にフランス・パリで開催された COP21[1]では、すべての国が参加する公平で実効的な 2020 年以降の法的枠組みとして「パリ協定[2]」が採択された。日本政府は、温室効果ガス[3]を 2030 年度に 2013 年度比で 26%削減するとの中期目標を掲げており、中でも民生部門(業務その他部門及び家庭部門)では大幅な削減が求められ、対策を抜本

1 COP21:気候変動枠組条約締約国会議(Conference of Parties)の略称であり、地球温暖化対策に世界全体で取り組んでいくための国際的な議論の場を指す。2015 年秋に 21 回目の会議がパリ(フランス)で開催されたため、この会議を COP21 またはパリ会議と呼ばれる。

2 パリ協定:COP21 で採択された国際的な取り決め

3 温室効果ガス:二酸化炭素、一酸化二窒素、メタン、フロン類など、地球温暖化の原因とされるガス

的に拡充する必要があるとされている。今後は、事業者が中心となって取り組む環境活動を、消費者も巻き込んだ国全体での取り組みに広げていくことが不可欠となっている。

また、飲食の分野では、温室効果ガス排出の要因の一つとして食品ロス[4]の問題も考えなければならない。食品ロスは温室効果ガスの量を増やすだけでなく、国境を越えて世界の食料問題に影響を与えている。国連の「持続可能な開発目標(SDGs) [5]」では、2030年までに世界全体の一人当たりの食品廃棄物を半減させるという目標が採択され、欧州では食品の廃棄を禁止する法制化が進むなど、各国で食品廃棄物削減の動きが加速している。

このような背景のもと、本商品類型は、環境に配慮した飲食店をエコマークで採り上げ、民生部門における環境配慮行動を消費者の飲食行為の面から後押しするとともに、「環境に配慮した飲食店」の普及を通じて、グリーン市場の形成に寄与することを目的とする。

企業の環境への取り組む仕組みを評価するものとしては、ISO14001[6]やエコアクション 21[7]などのいわゆる環境マネジメントシステムの認証制度があり、いくつかの飲食店は取り組んでいるが、目標設定や取り組み内容については取得企業に委ねられる。そこでエコマークでは、環境に配慮した食材の仕入れや配送方法のほか、店舗設備の省エネルギー化などのハード面、および環境に配慮した店舗運営などのソフト面の取り組みを基準化した。また、サービスを受ける消費者の視点や消費者に環境配慮行動を促すための取り組みなど環境コミュニケーションに関する事項を重視し、優先的に取り組みを進めてほしい項目として認定基準(パフォーマンスレベル)に具体的に示した。環境コミュニケーションの一例としては、食品ロス削減に向けた食べ残しが減るような啓発や運動、マイ箸・マイボトル持参の推奨や食育をお客様とともに実践していることなどがあげられる。

２．適用範囲について

本商品類型の適用範囲は、日本標準産業分類[8](総務省)に基づく「大分類 M - 宿泊業、飲食サービス業　中分類 76 - 飲食店」(表 2-1)とし、“飲食店”全般を対象とすることとした。ただし、「小分類 760 - 管理、補助的経済活動を行う事業所」は管理事務を行う本社等が対象であることから適用外とした。なお、日本標準産業分類で明確に示されていない「社員食堂」や「学生食堂」については、直営、委託を問わず対象とした。また、フードコート内の店舗の申込も可能とするが、「中分類 77 - 持ち帰り・配達飲食サービス業」は本基準の適用範囲外とする。持ち帰り・配達飲食サービス業には、主として持

4 食品ロス:食べられる状態であるにもかかわらず、捨てられている食品
5 持続可能な開発目標(SDGs):2015 年 9 月に開催された「国連持続可能な開発サミット」において掲げられた目標で、17 の目標と 169 のターゲットからなる。
6 ISO14001:環境マネジメントシステムの仕様(スペック)を定めた国際規格
7 エコアクション 21:中小事業者でも取り組みやすい環境経営の仕組み(環境経営システム)のあり方を定めている環境省のガイドライン
8 日本標準産業分類:統計の結果を表示するための産業分類で、最新版は総務省のウェブサイトで確認できる。(http://www.soumu.go.jp/toukei_toukatsu/index/seido/sangyo/index.htm)

ち帰り弁当屋、移動販売(調理を行うもの)、宅配ピザ屋、ケータリングサービス店、給食センターなどが含まれる。

表 2-1　エコマーク「飲食店」基準における適用範囲

大分類	中分類	小分類	細分類
M-宿泊業、飲食サービス業	76-飲食店	761-食堂、レストラン(専門料理店を除く)	7611-食堂、レストラン(専門料理店を除く)
		762-専門料理店	7621-日本料理店 7622-料亭 7623-中華料理店 7624-ラーメン店 7625-焼肉店 7629-その他の専門料理店
		763-そば・うどん店	7631-そば・うどん店
		764-すし店	7641-すし店
		765-酒場、ビヤホール	7651-酒場、ビヤホール
		766-バー、キャバレー、ナイトクラブ	7661-バー、キャバレー、ナイトクラブ
		767-喫茶店	767-喫茶店
		769-その他の飲食店	7691-ハンバーガー店 7692-お好み焼・焼きそば・たこ焼店 7699-他に分類されない飲食店

※分類名は日本標準産業分類(平成 25 年 10 月改定)に基づく

3．用語の定義について

用語の定義は、関係法令、関係省庁および関係業界団体などにおける用語の定義に基づいて作成し、本解説書の脚注として文中に挿入している。

4．認定の基準と証明方法について

基準の策定にあたっては、「商品ライフステージ環境評価項目選定表」を用いて、商品(製品・サービス)のライフサイクル全体にわたる環境負荷を考慮した上で、重要と考えられる項目について定性的または定量的な基準を策定している。本基準策定においては、製品のエコマーク基準策定の考え方と異なり、着目する主体が無形のサービスであるため、店舗のオペレーションに関わることのほか、そのサービスを利用する消費者にまで多岐に及んでいる。

本商品類型において考慮された環境評価項目は、表 4-1「商品ライフステージ環境評価項目選定表および検討対象とされた評価項目」の◎印の項目として表わされる。

表 4-1　ライフステージ環境評価項目選定表および検討対象とされた評価項目

環境評価項目	サービス＜飲食店＞のライフステージ					
	A. 資源採取（食材調達）	B. 流通（配送）	C. 製造（加工調理）	D. 使用消費	E. リサイクル	F. 廃棄
1 資源と資源循環	◎エコフィード等食材 ◎規格外食材 1.環境に配慮した食材と仕入れ	◎梱包削減		◎リユース食器 ◎詰替容器 ◎包装削減 ◎マイボトル	◎食品リサイクル ◎ごみ分別	◎食品ロス削減
2 地球温暖化の防止	◎輸送距離の短い地元食材	◎配送トラックの削減	◎省エネ ◎節水 3.店舗の省エネと節水	◎省エネ機器 ◎節水機器 ◎ノンフロン機器	2.食品ロス削減とリサイクル	◎生ごみ減量化
3 有害物質の制限とコントロール	◎農薬や化学肥料を削減した有機食材			4.店舗備品・設備の環境配		
4 生物多様性の保全	◎持続可能な漁業認証食材	5.環境を意識した店舗運営		◎排水管理（グリーストラップ）		
5 その他	◎環境マネジメント(法令順守、環境教育、グリーン調達など) ◎環境コミュニケーション(環境情報発信、地域美化活動、食育など) 6.環境コミュニケーション					

以上を踏まえ、本基準では表 4-2 のとおり 6 つの評価カテゴリーを設定した。また、各カテゴリーにおける基準項目は、必ず満たさなければいけない必須項目と、選択によりポイントを獲得する選択項目で構成した。特に本基準で対象とする飲食店は様々な業種・業態あるいは規模が存在し、それぞれの事業者、店舗によって異なる仕組みや多様な取り組みが想定されることから、必須項目は法令や規則による順守義務や環境に関する取り組みとして最も基礎的な最小限の項目に限定し、選択項目を多く配した。選択項目については、事業者へのヒアリング調査結果などから代表的な取り組みを提示しているが、認定基準書の中で各社が実施しているすべての取り組みを網羅することはできない。そこで、基準を上回る性能や、他社では見られない先進的な技術導入あるいは独自の取り組みについては、「その他」の項目で評価することとした。その他の項目は自由記述式とし、事業者の環境主張を積極的に評価する項目として各評価カテゴリーに 3 つずつ設けた。

必須項目：法令等による義務およびエコマーク認定店舗として必ず適合することが求められる事項(配点は各 1 ポイント)

選択項目：その評価カテゴリーにおいて推奨される取り組みであり、適合する場合、提示されたポイントを獲得できる。記載以外の取り組みについては「その他」として同等以上であることを審査委員会において判断し、1 項目につき 1 ポイントを付与する。

表 4-2　評価カテゴリー

No.	評価カテゴリー	必須項目	選択項目 (最大ポイント)	備　考
1	環境に配慮した食材と仕入れ	－	11 p	選択項目で得られる最大ポイントには、それぞれ「その他」の 3 p を含む。
2	食品ロス削減とリサイクル	1 p	12 p	
3	店舗の省エネと節水	1 p	12 p	
4	店舗備品・設備の環境配慮	1 p	10 p	
5	環境を意識した店舗運営	1 p	9 p	
6	環境コミュニケーション	1 p	9 p	
合　計		5 p	63 p	
認定要件		**26 p 以上 （必須 5p+選択 21p 以上）**		

【事業規模による基準の分割可否】

事業者の規模により、適用される法令や環境負荷を減らすためのアプローチや取り組み内容が異なることが予想される。そのため、事業規模に応じて基準を設定するか否かを検討した。一般的に、大手チェーン店といわれる大規模事業者は環境配慮への取り組みが進んでいる傾向がみられたが、食材の調達など事業者の規模が大きくないからこそ取り組みやすい内容もあり、事業者間の不公平感や分かり易さを考慮し、基準項目を一本化することとした。ただし、各評価カテゴリーにおいて「その他」の自由記述欄を設けることで、それぞれの事業規模、業種に応じて取り組んでいる環境配慮活動ができる限り評価できるように配慮した。基準項目の内容については、今後、本基準の運用状況を踏まえ、必要に応じて改定を行うものとする。

【評価の方法】

評価の方法はポイント制を採用した。環境配慮の取り組みは、それぞれの店舗あるいは業態で強みと弱みがあり、事業者毎に多種多様である。そのため、評価カテゴリー毎にそれぞれ一定ポイント数以上の適合を求めるのではなく、評価カテゴリー横断的に合計したポイント数で認定可否を判断することとし、各事業者の強みを活かせるよう配慮した。

【認定可否の判断】

認定要件は合計 26 ポイント以上とし、業界全体の環境配慮への取り組みが少しでも進展するようなボトムアップ基準(底上げ)の設定を念頭に、少しずつ計画的に取り組みを進めれば取得できるレベルを目指した。また認定要件は、公開データまたはヒアリングなどにより実店舗のシミュレーション結果を参考に設定したが、環境への配慮を標榜している事業者からのデータが多く収集できたため、結果的には飲食店の中でも比較的環境配慮の取り組み意識の高い事業者の回答が集まったと考えられる。

認定要件：「必須項目での適合ポイント(p)」＋「選択項目に適合して得たポイント(p)の合計」が 26 ポイント(p)以上であること。

【ポイントの配点について】

基準項目間での難易度には違いがみられるが、客観的に重み付けを設定することは困難と判断されたことから、原則として各 1 ポイントの配点とした。ただし、定量的な基準が設定できるものについては、選択項目のポイント数に幅を持たせ重み付けを行った。2017 年 2 月現在、世界のタイプ I 環境ラベル[9]のうち、レストラン基準を有しているのは、「北欧・ノルディックスワン[10]」、「アメリカ・グリーンシール[11]」、「台湾・グリーンマーク[12]」「フィリピン・グリーンチョイス[13]」である。最も普及しているのが「ノルディックスワン」と言われており、約 250 施設のレストランが認定されている。ノルディックスワンのレストラン基準においてもポイント制が採用されており、推奨項目 77 ポイント中 27 ポイントを合格ラインとしている。

世界のタイプ I 環境ラベルの例

ノルディックスワン	グリーンシール	グリーンマーク	グリーンチョイス
（北欧諸国）	（アメリカ）	（台湾）	（フィリピン）

【基準項目への適合判断】

基準本文や本解説に特に明記がない限り、実施の有無で判断することとした。例えば、環境に配慮した食材の使用については、1 種類でも使用していれば基準適合と判断されるのか、あるいは恒常的に使うことが要求されるのかなど取り組みの程度が異なることが予想される。取り組みの程度を分けて評価することが望ましいが、今回の基準策定においては、飲食店基準の最初の段階として、取り組みの事実(証明が可能なもの)が確認できれば、基準に適合していると認めることとした。

【実績と計画】

原則として、基準への適合は実績で評価する。なお、新規店舗などで実績を把握できない場合は、具体的な計画(実効性を裏付ける資料や文書など)を提出し、その達成状況を後日報告することを条件に評価する。

9 タイプ I 環境ラベル：ISO14024 に従って運営されている第三者認証の環境ラベル
10 ノルディックスワン：北欧 5 カ国(ノルウェー、スウェーデン、デンマーク、フィンランドおよびアイスランド)共通のタイプ I 環境ラベル
11 グリーンシール：米国の Green Seal(独立非営利団体)によって運営されているタイプ I 環境ラベル
12 グリーンラベル：台湾の環境発展財団が運営するタイプ I 環境ラベル
13 グリーンチョイス：JICA の支援のもと制度が開始されたフィリピンのタイプ I 環境ラベル

【チェーン店の適合判断】

大手の飲食店の場合、10 店舗から数千店舗に及ぶチェーン展開している事業者がある。チェーン展開している事業者(共通のオペレーションにより運営されている店舗)が申し込む場合は、原則として、共通のオペレーションで達成されているか否かを確認する。例えば、店舗における電力などのエネルギー使用量の把握の項目では、テナントとして出店している一部の店舗においてはビルで一括管理(テナント料に含んで請求)されているなどの例外ケースがあるが、本部のオペレーションとしてデータを収集、管理しているのであれば適合とみなす。また、食品循環資源の再生利用等実施率とエネルギーの原単位低減率の目標値に対しては、食品リサイクル法(多量排出事業者)および省エネ法(特定連鎖化事業者)と同様に事業者として評価することとし、事業者全体として満たしていれば適合と判断する。ただし、申込対象の飲食店と異なる分類での達成が大半である等の場合は審査により判断する。

【証明方法】

各基準項目への適合の証明については、付属証明書の提出とともに、本解説などを参考にして基準を満たすことが証明できる資料、写真、説明文書などを提出すること。具体的には、次項以降に示す各基準項目の証明方法欄を参照すること。なお、現地で確認できる項目については審査時の現地確認に代えることができる。

4-1. 環境に配慮した食材の仕入れ

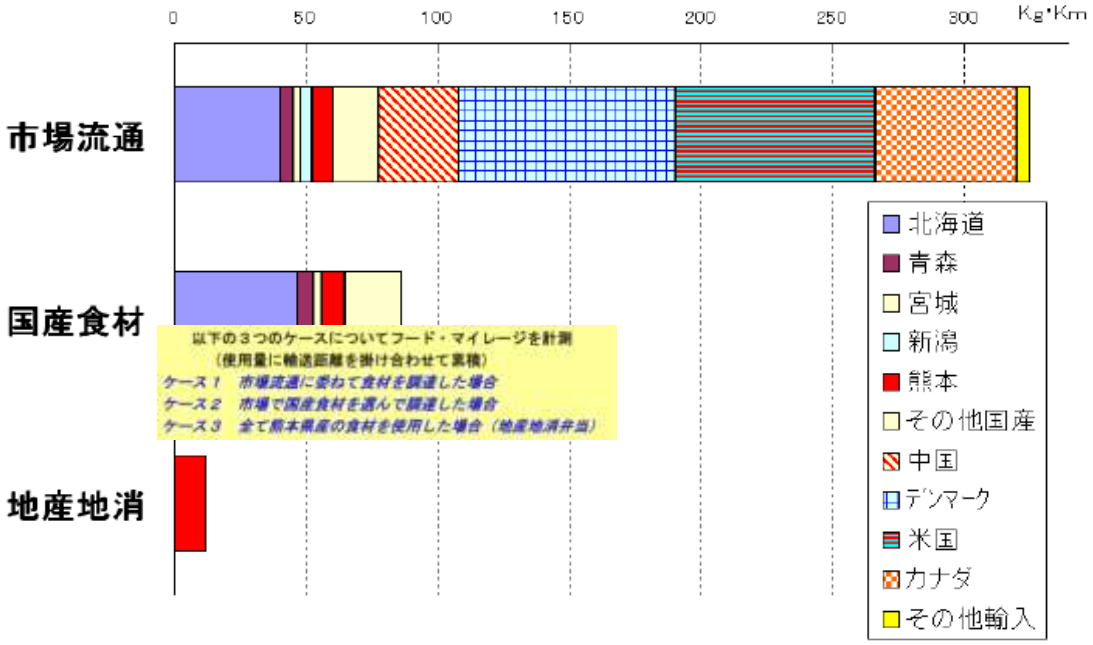
(1) 産地から店舗までの輸送距離の削減(燃料や CO_2 排出量削減)を意識して、地元でとれた食材を使用している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 本基準の目的は、いわゆる「地産地消[14]」の推進である。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 地元でとれた食材を積極的に使用することは、遠くから食材を運ぶよりも、輸送にかかるエネルギーの節約や CO_2 排出量も軽減される。また、地産地消は環境面だけにとどまらず、食べ物の生産に対する理解が深まり、食べ物を大切にする心が育まれることや地域の伝統的な食文化の継承につながる、地元の農業支援などの多様な効果が期待できる。 ◆ 本基準でいう「地元」とは、原則、同一都道府県内を目安とした範囲をいい(県境に位置する店舗の場合は隣接県も含む)、「国産」については、本項目は該当しないものと考える。 ◆ 提供する料理に 1 食材以上使用していれば適合となるが、例えば過去に 1 回だけ採用した後に、将来的に継続して採用する見込みがないケースは適合とはみなさない。収穫時期等を考慮したうえで定期的・恒常的に採用していることが必要と考える。 ◆ 地元でとれた食材を距離の離れた物流拠点に集めてから各店舗に配送するケースでは、輸送距離の短縮の趣旨から外れているため、ここでいう地産地消には当たらないものとする。
証明方法	◆ 地元でとれた食材であることを証明できる納品書や仕入台帳等の帳簿類の写しを提出すること。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は上記の証明に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

＜その他参考情報＞

地産地消の効果を表すものとしては、フード・マイレージ[15]という言葉がある。下記の試算例では、食材の調達を市場流通に委ねた場合に比べ、地産地消の場合ではフード・マイレージを約 1/30 に抑えられるとされている(ただし、フード・マイレージは輸送に限定した指標であるため、生産面や消費、廃棄面での環境負荷が考慮されていないことに留意する必要がある)。

14 地産地消:地元で生産されたものを地元で消費すること
15 フード・マイレージ:食料の重量に輸送距離を掛け合わせた指標。単位:t・km(トン・キロメートル)。

地産地消弁当のフード・マイレージの試算（Kランチ）



出典：農林水産省　食料・農業・農村政策審議会企画部会地球環境小委員会　林政審議会施策部会地球環境小委員会　水産政策審議会企画部会地球環境小委員会　合同会議資料（平成 20 年 9 月 30 日）

(2) 有機農産物等[16]（有機 JAS マーク[17]）または、農薬・化学肥料の使用量を減らした特別栽培農産物[18]を使用している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 農薬や化学肥料を制限して栽培を行っている有機農産物等の採用は、土壌や生態系への負荷低減につながる。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 有機農産物の表示については、有機肥料だけで栽培したものを有機農産物と称した不適切な表示が多い。そこで本項目では、法律で定義される「有機農産物等」(有機 JAS マーク付き)および「特別栽培農産物」を対象とする。 ◆ 有機農産物等の「等」には、有機 JAS 規格の「有機農産物」、「有機加工食品」および「有機畜産物」を含む。 ◆ 「特別栽培農産物」は「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に従う表示で確認できる。そのため、「無農薬」、「無化学肥料」等の表示は、優良誤認を招くことから表示禁止事項とされており、これらの不適切な表示品には注意を要する。 ◆ 提供する料理に 1 食材以上使用していれば適合となるが、例えば過去に 1 回だけ採用した後に、将来的に継続して採用する見込みがないケースは適合とはみなさない。収穫時期等を考慮したうえで定期的・恒常的に採用していることが必要と考える。
証明方法	◆ 有機農産物等(有機 JAS マーク付)、特別栽培農産物であることを証明できる納品書や仕入台帳等の帳簿類の写しを提出すること。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は証明に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

16 有機農産物等:農薬や化学肥料などの化学物質に頼らないで、自然界の力で生産された農産物、加工食品及び畜産物をいい、それぞれ日本農林規格(JAS 規格)が定められている。

17 有機 JAS マーク:有機 JAS 規格を満たす農産物などに付されるマーク。有機 JAS マークがない農産物と農産物加工食品に、「有機」、「オーガニック」などの名称の表示や、これと紛らわしい表示を付すことは法律で禁止されている。

18 特別栽培農産物:生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況のこと)に比べて、化学合成農薬の使用回数が 50%以下、かつ化学肥料の窒素成分量が 50%以下で栽培された農産物をいう。

(3) 通常捨てられてしまうような出荷規格外の野菜・水産物などの食材を使用している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 市場や産地で生まれている「もったいない」食材を有効活用する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 流通に乗らなかった規格外の食材は通常そのまま廃棄処分される。こうした食品ロスを削減することは、生産段階や廃棄段階でエネルギー消費を減らすことにもつながる。 ◆ 提供する料理に 1 食材以上使用していれば適合となるが、例えば過去に 1 回だけ採用した後に、将来的に継続して採用する見込みがないケースは適合とはみなさない。収穫時期等を考慮したうえで定期的・恒常的に採用していることが必要と考える。
証明方法	◆ 通常捨ててしまうような不揃いな野菜・水産物であることを証明できる納品書や仕入台帳等の帳簿類の写しを提出すること。第三者が発行する証明書類がない場合は、「いつ、どこで、何を、どのくらいの量」を仕入れているかを自ら管理していること。見た目で判別できる場合は写真の提出でもよい。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は証明に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

(4) 食品リサイクルによる肥料や飼料(エコフィード[19])で育成した食材を使用している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 食品廃棄物の処理をめぐる問題が顕在化している状況の中、食品に係る資源の有効利用の確保及び食品に係る廃棄物の排出の抑制を図る。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 「食品リサイクル製品-認証・普及制度[20]」に基づいて作られた肥料を使用した農産物およびその農産物を使用した加工食品を本項目の対象とした。 ◆ エコフィードの利用は食品廃棄物を減らすとともに、輸入依存度の高い飼料の一部を、食品資源を再利用して賄うことで、飼料自給率の向上も見込める。本項目では「エコフィード利用畜産物認証制度[21]」の認証製品を対象とする。 ◆ 提供する料理に 1 食材以上使用していれば適合となるが、例えば過去に 1 回だけ採用した後に、将来的に継続して採用する見込みがないケースは適合とはみなさない。収穫時期等を考慮したうえで定期的・恒常的に採用していることが必要と考える。
証明方法	◆ 「食品リサイクル製品認証」または「エコフィード認証」であることを証明できる認証書の写しや認証番号を提示すること。 ◆ 審査時の現地確認で識別マーク付きの食材を提示できる場合は証明書の提出に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

19 エコフィード:食品残さ等を利用して製造された飼料

20 食品リサイクル製品-認証・普及制度:食品廃棄物で作られた肥料を認証・普及する制度(http://japan-soil.info/FR/)。認証された肥料、およびこの肥料を使用した農産物や加工食品に識別マークが付与される 。

21 エコフィード利用畜産物認証制度:エコフィードを給与した家畜や家禽が生産した肉、乳、卵やこれらを利用した加工食品の容器などに「エコフィード」の名称および「エコフィード利用畜産物認証マーク」を表示する認証制度(http://ecofeed.lin.gr.jp/index.html)

<table>
<tr><td colspan="2">(5) 店舗で使用している食材のうち、上記(1)～(4)の合計の食材の年間購入量の割合が下表を満たす。[1p]又は[2p]
<table>
<tr><th>年間購入量の割合</th><th>ポイント</th></tr>
<tr><td>10%以上</td><td>1p</td></tr>
<tr><td>20%以上</td><td>2p</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>基準設定の目的</td><td>◆ 本項目は、(1)～(4)の環境に配慮した食材の年間購入量の割合に応じてポイントを加算する項目である。</td></tr>
<tr><td>基準の考え方、取り組み事例など</td><td>◆ (1)～(4)に示した食材の流通量は、通常品と比較して圧倒的に少ないため、安定した供給量を確保するのは容易ではない。また、有機農産物のように付加価値が付いている食材の調達割合を高めるのは、経営的な面からも難しい面もある。店舗運営事業者へのヒアリング結果および北欧「ノルディックスワン」のレストラン基準を参考に、本項目では(1)～(4)の合計の食材の年間購入量を対象に基準を設定した。
◆ 基準項目に挙げている以外の環境に配慮した食材(例えば、第三者に認証された食材(MSC[22]、フェアトレード[23]、レインフォレスト・アライアンス[24]、JGAP[25]認証農場で生産された農産物など))を使用している場合は、「その他」の項目で評価対象になるとともに、本項目の食材の年間購入量の割合に加算できるものとする。
◆ 年間購入量の単位としては金額(円)を基本とするが、品目数でのカウントなど、その店舗で管理しやすい単位で集計してもよい。</td></tr>
<tr><td>証明方法</td><td>◆ 該当する食材の年間購入量(金額ベースまたは品目ベースなど)の割合が基準値を満たすことを示す管理記録や集計表などを提出すること。</td></tr>
</table>

第三者認証マークの例

MSC 認証　　フェアトレード認証　　レインフォレスト・アライアンス認証　　JGAP 認証

22 MSC:持続可能で適切に管理されている漁業であることを認証する「漁業認証」と、流通・加工過程で、認証水産物と非認証水産物が混じることを防ぐ CoC(Chain of Custody)認証の 2 種類の認証から成る認証制度。国際的な NPO である MSC(Marine Stewardship Council)により運営・管理されている 。

