

食品廃棄物等のうち、可食部・不可食部の考え方について

1. 基本的事項

食品リサイクル法第2条第2項にて規定された内容をもとに、「食品廃棄物等」のうち、可食部・不可食部を以下のように整理しています。

可食部 (食品ロス)	仕入れた食材・食品、食材を加工・調理等してできた食品及び副次的に発生したもので食用にできるもののうち、最終的に人に食されることなく食品廃棄物等となってしまうもの
不可食部	製造・加工・調理等の工程で副次的に発生したもので、食用にはできないもの (容器包装は含まれない)

2. 可食部・不可食部の具体的な例示

(1) 工程別の区分

工程	原材料	製造工程	輸配送・卸売工程	小売店舗	飲食店舗
可食部	製品の原材料として仕入れた農畜水産物等のうち食用として使用されなかったもの	製造工程で食用に加工されたものの、最終的に食用として使用されなかったもの	運搬途中に破損等により出荷されずに食用として使用されなかった商品	食品や調理品、又はその材料として用いる予定であったものの最終的に食用に使用されなかったもの	仕入れた材料や調理した料理のうち、最終的に食用に使用されなかったもの又は食されなかったもの
例	<ul style="list-style-type: none"> ○仕入れた原材料の廃棄品 ○規格外農産物等 ○入荷後の傷み等により食用にならない原材料等 	<ul style="list-style-type: none"> ○設備操作に係るロス ○設備関連ロス ○試作品・サンプル品 ○製造工程における原材料端材（パンの耳等） ○発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできるもの（おから、日本酒の酒粕等） 	<ul style="list-style-type: none"> ○返品、不良品 ○事故品 ○納品期限の切れた商品 	<ul style="list-style-type: none"> ○売れ残り商品 ○販売期限切れの商品（弁当・日配品、加工食品等） ○事故品 	<ul style="list-style-type: none"> ○仕入れた材料の使い残り ○試作品・サンプル品（食品衛生対応を含む） ○作り置き品・誤発注で廃棄されたもの ○お客様の食べ残し
不可食部		製造・加工残渣のうち、食品の原材料等として使用できないもの		加工・調理残渣のうち、食品の原材料等として使用できないもの	調理残渣のうち、食品の原材料等として使用できないもの
例		<ul style="list-style-type: none"> ○調理くず（骨、アラ、貝殻、野菜等の皮・芯等） ○調理に使用するが食用にできないもの（廃食用油等） ○発酵残渣、抽出残渣等のうち食用にできないもの（出汁をとったあとの昆布や鰹節、廃棄シロップ等） 		<ul style="list-style-type: none"> ○調理くず（骨、アラ、除去した脂肪、貝殻、野菜等の皮・芯、種、茶がら、コーヒーかす等） ○調理に使用するが食用にできないもの（廃食用油等） 	<ul style="list-style-type: none"> ○調理くず（骨、アラ、除去した脂肪、貝殻、野菜等の皮・芯、種、茶がら、コーヒーかす等） ○調理に使用するが食用にできないもの（廃食用油等）

(2) その他の共通事項

- ① 食品、調理品の原材料として仕入れた農畜水産物等を利用せずにそのまま「食品廃棄物等」とした場合は、全量を可食部としてカウントします（肉や魚の骨、皮等の、食用に適さない部分が含まれていても、全量を可食部としてください）。食用として適さないため、部分的に取り除いたものは、取り除いた部分を不可食部としてカウントします。

例：原材料として仕入れた魚を、調理せずそのまま廃棄した場合は、全量が「可食部」となります。

- ② 原材料の加工、又は調理の過程において副次的に得られた物品が「食品廃棄物等」となった場合、
○食用にできるものは「可食部」

例：食パンの耳やおからは、加工、又は調理の過程において副次的に得られますが、一般に食べられているので「可食部」となります。

○食用にできないものは「不可食部」

例：米ぬかは、加工（精米）の過程において副次的に得られ、その一部は米油等の製造に使用されますが、一般に食べられていないので「不可食部」となります。

としてカウントします。

- ③ 製品、商品のうち、納品期限・販売期限切れの在庫、返品、サンプル品等により、最終的に廃棄されたものは、中身の全量を可食部としてカウントします（容器包装は「食品廃棄物等」に含まれないため、容器包装の重量は含みません）。製品の中に食用にならない部分（肉・魚の骨等）が含まれていても、容器包装の重量を除く全量を可食部としてカウントします。

- ④ お客様に提供する予定で準備していたが、廃棄されることになった商品・調理品は、全量を可食部としてカウントします（容器包装の重量は含みません）。調理品の中に食用に適さない部分があっても、容器の重量を除いた全量を可食部としてカウントします。

- ⑤ 上記のとおり、作り置き品や食べ残しのように食べられるものと食べられないもの

（果実の皮、魚・肉の骨等）が混ざったものや、原材料廃棄のように食べられる部分と食べられない部分が一体になっているもの（まるごとのキャベツ、骨付き肉、皮つきのみかん等）が食品廃棄物等になった場合、基本的には全量を可食部としてカウントします。ただし、このような食品廃棄物等に含まれている食べられる部分と食べられない部分の割合を実測(*1)等により把握しているもしくは、廃棄率(*2)や歩留り等を用いて推計できる場合等は、可食部と不可食部に分けてカウントできます。

(*1)実測する事業所や期間を一部に限定した場合があります。

(*2)日本食品標準成分表などによるものです。