

2 2 - 3 食堂

(1) 品目及び判断の基準等

食堂	【判断の基準】 ○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、基準値 1 は、次の①又は②及び③から⑪までの要件を、基準値 2 は、次の③から⑪までの要件をそれぞれ満たすこと。 ①食堂内における飲食物の提供に当たっては、環境負荷低減の取組の「見える化」を行った農産物又はこれを原材料とする加工食品を取り扱うこと。 ②食堂内における飲食物の提供に当たっては、可能な限り近隣において有機農業により生産された農産物又はこれを原材料とする加工品を取り扱うこと。 ③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。 ④繰り返し利用できる食器が使われていること。 ⑤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。 ⑥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。 ⑦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。 ⑧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。 ⑨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。 ⑩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。 ⑪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。 【配慮事項】 ①食品廃棄物等は、食品循環資源の再生利用等の促進に関する基本方針（令和元年財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省・国土交通省・環境省告示第1号）に基づく再生利用の優先順位を踏まえ、飼料化、肥料化、きのこ類の栽培のために使用される固形状の培地への活用、メタン化等により再生利用されること。 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っては、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食器は、可能な限り修繕又は再生利用されること。 ⑦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。 ⑧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①の「環境負荷低減の取組の「見える化」とは、「みどりの食料システム戦略」（令和3年5月12日みどりの食料システム戦略本部決定）及び「農産物の環境負荷低減に関する評価・表示ガイドライン」（令和6年3月農林水産省策定）に基づく農業者等による環境負荷低減の努力の評価とそのラベル表示をいう。

3 判断の基準②の「有機農業」とは、有機農業の推進に関する法律（平成18年法律第112号）第2条を踏まえ、化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業をいう。

4 判断の基準①及び②については、当該要件を満たす農産物又は加工食品若しくは加工品を常時取り扱うことが困難な場合において、提供する飲食物の種類、量、提供期間等の一部においてそれらを取り扱うことで、適合しているものとみなす。

5 判断の基準⑥及び⑧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。

6 判断の基準⑥及び⑦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。

7 判断の基準⑦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。

8 判断の基準⑨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。

9 判断の基準⑩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。

10 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食堂の総件数に占める基準値1及び基準値2それぞれの基準を満たす食堂の件数の割合とする。