

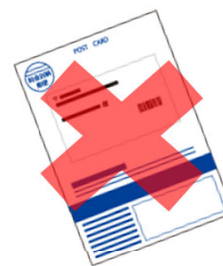
事業系廃棄物の減量化・資源化・ 適正処理の推進

第3部 分別・リサイクルの徹底

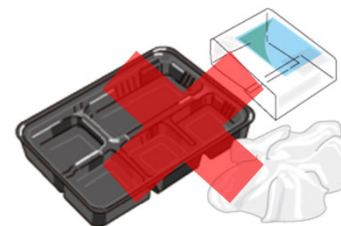


事業系ごみのルール違反に対する罰則制度

- ① **資源化可能な古紙**を種類ごとに**分別せず**、**その他の一般廃棄物**に混入する。



- ② 一般廃棄物に、**廃プラスチック・金属くず**などの**産業廃棄物**を混入する。



「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」もしくは「横浜市廃棄物等の減量化、資源化及び適正処理に関する条例」に基づく処罰の対象となることもあります。

焼却工場における検査

工場での**搬入物検査** → 排出事業者への**指導**を実施

焼却工場への不適正搬入の例



資源化可能な古紙



廃プラスチック類



缶・びん・ペットボトル



未分別のごみ



金属類

焼却工場における検査

不適切搬入が発生した理由（例）

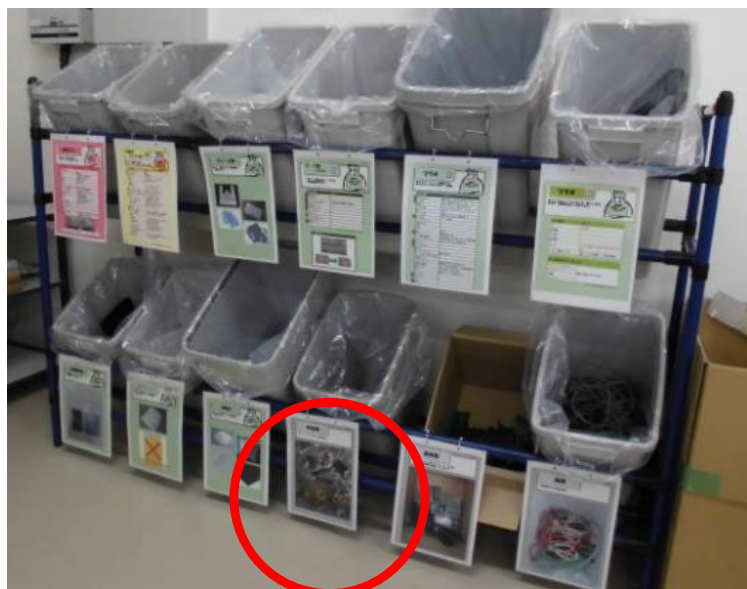
- ・ 初めから分別されていなかった（分別ボックスがない）
- ・ 事業所内の分別ルールが間違っていた
（例：汚れたプラスチック→燃やすごみ）
- ・ 排出段階では分別は行われていたが、保管場所での管理が不適切で、袋が混ざってしまった
- ・ 事業所内で分別排出していたものを収集運搬業者がまとめて焼却工場に持ち込んでしまった