23 フェアトレード:開発途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することにより、立場の弱い開発途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す「貿易のしくみ」をいう。国際フェアトレード基準に従い認証を受けたコーヒー、紅茶、チョコレート、バナナなどのフェアトレード認証製品が流通している 。

24 レインフォレスト・アライアンス:環境・社会・経済面の厳格な基準に則って管理された農園や森林を認証する制度。レインフォレスト・アライアンス認証マークは、コーヒー、バナナ、生花、植物など様々な農産物のほか、材木、紙、その他の森林資源製品に付けられている 。

25 JGAP:農場や JA(農協)等の生産者団体が活用する農場管理の基準であり、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられる認証制度。農林水産省が導入を推奨する農業生産工程管理手法の 1 つである。

(6) 配送トラックの稼働台数、走行距離、走行時間が減るように、効率的な発注単位または納入時間の指定や見直しなどを行っている。[1p]	
基準設定の目的	◆ ライフサイクル[26]における「流通」の段階において、食材を輸配送する際の無駄な走行や CO_2 の排出を削減する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 輸配送に関しては、食品問屋や物流会社のシステムに依存する面が大きく、飲食店側でコントロールできる要素が少ない。その中で、「在庫管理の見直し」や「過剰サービスの見直し」などの荷主からの輸送指示の見直しによる改善は可能と考えられる。 ◆ 一般的には発注単位を大きくすれば配送頻度は少なくなると考えられるが、一定のエリアに点在するチェーン店では、少量を決められたルートで毎日配送した方が効率のよいケースもある。このように業態や規模により考え方は異なるので、本項目の趣旨として、「配送トラックの稼働台数、走行距離、走行時間が減る」ことを明示した。 ◆ 最も効率のよい配送とは納入時間が指定されていない条件で確実に受け取ることである。発注者側の要求として厳しい納入時間指定を避け、受け取り許容時間に幅を設けると物流効率化に寄与する。
証明方法	◆ どのように効率的な配送を実現しているかを説明した資料を提出すること(配送トラックの稼働台数、走行距離、走行時間の削減など)。

(7) 通い箱(繰り返し使用できる箱)の利用や過剰梱包の見直しを要請するなど、仕入れ時の梱包、包装資材の削減に取り組んでいる。[1p]	
基準設定の目的	◆ 食材等の納品時に使用する梱包、包装資材を削減し、省資源と廃棄物削減に寄与する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 1回利用が基本となる段ボール箱ではなく、繰り返し使用できるプラスチック製コンテナや通い箱等を利用することにより、省資源、廃棄物削減およびそれらに伴うエネルギー削減が期待できる。また、包装資材の削減は、輸送効率が上がることにもつながる。 ◆ 個店では食品卸業者等に依存する面があり、通い箱等の利用には主体的に関われないケースもありえるが、過剰梱包の見直しを要請するなどの取り組みで本項目の目的を達成すると考える。 ◆ 通い箱や簡易梱包を採用している業者から仕入れていることも、飲食店側の一つの選択と捉え、本基準に適合すると考える。
証明方法	◆ 通い箱等の利用は、実際に利用されていることを審査時の現地確認で確認する。時間帯等により現場で確認できない場合は申込時に写真などを提出すること。 ◆ 過剰梱包の見直し要請などについては、どのように梱包、包装資材を削減しているのかを説明した文書や資料を提出すること。

26 ライフサイクル:「資源採取」「製造」「流通」「使用消費」「リサイクル」「廃棄」の商品のライフステージの各段階をいう 。

(8) (9) (10) 環境に配慮した食材の仕入れ　その他[各 1p]	
基準設定の目的	◆ 認定基準書の中では、各社が実施しているすべての環境への取り組みを網羅できないので、他者では見られない先進的な技術導入あるいは独自の取り組みについてはその他の項目で評価できるようにする。 ◆ 各事業者の環境への取り組みの多様性を評価できるように、各評価カテゴリーにおいて、最大 3 つまで申請できるものとする。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 「その他」の例としては以下が挙げられる。 ・第三者に認証された食材(MSC、フェアトレード、レインフォレスト・アライアンス、JGAP など)を使用している。 ・輸送時エネルギー削減を考えた取組(LCA[27]の実践、エコレールマーク[28]製品の使用など)を行っている。 ・エコレールマーク認定商品には、水やお茶などの飲料やソース、ケチャップなどの調味料のほか、洗剤などの商品が認定されている。認定商品・認定企業・協賛企業一覧は国土交通省ウェブサイトで確認できる。 (http://www.mlit.go.jp/tetudo/tetudo_tk2_000009.html) エコレールマーク
証明方法	◆ (1)～(7)の証明方法に準じ、取り組み内容がわかる資料や説明文書の提出すること。または現地確認により基準への適合を確認する。

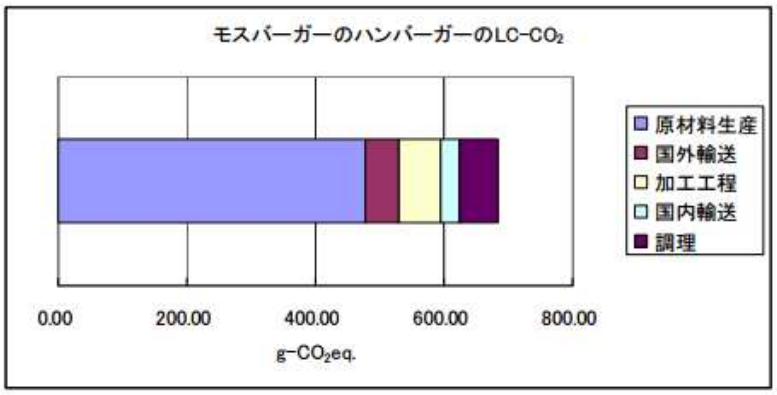
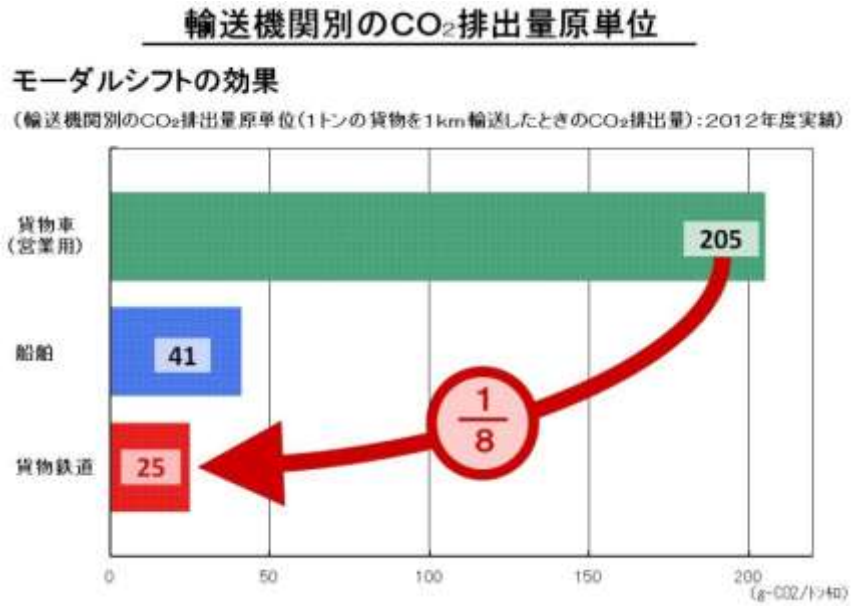


図 2　モスバーガーのハンバーガーの LC-CO_2 試算結果

出典:外食産業におけるハンバーガーの LC-CO2 評価　小林雄大他
第4回日本LCA学会研究発表会講演要旨集(2009 年 3 月)

27 LCA:製品の原材料調達から、生産、流通、使用、廃棄に至るまでのライフサイクルにおける投入資源、環境負荷及びそれらによる地球や生態系への潜在的な環境影響を定量的に評価する手法をいう。
28 エコレールマーク:商品を輸送する時に貨物鉄道を一定割合以上利用している場合に表示できるマーク。公益社団法人鉄道貨物協会がエコレールマーク事業を運営している。



出典：国土交通省ウェブサイト＞「エコレールマーク」のご案内
（http://www.mlit.go.jp/tetudo/tetudo_tk2_000008.html）

4-2. 食品ロス削減とリサイクル

(11) 店舗の調理くずや食べ残しなどの食品廃棄物の発生量を把握している。[1p] 必須	
基準設定の目的	◆ 店舗で発生している生ごみが、どのくらいの量なのかを把握する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 飲食店において食品ロスの削減は最重要テーマであり、その実現の第一歩は、食品廃棄物の発生量を把握(計測)することから始まる。発生抑制対策につなげるための基礎情報となるため、本項目を必須項目に設定した。 ◆ 把握とは、店舗毎に毎日計測する方法や、代表店舗による原単位[29]を用いて、各店舗では売上高等のデータを用いて発生量を推測する方法、または、ごみ袋の容量・数で把握する方法がある。 ◆ 本項目では、申込店舗ごとに食品廃棄物の発生量を把握していることを求めている(例えば、同等店舗における売上当たりの発生量原単位(kg/百万円)に、当該店舗の売り上げを乗じて推定するなども認める)。 ◆ 把握方法は問わないが、少なくてもノート等へ記録することが求められる。エクセル等の表計算ソフトに入力して管理されていると、分析、解析等が容易になるため、より望ましい。 ◆ テナントとして出店している一部店舗では、ビルにより一括管理(テナント料に含んで請求)されるなどの例外ケースもあるが、本部のオペレーションとしてデータを収集、管理しているのであれば適合とみなす。店舗で出される廃棄物は事業系一般廃棄物[30]と産業廃棄物[31]に分かれる。生ごみ等は通常、事業系一般廃棄物として処理され、自治体の収集を利用する(シールを貼って集積所に出す)ほか、許可業者に委託する方法がある。委託するケースで、年間処理量に対して契約を結んでいる場合は収集業者から把握が可能である。 ◆ 発生源別(厨房での調理くず、フロアでの食べ残し)に把握し、得られたデータを最適な仕込み数の算出やメニュー設計上の工夫に活用するとコスト削減等に役立てることも可能である。
証明方法	◆ 店舗ごとに直近 1 年間程度の実績を少なくても月単位で記録した文書を提出すること。 ◆ 新規店舗等で実績がない場合は、少なくても把握方法について具体的に説明した文書を提出するとともに、後日把握状況を報告すること。

29 原単位:各種の生産要素がどれだけ効率良く生産に使われているかを見る指標。廃棄物の重量を売上高で除した kg/円などの単位が用いられる。

30 事業系一般廃棄物:一般家庭の日常生活に伴って生じた廃棄物を「家庭廃棄物」、会社や店舗などの事業活動に伴って生じた廃棄物を「事業系廃棄物」として区分されている。さらに、事業系廃棄物は、「一般廃棄物」と「産業廃棄物」に分かれる。一般廃棄物は、産業廃棄物以外のものをいう。飲食店における事業系一般廃棄物としては、主に生ごみや紙類などが想定される。

31 産業廃棄物:法令により 20 種類が指定されている。飲食店における産業廃棄物としては、主に廃プラスチック類、廃食油およびグリーストラップの汚泥などが該当する。

(12) ステッカーやポスター掲示などを利用して、食べ残しが減るように呼びかけている。または、店内掲示などで食べ残し料理の持ち帰りができることを案内し、ドギーバッグ[32]を提供している(持ち帰り希望者には、食中毒などのリスクや取扱方法など、衛生上の注意事項を十分に説明している)。[1p]	
基準設定の目的	◆ 食べ残しの削減は店舗側の努力だけでなく、消費者一人ひとりが食品ロスの問題に気付いて意識することが大切であり、料理を提供する店舗の対応としてそれらを啓発や運動によって促すことが求められる。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 宴会時の食べ残しを減らすための代表的な運動として、「3010 運動[33]」がある。 ◆ 本項目では、店舗側が積極的に呼び掛けているかどうかを基準適合の判断とする。 ◆ 掲示物はないが、宴会幹事等へ食べ残さないルールやマナーの呼びかけをマニュアル化して実施している場合も本項目に該当する。 ◆ 食べ放題のバイキング(ビュッフェ)形式での料理提供は、注文形式に対して廃棄物の発生量は多いと言われている。事業者の中には、トレーや容器を小さめサイズにしたり、料理を食べきりサイズにする等でなるべく廃棄される量が少なくなるような工夫をしている例もあるが、それらの取り組みはその他の項目で評価する。「食べきれるだけの量の食べ物をお取りください。」等の掲示は本項目に該当する。 ◆ 持ち帰り(ドギーバッグ)への対応については、平成 29 年 5 月 16 日消費者庁より「飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項について」が公表されている。
証明方法	◆ 実際の掲示物やドギーバッグへの対応方法を審査時の現地確認で確認する。掲示物がない場合は、呼びかけの内容を説明する文書、マニュアルなどを提出すること。

三角柱 POP デザイン

出典:環境省ウェブサイト(http://www.env.go.jp/recycle/food/07_keihatu_siryo.html)

32 ドギーバッグ:食べきれなかった料理を持ち帰る際に使う容器

33 3010 運動:宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーンで、<乾杯後 30 分間>は席を立たずに料理を楽しみましょう、<お開き 10 分前>になったら、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう、と呼びかけて、食品ロスを削減するもの。

PR 用コースター

PR 用ポスター(見本)

出典:長野県松本市ウェブサイト
(https://www.city.matsumoto.nagano.jp/shisei/kankyojoho/syokuhin_loss/3010unndou.html)

消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

News Release

平成２９年５月１６日

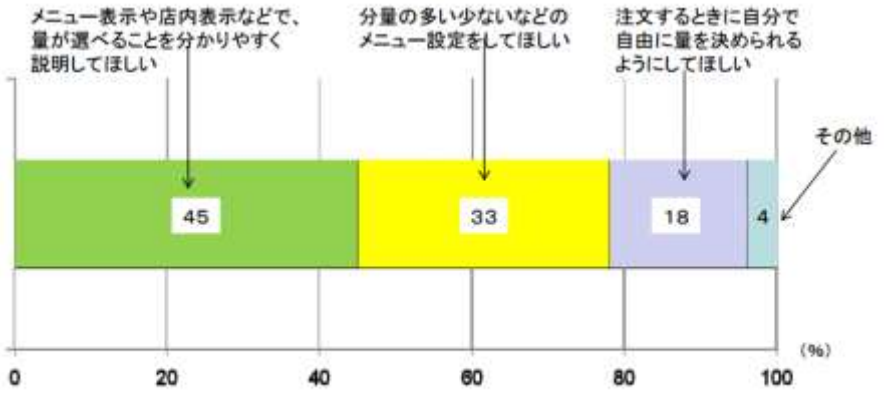
飲食店等における「食べ残し」対策に取り組むに当たっての留意事項について

NO-FOODLOSS PROJECT

（２）飲食店の方へ

- 持ち帰りの希望者には、食中毒等のリスクや取扱方法等、衛生上の注意事項を十分に説明しましょう。
- 持ち帰りには十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、希望者からの要望があっても応じないようにしましょう。
- 清潔な容器に、清潔な箸などを使って入れましょう。水分はできるだけ切り、残った食品が早く冷えるように浅い容器に小分けしましょう。
- 外気温が高い時は持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供しましょう。
- その他、料理の取り扱いについて、注意書きを添えるなど、食中毒等の予防をするための工夫をしましょう。

出典:消費者庁ウェブサイトから一部抜粋
(http://www.caa.go.jp/adjustments/pdf/adjustments_index_11_170516_0001.pdf)

(13) 小盛りメニュー、SML などのサイズ設定、あるいは提供する料理の量を調節できることをわかりやすく案内している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 食べ残しは食品ロスの発生につながる。食品ロスを減らすためには、日ごろ消費者が言い出しにくい料理の量(ご飯などの量など)について調節できることを、わかりやすく案内することが重要である。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 食べ残しを出さない適量の食事を取るために、飲食店に何を望むか聞いたアンケート調査によると、「メニュー表示や店内表示などで、量が選べることを分かりやすく説明してほしい」が 45%と最も高かった。  資料:農林水産省「平成17年度 食料品消費モニター 第1回 定期調査結果」 注:1,012人の回答結果をまとめたものである。 ◆ 注文受付時に申し出があれば小盛り対応するだけでは不十分であり、なかなか言い出せないというお客様心理もあるため、そのような注文が可能であることを予めわかりやすく伝えていることが重要である。 ◆ 食べ残しの削減は、処理コスト(経費)の削減などにもつながる。 ◆ ドリンクの S、M、L といったサイズ別メニューも本項目に該当する。 ◆ バイキング(ビュッフェ)形式での料理提供は本項目に該当しない。
証明方法	◆ 実際のメニューを審査時の現地確認で確認する。

(14) 食品廃棄物に包装などの異物が混入しないよう分別を行っている。[1p]	
基準設定の目的	◆ 食品廃棄物の再生利用を推進する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 外食産業で食品リサイクルが進まない原因の 1 つに、食品廃棄物への異物混入問題がある。 ◆ 生ごみ分別などのルールを決め、食品廃棄物への異物混入リスクを減らすことが重要である。 ◆ 食品廃棄物の処理の際に邪魔になる異物として、金属、プラスチック、ガラス及び竹串などが挙げられている。
証明方法	◆ 生ごみ分別ルールなどを定めたマニュアルなどを審査時の現地確認で確認する。

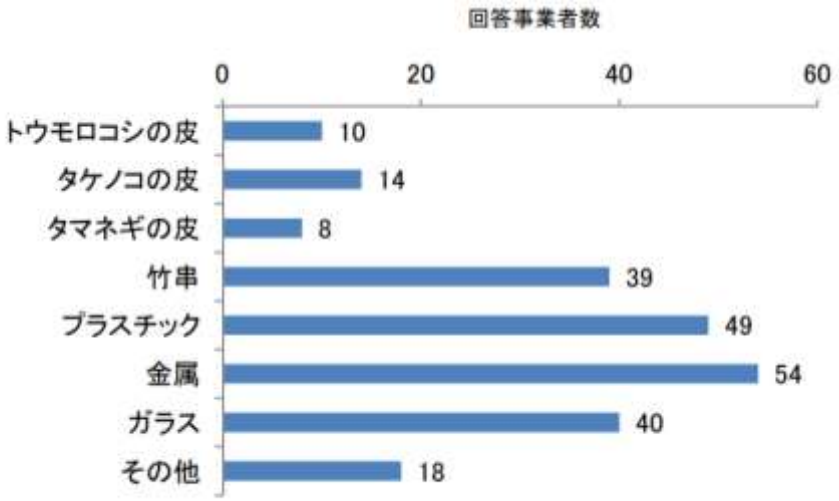


図 17 再生利用事業施設の食品廃棄物処理で邪魔になる異物(複数回答)

出典:平成 25 年度食品産業環境対策推進事業 食品廃棄物の分別手法や容器包装廃棄物の削減に向けた新たなリサイクルシステムの構築 報告書 平成 26 年 3 月 バイオマス資源総合利用推進協議会

(15) 生ごみは、水切りネットなどで脱水(減量化)してから廃棄処分している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 生ごみの水分を減らし、減量化する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 生ごみの約 80%は水分と言われており、「水切りを徹底する」ことが生ごみの減量化に大変効果的である。 ◆ 水切りし、重量が軽くなるとごみ出しが容易になり、処理コスト(経費)の削減にもつながる。 ◆ 生ごみの水分は、腐敗や悪臭の主な原因でもあるので、嫌な臭いも減る。 ◆ ごみの水分が減ることで効率よく焼却できるので、焼却工場の発電量のアップにもつながる。
証明方法	◆ 水切りネットの写真など、または審査時の現地確認で確認する。

(16) 食品廃棄物の発生状況を対前年度比や原単位(売上高当たりの発生量など)で評価するとともに、発生抑制に向けた具体的な目標や計画を立てている。[1p]
さらに、下表に示す外食産業における食品廃棄物等[34]の発生抑制の目標値を達成している。[2p]

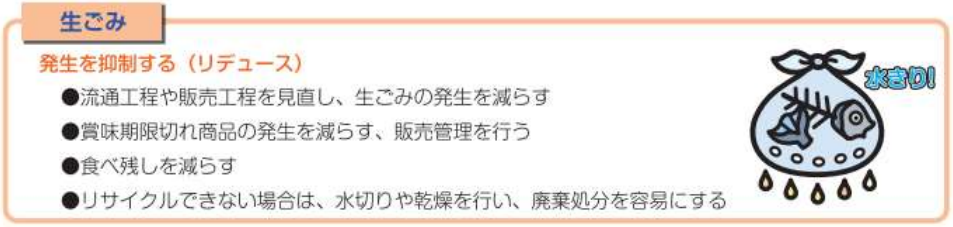
業種区分	売上高当たりの発生量
食堂・レストラン(麺類を除く)、居酒屋等	114 kg/百万円
食堂・レストラン(麺類に限る)	170 kg/百万円
喫茶店、ファーストフード店、その他の飲食店	83.3 kg/百万円

基準設定の目的

◆ 食品廃棄物の発生量のデータをもとに変動やピークを比較するなどして、何が要因となっているかを考え、食品廃棄物を継続的に減らせるような仕組みを作る。

基準の考え方、取り組み事例など

◆ 「食品廃棄物等の発生抑制」は、飲食店が取り組むべき最優先事項であり、コスト削減につながるとともに、「もったいない」という時代の要請にかなう、環境にもやさしい取組である。



出典:事業系ごみ削減・リサイクル推進ハンドブック(福井市)

◆ 食品リサイクル法では、食品廃棄物等の単位当たりの発生量について業種ごとに目標値を定め、達成の努力を求めている。
◆ 複数店舗を経営している事業者の場合は、個店毎に発生抑制や再生利用を進めるのではなく、事業者毎(法人単位)で考え、効率的かつ合理的な取り組みを実践しているケースが多い。そのため、本項目では食品工場なども含めた事業者全体での達成でも適合とみなす。ただし、個店毎に達成している場合はこの限りではない。

証明方法

◆ 食品廃棄物の発生状況を対前年度比や原単位(売上高当たりの発生量など)で評価した結果(表やグラフなど)、および発生抑制に向けた具体的な目標や計画を説明した文書を提出すること。なお、チェーン展開している事業者が申し込む場合は、事業者全体で取り組みがなされていれば適合とみなす(この場合、食品リサイクル法の定期報告書の写しをもって証明書に代えることができるが、発生抑制に向けた具体的な目標や計画の記載がない場合は別途説明すること)。
◆ 目標値に対する達成状況の証明は、客観的に説明できる文書を提出すること(食品リサイクル法の定期報告書の写しで可)。ただし、申込対象の飲食店と異なる分類での達成が大半である等の場合は審査により判断する。

34 食品廃棄物等: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、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をいう(液状物、有償取引含む)。

業種別目標値の一覧(目標値設定期間:2019 年度～2023 年度)

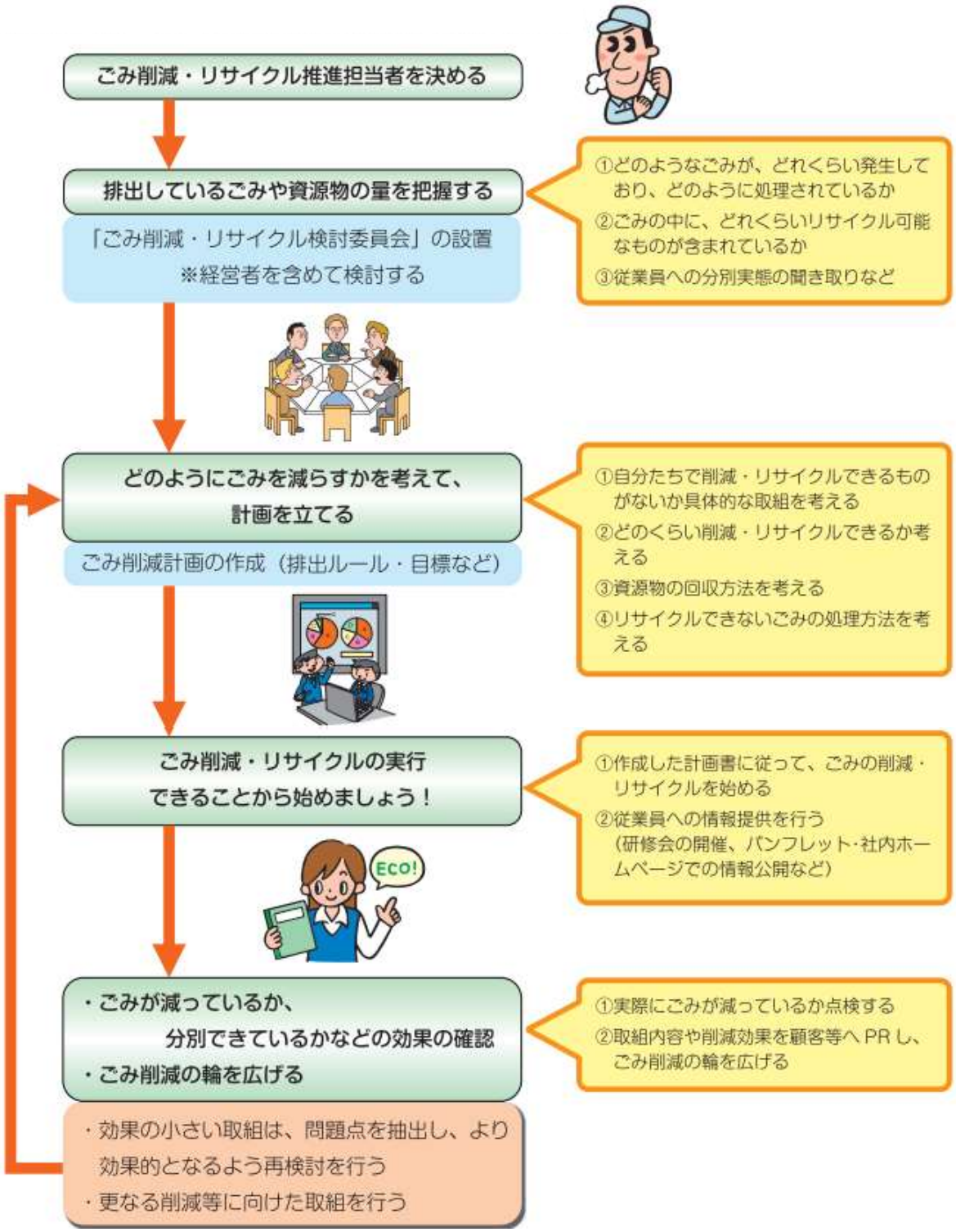
業種	業種区分	発生原単位の分母の名称	目標値
外食産業	食堂・レストラン（麺類を中心とするものを除く。）、居酒屋等	売上高	114kg/百万円
	食堂・レストラン（麺類を中心とするものに限る。）	売上高	170kg/百万円
	喫茶店、ファーストフード店、その他の飲食店	売上高	83.3kg/百万円

