

調査研究最終報告等一覧

No	タイトル	研究期間 (年度)	部会	担当課	ページ	備考
1	事業系食品廃棄物の排出状況調査	H29～R2	環境	環境科学課 (資源化担当)	1～2	R2年度終了 (R2年度環境部会 にて報告済)
2	食品及びヒトから分離した Campylobacter jejuni/coliの疫学的解析	H30～R3	保健	保健科学課 (細菌担当)		終了年度を R2年度→R3年度 に延長
3	健康危機管理のためのLC-Q/TOFMS を用いた植物性自然毒一斉分析法の開発	H30～R3		保健科学課 (微量分析担当)		
4	輸入食品中の指定外食品添加物 一斉試験法の開発	R1～R3		保健科学課 (食品化学担当)		

調査研究実施計画書

		分類	J
タイトル	事業系食品廃棄物の排出状況調査		
担当課・ 担当者氏名	保健環境管理課 廃棄物資源化担当 前田 茂行 望月 啓介 岡本 拓郎		
調査研究期間	平成29年度 ～ 平成31年度(予定)		
目的及び必要性	「第四次福岡市一般廃棄物基本計画」による、37年度のごみ減量目標値達成に向け、事業系ごみ中の約25%を占める食品廃棄物に着目し、事業種別の食品廃棄物の排出状況(調理くず、食べ残し、手つかず)を調査することにより、今後の新たな発生抑制及び資源化の施策を検討するための基礎データを得ることを目的とする。		
概要	<p>(調査方法) 各事業所(事業種別)から排出された食品廃棄物を展開し、分類項目別の重量を計量し、組成比等を調査する。なお、事業所排出ごみは本市許可業者が臨海工場に搬入する。</p> <p>(調査実施予定日) 5月, 7月, 9月, 11月, 1月, 2月の各月に1日ずつ (調査対象事業種) 製造業, 卸売業, 小売業, 事務所, 飲食店, 学校, 社会福祉施設, 医療機関, ホテル・宿泊施設</p> <p>(調査事業所数) 22事業所/年 を予定 (調査分類項目) ◎食べ残し ◎調理くず ◎手つかず食品 (①期限切れでない ②消費期限切れ ③賞味期限切れ ④野菜・果物類 ⑤期限表示が確認できない)</p> <p>※消費・賞味期限切れの食品については期限超過日数も調査し、食品毎の廃棄の傾向についても調査する。</p>		
年次計画	H29 年度	H30 年度	H31 年度
	年度		
	→事業系食品廃棄物の事業種別での発生状況調査 →データ集計・解析・関係課協議		
期待される成果	<p>◎本市の事業系食品廃棄物について、事業種別に手つかず食品等の排出状況のデータが得られることから、発生抑制のための施策を事業種毎に検討することが可能となる。</p> <p>◎本調査終了後も継続調査することにより、食品廃棄物減量施策の成果指標となる(本調査の中で、今後成果指標としていくための効率的な調査方法についても検討していく予定)。</p>		
備考	<p>・本調査は、資源循環推進課が「事業系ごみ排出状況委託調査」にて分類後の「厨芥類」を使用し実施する。</p> <p>・小売業(商店街, スーパー, 百貨店, コンビニ), 飲食店, ホテルの食品廃棄物調査については、平成28年度に資源循環推進課より依頼があり、環保環第163号(H29.3.10)にて報告書を提出している。</p>		

調査研究最終報告書

		分類	J
タイトル	事業系食品廃棄物の排出状況調査		
担当課・ 担当者氏名	環境科学課(資源化担当) 財津 修一		
調査研究期間	平成29年度 ~ 令和2年度		
目的及び必要性	「第4次福岡市一般廃棄物基本計画」による、平成37(令和7)年度のごみ減量目標値達成に向け、事業系ごみ中の約25%を占める食品廃棄物に着目し、事業種別の食品廃棄物の排出状況(調理くず、食べ残し、手つかず)を調査することにより、今後の新たな発生抑制及び資源化の施策を検討するための基礎データを得ることを目的とする。		
結果の概要	<p>調査対象の9業種について、毎年22事業所、3年間でのべ66事業所の可燃ごみ組成調査を実施した。結果の解析は3年間のデータ(検体数:66)の平均値により行った。結果は以下のとおり。</p> <p>①事業系食品廃棄物の組成</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごみ全体に占める食品廃棄物の重量割合は23.7%であった。内訳は、手つかず食品4.3%、食べ残し5.4%、調理くず14.0%であった。 ・「手つかず食品」及び「食べ残し」の合計は9.7%であった。ただし本調査では「過剰除去」の調査を行わなかったため、食品ロスの割合はこれより多いと考えられた。 ・食品廃棄物の内訳は、手つかず食品が18.2%、食べ残しが22.5%、調理くずが59.3%であり、食品廃棄物の半分以上は調理くずであった。 <p>②事業用途別食品廃棄物排出状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品廃棄物の重量割合が最も高かったのは「飲食店」(56.0%)であった。 ・食品廃棄物の内訳に関しては以下の傾向が見られた。 ・小売業では食品の売れ残りである手つかず食品が多かったが、スーパーやテナントビルでは調理くずが多かった。 ・飲食店、ホテル・宿泊施設、学校では食べ残し及び調理くずの割合が高かった。 ・社会福祉施設、医療機関では食べ残しの割合が高かった。 <p>③小売業における手つかず食品の排出状況(期限表示調査結果)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小売業のうち、手つかず食品の排出割合が最も高かったのは「コンビニ」であった。 ・手つかず食品を「賞味期限切れ」「消費期限切れ」「果物・野菜類」「期限内」「期限不明」に分類したところ、コンビニは「消費期限切れ」と「期限不明」が多かった。「消費期限切れ」は主に弁当や麺類等であり、「期限不明」は主に揚げ物や肉まん等のいわゆるホットスナックであった。 ・また、食品流通業界の商習慣である、製造日から賞味期限までを3分割し、販売期限を製造日から賞味期限までの3分の2とする、いわゆる「3分の1ルール」によると思われる期限内の廃棄は全業態で見られなかった。 		
成果	本調査により、事業系廃棄物における食品廃棄物の内訳及び業種別の排出傾向の概要が確認できた。		
備考 (今後の予定等)	・令和2年度所報への投稿を行う。		