各工場搬入物検査不適正排出事業者への立入調査について

各工場で実施している搬入物検査において、プラスチック対策の一環として、不適正排出が特定または疑いのある事業所に立入調査を実施、分別の徹底、適正排出指導を行います



わかりやすい分別ボックスの例



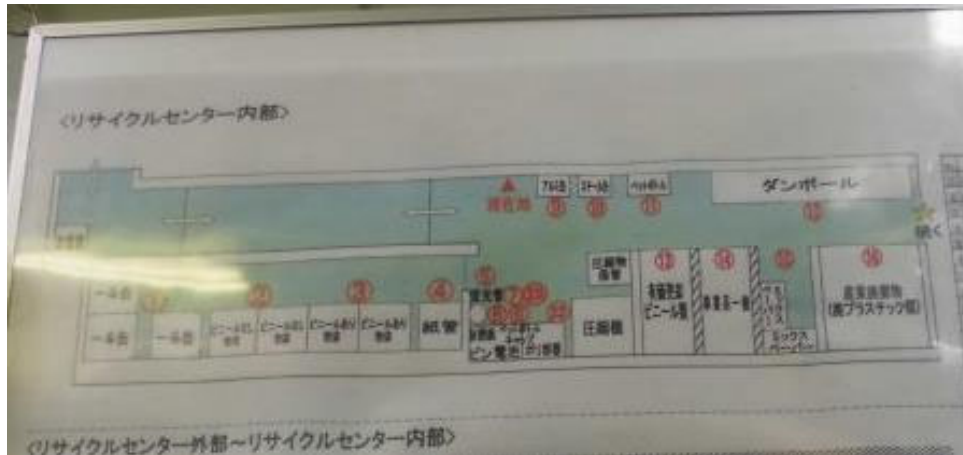
◀ 写真を貼付し、多くの品目を分別



▲ パイプの骨組みと箱を使用し、多品目を省スペースに設置

◀ 分別のポイントをイラストで分かりやすく掲示

お手本となる廃棄物保管場所の設置例



▲保管場所配置図の掲示

▼品目をわかりやすく表示



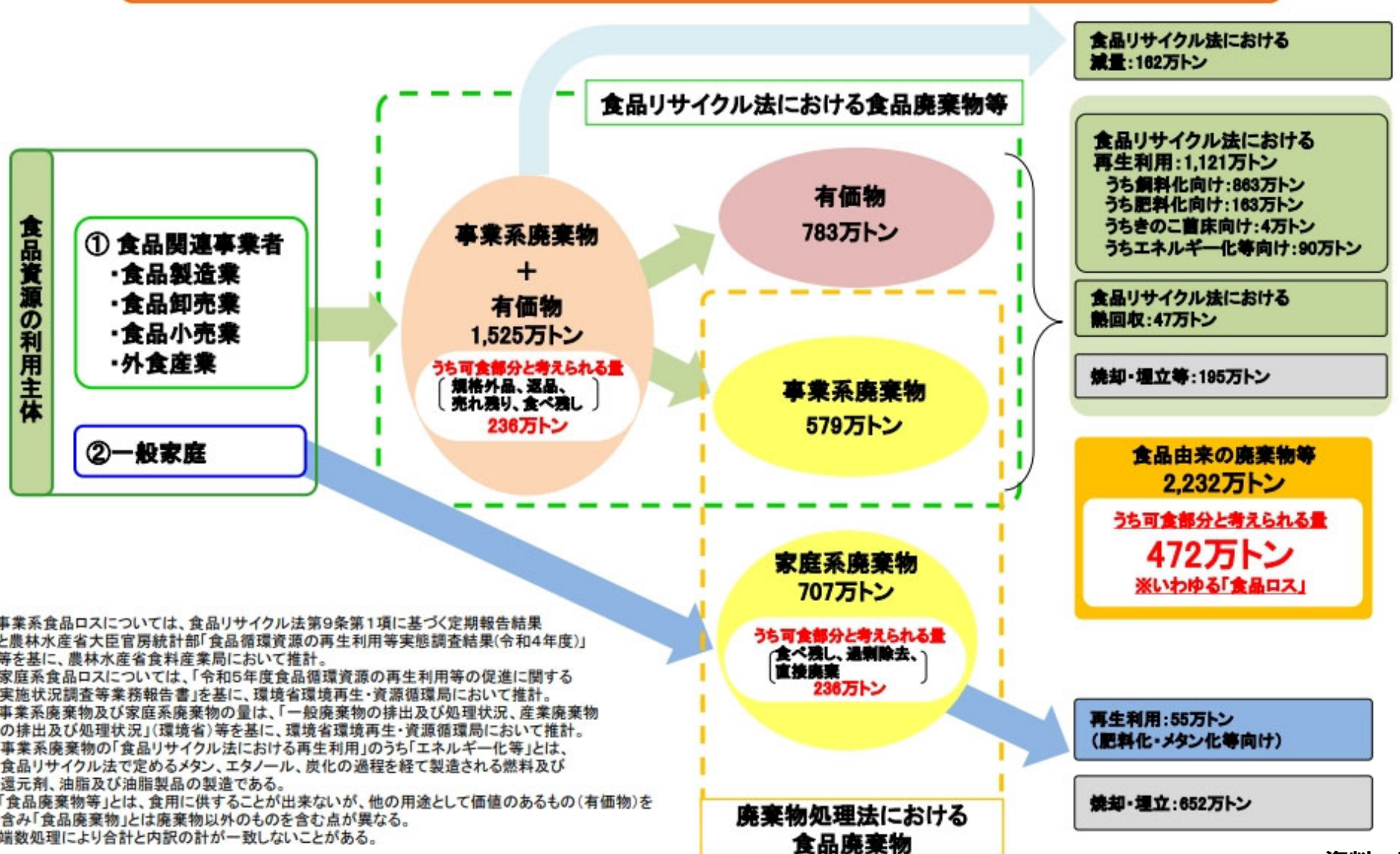
◀計量システムを設置



食品ロスの現状

食品廃棄物等の利用状況等（令和4年度推計）＜概念図＞

令和4年度では、我が国全体で「食品ロス」が約**472万トン**発生



料：事業系食品ロスについては、食品リサイクル法第9条第1項に基づく定期報告結果と農林水産省大臣官房統計部「食品循環資源の再生利用等実態調査結果(令和4年度)」等を基に、農林水産省食料産業局において推計。
 ・家庭系食品ロスについては、「令和5年度食品循環資源の再生利用等の促進に関する実施状況調査等業務報告書」を基に、環境省環境再生・資源循環局において推計。
 ・事業系廃棄物及び家庭系廃棄物の量は、「一般廃棄物の排出及び処理状況、産業廃棄物の排出及び処理状況」(環境省)等を基に、環境省環境再生・資源循環局において推計。
 ・事業系廃棄物の「食品リサイクル法における再生利用」のうち「エネルギー化等」とは、食品リサイクル法で定めるメタン、エタノール、炭化の過程を経て製造される燃料及び還元剤、油脂及び油脂製品の製造である。
 ・「食品廃棄物等」とは、食用に供することが出来ないが、他の用途として価値のあるもの(有価物)を含み「食品廃棄物」とは廃棄物以外のものを含む点異なる。
 ・端数処理により合計と内訳の計が一致しないことがある。

