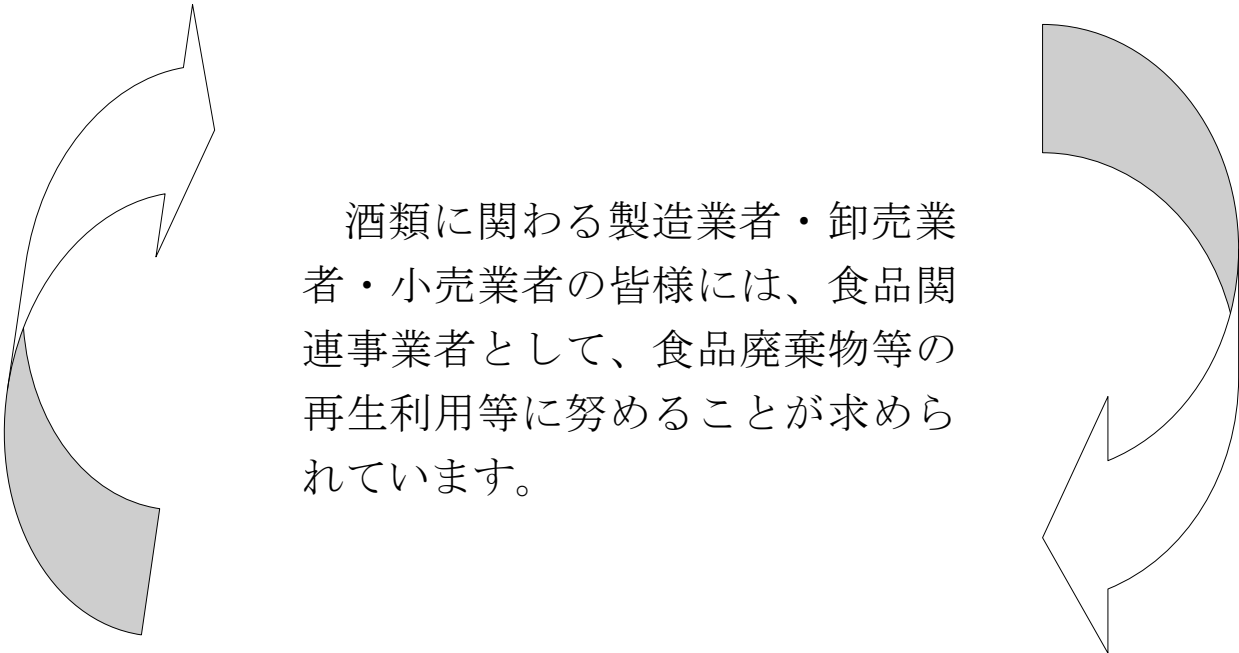


酒類業者のための

食品リサイクル法のあらまし

(食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律)



酒類に関わる製造業者・卸売業者・小売業者の皆様には、食品関連事業者として、食品廃棄物等の再生利用等に努めることが求められています。

《目次》

I	食品リサイクル法の概要	1
II	再生利用等の促進に向けた実施率目標	2
III	報告義務	2
IV	Q & A	3

国税庁酒税課



I 食品リサイクル法の概要

1 食品リサイクル法制定の趣旨

この法律は、食品循環資源の再生利用及び熱回収並びに食品廃棄物等の発生の抑制及び減量に関し基本的な事項を定めています。また、食品関連事業者による食品循環資源の再生利用を促進するための措置を講ずることにより、食品に係る資源の有効な利用の確保及び食品に係る廃棄物の排出の抑制を図るとともに、食品の製造等の事業の健全な発展を促進し、もって生活環境の保全及び国民経済の健全な発展に寄与することを目的として制定されているものです。

2 制度の仕組み

「食品関連事業者」は



「食品関連事業者」とは、次に掲げる者です。

- ① 食品の製造、加工、卸売又は小売を業として行う者（酒類製造業者、卸・小売業者も含まれます。）
- ② 飲食店業、旅館業等の食事の提供を伴う事業を行う者

「食品循環資源」について



「食品循環資源」とは、食品廃棄物等のうち肥料や飼料等の原料となるような有用なものです。

「食品廃棄物等」とは、次に掲げるものです。

- ① 食品が食用に供された後に、又は食用に供されずに廃棄されたもの（例：いわゆる食べ残しや売れ残り）
- ② 食品の製造、加工又は調理の過程において副次的に得られた物品のうち食用に供することができないもの（例：焼酎かす等）

まずは「発生を抑制」し、



「発生を抑制」とは、次のことをいいます。

- ① 食品の製造又は加工の過程における原材料の使用の合理化を行うこと。
- ② 食品の流通の過程における食品の品質管理の高度化その他配送及び保管の方法の改善を行うこと。
- ③ 食品の販売の過程における食品の売れ残りを減少させるための仕入れ及び販売の方法の工夫を行うこと。
- ④ 食品の調理及び食事の提供の過程における調理残さを減少させるための調理方法の改善及び食べ残しを減少させるためのメニューの工夫を行うこと。

発生したものは、第一に「再生利用」に取り組み、



「再生利用」とは、次のことをいいます。

- ① 自ら又は他人に委託して食品循環資源を肥料、飼料等の原材料として利用すること。
- ② 食品循環資源を肥料、飼料等の原材料として利用するために譲渡すること。
※ 食品廃棄物等の再生利用手法の優先順位については、飼料化、肥料化、メタン化等の順とします。

