

22-3 食堂

(1) 品目及び判断の基準等

<p>食堂</p>	<p>【判断の基準】</p> <p>○庁舎又は敷地内において委託契約等により営業している食堂にあっては、次の要件を満たすこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①生ゴミを減容及び減量する等再生利用に係る適正な処理が行われるものであること。 ②繰り返し利用できる食器が使われていること。 ③食堂内における飲食物の提供に当たっては、ワンウェイのプラスチック製の容器等を使用しないこと。ただし、利用者の飲食に支障を来す場合又は代替する手段がない場合はこの限りではない。 ④食品廃棄物の発生量の把握並びに発生抑制及び再生利用等のための計画の策定、目標の設定が行われていること。 ⑤食品廃棄物等の発生抑制の目標値が設定されている業種に該当する場合は、食品廃棄物等の単位当たり発生量がこの目標値以下であること。 ⑥食品循環資源の再生利用等の実施率が、食品循環資源の再生利用等の促進に関する食品関連事業者の判断の基準となるべき事項を定める省令（平成13年財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省・環境省令第4号。以下「判断基準省令」という。）で定める基準実施率を達成していること又は目標年に目標値を達成する計画を策定すること。 ⑦提供する飲食物の量を調整可能とすること又は消費者に求められた場合に持ち帰り用容器を提供すること等により、食べ残し等の食品ロスの削減が図られていること。 ⑧食堂内の掲示を利用する等、飲食物の食べ残しが減るよう食堂の利用者に対する呼びかけ、啓発等が行われていること。 ⑨食堂の運用に伴うエネルギー使用量（電力、ガス等）、水使用量を把握し、省エネルギー・節水のための措置を講じていること。 <p>【配慮事項】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①生ゴミ処理機等による処理後の生成物は肥料化、飼料化又はエネルギー化等により再生利用されるものであること。 ②生分解性の生ゴミ処理袋又は水切りネットを用いる場合は、生ゴミと一緒にコンポスト処理されること。 ③食堂で使用する食材は、地域の農林水産物の利用の促進に資するものであること。 ④食堂で使用する加工食品・化成品の原料に植物油脂が使用される場合にあつては、持続可能な原料が使用されていること。 ⑤修繕することにより再使用可能な食器、又は再生材料が使用された食器が使われていること。 ⑥再使用のために容器包装の返却・回収が行われていること。 ⑦食材等の輸送に伴う環境負荷の低減が図られていること。
-----------	--

備考) 1 会議等において提供される飲物等を庁舎又は敷地内において委託契約等により営業している食堂・喫茶店等の飲食店から調達する場合は、本項の判断の基準を準用する。

2 判断の基準④及び⑥の「再生利用等」とは、食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（平成12年法律第116号。以下「食品リサイクル法」という。）に基づく再生利用等

のことをいう。

- 3 判断の基準④及び⑤の「発生抑制」とは、判断基準省令に基づく食品廃棄物等の発生の抑制のことをいう。
- 4 判断の基準⑤については、食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等多量発生事業者に該当しない場合において、食品廃棄物等の単位当たりの発生量が目標値以下であること又は当該目標値を達成するための自主的な計画を策定していることで、適合しているものとみなす。
- 5 判断の基準⑦に関して、食堂は客から持ち帰りを求められた場合には、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の上、持ち帰り容器を提供する。なお、生や半生の食品などについて持ち帰りが求められた場合や外気温が高い真夏など、食中毒等のリスクが高い場合には、要望に応じずに提供する分量を調節し、極力食べ残しが発生しないように努めることが求められる。
- 6 判断の基準⑨については、食堂の運用に伴うエネルギー使用量、水使用量の把握が可能な場合に適用する。
- 7 配慮事項③の「地域の農林水産物の利用」とは、地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律（平成 22 年法律第 67 号）第 25 条の趣旨を踏まえ、国内の地域で生産された農林水産物をその生産された地域内において消費すること及び地域において供給が不足している農林水産物がある場合に他の地域で生産された当該農林水産物を消費することをいう。

(2) 目標の立て方

当該年度に調達する基準を満たす食堂の総件数とする。