食品ロスを減らすための取組

製造業・卸業・ 小売業など共通

- 食品廃棄物発生量や原因を分析し、取引先と協力しながら、発生抑制に取り組む ●商習慣を見直す（いわゆる3分の1ルールの緩和）
- 取組内容の積極的な情報提供を通じて、消費者に食品ロス削減の重要性を伝える。
- フードバンクやフードシェアリングに積極的に食品を提供する など

製造業

- 製造時に生じる食品の端材や形崩れ品等を有効活用する。
- 食品の製造方法の見直しや保存容器包装の工夫等により賞味期限の延長に取り組む
- 消費期限を年月表示化する など

卸売業 小売業

- 賞味期限等に近い食品から購入するよう促す、値引き販売やポイント付与するなど、売り切りに取り組む
- 配送時の汚れや破損削減に取り組む
- 小分けや少量販売、量り売りを導入する など

外食産業

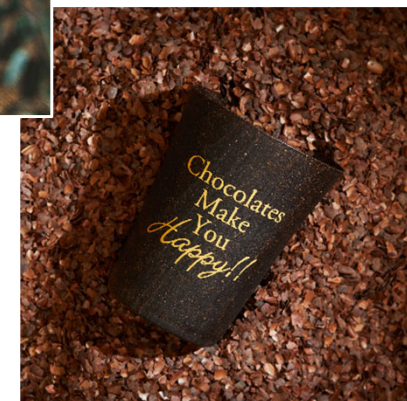
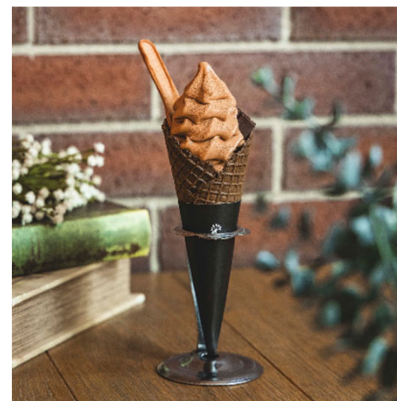
- 食べきれる量を選択できる仕組み（小盛り・小分けメニューや、要望に応じた量の調整等）を導入する
- 消費者の自己責任を前提に衛生上の注意事項を伝え、食べきれなかった料理の持ち帰りを可能とする
- 天候や日取り（曜日）、消費者特性などを考慮した仕入れ等により売れ残りの削減に取り組む など

株式会社木曾屋



株式会社木曾屋は江戸時代から18代続く地域に根差した老舗企業。食品ロス削減と食の支援を目的として、地域で気軽に使えるコミュニティ冷蔵庫「フリーゴ」の取組を実施。食品安全の仕組みづくりを地域全体で進め、コミュニティ冷蔵庫の普及拡大に取り組む。

チョコレートデザイン株式会社



カカオ豆の輸入・加工からチョコレート菓子の製造、販売までを行う、横浜発のチョコレート専門の事業者。

カカオ豆の加工工程からでる副産物のカカオハスクやココアパウダーの素材の特性を活かし、新しい技術に取り組む多様な事業者と連携、食品廃棄物や食品ロスの削減につながるアップサイクルの取組を実施。

「食べきり協力店」事業 展開中！

対象：横浜市内で営業する飲食店・宿泊施設

取組内容：次のいずれかを実践

- ①小盛りメニュー等の導入
- ②持ち帰り希望者への対応
- ③食べ残しを減らすための呼びかけの実践
- ④ポスター等の掲示による、食べ残し削減に向けた啓発活動
- ⑤上記以外の食べ残しを減らすための工夫



▲ステッカー
◀ウェブサイト
ポスター▶



事業系出前教室・受付けています。

事業活動に伴って排出される廃棄物の事や、事業系プラスチックについて、環境問題に関する取組などについて出前教室を受付けております。

事業系ごみの分別意識向上を目指した講習会を開催してみませんか？



日産グローバル本社



丸全昭和運輸(株)

ご不明な点はこちらへお問い合わせください。

横浜市資源循環局マスコット ミーオ・イーオ



横浜市資源循環局 事業系廃棄物対策課

TEL 671-3818/FAX 663-0125

Email : sj-haishutsu@city.yokohama.jp