出典:農林水産省ウェブサイト＞食品廃棄物等の発生抑制の取組
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/hassei_yokusei.html

事例:「メイド・フォー・ユー」導入で食品ロスを大幅削減(日本マクドナルドホールディングス)

出典:日経 BP 環境経営フォーラムウェブサイト＞2017 年 6 月 19 日リポート
http://business.nikkeibp.co.jp/atclemf/15/239627/060600022/

事業所でのごみ削減推進体制づくり



出典：事業系ごみ削減・リサイクル推進ハンドブック(福井市)
http://www.city.fukui.lg.jp/kurasi/kankyo/jgomi/handbook_d/fil/handbookH24.pdf

(17) 発生した食品廃棄物の処理は、生ごみ処理機(容器)を利用しているか、食品リサイクル業者へ依頼している。[1p]
さらに、下表に示す食品リサイクル法に基づく食品廃棄物の再生利用等実施率を満たしている。

再生利用等実施率	ポイント
50%以上	2p
80%以上	3p

基準設定の目的	◆ 発生抑制、またはリユースできない食品廃棄物を資源(肥料、飼料等)として有効活用する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 生ごみの大部分は焼却・埋立処理されているのが現状であるが、店舗で生ごみ処理機を導入し、食品廃棄物の排出量を削減している事例もある。 ◆ 生ごみを減量・減容処理することは、廃棄物量削減につながるとともに、焼却処理時のエネルギー消費量の削減にもなりえる。 ◆ 生ごみ処理機はエコマークの認定商品がある。 https://www.ecomark.jp/search/op_item_list.php?rkw=1&ruigata=1251 ◆ 個々の飲食店から排出される食品廃棄物量は少量であることから、収集運搬に課題がある。通常、一般廃棄物収集運搬業の許可は自治体ごとに取得する必要があるほか、複数の自治体をまたいで回収することは法律的に認められていない。 ◆ 食品リサイクル法では、優先順位を①～④のとおりとしている。 ①製造、流通、消費の各段階で食品廃棄物等そのものの発生を抑制する。 ②第二段階として、再資源化できるものは飼料や肥料などへの再生利用を行う。 ③再生利用が困難な場合に限り熱回収をする。 ④再生利用や熱回収ができない場合は脱水・乾燥などで減量して適正に処理がしやすいようにする。 ◆ 食品リサイクル法に従う食品リサイクル業者は、登録再生利用事業者[35]として登録されている(平成 28 年 3 月末時点で約 180 事業者)。 食品リサイクル業者は、全国に均等に点在しているわけではないため、店舗によっては収集運搬に係る環境負荷やコストを勘案するとリサイクルに回すことが必ずしも適切とはいえないケースがある。また、飲食店が集中している首都圏では、排出量に対応するだけの処理能力が確保されていないという課題もある。 ◆ 複数店舗を経営している事業者の場合は、個店毎に発生抑制や再生利用を進めるのではなく、事業者毎(法人単位)で考え、効率的かつ合理的な取り組みを実践しているケースが多い。そのため、本項目では食品工場なども含めた事業者全体での達成でも適合とみなす。ただし、個店毎に達成している場合はこの限りではない。

35 登録再生利用事業者:食品廃棄物の循環利用(肥料化など)を行う事業者のうち、基準を満たし、登録を受けた事業者のことをいう。登録再生利用事業者一覧表:
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/pdf/ichiran.pdf

◆ 再生利用等実施率は、リサイクルの各段階を数値として計算したもので、実際の計算例は食品産業センターウェブサイトに掲載されている。

$$\text{再生利用等実施率} = \frac{\text{その年度の（発生抑制量＋再生利用量＋熱回収量×0.95*＋減量量）}}{\text{その年度の（発生抑制量＋発生量）}}$$

出典：食品産業センターウェブサイト
http://www.shokusan.or.jp/kankyo/shoku/enforcement/enf_b.html

◆ 食品流通の川下に至るほど分別が難しくなることから、食品製造業の再生利用等実施率は高いものの、食品卸売業、食品小売業、外食産業の順に低下している。
その要因としては、1 事業者あたりの発生量が少なく、食品廃棄物の組成が均一でない、食べ残しは品質が不均一で、夾雑物が混ざりやすい、季節変動がある、コスト面での課題が挙げられる。

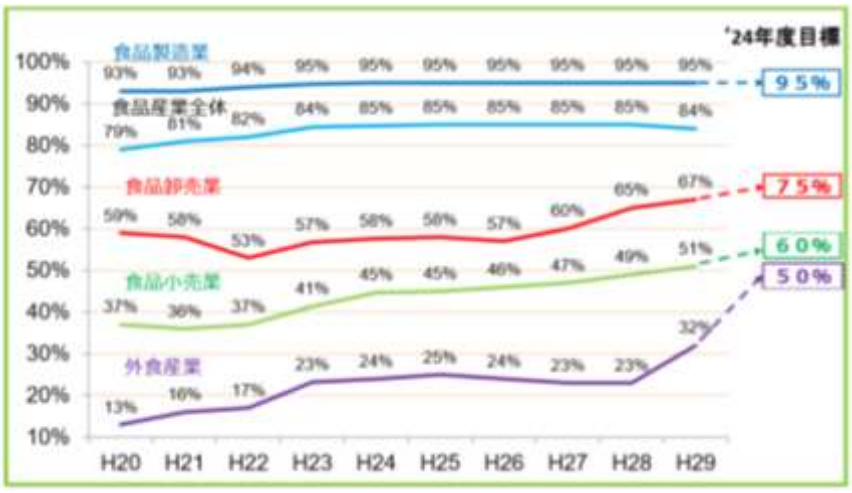
◆ 食品リサイクル法では、毎年、その年度の再生利用等実施率が、事業者ごとに設定されたその年度の基準実施率を上回ることを求めている(努力義務)。

基準実施率 ＝ 前年度の基準実施率＋前年度の基準実施率に応じた増加ポイント

前年度の基準実施率区分	増加ポイント
20%以上50%未満	2%
50%以上80%未満	1%
80%以上	維持向上

出典：食品産業センターウェブサイト
http://www.shokusan.or.jp/kankyo/shoku/enforcement/enf_b.html

◆ 業種別に再生利用等実施率が設定されており、外食産業は 50%(目標年度：2024 年度)とされている。これは、飲食店に対して個別に義務付けるものではなく、その業種全体での達成を目指す目標である。



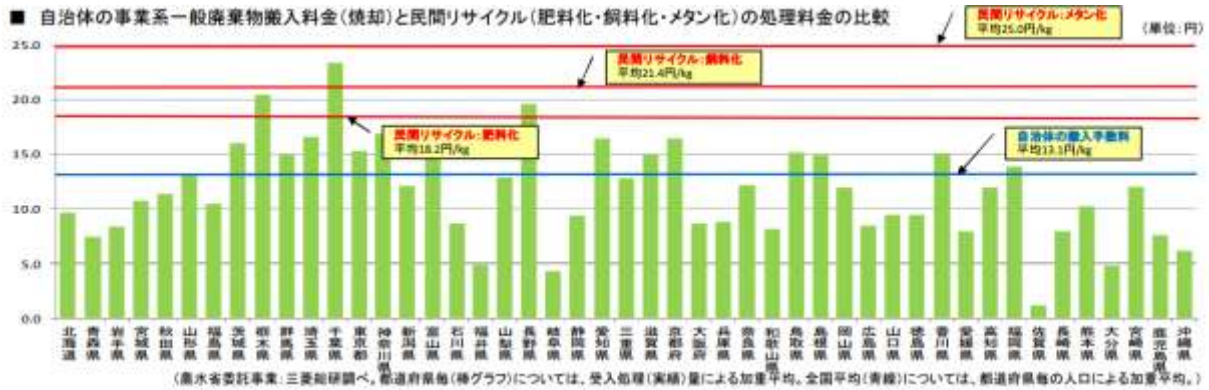
	出典:食品リサイクルの現状 農林水産省ウェブサイト＞食品リサイクル法 (https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_6-6.pdf)
証明方法	◆ 生ごみ処理機の利用については、導入している機器(写真)・台数等が分かる資料、または現地で確認する。 ◆ リサイクル業者への処理委託については、その事実を証明する契約書の写し等を提出すること(複数事業者と契約している場合は、代表 1 点と全体の回収方法やリサイクル先の状況を説明することでもよい)。 ◆ 再生利用等実施率の達成状況は、計算過程を含めた資料を提出すること。なお、チェーン展開している事業者が申し込む場合は、事業者全体で達成していれば適合とみなす(食品リサイクル法の定期報告書の写しをもって証明書に代えることができる)。ただし、申込対象の飲食店と異なる分類での達成が大半である等の場合は審査により判断する。

生ごみ処理機の事例

生ごみリサイクル

びっくりドンキーの一部店舗では、
お店から出る調理くずや食べ残しといった生ごみを、
メーカーと共同開発した
粉砕乾燥処理機「Zero Wonder」で処理。
「生ごみ資材」と呼ばれる発酵促進剤にリサイクルします。

出典:アレフ株式会社ウェブサイト＞環境
https://www.bikkuri-donkey.com/approach/environment.html



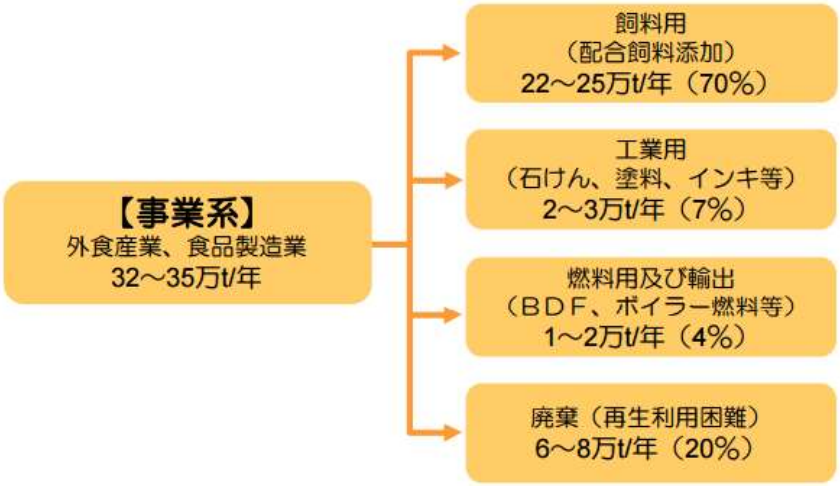
出典:第 3 回(中環審専門委員会 合同会合 第 1 回 平成 25 年 3 月 28 日)資料2 農林水産省・環境省
http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokusan/recycle/h24_01/pdf/doc2_2_rev.pdf

(18) (19) (20) 食品ロス削減とリサイクル　その他[各 1p]	
基準設定の目的	◆ (11)～(17)に挙げられていない食品ロス削減とリサイクルに関連する多様な取り組みを評価する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 以下のような取り組みが食品ロス削減に貢献できる例として考えられる。 ➢ 一次加工や小ロット食材の採用 ➢ 余った食材の賄い利用 ➢ 先入れ・先出し/賞味期限などの保管ルールの徹底 ➢ 食べきりに応じたクーポンなどの特典付与 ➢ 動物園・学校などの飼育活動へ野菜くず提供 ➢ 廃食用油のリサイクル(例：新潟県三条市では、市に協力店として登録すると、店舗に回収業者が回収しにきてくれる) ➢ 需要予測による仕入・仕込みロス削減 (例：「eco×ロジ」マーク[36]) 「eco×ロジ」マーク ◆ (17)では、再生利用等実施率が 50%または 80%を達成しているかどうかを規定しているが、食品リサイクル法に基づいて事業者ごとに設定されたその年度の基準実施率を上回っていること(1%ないし 2%のポイント増加)も評価対象とする。ただし、(17)と重複してポイントは得られない。 ◆ 再生利用事業計画の認定(食品リサイクル・ループ[37]の構築)がされると、店舗から排出される食品廃棄物の発生抑制が図られるとともに、廃棄物をリサイクル資源として有効活用できる。 ◆ 廃食用油のリサイクルは、(17)と評価の観点が重複するため、単純な飼料化等では選択できない。例えば、事業者として一部店舗での実施ではなく全店舗で実施できている、バイオディーゼル燃料にして配送トラックに利用している等の一歩進んだ取り組みについて評価する。
証明方法	◆ (11)～(17)の証明方法に準じ、取り組み内容がわかる資料や説明文書の提出すること。または現地確認により基準への適合を確認する。

36 「eco×ロジ」マーク：日本気象協会が実施する取り組みに賛同する企業・団体が、「商品需要予測の情報をもとに生産、配送、在庫管理などを行っている」ことを表明するためのマーク

37 食品リサイクル・ループ：食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の取り組みの一環で、地域で完結する循環型モデルのこと。廃棄物処理法に基づく収集運搬業許可が不要となる。

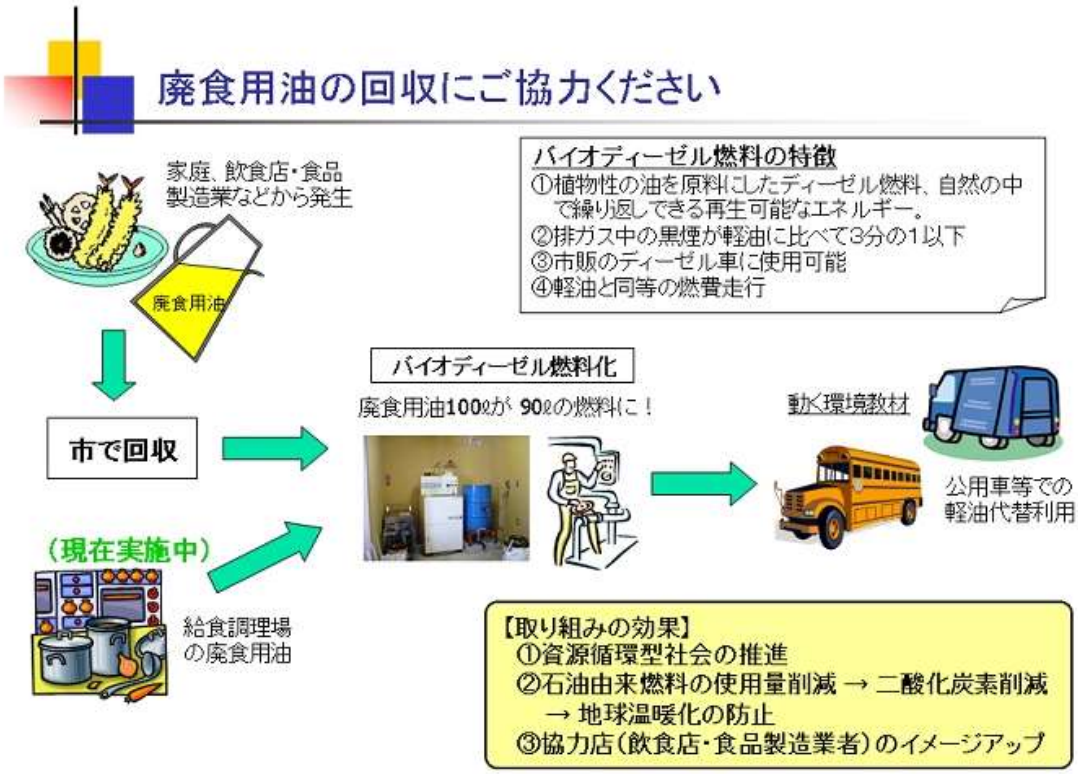
廃食用油のリサイクルの現状



出典：農林水産省・環境省資料(平成 25 年 3 月 28 日)

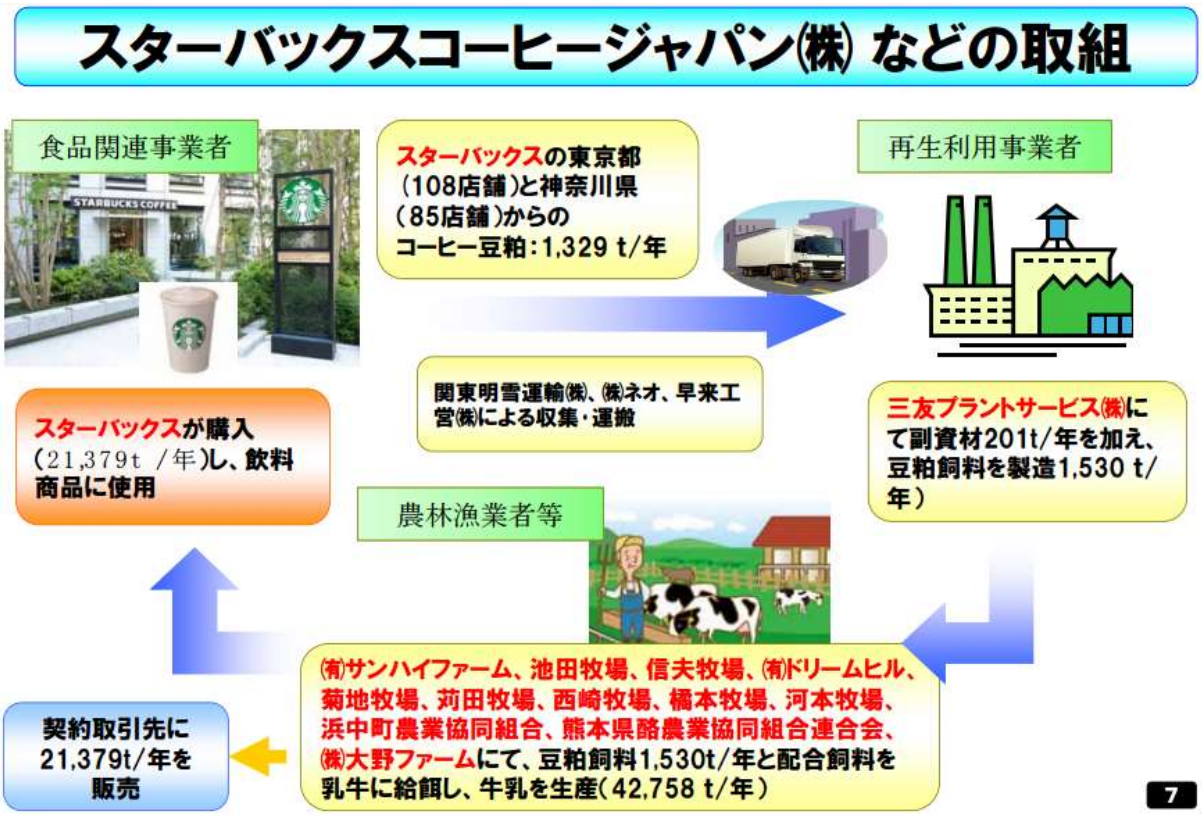
http://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokusan/recycle/h24_01/pdf/doc2_2_rev.pdf

廃食用油のバイオディーゼル燃料化



出典：新潟県三条市ウェブサイト

http://www.city.sanjo.niigata.jp/kankyo/page00157.html



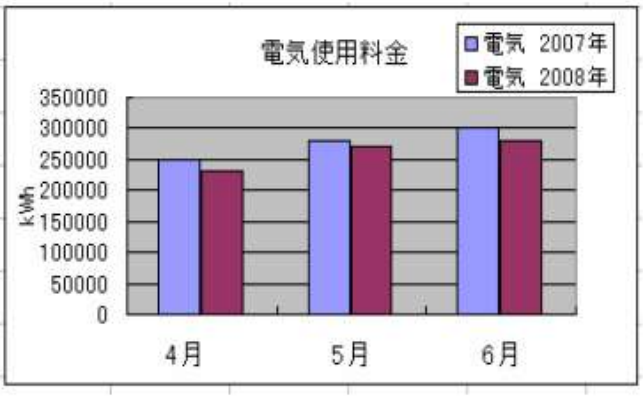
出典：食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の認定実例(飼料化事業)
平成28年7月　農林水産省＞スターバックスコーヒージャパン株式会社の取組事例
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/attach/pdf/index-3.pdf

4-3. 店舗の省エネと節水

(21) 店舗のエネルギー使用量(電力・ガス・水など)を把握している。[1p] 必須	
基準設定の目的	◆ 店舗で使われているエネルギー使用量を把握する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 省エネ・節水は重要テーマの一つであり、その実現の第一歩は、エネルギー使用量を把握(計測)することである。省エネを継続的に実践するには使用実態を常に把握していることが重要であり、エネルギー使用量の削減に向けたヒントとなる(結果として、コスト削減につながる)。 ◆ 基本的かつ重要な要素のため、本項目を必須項目に設定した。 ◆ 本項目では、申込店舗ごとにエネルギー使用量を把握していることを求めている。 ◆ 数値の把握には、毎月発行(上下水道は 2 カ月に 1 回)される電気、ガス、水道などの検針票で確認できるほか、メーターを定期的に確認する方法もある。 ◆ テナントとして入居している店舗などは把握できないケースがある。例えば、光熱費をテナント料に含めて契約している店舗、そもそもメーターが取り付けられていない等で把握が困難な店舗などが考えられる。これらの店舗においても、基準の趣旨に即して何らかの数値で押さえることが求められる(例：同等店舗における売上当たりの使用量原単位(kWh/百万円)に、当該店舗の売り上げを乗じて推定するなど)。 ◆ テナントは、実測値を報告することが困難な場合には、推計値で報告することも可能であるが、推計値を算出する際の推計手法は、事業者がその状況に応じ、適切かつ合理的な手法を選択することが求められる。 ◆ 把握方法は問わないが、少なくてもノート等へ記録することが求められる。エクセル等の表計算ソフトに入力して管理されていると、分析、解析等が容易になるため、より望ましい。
証明方法	◆ 店舗ごとに直近 1 年間程度の実績を少なくとも月単位で記録した文書を提出すること。 ◆ 新規店舗等で実績がない場合は、少なくても把握方法について具体的に説明した文書を提出するとともに、後日把握状況を報告すること。

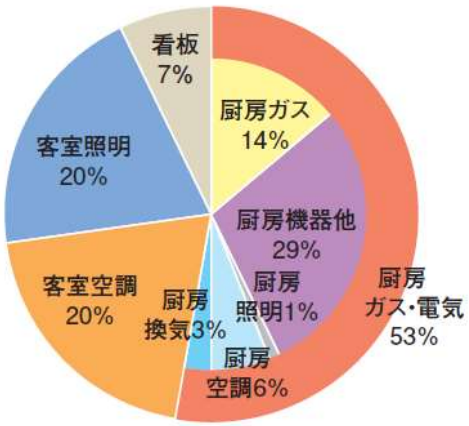
エネルギー使用量の記録例

単位kWh	4月	5月	6月
電気 2007年	250000	280000	300000
電気 2008年	230000	270000	280000
ガス 2007年	90000	80000	95000
ガス 2008年	82000	80000	90000
水道 2007年	37000	40000	35000
水道 2008年	25000	29000	30000

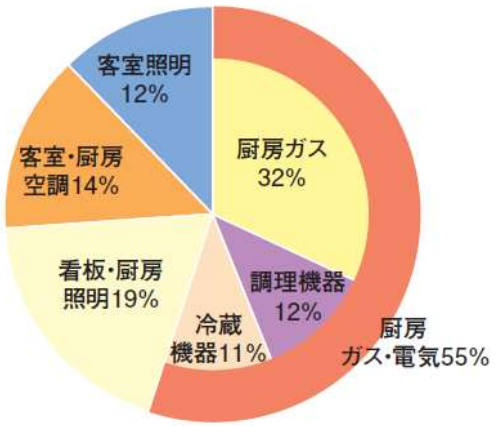


出典:一般飲食店における省エネルギー実施要領　経済産業省(平成 20 年 3 月)

