

京都府「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要領

(目的)

第1条 この要領は、食材を使い切る「使いキリ」、食べ残しをしない「食べキリ」、ごみとして出す前に水を切る「水キリ」等を推進する飲食店及び宿泊施設（以下「飲食店等」という。）並びに加工食品の販売期限の延長等による食品ロスの削減を推進する食品を取り扱う小売店（以下「食品小売店」という。）を募集し、認定する「食べ残しゼロ推進店舗」（以下「推進店」という。）の認定制度に関する必要な事項を定め、本府が推進する食品ロスの削減に資する取組について、府民及び事業者への意識啓発を図るとともに、一般廃棄物の減量に資することを目的とする。

(対象事業者)

第2条 推進店の認定制度の対象事業者は、京都府内（京都市を除く。）で営業する飲食店等及び食品小売店とする。

2 前項の飲食店等の料理の提供形態は、出前及び宅配を含むものとする。

(認定条件)

第3条 府は、前条の飲食店等及び食品小売店であって、別表に掲げる取組項目のうち、2つ以上を実践する飲食店等及び食品小売店を推進店として認定する。

(取組内容)

第4条 推進店は、次の項目に取り組むこととする。

- (1) 前条の規定により選択した別表に掲げる取組を積極的に実践し、食品ロスの削減、生ごみ等の発生抑制及び発生する食品廃棄物等の飼料化等による再生利用に取り組むことで、廃棄処分を減らすように努めること。
- (2) 別表中、飲食店等の取組項目のうち、(4)の取組を実践する場合は、別に定めるガイドラインを遵守すること。
- (3) 交付されたステッカー等を店舗に掲示し、取組内容について来店客等に対し、積極的にPRし、周知を図ること。
- (4) 京都府が実施する食品ロス削減に関する府民等への啓発に協力すること。
- (5) 京都府が実施する取組に関する各調査へ協力すること。

(申請方法及び認定)

第5条 認定を希望する飲食店等及び食品小売店の代表者（以下「申請者」という。）は、申請書（飲食店等にあつては第1号様式、食品小売店にあつては第2号様式）を知事へ提出するものとする。

2 知事は、申請者から提出された申請書の内容を審査し、本制度の認定条件を満たすと認めるときは推進店に認定し、認定名簿に掲載するとともに、申請者に対し取組内容を記載した認定証及びステッカー等を交付する。

(認定内容の変更)

第6条 推進店は、申請書（第1号様式及び第2号様式）に記載した内容に変更が生じた場合は、速やかに、内容変更届（飲食店等にあつては第3号様式、食品小売店にあつては第4号様式）を知事へ提出するものとする。

(認定の中止)

第7条 推進店は、取組内容が認定条件を満たさなくなった場合及び店舗を廃止する等の理由で取組を中止する場合等は、認定中止届（第5号様式）を知事へ提出するとともに、ステッカー等の掲示を中止するものとする。

2 知事は、前項の届が提出された場合、認定中止届の内容を確認し、認定を取消す。

(認定の取消し)

第8条 知事は、推進店が認定条件を満たさなくなった場合及び信用を失墜する行為を行う等推進店として適当でないと判断した場合は、認定を取り消すことができる。

2 認定を取り消された推進店は、速やかにステッカー等の掲示を中止するものとする。

(推進店への支援)

第9条 知事は、第5条第1項に規定する認定申請があつたときは、申請者に対し必要な助言を行うとともに、推進店での取組内容等について、ホームページで紹介するものとする。なお、申請者は申請書の提出により店舗情報をホームページへ掲載することを承諾したものとする。

2 知事は、推進店が府民（来店客）に向けて食品ロス削減に関する啓発を行うための情報を提供するものとする。

3 知事は、推進店から取組に関し、報告書が提出され、かつ、その内容に顕著な成果及び功績が認められた場合、表彰することができる。

(補則)

第10条 この要領に定めるもののほか、必要な事項は、知事が別に定める。

附 則

この要領は、平成29年6月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成30年11月1日から施行する。

別表（第3条関係）

| 飲食店等の取組項目 | 食品小売店の取組項目 |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> (1) 食材を使い切る工夫 (2) 食べ残しを出さない工夫 (3) 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫 (4) 食べ残しの持ち帰りができる工夫 (5) ごみ排出時の水キリ等の工夫 (6) 使い捨て商品の使用を抑える工夫 (7) 食べ残しゼロに向けた啓発活動 (8) 上記以外の食べ残しを減らすための工夫 | <ul style="list-style-type: none"> (1) 店頭での手つかず食品（賞味・消費期限切れ食品）の削減につながる取組 (2) 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組 (3) 惣菜等の製造・調理段階での取組 (4) イートインコーナー等での飲食に関する取組 (5) 食品ロス削減に関する自社の取組のPRや社内での情報共有 (6) フードバンク活動等への支援 (7) 食品リサイクルの推進 (8) 上記以外の食品ロスを減らすための取組 |

「食べ残しの持ち帰り」に関するガイドライン（「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要領第4条第2号関連）

- 1 食べ残しの持ち帰り行為は、①推進店から衛生上の注意事項を説明し、お客様が同意した場合、かつ、②お客様からの申し出があった場合、に行われるものとする。
- 2 提供飲食店は、食品衛生法その他関係法令によって定められた衛生管理を順守することを前提に、加熱調理済みなどの持ち帰りに適した食品を提供するものとする。
- 3 提供飲食店は、お客様が持ち帰った料理の持ち帰り後の保存状態等が不適切であった場合であって、その料理を食したことにより、体調不良、その他の異変が起きた場合は、お客様による自己責任となる旨、説明責任を負うものとする。

平成29年6月1日制定