

京都府「食べ残しゼロ推進店舗」(食品小売店)認定申請書

京都府知事

様

京都府「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要領第5条に基づき、認定を申請します。

申請日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

1 基本情報

京都府「食べ残しゼロ推進店舗」認定制度実施要領第5条の規定により、推進店の認定を申請します。		
※店舗名		
代表者氏名		
※店舗所在地	〒 _____	
※店舗のホームページアドレス		
連絡先	所属	担当者氏名
	電話	FAX
	メールアドレス	@ _____

※印の登録内容は、京都府ホームページに掲載させていただきますので、御了承願います。

本社等で複数の店舗を一括申請される場合（取組項目が同一の店舗に限ります。）は、店舗名・店舗所在地・店舗のホームページアドレスの欄に「別紙」と記入し、各店舗の店舗名・店舗所在地・店舗のホームページアドレスを記した一覧表（任意の様式で可）を申請書に添付してください。

御社のPR ポイント及び取組内容についての御社からの提案や今後実施したい取組等を御記入ください。
--

2 取組内容（該当する取組に☑をつけてください。）

《現在実施している取組内容》		
(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		チェック
ア	衛生管理上支障のない範囲で、賞味期限、消費期限に達するまで小売を継続	<input type="checkbox"/>
イ	食料品の見切り販売（消費期限、賞味期限の近い商品の値引き等）の実施	<input type="checkbox"/>
ウ	残品が多く生じないよう、入荷量の調整やロングライフ商品の積極的な活用	<input type="checkbox"/>
エ	POP 等の広報資材を活用した店頭での手つかず食品を抑制するための啓発の実施	<input type="checkbox"/>
オ	その他（ ）	
(2) 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組		
ア	少量パック、ばら売り、量り売りなど、適切な分量の食品を小売できる販売の実践	<input type="checkbox"/>
イ	売場等での調理方法（食材を使い切るためのレシピの掲示など）や上手な保存方法、期限表示などについての情報発信	<input type="checkbox"/>
ウ	POP 等の広報資材を活用した家庭での食べキリ・使いキリにつながるための啓発の実施	<input type="checkbox"/>
エ	その他（ ）	
(3) 惣菜等の製造・調理段階での取組		
ア	食材の使いキリやごみ排出時の水キリ等、食品ロスの発生を抑制する取組の実施	<input type="checkbox"/>
イ	売れ行きを見ながらの、こまめな調理加工の実践	<input type="checkbox"/>
ウ	その他（ ）	
(4) イートインコーナー等での飲食に関する取組		
ア	食べ残し、飲み残しのない利用の呼び掛け	<input type="checkbox"/>
イ	食べきれなかった食品の持ち帰りなどの啓発の実施	<input type="checkbox"/>
ウ	その他（ ）	
(5) 食品ロス削減に関する自社の取組についてのPR や社内での情報共有		
ア	自社HP 等での食品ロス削減に関する取組のPR	<input type="checkbox"/>
イ	欠品理由の表示など、廃棄ロスを抑えた販売についての消費者への説明	<input type="checkbox"/>
ウ	廃棄ロス発生量の把握、要因分析等の情報共有の実施	<input type="checkbox"/>
エ	食品廃棄物に関する責任部署や担当者の設置	<input type="checkbox"/>
オ	その他（ ）	
(6) フードバンク活動等への支援		
ア	余剰食品等のフードバンクやこども食堂への提供	<input type="checkbox"/>
イ	フードドライブ活動への協力 ※フードドライブ：家庭で余っている食べ物を持ち寄り、それらを地域の福祉団体や施設、フードバンクなどに寄付する活動	<input type="checkbox"/>
ウ	その他（ ）	
(7) 食品リサイクルの推進		
ア	飼料化などによる食品リサイクルの実践	<input type="checkbox"/>
イ	その他（ ）	
(8) その他上記以外で食品ロスを減らすための取組 ※上記以外の食品ロスを減らすための工夫がありましたら、御記入ください。		
(例) 規格外の野菜の活用、 外国語での説明など ()		