飲食店における電力消費先別比率



居酒屋



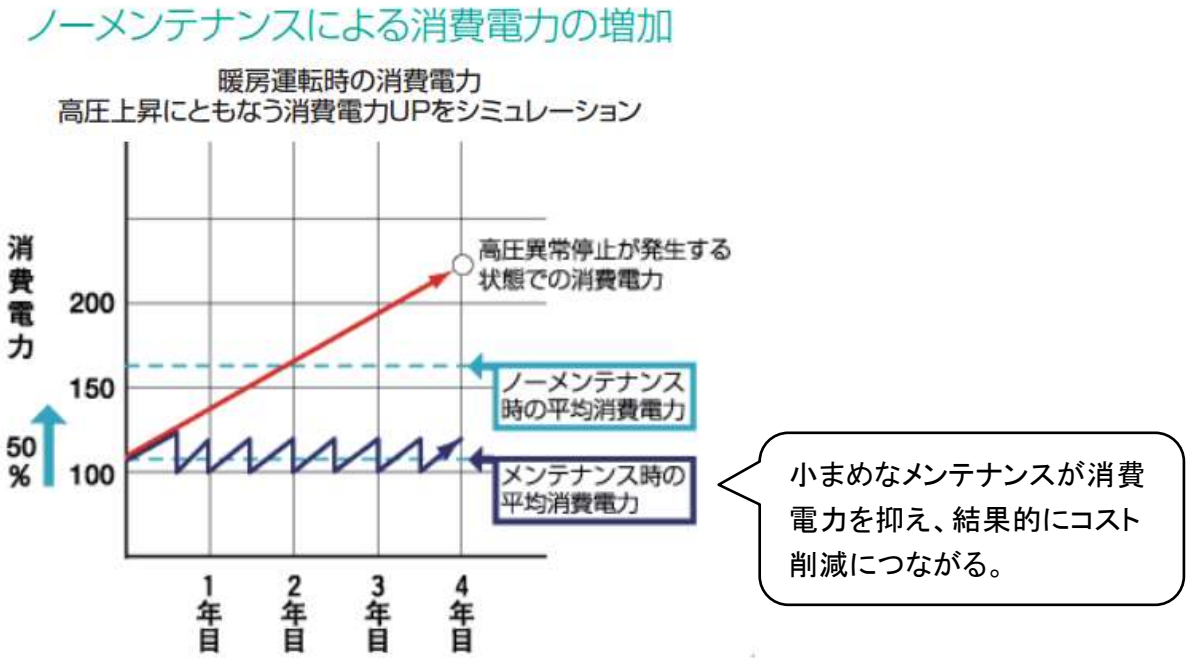
ファストフード

出典:外食産業の省エネルギー対策　東京都環境局、(社)日本フードサービス協会

(22) スイッチの ON/OFF ルールなど日常的な省エネ・節水対策が、貼紙掲示やマニュアルなどでわかりやすく示されている。[1p]	
基準設定の目的	◆ 店舗を運営している従業員に対し、日常的な省エネ・節水行動を意識させる。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 飲食店における日常的な省エネ・節水対策としては、具体的に以下のような取り組みが考えられる。 ➢ バックヤードやトイレなどの不使用時の照明を消灯する。 ➢ スイッチのオンオフの時間帯を色分けしたシールで分類している。 ➢ 使用後の温水洗浄便座のふたの閉め忘れ防止を徹底している(暖房便座の保温性が高まるため、節電に効果的)。 ➢ 外気温に応じて、空調温度を調整(室温を定期的に確認して調整)する。 ➢ 窓のブラインドを適切に開閉する。 ➢ 冷凍・冷蔵庫の扉の開閉時間と回数に気を付ける(意識させるよう貼紙している)。 ➢ 米のとぎ汁は、食器の汚れ落とし、植木の水やりなどに再利用する。 ➢ 水を不必要に出しっ放しにしない。冷凍物は、溜め水解凍している。 ◆ 本項目では、上記のような対策の方法が従業員の目に見える形で示されていることが求められる。
証明方法	◆ 実際の貼紙やマニュアルを審査時の現地確認で確認する。

出典:外食産業の省エネルギー対策　東京都環境局、(社)日本フードサービス協会

(23) 店舗で使用している照明、空調、厨房機器などは、定期的に清掃、点検を実施し、運転効率の維持に努めている。[1p]	
基準設定の目的	◆ 店舗設備の定期的な清掃、点検を実施し、余計なエネルギー消費を削減する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ フィルター類は定期的に清掃する(汚れで目詰まりしたフィルターは圧力損失が大きいため、エネルギーのムダが生じる)。 ◆ 冷凍・冷蔵庫のドアのパッキンが劣化や欠損していないかを定期的に点検する(欠損していると冷気が漏れ、エネルギー効率が低下する)。 ◆ 照明器具の反射部分や電球の汚れにより、照度が低下する。定期的な清掃をすることにより照度の低下を最小限に抑えることができる。 ◆ 小まめなメンテナンスは、結果的に、コスト削減に大きく貢献する。
証明方法	◆ 定期的な清掃、点検を定めたマニュアル、もしくは定期点検記録簿の写し(代表 1 点)を提出すること。もしくは審査時の現地確認でこれらの資料を提示すること(記録のため、写真撮影に応じること)。



出典:省エネ性能カタログ 2016 年版「上手な使い方　業務用エアコン編」

(24) 店舗で使用する機器を新規購入または更新するときには、省エネルギー型機器を導入している。[下表に示す区分毎に 1p(最大 3p)]

区分	省エネルギー型機器の例	ポイント
照明	LED、人感センサーなど	1p
空調	省エネ性能に優れているエアコンなど	1p
厨房	省エネ性能に優れている冷蔵庫、ヒートポンプ式給湯機など	1p

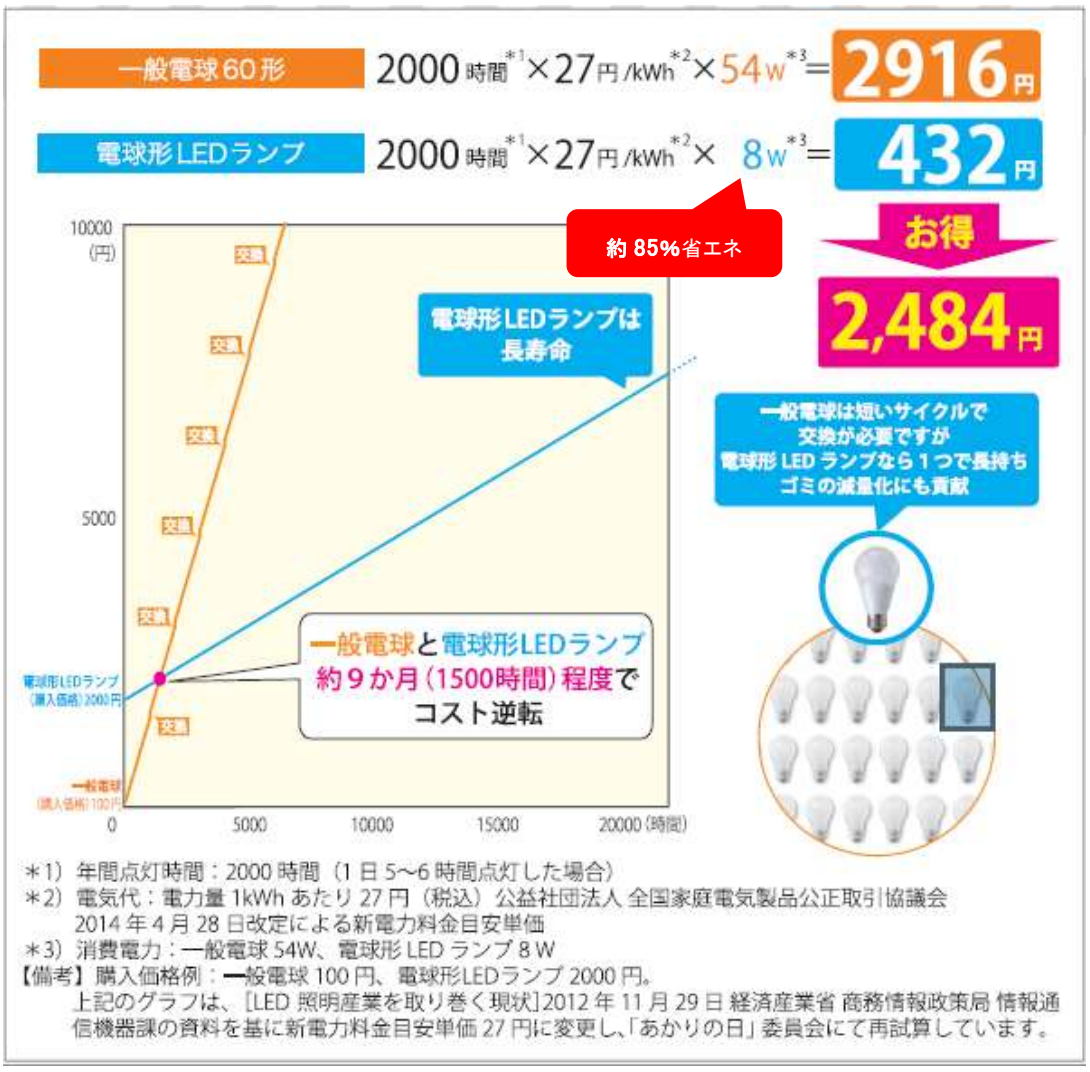
基準設定の目的	◆ 省エネルギー型機器を導入し、電力・ガスの使用量を削減する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 省エネルギー型機器の導入は、一定の省エネ効果が期待できるため、非常に有効である。機器の導入には一定のコストがかかるが、初期の導入費用を抑えるためには、リース契約や補助金制度等の活用が有効である。また、機器の導入費とランニングコストの合計費用(ライフサイクルコスト)を計算し、導入を検討することが望ましい。 ◆ 照明器具は、LED、人感センサーなどを対象とした。トイレは不使用時も点灯していることが多く、人感センサーの導入が有効である。 ◆ 空調設備は、省エネ性能に優れているエアコンなどを対象とした。その他機器としては、消費電力が少なく、安定した能力を発揮できる DC モーター[38]タイプと熱ロスを防ぐ熱交換形[39]の換気扇などがある想定される。 ◆ 厨房機器は、省エネ性能に優れている冷蔵庫、ヒートポンプ式給湯機[40]などを対象とした。その他としては、省エネ効果が確認できるフライヤー、ロースター、茹麺機などの厨房機器も想定される。 ◆ 「省エネ性能に優れている」の解釈としては、最新の省エネ法で省エネ基準達成率が 100%以上の製品、または最新のメーカーカタログなどで、「グリーン購入法適合」として紹介されている製品を対象と考える。 ◆ または、「東京都環境局　中小企業者向け省エネ促進税制対象機器」にリストアップされた機器も本項目の対象とする(ただし、蛍光灯は本基準では対象外とする。照明業界では効率の劣る既存光源器具の LED 照明器具への置き換えを順次進めており、2020 年までにフローで 100%の普及を目指しているため)。
証明方法	◆ 「省エネルギー型」であることがわかる、当該設備の取扱説明書やカタログ等の写し、導入実績がわかる資料を提出すること。 ◆ 機器の写真等で確認できる場合には写真等の提出、もしくは審査時の現地確認で確認することも可とする(記録のため、写真撮影に応じること)。 ◆ チェーン店が複数の店舗に、段階的に導入する場合は、選定機種リストと具体的な計画(実効性を裏付ける資料や文書) などを提出すること。

38 DC モーター:DC(直流)で動かすモーター。DC モータータイプは、AC モータータイプに比べ実使用時で最大 30～50%の消費電力を削減すると言われている。

39 熱交換形:換気の際に捨てられてしまう室内の暖かさや涼しさを再利用(熱回収)しながら換気する方式。約 5～8 割の熱エネルギーを回収でき、夏期・冬期の冷暖房負荷を低減し、省エネ換気が可能となる。

40 ヒートポンプ給湯機:室外の空気から熱を汲みあげてお湯をわかす仕組みの給湯器。少ない電気を効率良く活用するので省エネ効果に優れ、給湯のエネルギーコストを大幅に削減できる。

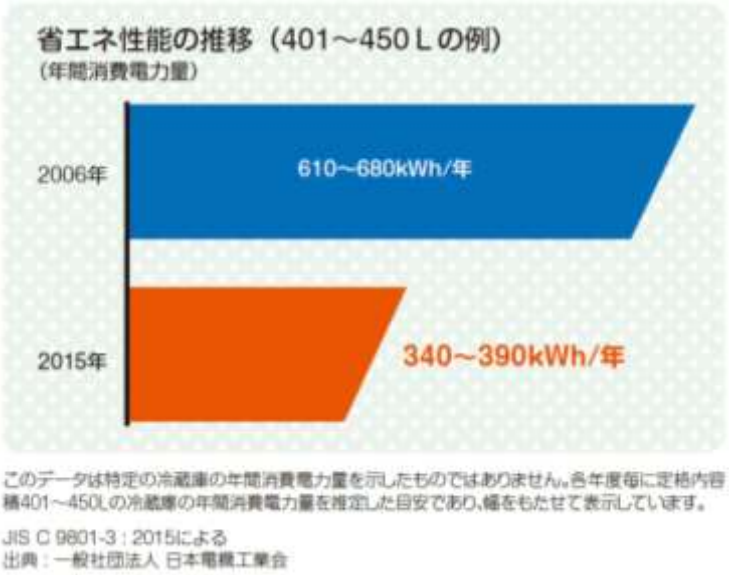
＜ほぼ同じ明るさになる一般電球・電球型 LED ランプのコスト比較例＞



出典：住まいの照明省エネ BOOK 改訂版(2016.7)、「あかりの日」委員会

出典：省エネ性能カタログ 2016 年冬版 資源エネルギー庁

＜9 年前の冷蔵庫との年間消費電力量の比較＞



9 年前と比べると
約 43%の省エネ

出典：スマートライフおすすめ BOOK　2016 年度版、スマートライフジャパン推進フォーラム

LED照明採用効果試算（例）

看板をLEDに変更した試算例です。

■ 試算条件:年間使用時間:24h/日×1/2×365日=4,380h

切替え照明	従来型蛍光灯			LED照明		
	電力W	本数	合計kW	電力W	本数	合計kW
店頭.ポール	40	20	0.800	1.0	552	0.552
店頭看板	40	15	0.600	0.63	288	0.181

■ 節約電力量:((0.8+0.6)kW−(0.552+0.181))kW×4,380h/年
=2,921kWh/年=2.921MWh/年

■ 温室ガス効果:2.921MWh/年×0.386t/MWh=1.23t/年

■ 電力節約:2,921kWh/年×15円/kWh=43,815円/年

出典：外食産業の省エネルギー対策　東京都環境局、(社)日本フードサービス協会

＜補助金制度について＞

自治体などが設ける補助金制度を活用することで導入コストを抑えることも可能である。補助金制度は、年度単位あるいは予算状況により都度変更されるため、検討の際は最新情報を確認する必要がある。一例として、東京都における参考ウェブサイトを下記に示す。

- 東京都地球温暖化防止活動推進センター（公益財団法人東京都環境公社）
  （https://www.tokyo-co2down.jp/）
- 一般社団法人環境共創イニシアチブ(https://sii.or.jp/)

＜減税制度について＞

東京都では、中小企業者が地球温暖化対策の一環として行う省エネルギー設備及び再生可能エネルギー設備の取得を税制面から支援するため、法人事業税・個人事業税を減免しており、対象となる機器がリストアップされている。

- 東京都環境局　中小企業者向け省エネ促進税制対象機器　導入推奨機器検索
  (http://www8.kankyo.metro.tokyo.jp/eco_energy/bca245ffb/index.php)

(25) 節水コマなどの節水器具や節水型の給水栓、食洗機を導入している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 節水型の器具・設備を導入し、水の使用量を削減する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 使用者によらず一定の節水効果が期待できるため、節水型機器の導入は非常に有効である。 ◆ 対象となる器具・設備は、エコマーク商品類型 No.156「便器などの衛生器具」、No.157「給水栓」、No.158「節水器具」のほか、「食洗機」を対象とする。 ◆ 食洗機を使用した食器洗浄と手洗いを比較した研究結果によると、手洗い(水洗い)では、CO_2排出量は非常に少ないものの、ガスを使用した湯洗いでは急激に増加するというデータがある。このことから、特に水温の低い冬季の食器洗浄では、食洗機の利用が環境負荷を抑えた食器の洗浄スタイルであると言える。
証明方法	◆ エコマーク商品認定証の写し、または同等の性能であることを示す、当該設備の取扱説明書やカタログ等の写しを提出すること。 ◆ 機器の写真等で確認できる場合には写真等の提出、もしくは審査時の現地確認で確認することも可とする(記録のため、写真撮影に応じること)。

156	**便器などの衛生器具（Version1.0）** 大便器、小便器、小便器用流量制御付自動洗浄装置
157	**給水栓（Version1.0）** 節水コマ内蔵水栓、定流量弁内蔵水栓、泡沫機能付水栓、時間止め水栓、定量止め水栓、自動水栓(自己発電機構付)、自動水栓(AC100Vタイプ)、節湯水栓(節湯A1)、節湯水栓(節湯B1)、節湯水栓(節湯C1)
158	**節水器具（Version1.0）** 節水コマ、定流量弁、泡沫キャップ、流量調整弁、手元止水機構付シャワーヘッド、小流量吐水機構付シャワーヘッド

出典：エコマーク商品類型と対象品目(https://www.ecomark.jp/nintei/)

ライフサイクル当たりの CO2 排出量に対する食洗機と手洗いの比較

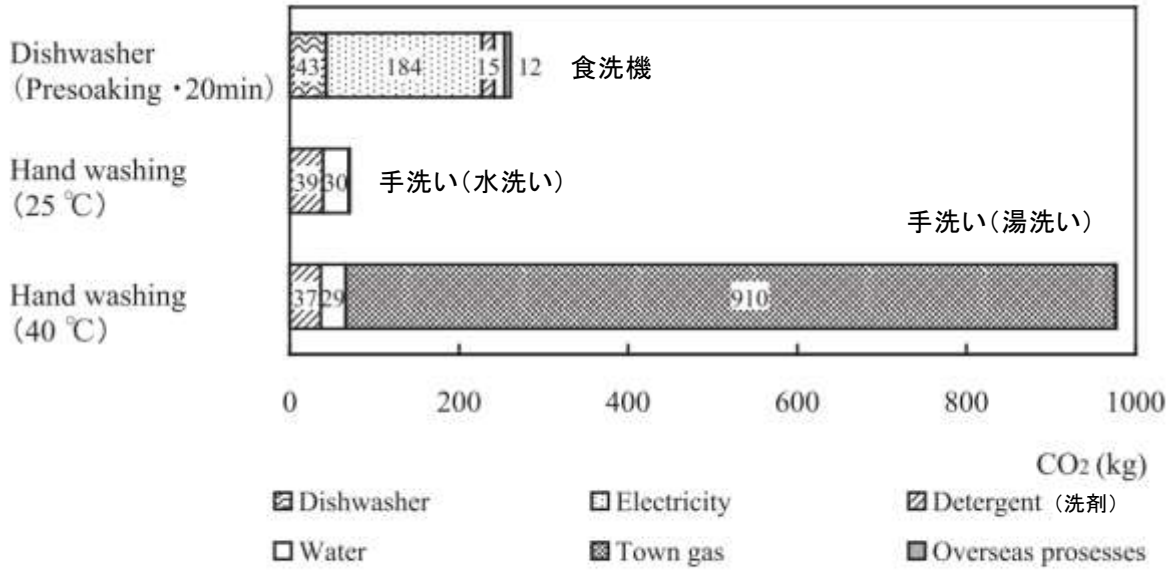


Fig. 8. Comparison of the dishwashing used new-type of dishwasher and hand washing on the CO_2 emission per life cycle

出典：日本家政学会誌 Vol. 58 (2007) No. 7 P 397-406「LCA 手法を用いた食器洗浄の環境負荷削減のための評価　山口庸子他」(https://www.jstage.jst.go.jp/article/jhej/58/7/58_7_397/_pdf)

省エネ行動と省エネ効果

出典：省エネルギーセンターウェブサイト＞家庭の省エネ大事典
(https://www.eccj.or.jp/dict/pdf/13.pdf)

(26) エネルギーの使用状況を対前年度比や原単位(延床面積当たりのエネルギー使用量など)で評価するとともに、使用量削減に向けた具体的な目標や計画を立てている。[1p]さらに、過去 5 年度間の原単位評価において、年平均 1%以上の低減を達成している。[2p]	
基準設定の目的	◆ エネルギー使用量のデータをもとに変動やピークを比較するなどして、何が要因となっているかを考え、使用量を継続的に減らせるような仕組みを作る。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 本項でいう「エネルギー」とは、少なくても電力を含むものとする。 ◆ エネルギー使用量を把握するだけでは、直ちに使用量削減には直結しないが、対前年比や売上高当たりの使用量などの原単位の指標を使って、どのような変動があるかを把握し、削減できるポイントを探し出すことが肝要である。 ◆ 数値目標を掲げ、それを達成するための具体的な対策を考えて実行に移すことが重要である。 ◆ エネルギーの削減はコスト削減に直結するため、運用による改善や省エネルギー機器の導入など積極的に行いたい。 ◆ 複数店舗を経営している事業者の場合は、個店毎に省エネ対策を進めるのではなく、事業者毎(法人単位)で考え、効率的かつ合理的な取り組みを実践しているケースが多い。そのため、本項目では食品工場なども含めた事業者全体での達成でも適合とみなす。ただし、個店毎に達成している場合はこの限りではない。
証明方法	◆ 直近 1 年間程度のエネルギー使用量を評価した結果(表やグラフ)と具体的な目標や計画を記した書類を提出すること。なお、チェーン展開している事業者が申し込む場合は、事業者全体で取り組みがなされていれば適合とみなす(この場合、省エネ法の定期報告書の写しをもって証明書に代えることができるが、使用量削減に向けた具体的な目標や計画の記載がない場合は別途説明すること)。 ◆ 原単位の管理において、過去 5 年度間において年平均 1%以上の低減を達成していることを客観的に示す資料を提出すること(省エネ法の定期報告書の写しで可)。ただし、申込対象の飲食店と異なる分類での達成が大半である等の場合は審査により判断する。

<u>居酒屋店舗の月毎の電力量、ガス量を店舗 1 ㎡あたりに換算した原単位推移</u>

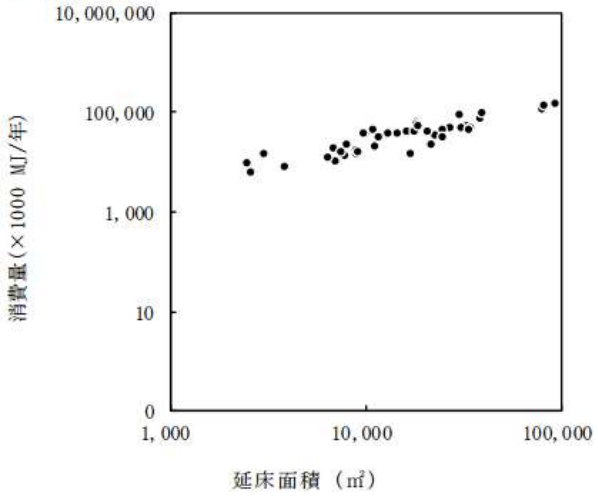
出典:外食産業の省エネルギー対策　東京都環境局、(社)日本フードサービス協会

店舗・飲食店のエネルギー別消費量及び原単位

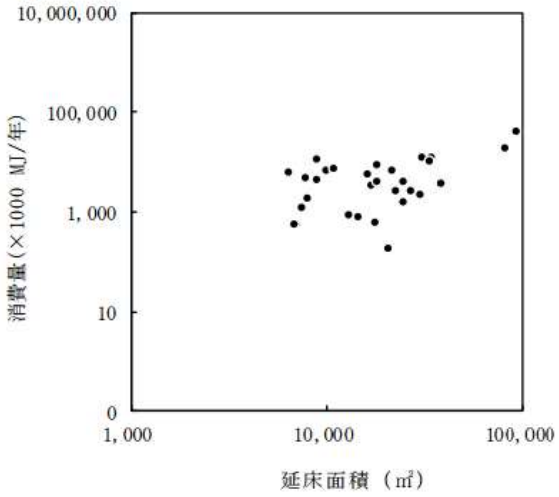
			電　気	ガ　ス
調査資料数		件	46	46
有効資料数		件	42	30
延床面積		㎡	985,995	985,995
有効延床面積		㎡	907,889	683,806
合計消費量		MJ／年	1,747,417,536	184,155,431
		—	179,038,682 (kWh／年)	4,103,866 (㎥／年)
原単位	平均値	MJ／㎡・年	1,925	269
		—	197 (kWh／㎡・年)	6.00 (㎥／㎡・年)
	単純平均値	MJ／㎡・年	2,237	306
		—	229 (kWh／㎡・年)	6.79 (㎥／㎡・年)
	原油換算量	ℓ／㎡・年	49.7	6.9
	CO_2排出量	$kgCO_2$／㎡・年	114.1	10.9
標準偏差		MJ／㎡・年	884	290
相関係数		r	0.92	0.81
最小二乗法 Y=aX＋b		a	1,450	307
		b	10,269,488	-859,349

店舗・飲食店における延床面積と消費量の対数グラフ

【電気】

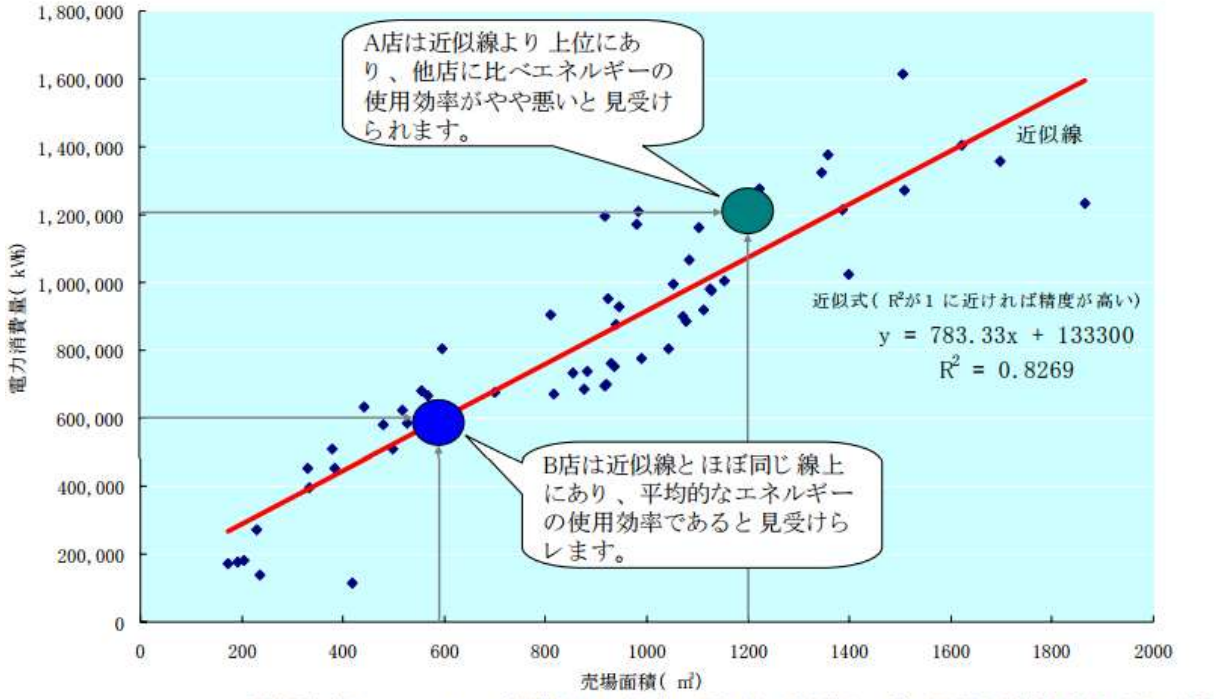


【 ガス 】



出典：建築物エネルギー消費量調査報告【第 36 報】(一社)日本ビルエネルギー総合管理技術協会

電力消費量の評価事例



関東圏内食品スーパーチェーン(営業時間 11 時間/日、電気式個別空調機タイプ)の年間電力消費量と売場面積との相関
(日本工営㈱調査より)

