

食べ残しゼロ推進店舗募集のご案内

食品ロス削減に取り組む店舗認定を受けませんか？
認定店には認定証やステッカー等のPR資材を提供し、
ホームページで店舗情報を紹介！

このロゴが
目印！



飲食店・宿泊施設版ステッカー



食品小売店版ステッカー

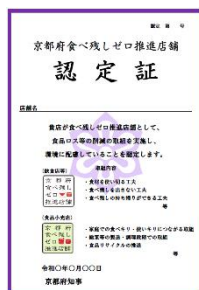
認定店に御協力いただく取組

- ・ 京都府が交付するステッカー等を店舗に掲示し、取組内容を来店客等へ積極的にPR。
- ・ 京都府が実施する取組に関する各調査へ協力する。 等

認定店舗へのサポート

- ・ 京都府のホームページ等に推進店の情報、取組内容などを紹介。
- ・ 京都府から、取組内容を記載した認定証及びステッカー等を交付。

(認定証)



(ステッカー)



(卓上POP)



対象事業者

- 1 京都府内(京都市を除く)で営業する飲食店及び料理を提供する宿泊施設が対象です。
料理の提供形態は、出前及び宅配を含みます。
 - 2 京都府内(京都市を除く)で営業する食品を取り扱う小売店が対象です。
- ※京都市内に所在する店舗については、京都市が同条件で認定


認定条件

次の表に掲げる項目のうち、**2つ以上**を実践する飲食店・宿泊施設及び食品小売店を店舗ごとに「食べ残しゼロ推進店」として認定します。

飲食店・宿泊施設の取組項目	食品小売店の取組項目
1 食材を使い切る工夫	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 食べ残しを出さない工夫	2 家庭での食べキリ・使いキリにつながる取組
3 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫	3 惣菜等の製造・調理段階での取組
4 食べ残しの持ち帰りができる工夫	4 イートインコーナー等での飲食に関する取組
5 ごみ排出時の水キリ等の工夫	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 使い捨て商品の使用を抑える工夫	6 フードバンク活動等への支援
7 食べ残しゼロに向けた啓発活動	7 食品リサイクルの推進
8 上記以外の食べ残しを減らすための工夫	8 上記以外の食品ロスを減らすための取組

申請方法

- ① 認定を希望する飲食店・宿泊施設、食品小売店の代表者は、申請書及び取組内容を御記入の上、京都府循環型社会推進課に、郵送、FAX、メール、持参のいずれかの方法でお申し込みください。 ※申請書はホームページからもダウンロード可能です。

 京都府 食べ残しゼロ推進店舗



【申請先】京都府循環型社会推進課 TEL:075-414-4718

郵便・持参の場合	次の住所まで認定申請書を郵送・持参ください。 〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町
FAXの場合	申請書の裏表2枚を次のFAX番号までお送りください。 FAX 075-414-4710
メールの場合	申請書を次のアドレスにお送りください。 E-mail junkan@pref.kyoto.lg.jp

- ② 申請内容を審査し、認定条件を満たすと認めるときは推進店に認定させていただき、ステッカー等を送付の上、府ホームページに店舗情報を掲載します。

京都府 循環型社会推進課

FAX 075-414-4710

京都府「食べ残しゼロ推進店舗」(飲食店・宿泊施設版) 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。		
※店舗の区分	<input type="checkbox"/> 飲食店 <input type="checkbox"/> 宿泊施設	
※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	http://	
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

(申請時に実践する取組内容を以下(1)～(8)から2項目以上選び、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) 食材を使い切る工夫		チェック
ア	食材の無駄が出ないように仕入れている。	<input type="checkbox"/>
イ	魚のあらや骨、野菜の皮などを利用したメニューを提供している。	<input type="checkbox"/>
ウ	余った食材をスープやパテ、スタッフのまかない料理に利用している。	<input type="checkbox"/>
エ	その他()	
(2) 食べ残しを出さない工夫		
ア	小盛りメニュー、SMLサイズ、ハーフサイズメニューの設定	<input type="checkbox"/>
イ	写真を掲載するなど、内容(量・カロリー・辛さ等)がわかるメニューの作成	<input type="checkbox"/>
ウ	アレルギーや好き嫌いに対応するため材料をメニューに詳しく記載、又は注文時に食べられない物等を確認している。	<input type="checkbox"/>
エ	コース料理でも量を選べるようにしている。	<input type="checkbox"/>
オ	注文時に分量のリクエストを聞く、又は量について説明している。	<input type="checkbox"/>
カ	その他()	
(3) 宴会、冠婚葬祭での食事等における工夫		
ア	宴会幹事等へ食べ残さないルールやマナーの呼び掛けを行う。	<input type="checkbox"/>
イ	予約時にお客様の年齢層、男女比、好み等を確認し、適量の料理提供を行う。	<input type="checkbox"/>
ウ	その他()	
(4) 食べ残しの持ち帰りができる工夫*		
ア	持ち帰り用容器(ドギーバッグ)、又は客が持参した容器を使用している。	<input type="checkbox"/>
イ	持ち帰り可能な店内案内をしている。	<input type="checkbox"/>
ウ	要望があった場合に、消費期限等を説明した上で持ち帰り可能としている。	<input type="checkbox"/>
エ	その他()	
(5) ごみ排出時の水キリ等の工夫		
ア	水キリ専用ザルを取り付け使用している。	<input type="checkbox"/>
イ	生ごみをコンポストに入れている。	<input type="checkbox"/>
ウ	その他()	
(6) 使い捨て商品の使用を抑える工夫		
ア	マイ箸・マイボトル持参を推奨している。	<input type="checkbox"/>
イ	間伐材使用の割り箸への移行や繰り返し洗って使える箸を用いるようにしている。	<input type="checkbox"/>
ウ	紙製やプラスチック製の使い捨て容器等を使わない工夫をしている。	<input type="checkbox"/>
エ	その他()	
(7) 食べ残しゼロに向けた啓発活動		
ア	ポスター等を掲示している。	<input type="checkbox"/>
イ	その他()	
(8) 上記以外の食べ残しを減らすための工夫 ※上記以外の食べ残しを減らすための工夫がありましたら、御記入ください。		

※「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)

- 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。
- 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。
- 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。

京都府 循環型社会推進課

FAX 075-414-4710

京都府「食べ残しゼロ推進店舗」(食品小売店版) 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	http://	
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

(申請時に実践する取組内容を以下(1)～(8)から2項目以上選び、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(賞味期限、消費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		