無理な場合は、「熱回収」を行い、



「熱回収」とは、次のことをいいます。

- ① 自ら又は他人に委託して食品循環資源を熱を得ることに利用すること。
- ② 食品循環資源を熱を得ることに利用するために譲渡すること。

さらに残っている場合は、「減量」に取り組むことが求められています。

「減量」とは、脱水、乾燥、発酵及び炭化により食品廃棄物等の量を減少させることをいいます。

※ 焼却は減量に該当しません。

II 再生利用等の促進に向けた実施率目標

1 実施率目標

食品循環資源の再生利用及び熱回収並びに食品廃棄物等の発生の抑制及び減量を総合的かつ計画的に推進するため、基本方針が定められています。その中で「食品循環資源の再生利用等を実施すべき量に関する目標」（実施率目標）が業種別に示されており、目標達成に向けた取組が求められています。

【業種別の実施率目標】

業 種	これまでの目標	新たな目標 (平成31年度目標)
食品製造業	85%	95%
食品卸売業	70%	70%
食品小売業	45%	55%

業種別の実施率目標は事業者個別に義務付けられているものではなく、各事業者が計画的に取り組んだ場合に業種全体での達成が見込まれる目標です。

2 実施率目標の具体的な算定方法

事業者ごとの実施率目標は次の手順で算定します。目標達成に向けて取り組んでください。

- (1) 再生利用等実施率を算出します。

$$\frac{\text{発生抑制量※} + \text{再生利用量} + \text{熱回収量} \times 0.95 + \text{減量した量}}{\text{発生抑制量※} + \text{発生量}}$$

※ 発生量は、平成19年度が基準年となりますので、平成19年度の発生抑制量は0となります。

- (2) (1)で算出した率に次の率を年ごとに加算し、(1)で算出した以降の年の実施率目標を計算します。

(1)で算出した率	加算する率
20%以上 50%未満	2%
50%以上 80%未満	1%
80%以上	維持向上

平成19年度の再生利用等実施率が20%未満の場合は、20%として基準実施率を計算します。

例えば、平成19年度において(1)が45%の場合は

平成20年度 45% + 2% = 47%
 平成21年度 47% + 2% = 49%
 平成22年度 49% + 2% = 51%
 平成23年度 51% + 1% = 52%

となります。

III 報告義務

食品廃棄物等の発生量が年間100トン以上の食品関連事業者（「食品廃棄物等多量発生事業者」といいます。）(注)は、4月から翌年3月末までに係る食品廃棄物等の発生量やその発生抑制・再生利用等の実施量などを、毎年度6月末までに農林水産大臣、環境大臣及び事業所管大臣へ報告することとされています。酒類業者の場合は、本店所在地を所轄する国税局又は地方農政局へまとめて提出することができます。

報告をしなかったり、虚偽の報告をした場合は、20万円以下の罰金に処せられます。

(注) 100トン以上の判定は工場等の単位ではなく、事業者単位で行います。

IV Q & A

Q 1 主な酒類の製造過程で生じる次のものは、食品廃棄物等に該当しますか。

清酒：①米ぬか、②米のとぎ汁、③酒かす

果実酒：①ぶどう等の搾り粕、②貯蔵中に生じる澱（オリ）

しょうちゅう：①芋等の洗浄に伴う排水、②芋等の皮、③蒸留粕

ビール：①麦芽粕、②ビール酵母

A 1

	該当するもの	該当しないもの
清酒	①米ぬか、②米のとぎ汁（注1）	③酒かす（注2）
果実酒	①ぶどう等の搾り粕、②貯蔵中に生じる澱（オリ）	
しょうちゅう	①芋等の洗浄に伴う排水（注1）、②芋等の皮、③蒸留粕	
ビール	①麦芽粕、②ビール酵母	

（注1）米のとぎ汁や芋等の洗浄に伴う排水などは、食品廃棄物等の範囲に含まれますが、事業所内で排水処理され、事業場外に排出されない場合には、食品廃棄物等の発生量の計算から除外します。

（注2）酒かすは他の食品の原料に使用されるなど食用として使用されるため、原則として食品廃棄物等には該当しませんが、食用として使用せず、廃棄する場合には食品廃棄物等に該当します。

Q 2 酒類製造場で発生する汚泥は食品廃棄物等に該当しますか。

A 2 汚泥のうち、蒸留粕など食品の原材料に由来するものは、食品廃棄物等に該当します。排水処理後に発生するものは、食品そのものに由来するものではないため、食品廃棄物等には含まないこととされています。

Q 3 工場内で排水処理される蒸留粕や排水など液状のものは、食品廃棄物等の発生量としては、どのように計算するのでしょうか。

A 3 排水処理され、廃棄物として事業場外に排出されない部分については、食品廃棄物等の発生量の計算に当たって、事後的にこれを除外します（発生量に含めません。）。

Q 4 蒸留粕を肥料や飼料とすることを事業場以外の第三者に委託する場合も、再生利用したものとして計算できますか。

A 4 食品リサイクル法では、肥料や飼料等の再生利用を第三者に委託することを可能としていますので、再生利用として委託した量も再生利用の実施量に含めて計算します。

（注）第三者に委託して減量を行った場合は、再生利用とは異なり、実施量に含めて計算することはできません。

Q 5 酒類卸売業者や酒類小売業者は、具体的にどのようなことに注意すればよいですか。

A 5 流通段階で生じる食品廃棄物等として、売れ残りによるものが考えられます。そこで、食品廃棄物等の発生抑制策として、適正な量の仕入れと商品の品質管理に注意することがあげられます。

更に詳しくお知りになりたいことがありましたら、税務署の担当酒類指導官までお問い合わせください。国税庁ホームページでは、身近な税の情報を提供するとともに、酒類に関する情報を随時掲載しています。ホームページアドレスは <http://www.nta.go.jp/> です。

「お酒に関する情報」は <http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/sake.htm> です。

（平成 27 年 9 月）