出典:飲食料品小売業における省エネルギー実施要領　平成 20 年 3 月　農林水産省

(27) グラフなどでエネルギー使用量やコストの推移を見える化し、店舗スタッフ(従業員・パート・アルバイト)の環境意識の向上に努めている。[1p]	
基準設定の目的	◆ 省エネ・節水の実現には日頃の従業員教育が有効であり、スタッフに対してグラフ等で示すことで環境意識、コスト意識が高まり、環境配慮の行動に結び効果が期待できる。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ エネルギーの使用量やコストの推移は店長やオーナーが把握するのみで現場サイドに十分伝わっていない場合もある。 ◆ 日々のオペレーションの中で行っている削減努力の効果が、目に見える形で現場の従業員に示されると、「ルール通り実行したか、していないか」が明確になり、スタッフにやりがいが出てくる。
証明方法	◆ エネルギーの使用量やコストの推移を示した表やグラフ、およびそれらをどのように従業員へ知らせているかを現地で確認する。

年間の月別最大電力をグラフ化(例)

出典:テナントビル等における「エネルギー見える化設備」を活用した省エネルギー対策 東京都環境局、東京都地球温暖化防止活動推進センター(クール・ネット東京)

(28) (29) (30) 店舗の省エネと節水　その他[各 1p]	
基準設定の目的	◆ (21)～(27)に挙げられていない店舗の省エネと節水に関する多様な取り組みを評価する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 「その他」の例としては、以下のようなものが考えられる。 ・**クールシェア**：暑い時はみんなでいっしょに涼しい場所に集まろうとする取り組みのことで、趣旨に賛同する飲食店もスポットとして登録できる(http://sharemap.jp/)。地域全体での「ピーク消費電力カット」や「地球温暖化防止」につながる。 ・**「見える化」**：把握した情報を有効に活用するためには、エネルギー使用量等を「見える化」する必要があり、データを分析・解析することで、様々な対策を実施することが可能となる。「見える化」自体は、特別な機器や設備がなくても実施することができるが、システムを構築することで、「見える化」が容易になる。 ・**省エネルギー診断**：設備の運用状況について、エネルギー管理の専門家に客観的な目で診断してもらうと、新たなムダが見つかる可能性がある。「省エネルギー診断」の無料サービスを実施している自治体もある。 ・**再生可能エネルギーの利用**：太陽光や風力などの再生可能エネルギーの利用は、有限な資源である化石エネルギーとは違い、「枯渇しない」「どこにでも存在する」「CO_2を排出しない(増加させない)」という特徴がある。設備導入に関わる補助金や税制措置などの支援制度が充実している。 ・**窓や壁の断熱化**：断熱性能の向上(高性能断熱材、複層ガラス等)が考えられる。 ・**屋上緑化や壁面緑化**：植物の蒸散作用により周辺の気温を下げる効果が期待できるのと、植物が太陽熱(直射日光)を遮るために断熱効果を発揮し屋内の気温が下げる効果が期待できる。多くの自治体で工事費の一部を助成する制度を設けている。 ・**雨水利用**：屋根に降った雨を集めて貯水し、その雨水を草木への水やり等に活用することで節水にもなり、水道代の節約にも役立つ。雨水貯留タンクの設置等には自治体の助成制度が利用できる。
証明方法	◆ (21)～(27)の証明方法に準じ、取り組み内容がわかる資料や説明文書の提出すること。または現地確認により基準への適合を確認する。

クールシェアマップ

出典：クールシェアマップ(http://sharemap.jp/#)

目的別「エネルギー見える化設備」の例

番号	導入の目的	設備、機能等の概要
(1)	各階(テナント)の使用エネルギーの検針	自動検針装置を導入し、検針と共に「見える化」に必要なデータを得る
(2)	最大電力の管理と抑制	デマンド監視・制御装置を導入し、最大電力の抑制を行うと共に「見える化」に必要なデータを得る
(3)	1回路(注a)の使用エネルギー等の測定	配電盤、分電盤等に計測器を設置して電力使用量のデータを得る
(4)	多回路(注b)の使用エネルギー等の測定	配電盤、分電盤等に計測器を、必要とする回路分を設置して電力使用量のデータを得る。多回路モニターと呼称される
(5)	エネルギー多消費機器(空調等)の管理	管理する設備について測定機器を導入して必要なデータを得る
(6)	事業所全体の総合的な管理	事業所の規模(延床面積、エネルギー使用量、テナント数等)に応じて、システムの機能や大きさを検討して適切なシステムを採用する

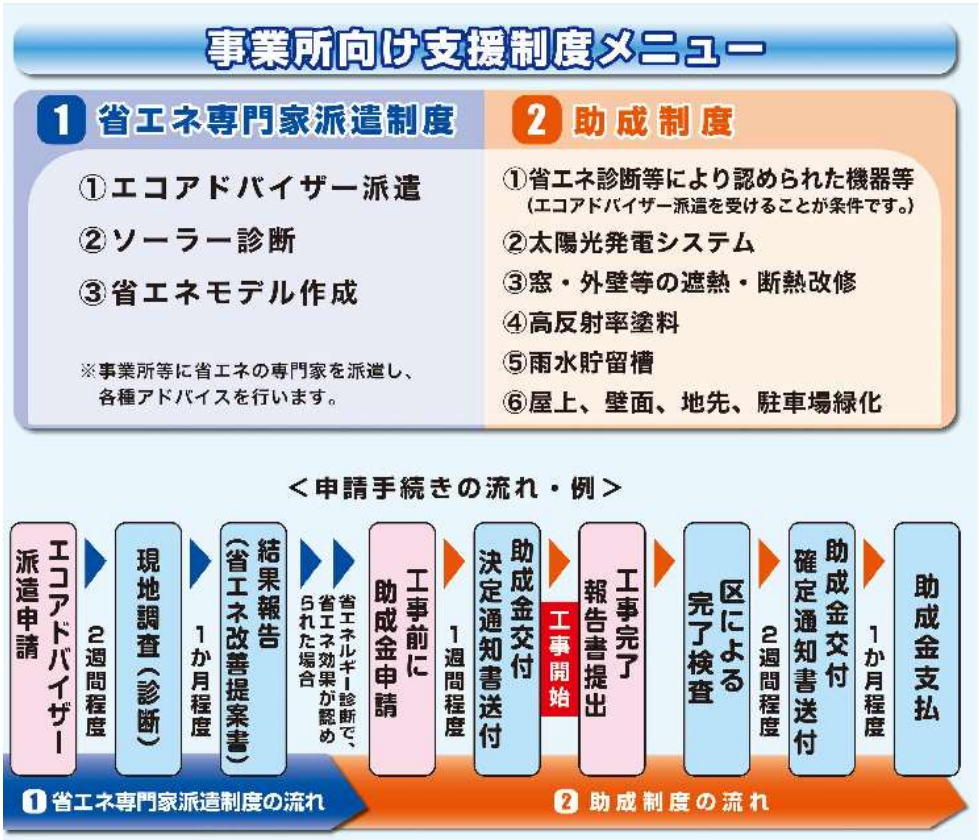
(注) a 1回路：1台の機器又は1回路に接続されている複数の機器・設備
b 多回路：多数の機器又は多数の回路に接続されている複数の機器・設備

出典：テナントビル等における「エネルギー見える化設備」を活用した省エネルギー対策　東京都環境局、東京都地球温暖化防止活動推進センター(クール・ネット東京)

無料の省エネ診断サービス(例)

出典:クール・ネット東京の省エネルギー診断
https://www.tokyo-co2down.jp/cmsup/pdf/shindan2016.pdf

事業者向け支援制度メニュー(台東区の例)



出典:台東区ウェブサイト>緑と環境に関する各種助成制度
http://www.city.taito.lg.jp/index/kurashi/kankyo/jyoseiseido/

再生可能エネルギー関連の補助金制度

■1:独立型再生可能エネルギー発電システム等対策費補助金
■2:再生可能エネルギー発電設備等導入促進支援対策事業
■3:小規模地方公共団体対策技術率先導入補助事業
■4:家庭・事業者向けエコリース促進事業
■5:再生可能エネルギー等導入推進基金事業(グリーンニューディール基金)
■6:太陽光発電導入に関する補助制度

出典:資源エネルギー庁ウェブサイト>支援制度
http://www.enecho.meti.go.jp/category/saving_and_new/ohisama_power/sien/hojyo.html

屋上・壁面緑化の推進に関する諸制度

■緑化にかかる費用を助成する制度(一例)
中央区土木部公園緑地課緑化推進係　TEL　03-3546-5438
＜花と緑のまちづくり推進要綱＞

[屋上・壁面緑化の義務づけ/助成金]
新たに緑地を設ける場合で、一定の基準を満たすと事業費の一部を助成する。助成限度額は 50 万円とする。接道部緑化は、20,000 円/m2 を限度として、事業に要した経費の 1/2 とする。接道部以外の地上部緑化は 10,000 円/m2 を限度として、事業に要した経費の 1/2 とする。また、屋上等緑化は、屋上は 30,000 円/m2、壁面は 5,000 円/m2 を限度として、事業に要した経費の 1/2 とする。

出典:公益財団法人都市緑化機構ウェブサイト>屋上・壁面緑化の推進に関する諸制度
https://urbangreen.or.jp/tech/green-plathome/okujyoheimenryokukasuisin

雨水タンク関連の補助金

■雨水タンク関連の補助金(一例)
台東区環境課　TEL:　03-5246-1281
＜我が社の環境経営推進助成制度(事業所向け)＞

[受けられる補助金]
省エネ診断等により認められた機器等:導入費用の 20%(税抜)、上限は 30 万円
太陽光発電システム:5 万円/kW、上限は 50 万円
窓・外壁等の遮熱・断熱改修:工事費用(税抜)の 20%、上限は 15 万円
雨水貯留槽:本体、付属機器の購入費及び工事費用(税抜)の 50%、1 台の上限は 5 万円(2 台まで助成)
高反射率塗料(遮熱塗料):2 千円×助成対象面積(平方メートル)と工事費用(税抜)×50%を比較して金額の低い方、上限は 15 万円

出典:環境ビジネスオンライン>雨水貯留タンク助成制度
https://www.kankyo-business.jp/subsidy/rainwater-tank/

4-4. 店舗備品・設備の環境配慮

(61)「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」における特定プラスチック使用製品(12 製品)に該当するプラスチック製品を提供する場合には、「特定プラスチック使用製品の使用の合理化」の「提供方法の工夫」または「製品の工夫」のいずれかの取り組みを行っている。[1p] 必須	
基準設定の目的	◆ 法令で求められる特定プラスチック使用製品の使用の合理化を進める。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律(プラスチック資源循環法)」が 2022 年 4 月から施行され、関連する事業者はプラスチック使用製品の過剰な使用を抑制すること等が求められることとなったことを受け、2022 年 7 月 1 日の部分改定で追加した必須項目である。 ◆ 小売・サービス事業者が取り組むべき「使用の合理化」については、フォーク、スプーンなどの「特定プラスチック使用製品」(12 製品)が対象とされ、有償提供や意思確認などの「提供方法の工夫」、軽量化や素材代替などの「製品の工夫」が取り組みの判断基準として示されている。
証明方法	◆ 該当する特定プラスチック使用製品、および提供方法の工夫または製品の工夫の内容がわかる資料を提出すること。

特定プラスチック使用製品の使用の合理化

特定プラスチック使用製品事業者は、特定プラスチック使用製品の使用の合理化の取組を行うことにより、プラスチック使用製品廃棄物の排出を抑制することが求められています。

【提供方法の工夫】

- 消費者にその提供する特定プラスチック使用製品を有償で提供すること
- 消費者が商品を購入し又は役務の提供を受ける際にその提供する特定プラスチック使用製品を使用しないように誘引するための手段として景品等を提供(ポイント還元等)すること
- 提供する特定プラスチック使用製品について消費者の意思を確認すること
- 提供する特定プラスチック使用製品について繰り返し使用を促すこと

【提供する特定プラスチック使用製品の工夫】

- 薄肉化又は軽量化その他の特定プラスチック使用製品の設計又はその部品若しくは原材料の種類(再生可能資源、再生プラスチック等)について工夫された特定プラスチック使用製品を提供すること
- 商品又はサービスに応じて適切な寸法の特定プラスチック使用製品を提供すること
- 繰り返し使用が可能な製品を提供すること

出典:プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律(プラ新法)の普及啓発ページ
https://plastic-circulation.env.go.jp/

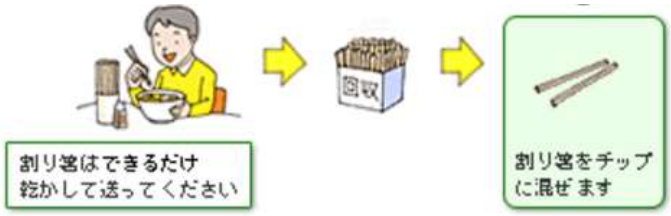
対象製品（A）	対象業種（B）
①フォーク ②スプーン ③テーブルナイフ ④マドラー ⑤飲料用ストロー	•各種商品小売業（無店舗のものを含む。） •飲食料品小売業（野菜・果実小売業、食肉小売業、鮮魚小売業及び酒小売業を除き、無店舗のものを含む。） •宿泊業 •飲食店 •持ち帰り・配達飲食サービス業
⑥ヘアブラシ ⑦くし ⑧かみそり ⑨シャワーキャップ ⑩歯ブラシ	•宿泊業
⑪衣類用ハンガー ⑫衣類用カバー	•各種商品小売業（無店舗のものを含む） •洗濯業

出典：プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律(プラ新法)の普及啓発ページ
https://plastic-circulation.env.go.jp/

(31) 食器や箸などは、使い捨てではなく、リユース可能なものを使用している。または、使い捨てのものを使用する場合は、間伐材などの再・未利用木材や植物由来プラスチックなどの環境に配慮した材料を使用しているか、もしくは使用後に回収してリサイクルを行っている。[1p]	
基準設定の目的	◆ 飲食店に密接に関係する什器備品の一つである食器類について環境配慮を推進する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ リユース食器・箸の使用か、環境に配慮した材料で作られた食器・箸の使用かの比較では、その食器類に求める機能や性能、利用頻度や耐久性、洗浄にかかるエネルギー、廃棄やリサイクルの各段階まで含めて考えると、使用条件により判断が異なる。 ◆ 本基準では、基本的には大量生産・大量消費の流れは否定すべきとの立場に立ち、リユース可能なものを推奨する。 ◆ ただし、使い捨て製品でも、例えば、間伐材や端材を材料とすることで、逆に資源の有効活用や森林の健全な育成に繋がるという視点も存在する。そこで、材料に配慮したものであればリユース可能な製品と同様にポイントの対象とした。 ◆ また、単なる使い捨てではなく、使用後回収されて再び素材としてリサイクルされるなどの仕組みを利用している場合も同様にポイントの対象とした。
証明方法	◆ 環境に配慮した材料で作られていることを証明できる仕様書や認定証などを提出すること。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は証明書の提出に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

割り箸リサイクル活動

■製紙会社での取り組み(一例)



割り箸　10kg(約 2,500 膳)　→ ボックスティシュ 15 箱

割り箸　3 膳(6 本)→ はがき 1 枚、又は、A4 サイズのコピー用紙 1 枚

出典:王子ホールディングスウェブサイト＞割り箸リサイクル活動

https://www.ojiholdings.co.jp/sustainability/paper_recycling/chopstick/

(32) オーガニックコットンや再生 PET 繊維などで作られた制服・ユニフォームを採用している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 従業員の制服・ユニフォームについて環境配慮を推進する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 環境に配慮した制服・ユニフォームとしては、エコマーク商品類型 No.103「衣服」等の認定商品を使用する方法がある。 No.103「衣服」では、未利用繊維、リサイクル繊維や植物由来合成繊維を使用した製品を始め、生物多様性の保全に配慮したオーガニックコットンなどを利用した製品、植物由来合成繊維、回収リサイクルの製品などがある。
証明方法	◆ 環境に配慮した材料で作られていることを証明できる仕様書や認定証などを提出すること。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は証明書の提出に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

(33) 洗剤、消毒液などは、詰め替え容器を利用している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 本体の内容物を詰め替えて、本体容器を繰り返し使うことを推奨する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 詰め替え容器を使うことで、原材料の使用量や廃棄物の排出量を削減できる。 ◆ 本体容器を繰り返し使えるため、ごみの削減や省資源につながり、CO_2 の削減にも貢献できる
証明方法	◆ 審査時の現地確認で実物を確認する(記録のため、写真撮影に応じること)。

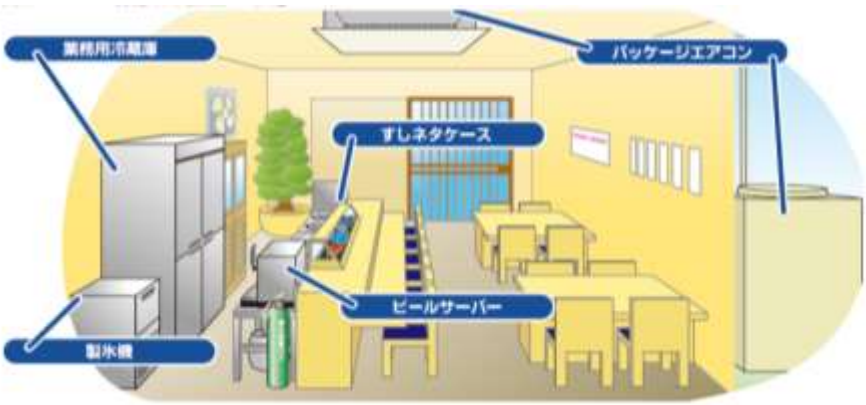
(34) テイクアウトなどに使用する容器包装は、使用量を削減するための工夫(簡素化、軽量化など)をしている。[1p]	
基準設定の目的	◆ 使用原料の低減を図り、廃棄物の削減に貢献する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 自社の仕様または選択で、必要最低限の機能を維持しつつ、容器包装の薄肉化を図るなどの工夫に対して加点する。 ◆ 以下のような事例も該当する。 ➢ ホットドリンク用紙コップ２枚重ねから、持ち手の部分のみ厚手の紙を付けることに変更し、紙の削減につなげた。 ➢ ドリンク持ち帰り時に倒れないよう固定するため開発したトレーを従来のものよりシンプルなつくりにし、材料の削減を図った。 ➢ 店舗での使用を想定した強度(引っ張り・突き刺しなど)を考慮して、より薄い仕様の持ち帰り袋に切り替えた。
証明方法	◆ 簡素化、軽量化などの方法および工夫を施した結果、どれだけ使用量を削減できたかを説明した資料を提出すること。

(35) 店舗の新築または増改築にあたって、間伐材や廃木材、再生プラスチックなどの再生材料などから作られた建築材料を使用している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 環境に配慮した建築材料を選択することは、資源消費量の抑制や CO_2 排出量の低減に寄与する有効な取り組みである。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 店舗の建築には、その材料・部材の生産を合わせて、膨大な資源とエネルギーを消費している。 ◆ 再生材料や間伐材などの再・未利用資源を原料とする材料を建材に使用することは、廃棄物の削減および持続可能な森林育成、地元の林業の支援など環境面や社会面への寄与が大きい。 ◆ 本項では、エコマーク商品類型「No.123 建築製品(内装工事関係用資材)」、「No.137 建築製品(外装・外構工事関係用資材)」、「No.138 建築製品(材料系の資材)」などの中で規定する建築材料を想定する。 ◆ なお、FSC[41]などの第三者認証を受けた森林認証木材を使用した建築材料も対象と考える。
証明方法	◆ 施主から施工者に対する指示書や材料を供給(販売)する事業者が発行する仕様書などの資料を提出すること。 ◆ 材料のパッケージやラベル等で明らかになる場合はその写しでもよい。

41 FSC：FSC(Forest Stewardship Council、森林管理協議会)は、国際的な森林認証制度を行う第三者機関のひとつ。FSC のロゴマークの付いた製品は、「適切に管理された森林」に由来する製品であると保証された、「環境配慮型の商品」と判断できる。

(36) 地球温暖化への影響が小さい冷媒(自然冷媒など)を採用した冷凍・冷蔵庫やエアコンなどを可能な限り導入するという計画・方針がある。[1p]	
基準設定の目的	◆ 冷媒の漏洩による地球温暖化を防止する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 店舗で使われている多くのエアコンには、冷媒としてフロン類が使用されている場合があり、漏洩等で大気に放出された場合にオゾン層を破壊したり、地球を温暖化させたりする問題が指摘されている。 ◆ 現在オゾン層に影響を与えない冷媒として、HFC(代替フロン)[42]が普及しているが、地球温暖化への影響が指摘されている。 ◆ 世界的な流れとしては、オゾン層にも地球温暖化にも影響を与えない自然冷媒(二酸化炭素やアンモニアなど)への転換(ノンフロン化)が進んでいる。 ◆ 業務用冷凍冷蔵庫では、二酸化炭素やアンモニアを使った機器が開発されているが、イニシャルコストの課題や漏えい時の人体への影響があるとされる。 ◆ 空調機の分野では、環境になるべく影響を与えない冷媒として HFC 冷媒の一種の R32[43]への転換が進められている。 ◆ 冷媒を使用する機器を多く有する飲食店ではあるが、一気に転換することは導入費用がかかるため、まずは更新の対象候補としてそれらの機器を把握し、可能な限り導入するという計画・方針があれば本項目でポイントを得られるように考えた(検討した結果、採用しなかったとしてもポイントを得られる)。 ◆ アンモニアなどの有害ガスを冷媒として用いる場合は、毒性に対する保安対策が必要である。(経済産業省：冷媒（アンモニア）漏出事故に関する注意喚起について（要請）2010 年 4 月 12 日）http://www.meti.go.jp/policy/safety_security/industrial_safety/oshirase/2010/220412-1.html
証明方法	◆ 当該内容が明記された計画・方針を提出すること。

飲食店のフロン類使用機器の例



出典:「フロン排出抑制法の概要　平成 28 年度」経済産業省 オゾン層保護等推進室　環境省 フロン対策室

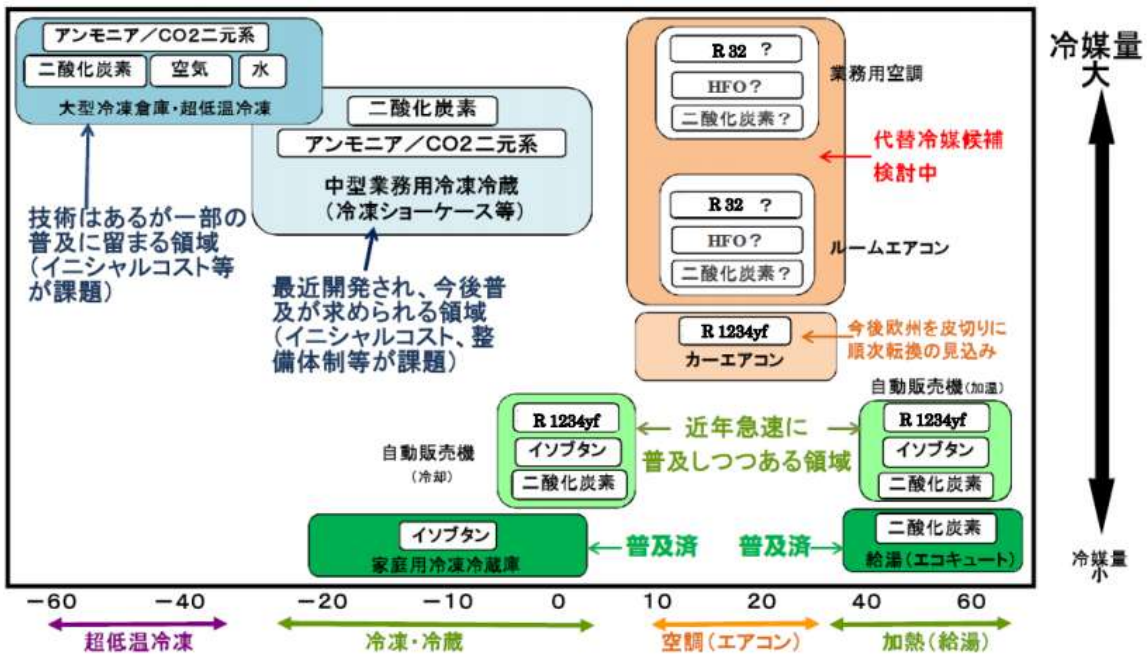
42 HFC:一般に「代替フロン」と呼ばれ、主に業務用冷凍庫や家庭用エアコンなどの冷媒として使用されている。オゾン層を破壊しないが、温室効果が高いという問題を持っている。

43 R32:オゾン層破壊係数がゼロで、さらに地球温暖化係数が低い新冷媒。

代替フロン等対策の枠組みと方向

出典：環境省　パンフレット「オゾン層を守ろう」2011 年版

設備機器毎の冷媒代替技術の現状



出典：産業構造審議会化学バイオ部会地球温暖化防止対策小委員会、中央環境審議会地球環境部会フロン類等対策小委員会
第 3 回合同会議資料「冷凍空調機器の冷媒転換を促進するための政策のあり方について」より一部変更

出典：公益社団法人日本冷凍空調学会資料「冷媒による温暖化影響抑制に向けた世界に先駆ける冷媒管理手法の確立」2013 年 4 月

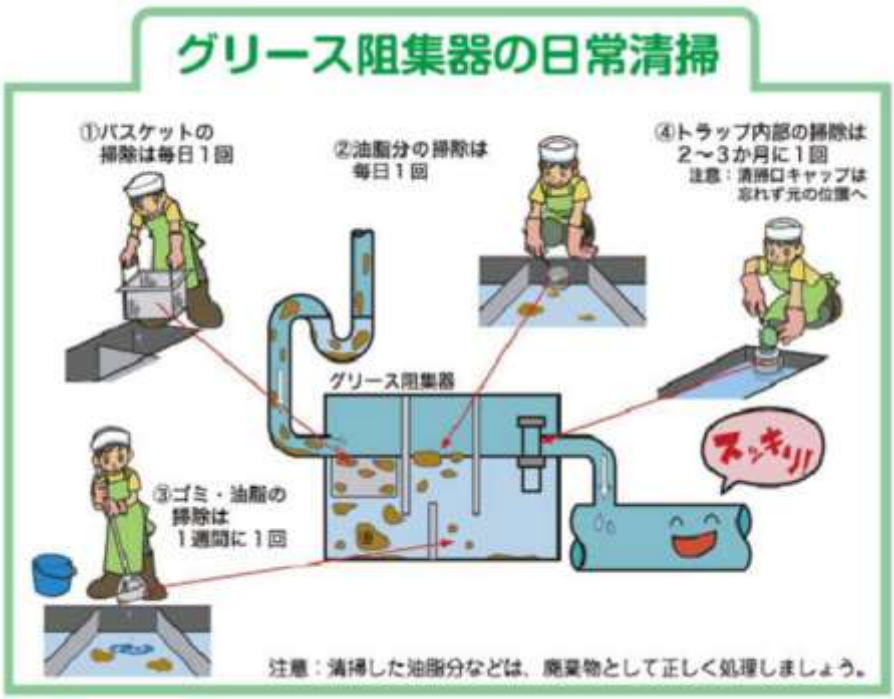
設備機器毎の冷媒代替技術の現状

製品名	現行冷媒	冷媒転換の状況	備考(課題等)
ショーケース	R 404A (GWP 3920)	温暖化係数(GWP=1)の二酸化炭素(CO_2)冷媒を用いた技術が開発され普及を目指している。	イニシャルコストが高いことやメンテナンス体制の確立が普及に向けた課題。
冷凍倉庫用 冷凍機等	R 134a (GWP 1430)	NH_3／CO_2の二元冷媒系技術が実用化されている。	NH_3(アンモニア)を用いる場合は、毒性に対する保安対策が必要。人口密集地等では使用困難か。
業務用 空調設備、機器	R 410A (GWP 2090) R 407C (GWP 1770)	新冷媒候補例はR 32(GWP675) 実用化開発段階で微燃性の課題を各種研究機関で鋭意検証中チラーの新冷媒候補例はR 1234yf (GWP=4) 実用化開発中	R 32は現状製品に比べコスト・効率とも大幅に改善可能。微燃性の対応が課題。 R 1234yfはコスト,効率の改善、及び微燃性が課題。
家庭用 エアコン	R 410A (GWP 2090)	新冷媒候補例はR 32及びR 1234yf(GWP=4)等。 R 32 を冷媒として使用した製品が一部商品化。	R 32は現状製品に比べコスト・効率とも改善可能。微燃性の対応が課題。 R 1234yfはコスト・効率の改善、及び微燃性が課題。
家庭用 冷蔵庫	R 600a (イソブタン)	転換済 (新規出荷品は HFC 使用せず)	使用冷媒量の制限(数十g以下)、着火源になりうる部分の対策の実施等を行った。一体型のため、漏えいリスクが低い。

出典：産業構造審議会化学バイオ部会地球温暖化防止対策小委員会、中央環境審議会地球環境部会フロン類等対策小委員会
第 3 回合同会議資料「冷凍空調機器の冷媒転換を促進するための政策のあり方について」および
第 7 回合同会議資料「今後のフロン類等対策の方向性について」(案) より抜粋

出典: 公益社団法人日本冷凍空調学会資料「冷媒による温暖化影響抑制に向けた世界に先駆ける冷媒管理手法の確立」2013 年 4 月

(37) 排水設備にグリーストラップ(阻集器)[44]を設置し、定期的に掃除、洗浄を行っている。[1p]	
基準設定の目的	◆ 食品油や食品のごみ(厨芥)を下水道に流さない。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 下水道が整備されている地域では、「下水道法」が適用され、施設規模や排水量に応じて定められた下水排除基準を守る義務がある。 ◆ 下水道未整備地域では、「水質汚濁防止法」が適用され、排水規制が行われている。 ◆ 規制対象となる施設規模は、地方自治体による上乗せ条例[45]などで異なるため、それぞれの市区町村に確認することが必要である。 ◆ 油脂を多く使用し排水する店舗(焼き肉店、ラーメン店、中華料理店など)は、その排水を各基準に適合させるため、「グリーストラップ(阻集器)」の設置が求められている。 ◆ 油脂が配管へ流れてしまうと、管内で油脂が固着し配管詰まりを起こす危険性がある。 ◆ 掃除と洗浄を定期的に行わないと腐敗や悪臭の原因となる。
証明方法	◆ 定期的な清掃、洗浄方法を定めたマニュアル、もしくは定期点検記録簿の写し(代表 1 点)を提出すること。もしくは審査時の現地確認でこれらの資料を提示すること(記録のため、写真撮影に応じること)。



出典：東京都下水道局ウェブサイト＞飲食店のみなさまへお願い

http://www.gesui.metro.tokyo.jp/living/life/oil/food_onegai/

44 グリーストラップ(阻集器)：業務用厨房などに設置が義務付けられている油脂分離阻集器(建設省告示第 1597 号)のこと。

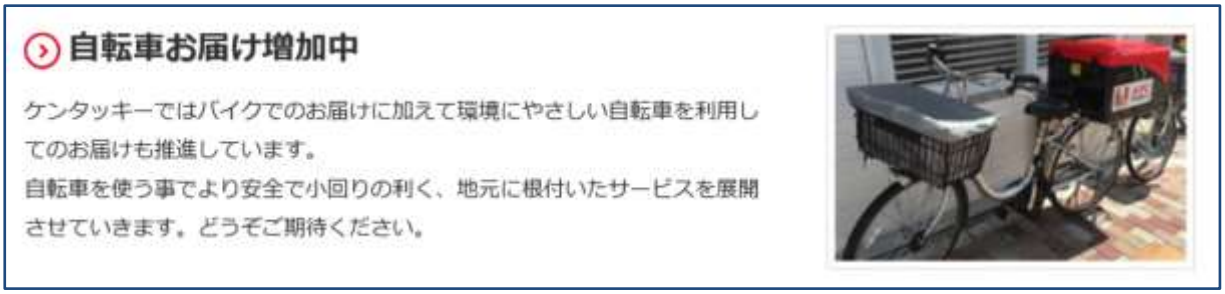
45 上乗せ条例：国の法令に定められた基準に上乗せされて制定される条例、あるいは都道府県条例の基準に上乗せして制定される市区町村条例のこと。

下水排除基準の例　下水排除基準（東京都 23 区内）一部抜粋

対象者 対象物質 又は項目			水質汚濁防止法上の 特定施設の設置者			水質汚濁防止法上の 特定施設を設置していない者	
			平均排水量 50m³/日以上	平均排水量 50m³/日未満		平均排水量 50m³/日以上	平均排水量 50m³/日未満
環境項目等	総クロム		2mg/L以下	2mg/L以下	2mg/L以下	2mg/L以下	2mg/L以下
	銅		3mg/L以下	3mg/L以下	3mg/L以下	3mg/L以下	3mg/L以下
	亜鉛		2mg/L以下	2mg/L以下	2mg/L以下	2mg/L以下	2mg/L以下
	フェノール類		5mg/L以下	5mg/L以下	—	5mg/L以下	—
	鉄（溶解性）		10mg/L以下	10mg/L以下	—	10mg/L以下	—
	マンガン（溶解性）		10mg/L以下	10mg/L以下	—	10mg/L以下	—
	生物化学的酸素要求量（BOD）		600mg/L未満（300mg/L未満）	—		600mg/L未満（300mg/L未満）	—
	浮遊物質量（SS）		600mg/L未満（300mg/L未満）	—		600mg/L未満（300mg/L未満）	—
	ノルマルヘキサン抽出物質	鉱油	5mg/L以下	—		5mg/L以下	—
		動植物油	30mg/L以下	—		30mg/L以下	—
	窒素		120mg/L未満	—		120mg/L未満	—
	燐		16mg/L未満	—		16mg/L未満	—
	水素イオン濃度（pH）		5を超え9未満（5.7を超え8.7未満）	5を超え9未満（5.7を超え8.7未満）		5を超え9未満（5.7を超え8.7未満）	5を超え9未満（5.7を超え8.7未満）
	温度		45℃未満（40℃未満）	45℃未満（40℃未満）		45℃未満（40℃未満）	45℃未満（40℃未満）
	沃素消費量		220mg/L未満	220mg/L未満		220mg/L未満	220mg/L未満

出典：東京都下水道局ウェブサイト＞下水排除基準（東京都 23 区内）
http://www.gesui.metro.tokyo.jp/contractor/regulation/information/3kijyun/

(38) (39) (40) 店舗備品・設備の環境配慮　その他[各 1p]	
基準設定の目的	◆ (31)～(37)に挙げられていない店舗備品・設備の環境配慮に関する多様な取り組みを評価する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 「その他」の取り組みとしては、以下があげられる。 ・環境への影響に配慮した持続可能なパーム油(RSPO 認証制度)を使用した洗剤を使用する。 ・有害なおそれのある化学物質の管理制度として、PRTR 制度[46]がある。飲食店は対象にはなっていないが、飲食店でも食器洗い用や清掃用の業務用洗剤を日常的に使用していることから、同制度に即して化学物質の環境への排出量・移動量を把握することが望ましい。 ・FSC のロゴマークの付いた製品は、「適切に管理された森林」に由来する製品であると保証された、「環境配慮型の商品」として推奨される。FSC 以外の森林認証制度としては SGEC[47]や PEFC[48]などがある。 ・植物油を使った印刷インキは、VOC の低減が期待できるだけでなく枯渇資源である石油の使用を回避できる。また、紙資源の循環(リサイクル)を推進することで森林資源を守る。 ・店舗をユニット型として再利用を可能にするなど、建築廃材の減量を図った取り組みを推奨する。古民家に使われていた古材等を再利用することは、伝統的な部材の有効活用になるほか、家の解体時に出る産業廃棄物を減らせるので、地球環境保全の面でも意義がある。 ・自転車による配送やエコカー導入は、CO_2 排出量削減に大きな効果がある。
証明方法	◆ (31)～(37)の証明方法に準じ、取り組み内容がわかる資料や説明文書の提出すること。または現地確認により基準への適合を確認する。



出展：日本 KFC ホールディングス株式会社ウェブサイト

http://www.kfc.co.jp/menu/delivery.html

46 PRTR 制度：人の健康や生態系に有害なおそれのある化学物質が、事業所から環境(大気、水、土壌)へ排出される量及び廃棄物に含まれて事業所外へ移動する量を、事業者が自ら把握し国に届け出をし、国は届出データや推計に基づき、排出量・移動量を集計・公表する制度。

47 SGEC：一般社団法人緑の循環認証会議(Sustainable Green Ecosystem Council)は、2003 年に国内の森林認証制度として SGEC 認証制度を創設した。2014 年には PEFC へ加盟し、日本 PEFC 認証管理団体となっている。

48 PEFC：PEFC(Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes)は、各国の森林認証制度を相互承認していく認証プログラムを運営している国際的 NGO。

4-5. 環境を意識した店舗運営

(41) 申込店舗は該当する環境法規等(地方自治体の条例も含む)を順守している(食品リサイクル法、省エネ法、容器包装リサイクル法およびフロン排出抑制法の義務を負う対象事業者に該当するかどうか確認していることを含む)。[1p] 必須	
基準設定の目的	◆ 法令順守を徹底する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 申込店舗は該当する環境法規等を順守していることが求められ、原則的な要件であることから本項を必須項目に設定する。 ◆ 地域の地方自治体の条例などで上乗せ規制(例えば、下水排除基準値を強化するなど)している場合もあるので注意する。 ◆ 違反があった場合には、すでに適正な改善および再発防止策を講じ、以降は関連する環境法規等を適正に順守していなければいけない。 ◆ 本項では、少なくても飲食店に係る以下の法律について対象となるかどうかを確認していること(該当する場合は、その義務を果たしていること)を要件とする。各々の簡易判断フローを欄外に示す(注:2017 年 8 月時点の内容のため、順守状況の確認には最新情報を確認すること)。 ➢ 食品リサイクル法[49] ➢ 省エネ法[50] ➢ 容器包装リサイクル法[51] ➢ フロン排出抑制法[52] ◆ 本項でいう環境法規等は、環境保全に直接関係する法規等を想定し、欄外に例示する法律を目安に判断する。ただし、地域や事業規模におうじて、これらのほかに事業者が順守しなければならない環境関連法規等があるので、それらに対して適切な対応が求められる。 ◆ 本基準の認定対象は「店舗」であることから、同事業に係る食品加工工場(いわゆるセントラルキッチン)等の法令順守状況までは報告を求めないが、疑義が生じた場合は別途確認を要する。
証明方法	◆ 店舗が立地している地域の環境法規等を順守していることに関し、申込店舗の店長もしくは相当する店舗を管理する責任者が発行する証明書(記入表 1)を提出すること。 ◆ 食品リサイクル法の食品廃棄物等多量発生事業者に該当する場合は、定期報告書の写しを提出すること。 ◆ 省エネ法の特定(連鎖化)事業者に該当する場合は、定期報告書の写しを提出すること。 ◆ 容器包装リサイクル法の特定事業者として再商品化の義務を負う場合は、定期報告書の写しを提出すること。

49 食品リサイクル法(食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律):食品関連事業者は、毎年度、個々の事業者毎に算出される再生利用等の実施率の達成が求められる。

50 省エネ法(エネルギーの使用の合理化等に関する法律):エネルギーの使用の合理化に関する所要の措置、電気の需要の平準化に関する所要の措置等を定めている。

51 容器包装リサイクル法(容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律):対象となる容器を製造・利用する事業者、対象となる包装を利用する事業者は再商品化義務が生じる。

52 フロン排出抑制法(フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律):第一種特定製品(業務用冷凍空調機器)の管理者は、使用時におけるフロン類の漏えい防止に取り組むこと等が求められている。

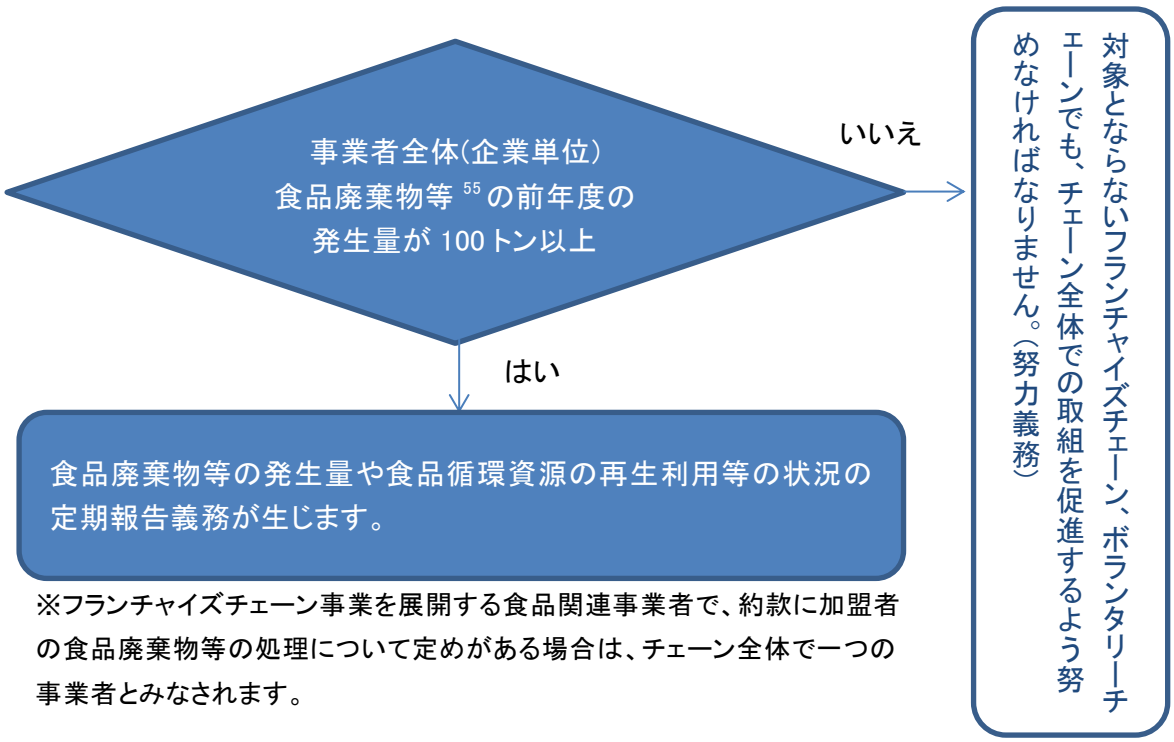
本項で想定する主な環境法規等

- ■廃棄物の処理及び清掃に関する法律(廃掃法)
- ■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)
- ■容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律(容器包装リサイクル法)
- ■大気汚染防止法
- ■水質汚濁防止法(水濁法)
- ■下水道法
- ■浄化槽法
- ■騒音規制法
- ■振動規制法
- ■悪臭防止法
- ■エネルギーの使用の合理化等に関する法律(省エネ法)
- ■建築物のエネルギー消費性能の向上に関する法律(建築物省エネ法)
- ■建築基準法
- ■建築物における衛生的環境の確保に関する法律(ビル管理法)
- ■フロン類の使用の合理化及び管理の適正化に関する法律(フロン排出抑制法)
- ■消防法

※最新の環境関連法規の内容については、環境省ウェブサイト内にある法令・告示・通達に関するページ(「環境法令データベース」http://www.env.go.jp/hourei/)を用いて検索することができる。

次項以降に示す環境法規等は 2017 年 8 月時点の内容のため、順守状況の確認には最新情報を確認すること。

【食品リサイクル法】



食品リサイクル法の簡易判定フロー

※詳しくは(一財)食品産業センターウェブサイト「食品リサイクル法」
(http://www.shokusan.or.jp/kankyo/shoku/index.html)を参照のこと

53 食品廃棄物等:食品の製造や調理過程で生じる加工残さで食用に供することができないもの、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。

【食品リサイクル法における義務】

※1 すべての食品関連事業者の努力義務

すべての食品関連事業者は、まず食品廃棄物等の発生抑制に優先的に取り組み、次いで食品循環資源の再生利用および熱回収、ならびに食品廃棄物等の減量(これらを食品リサイクル法では食品循環資源の再生利用等という)に努めなければいけません。

※出典:(一財)食品産業センターウェブサイト(http://www.shokusan.or.jp/kankyo/shoku/index.html)

また、すべての食品関連事業者は、毎年、その年度の再生利用等実施率が、個々の事業者ごとに設定されたその年度の基準実施率を上回るよう努めなければいけません。基準実施率は毎年 1%ないし 2%アップしていきます。

再生利用等実施率の計算式

再生利用等実施率 ＝ $\dfrac{\text{その年度の（発生抑制量＋再生利用量＋熱回収量×0.95}^{※}\text{＋減量量）}}{\text{その年度の（発生抑制量＋発生量）}}$

※熱回収量については、省令に定める「熱回収の基準」（P8参照）を満たす場合のみ算入できます。
また、食品廃棄物の残さ（灰分に相当）率が5%程度であり、この部分は利用できないことを考慮して0.95を乗じています。

基準実施率の計算式

基準実施率 ＝ 前年度の基準実施率＋前年度の基準実施率に応じた増加ポイント

※平成20年度からスタート。平成19年度の基準実施率は、平成19年度の再生利用等実施率とします。
※平成19年度の再生利用等実施率が20%未満の場合は、20%として基準実施率を計算します。（改正前の法律では平成18年度までに再生利用等の実施率の目標を20%としたことによります。）

前年度の基準実施率区分	増加ポイント
20%以上50%未満	2%
50%以上80%未満	1%
80%以上	維持向上

出典：食品リサイクル法パンフレット（http://www.shokusan.or.jp/kankyo/shoku_pdf/20pamph.pdf）

※2 食品廃棄物等の発生量が 100 トン以上の事業者の義務

食品廃棄物等多量発生事業者とは?

食品廃棄物等の前年度の発生量が100トン以上の食品関連事業者を食品廃棄物等多量発生事業者といいます。食品廃棄物等多量発生事業者は、毎年度、主務大臣に、食品廃棄物等の発生量や食品循環資源の再生利用等の状況を報告することが、義務付けられました。

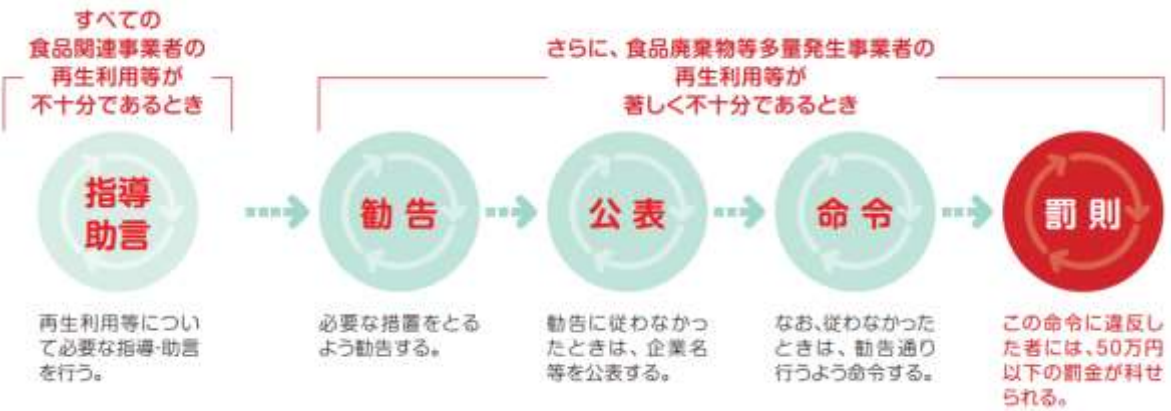
※食品廃棄物等多量発生事業者の定期報告における報告方法等については、下記ウェブサイトでご確認ください。

農林水産省ウェブサイト＞食品廃棄物等多量発生事業者の定期報告における報告方法等
http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/s_houkoku/

【食品リサイクル法における罰則】

食品リサイクル法に関する主な罰則は下記の通りです。

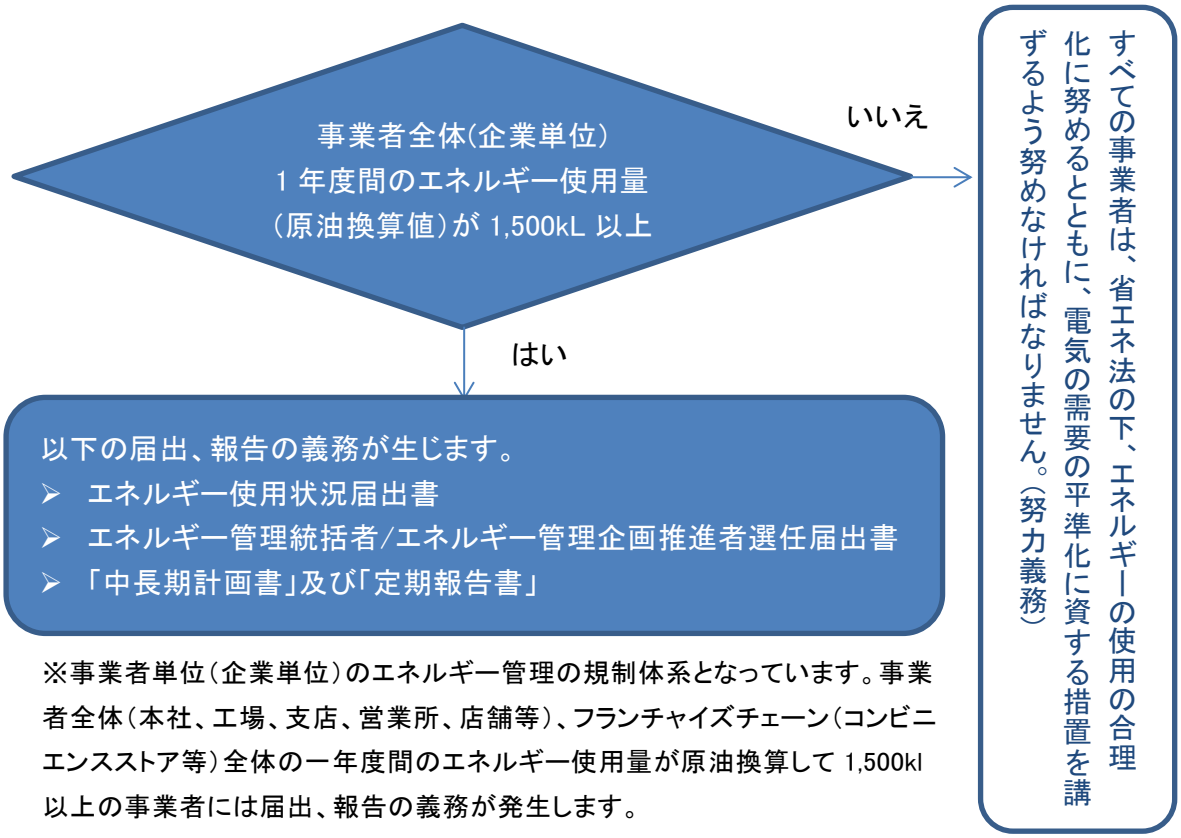
○食品廃棄物等多量発生事業者	再生利用等が著しく不十分な場合	**勧告、公 表、命令を経て→50万円以下の罰金**
○登録関係	登録の変更･廃止、料金の策定･変更の届出義務違反など	**→30万円以下の罰金**
○報告徴収、立入検査	報告不履行又は虚偽、検査の拒否、妨害、忌避行為	**→20万円以下の罰金**
○定期報告	届出をしなかった場合、虚偽の届出をした場合	**→20万円以下の罰金**



出典：食品リサイクル法パンフレット － 食品産業センター
(http://www.shokusan.or.jp/kankyo/shoku_pdf/20pamph.pdf)

【省エネ法】

1．事業者全体(企業単位)



※事業者単位(企業単位)のエネルギー管理の規制体系となっています。事業者全体(本社、工場、支店、営業所、店舗等)、フランチャイズチェーン(コンビニエンスストア等)全体の一年度間のエネルギー使用量が原油換算して 1,500kl 以上の事業者には届出、報告の義務が発生します。

省エネ法の簡易判定フロー(事業者全体)

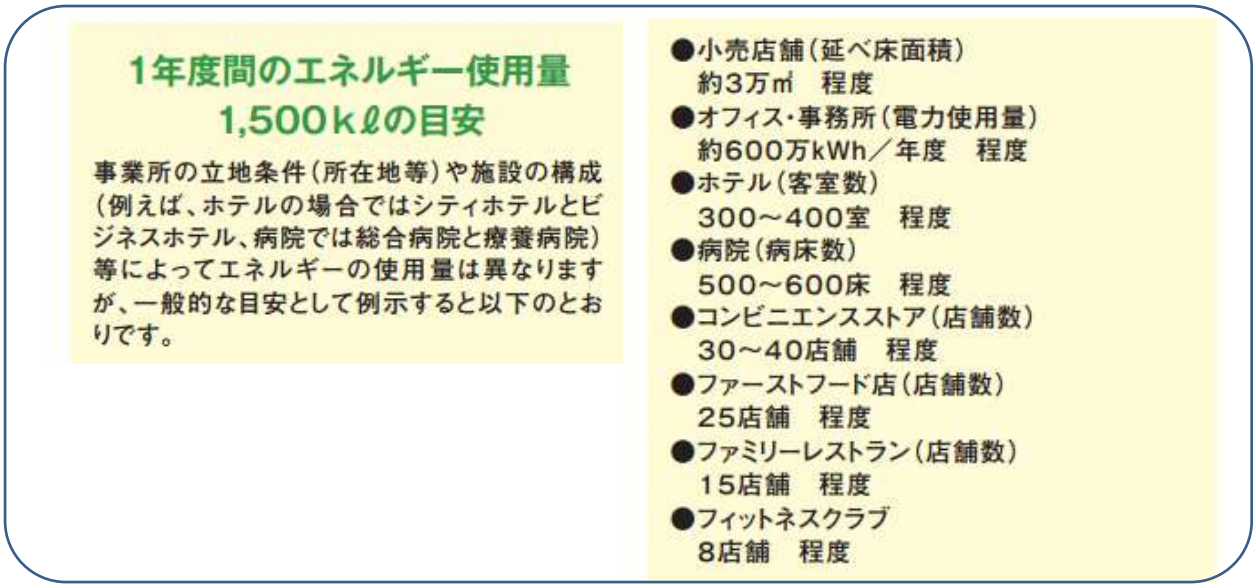
■エネルギー使用量(原油換算値)とは？

電気、ガスなどのエネルギー使用量に換算係数を乗じて求めます。省エネ法の義務を負うかどうかについては、次項の「1 年度間のエネルギー使用量 1500kL の目安」を参考にしてください。

④-5 エネルギー使用量の原油換算方法

❶ 本社及び全ての工場、支店、営業所、店舗等で使用した燃料・熱・電気ごとの年度間の使用量を集計してください(電気・ガスについては、エネルギー供給事業者の毎月の検針票に示される使用量でも可能です)。
❷ ❶の使用量に燃料、熱及び電気の換算係数を乗じて、各々の熱量「GJ(ギガジュール)」を求めてください。
❸ ❷を全て足し合わせて年度間の合計使用熱量「GJ」を求めてください。
❹ ❸の1年度間の合計使用熱量「GJ」に、0.0258(原油換算係数[kℓ／GJ])を乗じて、1年度間のエネルギー使用量(原油換算値)※7を求めてください。

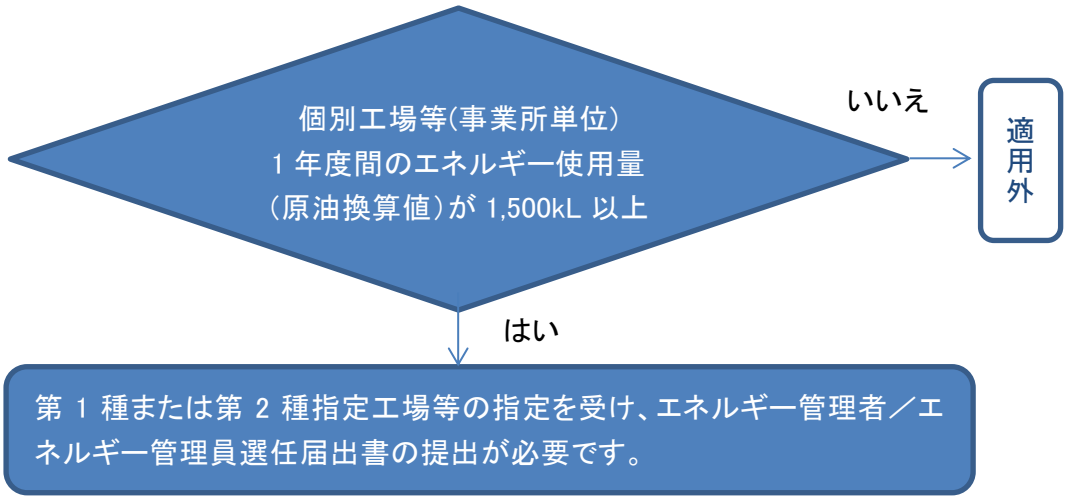
※7：以下の表に燃料使用量や電力使用量等を入力すれば、原油換算値が簡単に求められます。以下のURLのツール(xlsファイル)を御参照ください。
http://www.enecho.meti.go.jp/category/saving_and_new/saving/procedure/



出典：北海道経済産業局ウェブサイト＞省エネ法の概要
http://www.hkd.meti.go.jp/hokne/enehou_kaisei/

２．個別工場等(事業所単位)

上記「１．事業者全体(企業単位)」に加え、個別の工場等(事業所単位)の規模が該当する場合は以下の届け出が必要です。



省エネ法の簡易判定フロー(個別工場等)

※詳しくは「省エネ法の概要と必要な手続き」資源エネルギー庁
(http://www.enecho.meti.go.jp/category/saving_and_new/saving/enterprise/overview/#gaiyou)を参照のこと

【省エネ法における義務】

※1 事業者全体としての義務

●事業者全体としての義務

年度間エネルギー使用量（原油換算値 kℓ）		1,500 kℓ／年度以上	1,500 kℓ／年度未満
事業者の区分		特定事業者又は特定連鎖化事業者	−
事業者の義務	選任すべき者	エネルギー管理統括者及びエネルギー管理企画推進者	−
	取り組むべき事項	判断基準に定めた措置の実践（管理標準の設定、省エネ措置の実施等）（P.10） 指針に定めた措置の実践（燃料転換、稼動時間の変更等）（P.17）	
事業者の目標		中長期的にみて年平均1％以上のエネルギー消費原単位又は電気需要平準化評価原単位の低減（P.19）	
行政によるチェック		指導・助言、報告徴収・立入検査、合理化計画の作成指示への対応（指示に従わない場合、公表・命令）等（P.22）	指導・助言への対応

※2 個別工場等の義務

●特定事業者又は特定連鎖化事業者が設置する工場等ごとの義務

年度間エネルギー使用量（原油換算値 kℓ）	3,000 kℓ／年度以上		1,500 kℓ／年度以上～3,000 kℓ／年度未満	1,500 kℓ／年度未満
指定区分	第一種エネルギー管理指定工場等		第二種エネルギー管理指定工場等	指定なし
事業者の区分	第一種特定事業者	第一種指定事業者	第二種特定事業者	−
業種	製造業等5業種（鉱業、製造業、電気供給業、ガス供給業、熱供給業）※事務所を除く	左記業種の事務所 左記以外の業種（ホテル、病院、学校等）	全ての業種	全ての業種
選任すべき者	エネルギー管理者	エネルギー管理員	エネルギー管理員	−

出典：省エネ法の概要パンフレット　資源エネルギー庁

http://www.enecho.meti.go.jp/category/saving_and_new/saving/summary/

④-12 提出書類及び提出期限一覧

特定事業者及び特定連鎖化事業者が提出すべき各種提出書類と提出期限をまとめると以下のとおりです。

様式名称	摘要	提出期限※18
エネルギー使用状況届出書	事業者の前年度のエネルギー使用量が原油換算で1,500kℓ以上である場合に提出(既に指定されている事業者は提出不要)	5月末日
エネルギー管理統括者(企画推進者)選任・解任届出書	エネルギー管理統括者(企画推進者)を選任・解任した場合に提出	事由が生じた日以降の7月末日
エネルギー管理者(管理員)選任・解任届出書	エネルギー管理者(管理員)を選任・解任した場合、事業者がとりまとめて提出(選任・解任数が多い場合一覧表を添付することも可)	事由が生じた日以降の7月末日
中長期計画書	事業者全体の計画をとりまとめ、1つの計画書として提出	毎年度7月末日
定期報告書	事業者全体及びエネルギー管理指定工場等のエネルギー使用量等の情報を記載し提出	毎年度7月末日

出典:省エネ法の概要パンフレット　資源エネルギー庁

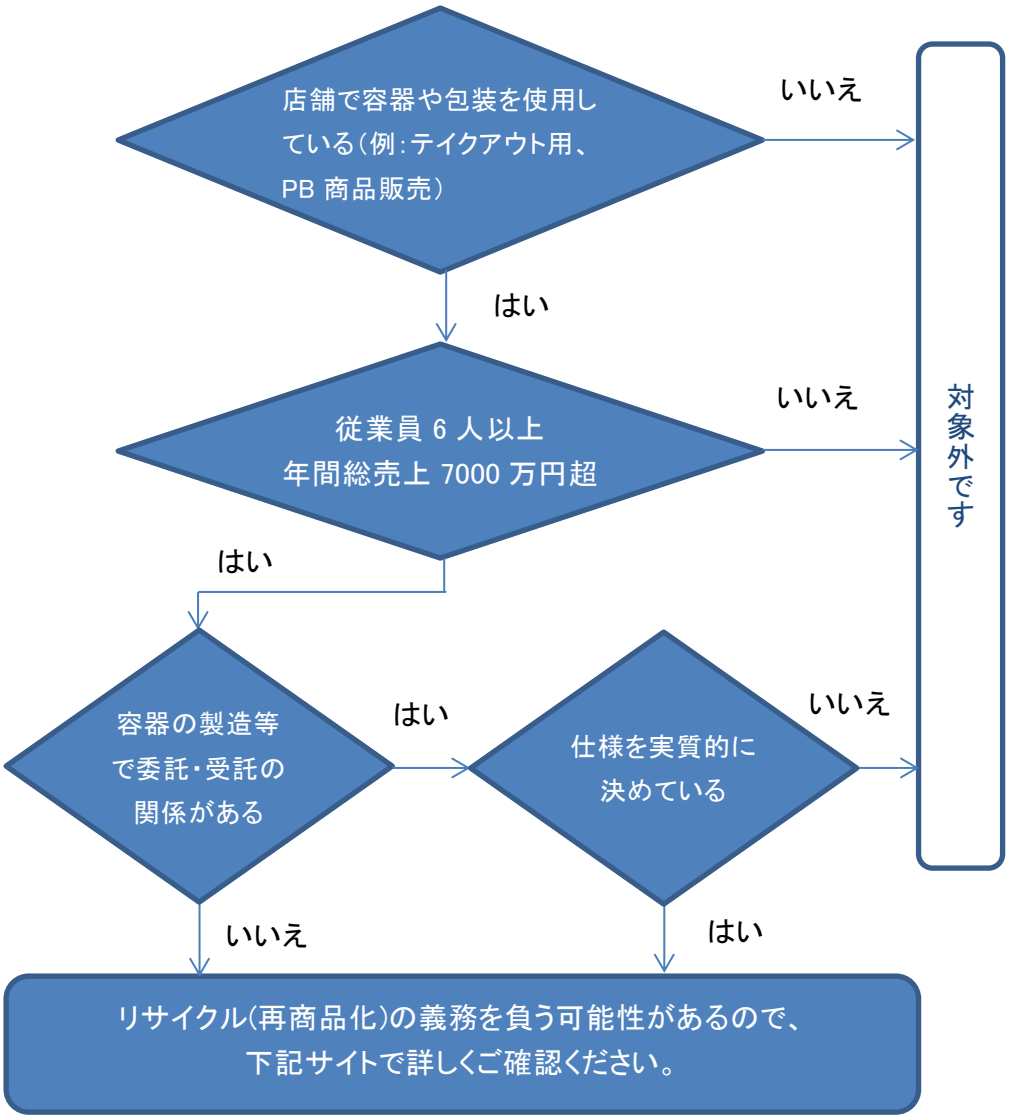
http://www.enecho.meti.go.jp/category/saving_and_new/saving/summary/

【省エネ法における罰則】

改正省エネ法に関する主な罰則は下記の通りです。

○エネルギー使用状況届出書	届出をしなかった場合、虚偽の届出をした場合	→50万円以下の罰金
○定期報告書、中長期計画書	提出をしなかった場合、虚偽の報告をした場合	→50万円以下の罰金
○エネルギー管理統括者、エネルギー管理企画推進者、エネルギー管理者、エネルギー管理員	選任・解任の届出:届出をしなかった場合、虚偽の届出をした場合	→20万円以下の過料
	選任しなかった場合	→100万円以下の罰金
○判断基準の遵守状況、エネルギー消費原単位の推移	エネルギーの使用の合理化の状況が著しく不十分と認められた場合	→合理化計画の作成指示 →指示に従わない場合には企業名の公表・命令 →命令に従わない場合には100万円以下の罰金

【容器包装リサイクル法】



※詳しくは「特定事業者の再商品化(リサイクル)義務判断チャート」
(http://www.jcpra.or.jp/specified/chart/tabid/127/index.php#Tab127)を参照のこと

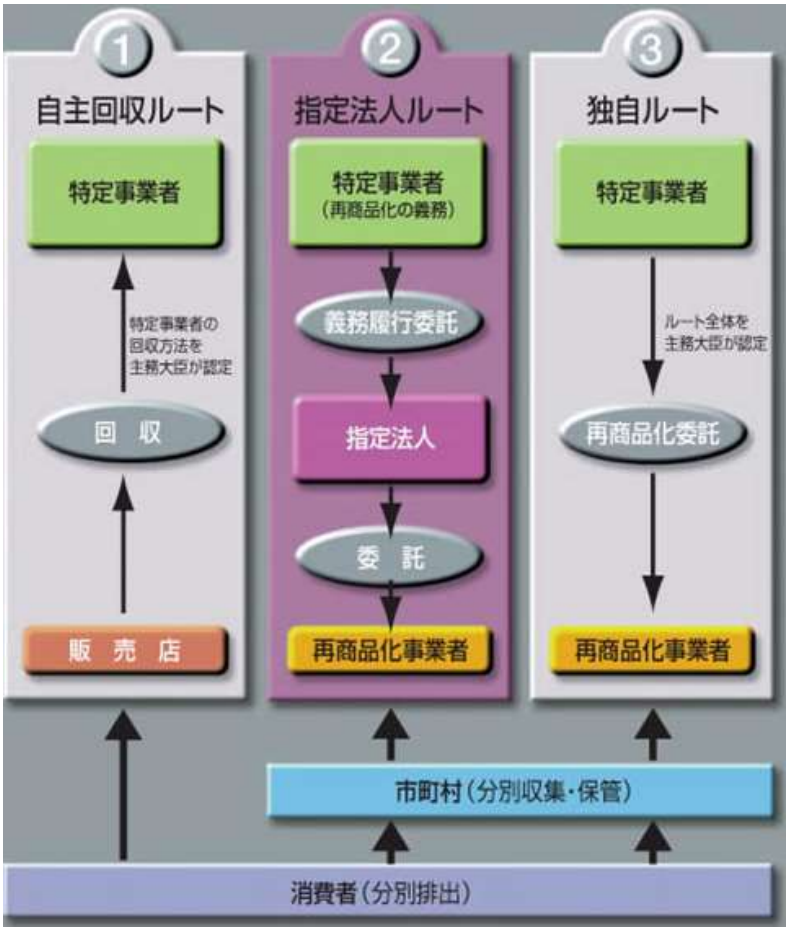
容器包装リサイクル法の簡易判定フロー

【容器包装リサイクル法における義務】

※1 再商品化義務

事業において用いた、又は製造・輸入した量の「容器」「包装」について、再商品化の義務を果たすには、以下の 3 通りの方法があり、いずれかを選ぶことができます。

実態として多いのは、②指定法人ルートです。これは、指定法人に契約に基づいた委託料金を支払い、再商品化を代行してもらうことで、再商品化義務を履行したものとみなされます。



再商品化義務履行のための 3 つの選択肢の概要図

出典:(公財)日本容器包装リサイクル協会＞特定事業者の義務
http://www.jcpra.or.jp/specified/duty/tabid/105/index.php

※委託料金の算出方法や再商品化委託手続き等は下記ウェブサイトで案内されている。
http://www.jcpra.or.jp/specified/application/tabid/112/index.php

※2 帳簿の記載義務

特定事業者は帳簿を備え、販売商品に用いた容器包装(商品の容器及び包装自体が有償である場合を含む。)、あるいは製造・輸入した容器の量などについて記載し、閉鎖後 5 年間保存することが義務づけられています。

【容器包装リサイクル法における罰則】

容器包装リサイクル法に関する主な罰則は下記の通りです。

再商品化の義務を負う特定事業者が、この義務を履行しない場合は、国による「指導、助言」、「勧告」、「公表」、「命令」を経て「罰則」が適用されます。

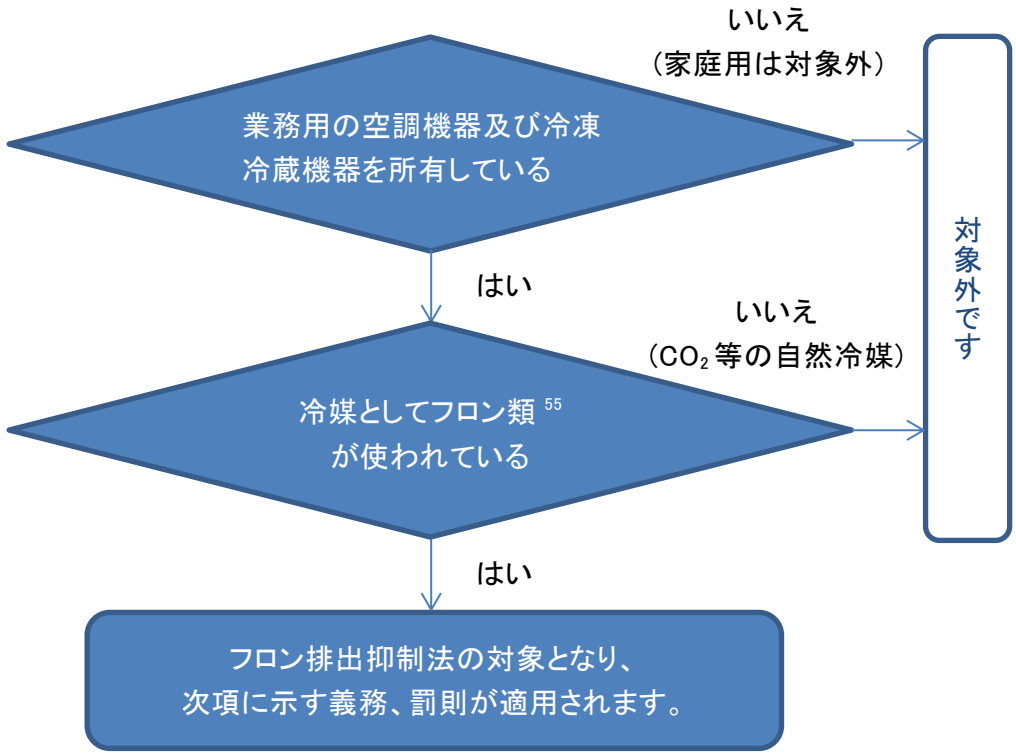
罰則

(1) 再商品化義務を履行しない場合	100万円以下の罰金
(2) 帳簿の記載をしなかったり、虚偽の記載をしたり、帳簿を保存しない場合	20万円以下の罰金
(3) 主務大臣から業務の報告を求められたときに、報告をしなかったり、虚偽の報告をした場合	20万円以下の罰金
(4) 主務大臣から立入検査を求められたときに、これを拒んだり妨げたりした場合	20万円以下の罰金

※(1)に対しては、「指導、助言」、「勧告」、「公表」を経て「命令」が出され、これに従わなかった場合に限り罰金が科せられます。

出典:公益財団法人日本容器包装リサイクル協会(http://www.jcpra.or.jp/)

【フロン排出抑制法】



フロン排出抑制法の簡易判定フロー

※レンタル契約等の例外あり。詳しくは「フロン排出抑制法ポータルサイト」(http://www.env.go.jp/earth/furon/index.html)を参照のこと

出典：フロン排出抑制法の概要資料（平成 28 年度）、経済産業省 オゾン層保護等推進室、環境省 フロン対策室(http://www.env.go.jp/earth/ozone/cfc/law/kaisei_h27/h28huronnhougaiyou.pdf)

54 フロン類：フルオロカーボン(フッ素と炭素の化合物)の総称であり、CFC(クロロフルオロカーボン)、HCFC(ハイドロクロロフルオロカーボン)、HFC(ハイドロフルオロカーボン：代替フロン)をいう。

【フロン排出抑制法における義務】

※1 機器の点検の実施について

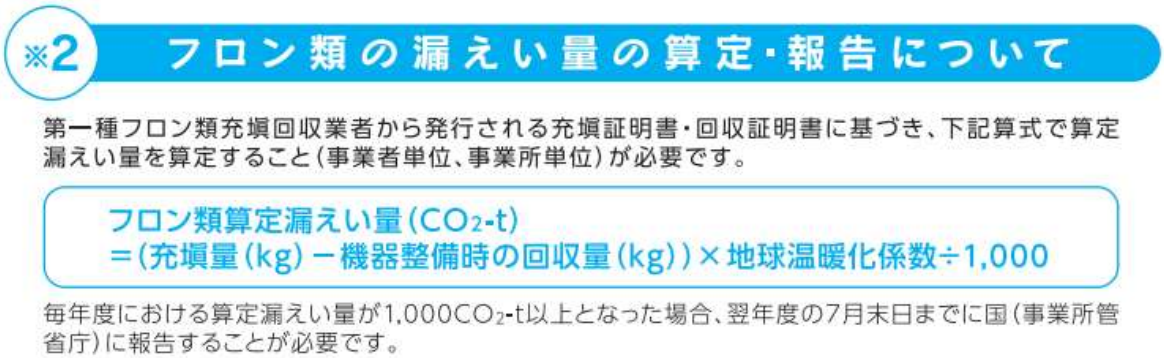
フロン排出抑制法に基づく機器の点検は、以下の2つの方法があります。

- 全ての業務用のエアコン・冷凍冷蔵機器を対象とした簡易点検（製品外観の目視確認など）
- 一定規模以上の業務用のエアコン・冷凍冷蔵機器を対象とした定期点検（専門家による点検）

なお、法に基づく定期点検の対象及び点検頻度は下記の通りです。

機器の圧縮機に用いられる電動機の定格出力	定期点検の頻度
7.5kW以上の冷凍冷蔵機器	1年に1回以上
50kW以上のエアコン	1年に1回以上
7.5kW以上50kW未満のエアコン	3年に1回以上

定期点検対象機器の確認は、冷凍空調機器の室外機などの銘板に記載された、「圧縮機の定格出力」や「電動機出力・圧縮機」、「呼称出力」などで確認できます。不明な場合は、カタログを確認するかメーカーにお問い合わせ下さい。



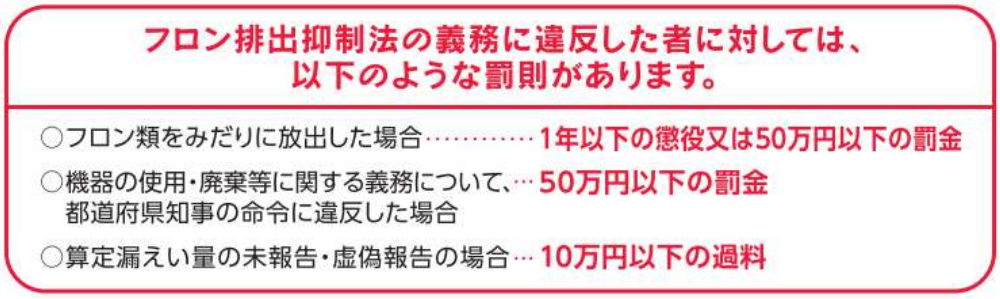
※2 フロン類の漏えい量の算定・報告について

第一種フロン類充填回収業者から発行される充填証明書・回収証明書に基づき、下記算式で算定漏えい量を算定すること（事業者単位、事業所単位）が必要です。

フロン類算定漏えい量（CO_2-t）
＝（充填量（kg）－機器整備時の回収量（kg））×地球温暖化係数÷1,000

毎年度における算定漏えい量が1,000CO_2-t以上となった場合、翌年度の7月末日までに国（事業所管省庁）に報告することが必要です。

【フロン排出抑制法における罰則】



フロン排出抑制法の義務に違反した者に対しては、以下のような罰則があります。

- ○フロン類をみだりに放出した場合……1年以下の懲役又は50万円以下の罰金
- ○機器の使用・廃棄等に関する義務について、都道府県知事の命令に違反した場合…50万円以下の罰金
- ○算定漏えい量の未報告・虚偽報告の場合…10万円以下の過料

出典：フロン排出抑制法（管理者が取り組む内容）［環境省パンフレット］
http://www.env.go.jp/earth/ozone/cfc/law/kaisei_h27/

(42) 環境への取り組みに関する基本方針(環境目標や行動計画)を定めている。 [1p]	
基準設定の目的	◆ 環境への取り組みの方向性を明確にするために環境目標や行動計画を含む基本方針を策定し内外に示すことで、取り組みの実効性を高める。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 基本方針は、組織が自主的、積極的に環境経営に取り組み、環境負荷の継続的な削減に取り組んでいくことについての社会的な誓約(約束)であるとともに、組織の環境への取組の基本的な方針を示すものである。 ◆ 期毎に環境目標や行動計画を設定することは、環境への取り組みをステップアップさせるために、環境マネジメントシステム(ISO14001 など)で求められている。 ◆ 全従業員への周知については、従業員がその内容を具体的に理解し、取り組むことができるよう、掲示や会議、朝礼等を活用して行われることが望ましい。
証明方法	◆ 環境方針の内容を示した環境報告書の該当ページ、ウェブページ等の写しを提出すること。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は証明書の提出に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

(43) 環境法規等の順守状況と環境目標や行動計画の達成状況を定期的に確認している。 [1p]	
基準設定の目的	◆ 状況の変化に応じ、法的要求事項や環境目標を見直す必要がないかを適切に判断する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 環境法規等の順守状況と法的要求事項の確認(改正等)は、経営にも大きな影響を及ぼすため、定期的に確認し、問題の発生を未然に防止することが重要である。 ◆ 目標を定めただけでは本来の目的は達成しないので、計画に沿った取組がスケジュールどおりに実施しているか、自らが決めたルールのとおりに取組がなされているか等の確認及び評価することで継続的な改善につながる。
証明方法	◆ 定期的に確認した記録を文書として提出すること。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は証明書の提出に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

(44) 店舗スタッフに環境教育、省エネの推進および廃棄物の分別・削減などを指導している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 実際に店舗で働いているスタッフに対して、自らの役割や実施しなければならない環境への取り組みについて、十分に認識させる。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 環境への取り組みを適切に実施するために、すべての店舗スタッフが組織の環境への方針を理解することが重要である。 ◆ 店舗スタッフとは、対象店舗で働くすべての者を意味し、派遣社員、アルバイト、常駐の委託業者等を含む。 ◆ 1人1人が環境問題(省エネや食品廃棄物など)の現状や環境経営の意味を知り、何故、環境への取り組みをしなければならないかを自覚することで取り組みが定着する。 ◆ エコドライブ[55]の推進なども本項に含まれる。
証明方法	◆ スタッフへの環境教育を記したマニュアル、教育・訓練の年間計画、実施結果等の記録を提出すること。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は証明書の提出に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

(45) エコマークなどの環境ラベル製品(文具、トイレットペーパーなど)を優先的に購入するための基準を定めている。[1p]	
基準設定の目的	◆ 製品やサービスを購入する際は、環境に配慮し、必要性をよく考え、環境への負荷ができるだけ少ないものを選んで購入する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 本項では、店舗で購入または使用している以下のような事務用品、消耗品について、調達方針を定めていることを求める。エコマーク商品を優先して調達することも取り組みの方法の一つである。 ➢ 衛生用品(トイレットペーパーなど) ➢ 文具・事務用品(ボールペン、コピー用紙など) ➢ 事務機器(プリンタ、トナー・インクカートリッジなど) ➢ 広告用資材(プラスチック製品、木製品など) ◆ エコマークのウェブサイトやグリーンステーション、通販カタログなどで確認が可能である。 エコマーク：https://www.ecomark.jp/search/genre_search.php グリーンステーション：http://www.greenstation.net/ ◆ 店舗(事業者)として、環境に配慮した製品を優先的に購入するという明確な方針を打ち出していることが求められる。
証明方法	◆ 環境配慮製品を優先的に購入することを定めた文書、または調達実績リスト等を提出すること。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は証明書の提出に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

55 エコドライブ：環境負荷の軽減に配慮した自動車の使用をいう。

(46) 食品ロス削減や地産地消などを推進している飲食店として、自治体や業界団体などの制度へ登録または認定を受けている。[1p]	
基準設定の目的	◆ 自治体や業界団体の運動に参加していることを推進することで、消費者や従業員の意識向上に寄与する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 食品ロスを削減することを目的として設立された自治体間のネットワーク「全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会」では、参加自治体一覧が公表されている。 ◆ 地元農産物を積極的に販売・活用し、その良さを PR してもらう飲食店等を募集している自治体もある。
証明方法	◆ 登録または認定を受けた証明として、認定証の写しや登録済みウェブサイトの写しを提出すること。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は証明書の提出に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

(H29.6.30現在 299自治体が参加)

出典:全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会ウェブサイト

http://info.pref.fukui.lg.jp/junkan/tabekiri/network/municipality/list.php

松本市「残さず食べよう！」推進店・事業所認定制度

出典:松本市建設業協会ウェブサイト

http://www.a-mac.or.jp/information/W005H0000044.html

(47) 店舗はエコアクション21やISO14001などの第三者による環境マネジメントシステム[56]の認証を受けている。[1p]	
基準設定の目的	◆ 環境マネジメントシステムを構築、運用、維持する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 事業者の自主的・積極的な取り組みを第三者が一定の評価を与える制度がある。主な制度の例は欄外に示すとおりであるが、他にも地方版の環境マネジメントシステムや、運送事業者を対象としたグリーン経営認証制度などがある。 ◆ 本項目への適合は、認証の適用範囲に申込店舗が含まれている場合に限る(申込企業の本社や工場が認証取得しているだけでは該当しない)。
証明方法	◆ 認証証の写しなど、第三者認証を取得している事実がわかる資料を提出すること。 ◆ 審査時の現地確認で提示できる場合は証明書の提出に代えることができる(記録のため、写真撮影に応じること)。

環境マネジメントシステム認証制度の例

全国版EMS	ISO14001	エコアクション21	KES	エコステージ
概要	ISO審査登録機関及び認定機関で構成。国際的に認められた第三者認証制度。1996年に制定。	環境省が策定した中小企業にも取り組みやすい環境マネジメントシステム。2004年に開始。把握すべき環境負荷指標を特定しているほか、環境活動レポートの作成・公表を必須要件としている。	中小企業にも取り組みやすい環境マネジメントシステムとして2001年に京都で開始。KESを参考とした地方版KESが他の自治体等に広がっているとともに、相互認証も行われ、KESの認証取得事業者は全国に広がっている。	ISO14001取得前から取得後も含めた環境マネジメントシステム。5段階の認証ステージがある。エコステージ2はISO14001の要求事項を全て含んでおり、エコステージ2の認証を取得できれば、ISO14001に挑戦可能なレベルとなる
事務局の母体となる団体	ISO(国際標準化機構)	持続性推進機構	KES環境機構	エコステージ協会

地方版EMSの例:
北海道環境マネジメントシステムスタンダード(HES), 青森環境マネジメントフォーラムAES, いわて環境マネジメントフォーラムIES, みちのくEMS, 三重環境マネージメントシステム(M-EMS), 宝塚環境マネジメントシステム(TEMS), 神戸環境マネジメントシステム(KEMS) 等

出典:環境省＞地球環境・国際環境協力

http://www.env.go.jp/earth/ecotuning/kobo/mat06.pdf

56 環境マネジメントシステム:組織や事業者が、その運営や経営の中で自主的に環境保全に関する取組を進めるにあたり、環境に関する方針や目標を自ら設定し、これらの達成に向けて取り組んでいくこと。

(48) (49) (50) 環境を意識した店舗運営における「その他」[各 1p]	
基準設定の目的	◆ (41)～(47)に挙げられていない環境を意識した店舗運営に関する多様な取り組みを評価する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 「その他」の例としては、以下のようなものが考えられる。 ・環境会計[57]を導入すると、環境保全活動に係るコストや効果などを把握・分析することができ、効率的な環境経営につながる。 ・CASBEE[58]や LEED[59]などの第三者によって建築物(店舗)の環境性能が評価されていれば加点対象とする。省エネルギーや環境負荷の少ない資機材の使用といった環境配慮はもとより、室内の快適性や景観への配慮なども含めた建物の品質が確認できる。 ・エコ・ファーストの認定[60]を受けている企業は、環境の分野において「先進的、独自的でかつ業界をリードする事業活動」を行っている企業(業界における環境先進企業)として評価できる。 エコ・ファースト・マーク ・カーボン・オフセット[61]は、オフセットを行う主体自らの削減努力を促進する点で、これまで温室効果ガスの排出が増加傾向にある業務、家庭部門等の取組を促進することが期待される。
証明方法	◆ (41)～(47)の証明方法に準じ、取り組み内容がわかる資料や説明文書の提出すること。または現地確認により基準への適合を確認する。

57 環境会計:事業活動における環境保全のためのコストとその活動により得られた効果を認識し、可能な限り定量的(貨幣単位又は物量単位)に測定し伝達する仕組み。

58 CASBEE(建築環境総合性能評価システム):日本で開発された建築物の環境性能で評価し格付けする手法。評価結果は、5 段階のランキング(S、A、B+、B-、C)が与えられる。

59 LEED:世界で最も広く利用されている建物の環境性能評価システム。4 つの認証レベル(プラチナ、ゴールド、シルバー、標準認証)が設定されている。

60 エコ・ファースト:企業が環境大臣に対して地球温暖化対策や廃棄物・リサイクル対策など、自らの環境保全に関する取り組みを約束する制度。

61 カーボン・オフセット:人間の経済活動や生活などを通して「ある場所」で排出された二酸化炭素などの温室効果ガスを、植林・森林保護・クリーンエネルギー事業(排出権購入)による削減活動によって「他の場所」で直接的、間接的に吸収しようとする考え方や活動の総称。

4-6. 環境コミュニケーション

(51) エコマークを店内に表示し、環境への取り組みに関する情報を発信している。(認定後) [1p] 必須	
基準設定の目的	◆ エコマークを環境配慮のシンボルとして、事業者の取組状況を消費者に向け発信している。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ エコマークはコミュニケーションツールであり、その掲出により事業者と消費者を結びつけ、環境意識を広く浸透させる狙いがある。 ◆ 認定取得後は、消費者の目につきやすい店頭などにエコマークを表示することを必須とする。 ◆ 合理的な理由で店頭への表示が難しい場合は、消費者の目に触れる環境報告書やウェブサイトなどの媒体への表示でも可とする。 ◆ 環境への取組の成果を取りまとめて公表することは、環境コミュニケーションの第一歩となる。 ◆ 取り組みの公表は、自らの環境への取組を推進し、さらには社会からの信頼を得ていくために必要不可欠の要素である。 ◆ 環境負荷の削減は、事業者任せにするのではなく、消費者と事業者が問題意識を共有し、それぞれが主体的に取り組む「国民運動」として進めていくことが重要である。
証明方法	◆ エコマーク表示見本および表示の方法について説明した文書を提出すること。

ポスター掲出例

メニューで食材配慮を訴求する例

ショップカードや名刺への表示例

レシートやスマホアプリなど、
コミュニケーションの手段にも活用可能

コーポレートレポート(環境報告書)での紹介

(52) 使っている原材料に関するアレルギー表示や原産地表示などの情報をメニューなどに記載している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 予め使っている原材料に関する情報を伝えることで、食べ残しを減らす。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ アレルギー表示[62]は、内閣府令によって容器包装された加工食品へ特定原材料を含む旨の表示が義務付けられている。 ◆ 遺伝子組換え農産物[63]とその加工食品は、JAS 法及び食品衛生法に基づき、表示ルールが定められ義務化されている。 ◆ 原産地表示[64]については、これまで生鮮食品に近い一部の加工食品だけ(22 食品群+4 食品)に義務付けられてきたが、2017 年 7 月時点ではすべての加工食品に原料の「原産地表示」を義務付ける方針で検討が進んでいる(2017 年 7 月時点では、上記のような法令等によって食品表示がされているが、飲食店で提供する料理(メニュー)は規制の適用対象とはなっていない)。 ◆ 消費者に対して、原材料名、アレルギー表示、食品添加物、栄養成分表示などの情報が十分提供されれば、健康被害を未然に防ぐことができるとともに、意図せず廃棄される食材も減らすことができる。
証明方法	◆ 表示などの情報提供の方法、内容を審査時の現地確認で確認する。

■ アレルギー表示対象品目

表示	用語	名称
義務づけ	特定原材料（7品目）	卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに
推奨	特定原材料に準ずるもの（20品目）	いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉

出典：アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック(消費者庁)

■遺伝子組換え食品の表示

出典：遺伝子組み換え食品の表示概要(http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/pamph_d6.pdf)

62 アレルギー表示：食品表示法に基づいてアレルギーの表示が規定されている。アレルギー物質には、必ず表示されるもの 7 品目と、表示が勧められているもの 20 品目がある。アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック(http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1446.pdf)

63 遺伝子組み換え農産物：遺伝子組換え技術を用いた遺伝的性質の改変が行われた作物。遺伝子組み換え食品の表示概要(http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/pdf/pamph_d6.pdf)

64 原産地表示：使われている原料の原産地を表示すること。2017 年 7 月現在、一部の加工食品に義務付けられている。加工食品の原料原産地表示について (http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin663_1.pdf)

(53) 店舗において、マイ箸、マイボトルなどの持参を推奨している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 来店する消費者に環境配慮を意識付ける。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 食品ロスの削減は、事業者任せにするのではなく、消費者と事業者が問題意識を共有し、それぞれが主体的に取り組む「国民運動」として進めていくことが重要である。 ◆ ただし、マイ箸やマイボトルは、衛生面の課題があるため、運用にあたっては留意が必要である。 ◆ これらは単純に比較できないが、少なくても大量生産大量消費の使い捨て文化は見直されるべきと考える。 ◆ 本項は、消費者が自らと環境との関わりについて理解を深め、地球環境にやさしいライフスタイルを実現するための意識改革に寄与するものとして設定した。
証明方法	◆ 審査時の現地確認で確認する(記録のため、写真撮影に応じること)。

(54) 地域の清掃活動などのボランティア活動に参加・協力している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 環境保全につながる地域の活動に積極的に参加していることを推進する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 本項では美観を保つためにごみ等を拾うなど、地域での環境保全に関する活動を対象とする。 ◆ 自治体・町内会での結びつきは重要であり、一事業者で取り組みにくいことも一緒に取り組むことができる。 ◆ 社会一般的なボランティア活動は本基準では対象外とする。 ◆ 本項目以外の環境負荷低減効果が見込める活動は「その他」項目で扱う。
証明方法	◆ 清掃活動の年間計画、実施結果等の記録を提出すること。

(55) 食べものの大切さを学べるイベントやセミナーの開催などにより、食育を推進している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 食育を通して、限りある資源を大切にし、ものを無駄なく使うという「もったいない」精神を学び、環境にやさしい食生活の実践を促す。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 食育のテーマとしては、「旬の食材を使った料理教室」、「地元産食材の収穫体験と生産者との交流イベント」などが考えられる。 ◆ 野菜の茎や皮などを捨てることなく、食材をまるごと使い切るレシピ集の紹介などの取り組みも食育の一環と考える。 ◆ 家庭で使いきれない食材を持ち寄って、おいしい料理に変身させる「サルベージ・パーティ」関連のイベントなども本項の活動に該当すると考える。 ◆ 食育の取り組みを定期的に実践している場合に適合と判断し、1 回限りの場合は評価の対象外とする。 ◆ チェーン店の場合は、チェーンブランドを掲げて事業者が主導しているケースも該当する。
証明方法	◆ 食育活動の開催概要、掲載ポスターの写し、あるいは活動実績の記録など、活動の実態がわかる資料を提出すること。

<u>食育セミナー開催案内例</u>

出典:大戸屋ウェブサイト＞食育セミナー

http://shokuiku.ootoya.com/

(56) 森林保全を目的として、国産材や県産材などを使用したり、植林活動に参加したりしている。 [1p]	
基準設定の目的	◆ 森林保全を通じ、地球温暖化防止に貢献する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ 森林は、二酸化炭素の吸収のほか、地下水を豊かにするなどの水源のかん養、土砂災害の防止など、多面的機能を有している。 ◆ しかしながら、国内の林業の生産活動の停滞から、放置される森林(人工林)もみられるようになっている。 ◆ 国内の健全な森林を育てていくためには、国産の木材や県産材などを積極的に使うこと求められる。 ◆ 国産材や県産材を使って、店舗を建築したり、内装・外装を木質化したりすることで間接的に森林保全に貢献できる。 ◆ チェーン店の場合は、チェーンブランドを掲げて事業者が主導しているケースも該当する。
証明方法	◆ 使用した木材が国産材や県産材などであることがわかる仕様書の写し、あるいは活動の実績記録などを提出すること。 ◆ それらを紹介した環境報告書の該当ページの写しでも差し支えない。

国産材の活用事例

店舗での取り組み:国産FSC®認証木材を使用した店舗

イオンは、生態系の保全に配慮した店舗開発を実践しています。たとえば、ミニストップ(株)は、国産FSC®認証木材を100%使用し、コンビニエンスストアとしては日本で初めて「FSC®認証」を取得した店舗を2009年に出店、2016年2月末現在、その店舗数は152店舗となりました。今後も国産FSC®認証木材を使用した環境配慮型の店舗を積極的に展開していく計画です。

工事中の店舗

ミニストップ店舗

適切に管理された山梨県のFSC®認証林

出典:イオン 環境・社会報告書 2016(https://www.aeon.info/environment/report/)

森林保全活動例

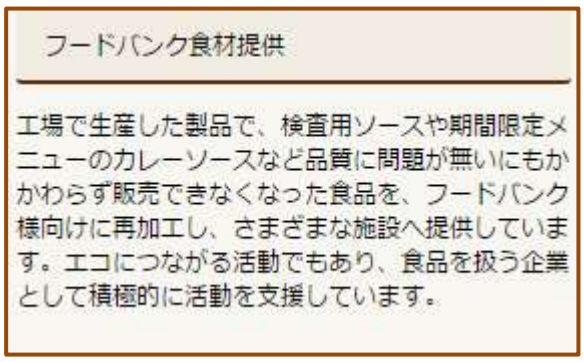
■「天然水の森」の整備に参加

サントリーホールディングス(株)様の「天然水の森　赤城（法人の森）」の整備に参加し、店舗で使う水への節水意識を高めています。

出典:株式会社プロントコーポレーションウェブサイト
http://www.pronto.co.jp/company/csr/csrtopics/eco.html

(57) 屋内の終日禁煙を実施している。[1p]	
基準設定の目的	◆ 禁煙による有害物質の制限、および人への健康被害を防止する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆ エコマークでは環境面から、より望ましい取り組みを実践している場合にポイントを得ることができる選択項目として設定する。 ◆ たばこの副流煙には、主流煙よりも多くのタール・ニコチン・一酸化炭素等、多くの有害物質が含まれている。 ◆ 店舗の利用者だけではなく、従業員として多数の未成年者が職場(ホールのほか、事務室や休憩室などのバックヤードも含む)で受動喫煙に曝されることも問題視されている。 ◆ 店舗では、直接原因である喫煙を 100%禁止することが一番の対策であるが、業種や業態によっては困難な場合もある。 ◆ 止むを得ない場合は、喫煙室を確保したり、空気清浄器を設置したりするなどで対策を進めているが、受動喫煙を完全には防止できない。 ◆ 神奈川県、兵庫県など一部地方自治体では、「受動喫煙防止に関する条例」を制定し、公共施設などでの全面禁煙や、飲食施設等での禁煙又は分煙の義務化を進めている。 ◆ 海外では、法令等により建物内禁煙(喫煙室設置も不可)とする国が多い。 ◆ 本項でいう「屋内」には、事務室や休憩室などのバックヤードを含む。 ◆ 本基準では、業種・業態あるいは面積による緩和等は設けない。
証明方法	◆ 禁煙に関する規定などの写し、または審査時の現地確認で確認する(記録のため、写真撮影に応じること)。

(58) (59) (60) 環境コミュニケーション　その他[各 1p]	
基準設定の目的	◆(51)～(57)に挙げられていない環境コミュニケーションに関する多様な取り組みを評価する。
基準の考え方、取り組み事例など	◆「その他」の取組としては、以下が考えられる。 ・フードバンク[65]との連携・協力。 食品廃棄物(廃棄コスト)の削減、また食品を捨てなければ CO_2 を排出せず、地球温暖化防止に貢献できる。ただし、フードバンクで寄付を受けられる食品は「加工食品や冷凍食品など」であり、「お弁当や食べ残しの食品など」は衛生上の問題から寄付できない。そのため、支援者は食品製造業者や食品小売店などが主となり、飲食店の協力は難しいとされる。飲食店でも食品加工工場などを持つ大手企業では食材提供の事例がある(欄外参照)。 ・直接の行動が難しい場合でも、環境団体をサポートする募金活動や寄付支援などにより、間接的に環境保全活動に貢献できる。 ・(56)に挙げる森林保全以外にも、海・川などでの保全活動、外来生物の駆除などの活動も評価対象とする。 ◆チェーン店の場合は、チェーンブランドを掲げて上記のような取り組みを事業者が主導して実施しているケースも該当すると考える。
証明方法	◆(51)～(57)の証明方法に準じ、取り組み内容がわかる資料や説明文書の提出すること。または現地確認により基準への適合を確認する。



出典:株式会社壱番屋 CSR
http://www.ichibanya.co.jp/comp/csr/society/

65 フードバンク:「食料銀行」を意味する社会福祉活動。まだ食べられるのに、様々な理由で処分されてしまう食品を、食べ物に困っている施設や人に届ける活動のことを言う。

５．申込区分、表示などについて

(1) 申込区分(申込単位)は、1 店舗毎またはチェーン店(共通のオペレーションにより運営されている店舗)毎とする。チェーン店で複数の店舗をまとめて申し込む場合、申込者は申し込みの対象となる店舗を予め設定すること。

【解説】

現在、日本では 1000 店舗を超えるチェーンブランドがある。そのような店舗の申請において、1 店舗毎に申込書を提出するのは現実的ではないため、共通のオペレーションにより運営されている店舗はまとめて申し込むことができるものとした。また、複数の店舗を出店している事業者が、食材の仕入れ等を共通のオペレーションとして本部が一括して管理・運営している場合には、本基準でいうチェーン店とみなして、1 件の申し込みができるものとした。ただし、その共通のオペレーションの範囲は、同一の業種・業態（日本標準産業分類の同一の細分類）に限る。検討の初期では、同一の保健所管轄内、同一都道府県内の店舗に限るなどの制限も考えられたが、都道府県等で括る明快な理由がないため特に制限は設けなかった。

申込店舗をどの範囲とするかは事業者それぞれの判断により異なることから、申請者に対象とする店舗をあらかじめ設定してもらうこととした。例えば、直営店に限る、東京都内の店舗に限るといった設定が可能である。また、共通のオペレーションで確認できる項目のみの評価が前提であるが、同一のブランドであれば、資本が異なるフランチャイズ店も含め、本部がまとめて申請することも可とする。もしくはフランチャイズ事業者が個別に申込みをしてもよい。

(2) エコマークの表示方法は、別途定める「飲食店認定基準におけるエコマークの表示方法」に従うこと。

【解説】

エコマークのロゴは漠然と環境にやさしいイメージを抱かせるが、飲食店においては、具体的にどのような点で環境に配慮しているのかは消費者に伝えきれない可能性がある。特に形のないサービスを提供する飲食店では文字による説明ではなく、直感的にイメージできる表現方法が求められ、これまでの基本ロゴに加え、視覚的にどのような取り組みを進めているかを表す絵柄(ピクトグラム)を導入することとした。

ピクトグラムは評価カテゴリー毎に設け、それぞれの趣旨を表したデザインとした。基準項目の多くが選択項目のため、0 ポイントの評価カテゴリーがあったとしても認定となるケースが想定された。そのような評価カテゴリーのピクトグラムも一律に表示すると、消費者に誤解を与えてしまう懸念があったことから、評価カテゴリー内で 3 ポイント以上を得た評価カテゴリーのピクトグラムだけを表示できるものとした。また、そうすることで高得点を獲得した店舗はピクトグラム表示で差別化でき、取り組み内容のステップアップを促せるものと考えた。

(3) 審査時は、認定基準への適合を確認するために、書類審査のほか現地確認(オンラインを含む)を実施する。チェーン展開している事業者の現地確認については、共通のオペレーションを主導する管理部門および申込店舗のうち 1 店舗以上を対象に実施する。

【解説】

申込時に、証明書類を提出してもらうことになるが、そこで事業者に大きな負担がかかり、申し込みの妨げになってはならないことから、店舗の現場を確認することで基準への適合が確認できれば書類提出を省略できるように考え、原則、審査時に認定の対象となる店舗を現地確認することとした。現地確認にはオンライン会議による確認も含む。

事業者が 1 店しか経営していない場合には、その店舗を確認する。

チェーン展開している事業者は、共通のオペレーションを主導する管理部門、および申込の範囲から 1 店舗以上を対象に実施する。エリアによりオペレーションが異なるなど現地確認する必要があると判断される場合などは、サンプリング数を増やして実施する。なお、チェーン展開している事業者の場合は、1 店舗での申し込みであっても初回の審査時に管理部門と申込店舗の 2 サイトを現地確認する。

(4) 認定後は、継続的かつ計画的に取り組みを推進し、さらに深化するように努めること。また、年に 1 回、定期報告書の写し(食品リサイクル法、省エネ法、容器包装リサイクル法などの対象事業者に該当する場合)、またはそれに準じる食品廃棄物の発生量、エネルギー使用量の年間実績を提出すること。また、設備の導入計画を申請した場合はその 進捗状況を提出すること。なお、必要に応じて現地確認やヒアリングなどを実施する。

【解説】

仕様が決まっているプロダクト(製品)とは異なり、飲食店をはじめとしたサービス類型の場合は、認定取得後も環境配慮の取り組みを継続し、さらに高い次元を目指してステップアップしていくことが望まれる。本基準では、年 1 回の数値報告(食品廃棄物等の発生量およびエネルギー使用量など)の提出を求め、取り組みを継続して質の高い内容に引き上げていくことを期待している。

なお、提出されたデータ等は、各企業により算出方法が異なることが多い。将来的には環境活動の定量化方法を標準化することが望まれるが、制定時点では、データを集めることを第一のステップと考えた。

(5) 選択項目の「その他」として認定された内容は、他事業者への参考事例としてエコマークウェブサイトで公表する。

【解説】

認定基準書の中では、各社が実施しているすべての環境への取り組みを網羅できないので、規定の要件を上回る性能や、他者では見られない先進的な技術導入あるいは独自の取り組みについては「その他」の欄で評価することとしている。この「その他」の取り組みは他社のよい事例になると考えられるため、エコマークウェブサイトで公表する。

以上